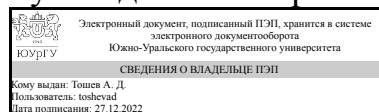


УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель направления



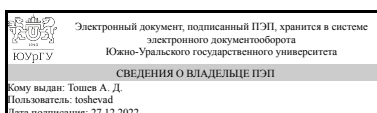
А. Д. Тошев

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины** ФД.02 Принципы и системы ХАССП в производстве продукции общественного питания  
**для направления** 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания  
**уровень** Магистратура  
**форма обучения** очная  
**кафедра-разработчик** Технология и организация общественного питания

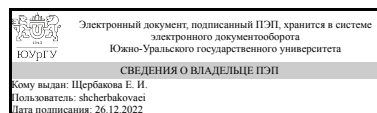
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 14.08.2020 № 1028

Зав.кафедрой разработчика,  
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,  
к.техн.н., доц., доцент



Е. И. Щербакова

## 1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины "Принципы системы ХАССП в производстве продукции общественного питания" является освоение магистрантами теоретических знаний и практических навыков в области управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе систематической идентификации, оценки и управления опасными факторами, оказывающими влияние на безопасность продукции. Задачи дисциплины: 1. Сформировать у магистрантов целостное представление об организации работ по разработке и внедрению системы анализа рисков на предприятиях общественного питания; 2. Развить умения по анализу рисков и управлению опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции; 3. Выработать навыки разработки, проектирования и внедрения в реализации мероприятий по повышению эффективности при её производстве.

## Краткое содержание дисциплины

Дисциплина ориентирует студентов на изучение основных понятий, принципов и требований системы качества общественного питания. В ходе изучения данного курса рассматриваются принципы менеджмента качества на основе международных стандартов ИСО серии 9000 и 22000, теоретические и практические вопросы по этапам разработки и внедрения системы ХАССП, Методические подходы к организации оценки процессов производства. Освещены основные аспекты систем обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.

## 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

| Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)  | Планируемые результаты обучения по дисциплине  |
|--|--|
| ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия               | Знает: способы оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям<br>Умеет: устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции, стратегии развития, финансовой и логистической деятельности предприятия; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность<br>Имеет практический опыт: анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; управление информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики |
| ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения | Знает: способы оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям<br>Умеет: устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы  |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>качества и безопасности продукции, стратегии развития, финансовой и логистической деятельности предприятия; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность</p> <p>Имеет практический опыт: анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; управление информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики</p>  |
| <p>ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений</p> | <p>Знает: способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям</p> <p>Умеет: устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции, стратегии развития, финансовой и логистической деятельности предприятия; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность</p> <p>Имеет практический опыт: анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; управление информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики</p> |
| <p>ПК-1 Способен разрабатывать и внедрять в производство новые технологии и продукцию общественного питания</p>                                | <p>Знает: способы оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям</p> <p>Умеет: устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции, стратегии развития, финансовой и логистической деятельности предприятия; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность</p> <p>Имеет практический опыт: анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; управление информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики</p>        |

### 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана | Перечень последующих дисциплин, видов работ |
|---|---|
| ФД.03 Управление проектами,                                   | Производственная практика (научно-          |

|   |  |
|---|--|
| <p>1.О.01 Иностранный язык в профессиональной деятельности,<br/> 1.Ф.04 Защита интеллектуальной собственности и патентная деятельность,<br/> 1.О.09 Прогрессивные технологии управления предприятием общественного питания,<br/> 1.О.08 Техническое регулирование на предприятиях питания,<br/> 1.Ф.01 Методология проектирования продуктов питания,<br/> 1.О.07 Химия высокомолекулярных полимеров продуктов питания,<br/> Производственная практика (научно-исследовательская работа) (1 семестр)</p> | <p>исследовательская работа) (4 семестр)</p> |
|---|--|

