

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП

В.В. Палаткин

«04» апреля 2024г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой педагогических
практик и сервисных индустрий
А. С. Джангазиева

«04» апреля 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**«Безопасность продукции питания на основе стандартов
серии ИСО 9000»**

Составитель(и)

Палаткин В.В., к.культур.н., доцент каф-ры
ППСИ ;

Согласовано с работодателями:

Губа А.Е., генеральный директор ООО
«Комбинат общественного питания»
Ситкова В.Н., генеральный директор
AZIMUT Отель Астрахань;
43.04.03. Гостиничное дело

Направление подготовки /
специальность

Направленность (профиль) /
специализация ОПОП

Квалификация (степень)

Форма обучения

Год приёма

Курс

Семестр(ы)

«Ресторанный и ивент-сервис»

магистр

очная

2024

2 (по очной форме)

3 (по очной форме)

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Целями освоения дисциплины «Безопасность продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000» являются: обеспечение у студентов формирования знаний в области менеджмента качества, действующего на предприятиях общественного питания, а также в области управления качеством и безопасностью продуктов питания.

1.2. Задачи освоения дисциплины «Безопасность продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000» являются: приобретение знаний по вопросам качества и безопасности пищевых продуктов в России и на международном уровне; приобретение знаний в области действующих норм безопасности продуктов питания и продовольственного сырья; приобретение знаний о влиянии различных неблагоприятных факторов и фальсификаций на качество пищевых продуктов. Приобретение знаний в области системы менеджмента безопасности в области общественного питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина «Безопасность продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000» относится части, формируемой участниками образовательных отношений (элективные дисциплины) Б1.В.Д.04.01. и осваивается в 3 семестре.

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения, навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами:

- «Основы инвент-технологий в индустрии гостеприимства»
- «Инновационные досуговые технологии в ресторанном сервисе»

Знания: методы формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания

Умения: определяет меры по внедрению технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Навыки: демонстрирует умение работать с основными программными продуктами в сфере гостеприимства и общественного питания.

2.3. Последующие учебные дисциплины, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

- «Организация услуг питания в гостиничных комплексах»
- «Этнические особенности гостеприимства»

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование элементов следующей(их) компетенции(ий) в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки / специальности:

в) профессиональной (ПК):

ПК-1 - Способен обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды гостинично-ресторанной сети, а также владеть методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостинично-ресторанной сети

ПК-2 – способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код	Код и	Планируемые результаты обучения по дисциплине
-----	-------	---

компетенции	наименование индикатора достижения компетенции	Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ПК – 1	ПК - 1.1. Способен обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды гостинично-ресторанной сети, а также владеть методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостинично-ресторанной сети	- способы получения различной информации о факторах внешней и внутренней среды гостинично-ресторанной сети	- обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды гостинично-ресторанной сети	- методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостинично-ресторанной сети
ПК-2	ПК- 2.1. Способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Умеет выявлять и обосновывать конкурентные преимущества гостиничных продуктов и технологий предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Умеет составлять прогноз развития сферы гостеприимства и общественного питания в стране, регионе на основе использования форсайт-технологий	- Умеет применять технологии стратегического планирования, организовывать и контролировать деятельность предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	3
Объем дисциплины в академических часах	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	26,00
- занятия лекционного типа, в том числе:	-
- практическая подготовка (если предусмотрена)	26

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	-
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-
- консультация (предэкзаменационная)	-
- промежуточная аттестация по дисциплине	-
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	82,00
Форма промежуточной аттестации обучающегося	зачет – 3 семестр

Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины

для очной формы обучения										
Раздел, тема дисциплины	Контактная работа, час.						СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации [по семестрам]	
	Л		ПЗ		ЛР					К Р / К П
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	Л Р	в т.ч. ПП				
Семестр 3.										
Тема 1 Качествои безопасность как основные свойства показатели качества пищевых продуктов.			8					27	35	собеседование контрольная работа индивидуальное творческое задание
Тема 2. Международные системы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов			8					27	35	собеседование контрольная работа индивидуальное творческое задание
Тема 3. Стандартизация, метрология и сертификация пищевой продукции.			10					28	38	собеседование индивидуальное творческое задание
Консультации	-									
Контроль промежуточной аттестации	-									Зачет
ИТОГО за семестр:			26					82	108	
Итого за весь период			26					82	108	