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

| Дисциплина   | Требования   |
|--|--|
| <p>1.Ф.01 Методология проектирования продуктов питания</p> | <p>Знает: основные принципы и подходы к разработке новых рецептур и технологий; медико-биологические требования к проектируемому продукту; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека , основные принципы и подходы к разработке новых рецептур и технологий; медико-биологические требования к проектируемому продукту; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека, основные принципы и подходы к разработке новых рецептур и технологий; медико-биологические требования к проектируемому продукту; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека Умеет: использовать современные программные и технические средства для разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом; определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции , использовать современные программные и технические средства для разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом; определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции, использовать современные</p> |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>программные и технические средства для разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом; определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции Имеет практический опыт: разработки рецептур пищевых продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов , разработки рецептур пищевых продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов , разработки рецептур пищевых продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов</p>   |
| <p>ФД.03 Управление проектами</p>                                  | <p>Знает: основы бизнес-планирования и экономики предприятий, финансовой деятельности, основы бизнес-планирования и экономики предприятий, финансовой деятельности; методы и инструменты проектного планирования и управления, основы бизнес-планирования и экономики предприятий, финансовой деятельности; методы и инструменты проектного планирования и управления Умеет: организовывать деловые переговоры, разрабатывать бизнес-планы и проводить финансовый анализ деятельности предприятий; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта , разрабатывать бизнес-планы и проводить финансовый анализ деятельности предприятий; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта Имеет практический опыт: ведения деловых переговоров, в области бизнес-планирования и технико-экономического обоснования проектов; управления реализацией проектов, в области бизнес-планирования и технико-экономического обоснования проектов; управления реализацией проектов</p> |
| <p>1.О.07 Химия высокомолекулярных полимеров продуктов питания</p> | <p>Знает: особенности структуры и свойств полимеров, входящих в состав пищевого сырья, их превращения в ходе технологического процесса, влияние различных технологических факторов на свойства полимеров , особенности структуры и свойств полимеров, входящих в состав пищевого сырья, их превращения в ходе технологического процесса, влияние различных технологических факторов на свойства полимеров , особенности структуры и свойств полимеров, входящих в состав пищевого сырья, их превращения в ходе технологического</p>  |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>процесса, влияние различных технологических факторов на свойства полимеров Умеет: прогнозировать свойства полимеров исходя из особенностей их строения, состава и способа получения, использовать знания химических аспектов строения и модификации биополимеров при разработке новых технологий производства продуктов питания; , прогнозировать свойства полимеров исходя из особенностей их строения, состава и способа получения, использовать знания химических аспектов строения и модификации биополимеров при разработке новых технологий производства продуктов питания; , прогнозировать свойства полимеров исходя из особенностей их строения, состава и способа получения, использовать знания химических аспектов строения и модификации биополимеров при разработке новых технологий производства продуктов питания; Имеет практический опыт: проведения исследований основных функционально-технологических свойств биополимеров, проведения исследований основных функционально-технологических свойств биополимеров, проведения исследований основных функционально-технологических свойств биополимеров</p>  |
| <p>1.О.09 Прогрессивные технологии управления предприятием общественного питания</p> | <p>Знает: основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач, основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач , основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач; , основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач Умеет: разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами , разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами , разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными</p> |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>ситуациями и межличностными конфликтами, разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами</p> <p>Имеет практический опыт: владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществления деятельности, связанной с руководством действиями отдельных сотрудников; оказания помощи подчиненным, владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществления деятельности, связанной с руководством действиями отдельных сотрудников; оказания помощи подчиненным, владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным, владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществления деятельности, связанной с руководством действиями отдельных сотрудников; оказания помощи подчиненным</p>  |
| <p>1.О.08 Техническое регулирование на предприятиях питания</p> | <p>Знает: основы технического регулирования в сфере общественного питания; виды технических регламентов; систему организации производственного контроля на предприятии с учетом принципов технического регулирования, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы анализа данных, необходимые для решения поставленных задач; , основные принципы технического регулирования на предприятиях питания; виды технических регламентов, порядок их разработки и применения</p> <p>Умеет: разрабатывать нормативно-техническую документацию в сфере общественного питания, осуществлять поиск информации, необходимой для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать современные технические средства и информационные технологии на основе традиционных носителей информации, распределенных баз знаний, а также информации в глобальных компьютерных сетях для решения профессиональных задач, составлять техническую документацию на продукцию; пользоваться справочной литературой; Имеет практический опыт: работы с техническими регламентами в сфере общественного питания; разработки нормативной документации для продукции на основе действующих технических</p> |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>регламентов, использования различных информационно-коммуникационных средств для решения задач в области профессиональной деятельности, разработки технической документации для предприятий питания</p>   |
| <p>1.Ф.04 Защита интеллектуальной собственности и патентная деятельность</p> | <p>Знает: основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; методологию проектирования состава; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека , основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; медико-биологические требования к проектируемому продукту; методологию проектирования состава; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека Умеет: использовать современные программные и технические средства информационных технологий; использовать модели систем качества; с высокой степенью достоверности создавать рецептуры продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; определить пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции; , использовать современные программные и технические средства информационных технологий; использовать модели систем качества; с высокой степенью достоверности создавать рецептуры продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; определить пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции; Имеет практический опыт: способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях, способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях</p> |
| <p>1.О.01 Иностранный язык в профессиональной деятельности</p>               | <p>Знает: иностранный язык в объеме необходимом для осуществления письменной и устной коммуникации в профессионально-деловой и</p>  |