Таблица 3. Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины и формируемых компетенций

Раздел, тема дисциплины	Кол-во часов	Код компетенции		общее количество компетенций
		ПК-1	ПК-2	
Тема 1. Качество и безопасность как основные свойства показатели качества пищевых продуктов	36	+	+	2

Тема 2. Международные системы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	36	+	+	2
Тема 3. Стандартизация, метрология и сертификация пищевой продукции.	36	+	+	2
Консультации	-			
Контроль промежуточной аттестации	-			
Итого	108	1	1	2

Краткое содержание каждой темы дисциплины

Тема 1. Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции.

Виды показателей качества: единичные, относительные, определяющие, комплексные. Классификация групповых показателей качества. Эргономические показатели: показатели безопасности, гигиенические, антропометрические, физиологические, психофизиологические, психологические. Эстетические показатели. Патентно-правовые показатели. Экономические показатели. Экологические показатели. Технологические показатели. Сбалансированность рецептуры, состав и параметры исходного сырья и упаковки. Процессы производства, технологическое оборудование. Квалификация персонала. Организация контроля производства и проведения испытаний и анализа продукции. Условия хранения, транспортирования и реализации.

Тема 2 Международные системы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

Деятельность ФАО и ВОЗ, комиссии Codex Alimentarius Европейские системы контроля безопасности продуктов питания. «Кодекс Алиментариус». Директива ЕС № 94/93 «О гигиене пищевых продуктов». «Белая книга по безопасности пищевых продуктов», директива 94/356/ЕС. Проблемы безопасности и сохранности продовольствия. Системы гигиены и санитарии. Директива ЕС № 93/43, требования СанПиН 2.3.2 1078 -01, требования ГОСТ Р 51705.1. Цели внедрения и сертификации систем качества ХАССП. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 в ред. От 25.11.2006 г. «О защите прав потребителей». Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ в ред. от 30.12.2006 г. «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения». Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ в ред. От 30.12.2006 г. «О качестве безопасности пищевых продуктов».

Тема 3. Стандартизация, метрология и сертификация пищевой продукции.

Стандартизация и метрология. Разработка, внедрение и обращение нормативных документов. Цели и задачи стандартизации. Стандарт. Свод правил. Объекты стандартизации, виды стандартов. основополагающий стандарт. Органы и службы стандартизации. Государственная система обеспечения единства измерений. Деятельность метрологической службы. Средства и методы измерений.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и

семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится контроль знаний, обязательным проведение проектной работы в команде.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

- 1) Фронтальная – все студенты выполняют одну и ту же работу;
- 2) Групповая – одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная – каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине «Безопасность продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000» составляет 82,00 часов.

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление навыков по профориентационной работе; действиями по осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов всех уровней образования.

**Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся
для очной формы обучения**

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Формы работы
Тема 1. 1. Национальные блюда русской кухни. Традиционные национальные блюда белорусской и украинской кухни	27	письменное домашнее задание
Тема 2. 1. Международные системы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	27	письменное домашнее задание

Тема 3. 1. Стандартизация, метрология и сертификация пищевой продукции.	28	письменное домашнее задание
--	----	-----------------------------------

5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Требования к творческим заданиям и проектам

Творческое задание/проект предполагает проверку знаний по изученной теме. Творческое задание/проект позволяет совершенствовать умения студентов анализировать научную литературу; укрепляет научные основы социально-педагогических исследований; развивает способность студентов к профессиональной рефлексии, актуализирует стремление к личностному и профессиональному росту.

Для подготовки к творческому заданию/проекту внимательно изучите материал лекции, конспект семинара, дополнительную литературу, выучите термины из Словаря по данной теме. В ходе проведения творческой работы Вам необходимо дать развернутое письменное собственное мнение по заданной проблематике, объемом не более 2 страниц.

Творческое задание/проект должна быть выполнена в редакторе Microsoft Word. Необходимо выполнение следующих параметров: отступы справа, слева, сверху, снизу – 2 см., шрифт – Times New Roman, 12. Творческая работа присылается преподавателю по электронной почте в соответствии со сроком, указанным в рабочем плане студента. Творческая работа, не выполненная в срок, оценивается в 50 баллов.

Требования к проведению кейс - задачи

Проблемное задание, в котором предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Проведение кейс - задачи включает:

- ознакомление с проблемной ситуацией;
- объяснение алгоритма действий по выполнению кейс-задачи;
- показ алгоритма действий, в процессе которого преподаватель демонстрирует как правильно выполнять кейс-задачу;
- подведение итогов выполнения кейс - задачи.

Порядок проведения тестирования

Контрольное тестирование проводится для оценивания наиболее общих знаний студента по отдельным темам.

Тест – это совокупность усложняющихся вопросов в тестовой форме. Варианты тестовых заданий по курсу включают только форму номер один: выбор одного правильного варианта ответа.

Для подготовки к тестированию необходимо близко к тексту запомнить материал лекции и практического занятия, основные термины и понятия по данной теме. Помощь при подготовке к тестированию может оказать Словарь терминов и учебные пособия, рекомендованные к данной теме практического занятия.

Тестовое задание в форме выбора одного варианта ответа предполагает выделение (указанным в программе способом – подчеркиванием или другим) верного ответа в течение указанного времени.

Подготовка к зачету

Зачет – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Зачет проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к зачету понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне

подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к зачету. Пользование конспектом или другими носителями информации на зачете строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и зачета.

Подготовка к экзамену

Экзамен – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Зачет проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к экзамену понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к экзамену. Пользование конспектом или другими носителями информации на экзамене запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и экзамена.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

В ходе освоения дисциплины применяются образовательные технологии, развивающие у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений и лидерские качества: ролевые игры, круглый стол, кейс - задачи, творческие групповые и индивидуальные задания, проектная деятельность.

Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1. Качество и безопасность как основные свойства показателя качества пищевых продуктов	Обзорная лекция	собеседование, контрольная работа, индивидуальное творческое задание	Не предусмотрено
Тема 2. Международные системы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	Лекция-диалог	собеседование, контрольная работа, индивидуальное творческое задание	Не предусмотрено
Тема 3. Стандартизация, метрология и сертификация пищевой продукции.	Обзорная лекция	собеседование, практическая подготовка	Не предусмотрено

6.2. Информационные технологии

- использование возможностей Интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление учащихся с оценками и т.д.))
- использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронные библиотеки, журналы и т.д.) как источник информации
- использование возможностей электронной почты преподавателя
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т.д.)
- использование интерактивных средств взаимодействия участников образовательного процесса (технологии дистанционного или открытого обучения в глобальной сети (веб-конференции, форумы, учебно-методические материалы и др.))

- использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т.е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);
- использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров.

6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Microsoft Office 2013	Пакет офисных программ
OpenOffice	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Mozilla FireFox	Браузер
Google Chrome	Браузер
Opera	Браузер

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>
<u>Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» http://dlib.eastview.com</u> <i>Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</i>
Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов <u>www.polpred.com</u>
Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» <u>https://library.asu.edu.ru/catalog/</u>
Электронный каталог «Научные журналы АГУ» <u>https://journal.asu.edu.ru/</u>
Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. <u>http://mars.arbicon.ru</u>
Справочная правовая система КонсультантПлюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. <u>http://www.consultant.ru</u>

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «**Безопасность продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000**» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств

Контролируемый раздел, тема дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1,2,3	ПК-1, ПК-2	собеседование
Тема 1,2,3	ПК-1, ПК-2	творческое задание
Тема 1,2	ПК-1, ПК-2	контрольная работа

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов

Шкала оценивания	Критерии оценивания
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине

Вопросы для самоконтроля

1. Какие существуют виды показателей качества?
2. Какой исторический путь развития отечественной и зарубежной школы производства ресторанной продукции; традиции и современность существует?
3. Сколько методов привлечения потребителей существует?
4. Опишите состав рабочей группы ХАССП, функции координатора, функции технического секретаря, функции консультанта.
5. Какие профессиональные стандарты индустрии существуют?
6. Какие особенности государственной системы обеспечения единства измерений?
7. Что значит сбалансированность рецептуры, состав и параметры исходного сырья и упаковки?
8. Как организовать контроль производства и проведения испытаний и анализа продукции?
9. Перечислите перечень документов для организации питания ПОП.
10. Расскажите о стадии технологического процесса производства ресторанной продукции.

Тематика рефератов и докладов

Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов.
 Ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства
 Преимущества от внедрения системы ХАССП на предприятии.
 Политика в области качества и безопасности пищевой продукции.
 Сертификация и система ХАССП.
 Анализ системы ХАССП.
 Требования к системе менеджмента качества и безопасности в пищевой промышленности по стандартам ХАССП.

Примерное тестирование:

1. Услуги по организации досуга включают:
 - a. Услугу питания
 - b. Услугу изготовления кулинарной продукции
 - c. Организацию музыкального обслуживания
 - d. Организацию проведения концертов
 - e. Предоставление газет, журналов
 - f. Организацию танцевальной программ
2. Методы обслуживания:
 - a. Самообслуживание
 - b. Обслуживание официантами
 - c. Обслуживание барменами

- d. Через автоматы
 - e. Кассиром
 - f. Столы саморасчета
3. По способу расчета с потребителями различают виды самообслуживания:
- a. Саморасчет
 - b. Предварительный расчет
 - c. Непосредственный расчет
 - d. Последующий расчет
 - e. Оплата после приема пищи
 - f. Через официанта
4. Для организации завтраков в ресторане используется вид меню:
- a. Комплексное меню
 - b. Меню заказных блюд
 - c. Банкетное меню
 - d. Меню для обслуживания по типу «Шведский стол»
 - e. Меню дневного рациона питания

Примерная тематика самостоятельной работы

История развития и современное состояние отечественной школ ресторанного сервиса.
 Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов.
 Эффективность и надежность процессов производства
 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
 Ассортимент продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания различных типов.
 Экономическая сущность длительности технологического цикла
 Факторы, определяющие характеристики технологического цикла
 Квалификация персонала
 Стадии технологического процесса производства ресторанной продукции.
 Деятельность ФАО и ВОЗ, комиссии Codex Alimentarius.
 Стандартизация и метрология.
 Особенности технологии и ресторанный ассортимент.
 Основные этапы разработки концепции предприятия общественного питания
 Охарактеризуйте производственный технологический и трудовой процессы

Примерные вопросы к коллоквиуму:

1. Каковы цели и задачи изучаемой дисциплины?
2. Какую роль играет дисциплина «Безопасность продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000» в формировании специалиста данной области?
3. В чем сущность требования эргономичности к услугам питания?
4. Каков состав рабочей группы ХАССП, функции координатора, функции технического секретаря, функции консультанта?
5. Каковы этапы внедрения системы НАССР?

Контрольные вопросы для самостоятельной оценки качества освоения дисциплины

1. Объективные условия и важнейшие факторы, определяющие развитие услуг питания в российском обществе.
2. Эволюция предприятий общественного питания в России:
3. Современное состояние рынка услуг питания в России.
4. Основные подходы к классификации предприятий ОП.
5. Стандартизация и метрология.

6. Технологические принципы, схема производства и ассортимент продукции предприятий общественного питания.
7. Разработка, внедрение и обращение нормативных документов.
8. Этапы внедрения системы НАССР.
9. Основные разделы системы ХАССП.
10. Политика руководства предприятия в области качества и безопасности выпускаемой продукции.
11. Состав рабочей группы ХАССП, функции координатора, функции технического секретаря, функции консультанта.
12. Сбалансированность рецептуры, состав и параметры исходного сырья и упаковки.

Примерный перечень блюд для лабораторных работ

1. Рагу из овощей, соус красный
2. Шницель рубленый, картофель жареный из сырого
3. Яблоки в слойке
4. Запеканка со свежими фруктами
5. Солянка сборная мясная
6. Суп-лапша домашняя

Примерные вопросы для подготовки к зачету

1. Виды показателей качества: единичные, относительные, определяющие, комплексные.
2. Исторический путь развития отечественной и зарубежной школы производства ресторанной продукции; традиции и современность.
3. Разработка мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.
4. Эргономические показатели безопасности, гигиенические, антропометрические, физиологические, психофизиологические, психологические.
5. Процессы производства, технологическое оборудование.
6. Эргономические показатели: показатели безопасности, гигиенические, антропометрические, физиологические, психофизиологические, психологические.
7. Профессиональная культура работников предприятий общественного питания.
8. Европейские системы контроля безопасности продуктов питания.
9. Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов.
10. Ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства
11. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
12. Ассортимент продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания различных типов.
13. Квалификация персонала
14. Стадии технологического процесса производства ресторанной продукции.
15. Деятельность ФАО и ВОЗ, комиссии Codex Alimentarius.
16. Стандартизация и метрология.
17. Технологические принципы, схема производства и ассортимент продукции предприятий общественного питания.
18. Разработка, внедрение и обращение нормативных документов.
19. Этапы внедрения системы НАССР.
20. Основные разделы системы ХАССП.
21. Политика руководства предприятия в области качества и безопасности выпускаемой продукции.
22. Состав рабочей группы ХАССП, функции координатора, функции технического секретаря, функции консультанта.
23. Сбалансированность рецептуры, состав и параметры исходного сырья и упаковки.
24. Организация контроля производства и проведения испытаний и анализа продукции.

25. Государственная система обеспечения единства измерений.

Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
Код и наименование проверяемой компетенции ПК-1 - Способен обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды гостинично-ресторанной сети, а также владеть методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостинично-ресторанной сети				
1.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа Традиционная русская еда Масленичной недели: а) Блины + б) Оладушки в) Пельмени	А	1
2.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа Какой популярный русский десерт производится из яблочного пюре: а) Меренги б) Зефир + в) Марципан	Б	1
3.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа Как называется кухонный инструмент в виде деревянной лопаты для извлечения хлеба из печи: а) Садник + б) Лопатка в) Ухват	а	1
4.	Задание закрытого типа (на выбор нескольких вариантов ответов)	Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответов Название какого русского блюда происходит от названия французского соуса: а) Пряник б) Щи в) Винегрет +	В	1
5.	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа и напишите аргументы,	А День Святой Троицы отмечается на 50-й день после праздника Христова	5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
	<i>обоснованием выбора)</i>	обосновывающие выбор ответа В традиционной русской кухне яичница была ритуальным блюдом. А на какой праздник она готовилась: а) На Троицу + б) На Пасху в) На свадьбу	Воскресения. Поэтому Пятидесятница — второе название этого дня. Поскольку дата Пасхи плавающая, то и Троица выпадает на разные даты.	
6.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст и дайте развернутый ответ Какова максимальная крепость традиционных русских алкогольных напитков:	6% об	5
7.	Задание открытого типа (ситуационная задача)	Прочитайте текст и напишите развернутый ответ Разновидность сортов какого напитка на Руси к XV веку насчитывала более 500 наименований	кваса	5
8.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст, запишите ответ и его обоснование Что такое «парёнки»	Высушенные в русской печи кусочки моркови или свеклы	8
9.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст, запишите ответ и его обоснование Какое мясное блюдо самое распространённое в русской кухне	буженина	8
10.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст, запишите ответ и его обоснование Что в XVI и XVII веках в России не добавляли в мучные изделия	соль	8
№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
Код и наименование проверяемой компетенции ПК-2 – способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания				
11.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа Отварное мясо в крепком	а	1

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		застывшем бульоне. Его готовят из говядины, свинины, птицы, мясо перед заливкой бульоном приправляют чесноком: а) Студень + б) Шурпа в) Уха		
12.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа Мясной или рыбный суп с овощами, крупой и солеными огурцами. Кисловатый вкус усиливают добавлением сметаны: а) Сорпа б) Рассольник + в) Орома	б	1
13.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа Суп, как правило, из речной рыбы: а) Похлебка б) Рыбник в) Уха +	в	1
14.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа Наваристый и пряный суп из нескольких сортов мяса и субпродуктов. В нее также обязательно кладут соленые огурцы, часто добавляют лимон и оливки: а) Солянка + б) Солевик в) Солонник	а	1
15.	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа и напишите аргументы, обосновывающие выбор ответа Наши предки готовили его из самых разных ингредиентов, благодаря чему у него был кислый или сладкий вкус, темный или светлый цвет, различная резкость и аромат:	в традиционный славянский и балтский кислый напиток, который готовят на основе брожения из ржаной муки и солода (ржаного, ячменного) или из сухого ржаного хлеба	5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		а) Казы б) Кумыс в) Квас +		
16.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст и дайте развернутый ответ Салат из отварной свеклы, картофеля и моркови с зеленым горошком и солеными огурцами. Огурцы иногда заменяют квашеной капустой или солеными грибами, а горошек – фасолью:	Винегрет	8
17.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст и дайте развернутый ответ Она сытная и одновременно легкая, замечательно освежает и не дает чувства тяжести, свойственного наваристым супам:	окрошка	8
18.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст, запишите ответ и его обоснование Это сытное мясное кушанье упоминалось еще на страницах «Домостроя», составленного в XVI веке. Однако в то время позволить себе его могли далеко не все, ведь готовилось оно из цельного куска свинины	буженина	8
19.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст, запишите ответ и его обоснование Традиционная русская выпечка из несдобного дрожжевого теста. Вначале эти пирожки с открытым верхом подавали в трактирах к супам и похлебкам:	расстегай	8
20.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст, запишите ответ и его обоснование Это русское национальное блюдо — визитная карточка русской кухни. В основе рецепта — наваристый бульон из говядины на косточке, много капусты, картофель и морковь:	Щи	8

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине

Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий/баллы	Максимальное количество баллов	Срок предоставления
Основной блок				
1.	Выступления на семинарских занятиях:			по календарно-тематическому плану
1.1.	полный ответ по вопросу	5/2 балла	10	
1.2.	дополнение	10/0,5 балла	5	
1.3.	доклад (сообщение) по дополнительной теме	2/5 баллов	10	
2.	Выполнение творческих заданий	5/3 балла	15	по календарно-тематическому плану
3.	Выполнение контрольной работы	2/10 баллов	20	по календарно-тематическому плану
4.	Практическая работа по теме № 2	5/6 баллов (0,6 балла за каждый правильный ответ)	30	по календарно-тематическому плану
Всего			90	
Блок бонусов				
5.				
5.1.	Посещение занятий	0,2 балла за занятие, но не более 4	10	по календарно-тематическому плану
5.2.	Активность студента на занятии	0,4 балла за занятие, но не более 3		
5.3.	Наличие тематических портфолио	0,2 балла но не более 1		
	Участие с докладами на научных конференциях	0,2 балла но не более 2		
Всего			10	
Итого:			100	

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Баллы
Опоздание на занятие	-2
Нарушение учебной дисциплины	-4
Неготовность к занятию	-4
Пропуск занятий без уважительной причины (за одно занятие)	-4

Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	
90–100	5 (отлично)	
85–89	4 (хорошо)	
75–84		
70–74		
65–69	3 (удовлетворительно)	
60–64		
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)	

При реализации дисциплины в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

8.1. Основная литература

- 1) Бредихина О.В., Липатова Л.П., Шалимова Т.А., Черкасова Л.Г. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / СПб.: Троицкий мост, 2014. - 192с
- 2) Кульнева Н.Г. Введение в технологию продуктов питания: Лабораторный практикум / Кульнева Н.Г., Последова Ю.И., Федорук В.А. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 120с.
- 3) Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru.: <https://elibrary.ru>

8.2. Дополнительная литература

- 1) Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефремов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 232с.
- 2) Вытовтов А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания / учеб. пособие / А. А. Вытовтов. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 232 с.
- 3) Востроилов А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов / учеб. пособие / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. — СПб.: ГИОРД, 2010. - 512с.
- 4) Дунец Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Дунец Е.Г., Тамова М.ю., Куликов И.А. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 192с.
- 5) Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания // Зайко Г.М., Джум Т.А. / М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 560с.

8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины

1. Электронно-библиотечная система (ЭБС) ООО «Политехресурс» «Консультант студента». www.studentlibrary.ru
2. Электронная библиотечная система IPRbooks. www.iprbookshop.ru
3. Электронная библиотечная система издательства ЮРАЙТ <https://urait.ru/>

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Лекционная аудитория с мультимедиа ресурсами для показа видео-контента и презентаций, зал открытого доступа к сети Интернет, ПК.

Аудитория для семинарских занятий с мультимедиа ресурсами для показа видео-контента и презентаций, организации командной работы со студентами.

10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Рабочая программа дисциплины при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочесть задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).