научной сферах; основную профессиональную терминологию на иностранном языке; правила ведения деловой корреспонденции на иностранном языке; социокультурную специфику международного профессионально-делового общения., иностранный язык в объеме необходимом для осуществления письменной и устной коммуникации в профессионально-деловой и научной сферах; основную профессиональную терминологию на иностранном языке; правила ведения деловой корреспонденции на иностранном языке; правила переработки информации (аннотация, реферат); правила перевода специальных и научных текстов; социокультурную специфику международного профессионально-делового общения. Умеет: понимать устную речь (монолог, диалог) профессионально-делового характера; участвовать в международных переговорах, дискуссии, научной беседе, выражая определенные коммуникативные намерения; писать деловые письма; соотносить языковые средства с нормами речевого поведения, которых придерживаются носители иностранного языка, понимать устную речь (монолог, диалог) профессионально-делового характера; участвовать в международных переговорах, дискуссии, научной беседе, выражая определенные коммуникативные намерения; продуцировать монологическое высказывание по профилю научной специальности/темы, аргументировано излагая свою позицию и используя вспомогательные средства (графики, таблицы, диаграммы, мультимедиа презентации и т.д.); писать деловые письма; соотносить языковые средства с нормами речевого поведения, которых придерживаются носители иностранного языка; составлять аннотации, рефераты, тезисы. Имеет практический опыт: поиска и критического осмысления информации, полученной из зарубежных источников, аргументированного изложения собственной точки зрения; организации коммуникативной и научно-исследовательской деятельности, исходя из своих образовательных и профессиональных потребностей; публичных выступлений (сообщения, презентации), пополнения профессиональных знаний на основе использования оригинальных источников, в том числе электронных и на иностранном языке, из разных областей общей и профессиональной культуры; чтения научной литературы в оригинале (изучающее, ознакомительное, просмотровое, поисковое), понимания и смысловой интерпретации прочитанного; поиска

|   |   |
|---|---|
|   | и критического осмысления информации, полученной из зарубежных источников, аргументированного изложения собственной точки зрения; организации коммуникативной и научно-исследовательской деятельности, исходя из своих образовательных и профессиональных потребностей; публичных выступлений (сообщения, презентации)  |
| Производственная практика (научно-исследовательская работа) (1 семестр) | Знает: методологию проектирования продуктов с заданными свойствами и составом; методологические основы организации научно-исследовательской работы Умеет: анализировать составы продуктов с целью оптимизации технологических процессов общественного питания; проводить поиск и анализ научной информации используя современные технические средства Имеет практический опыт: навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции., организации НИР |

#### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч., 36,25 ч. контактной работы

| Вид учебной работы   | Всего часов | Распределение по семестрам в часах |  |
|--|-------------|------------------------------------|--|
|  |             | Номер семестра                     |  |
|  |             | 3                                  |  |
| Общая трудоёмкость дисциплины  | 72          | 72                                 |  |
| <i>Аудиторные занятия:</i>   | 32          | 32                                 |  |
| Лекции (Л)   | 16          | 16                                 |  |
| Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ) | 16          | 16                                 |  |
| Лабораторные работы (ЛР)   | 0           | 0                                  |  |
| <i>Самостоятельная работа (СРС)</i>  | 35,75       | 35,75                              |  |
| Подготовка к зачету  | 20          | 20                                 |  |
| Написание рефератов  | 15,75       | 15.75                              |  |
| Консультации и промежуточная аттестация                                    | 4,25        | 4,25                               |  |
| Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)                                   | -           | зачет                              |  |

#### 5. Содержание дисциплины

| № раздела | Наименование разделов дисциплины   | Объем аудиторных занятий по видам в часах |   |    |    |
|-----------|--|---|---|----|----|
|           |  | Всего                                     | Л | ПЗ | ЛР |
| 1         | Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции.   | 4   | 4 | 0  | 0  |
| 2         | Принципы системы качества при производстве продукции общественного питания на основе идентификации опасных | 12  | 4 | 8  | 0  |

|   |  |   |   |   |   |
|---|--|---|---|---|---|
|   | фактов и управления рисками.   |   |   |   |   |
| 3 | Организация работ.   | 8 | 4 | 4 | 0 |
| 4 | Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции | 8 | 4 | 4 | 0 |

## 5.1. Лекции

| № лекции | № раздела | Наименование или краткое содержание лекционного занятия  | Кол-во часов |
|----------|-----------|--|--------------|
| 1        | 1         | Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции. История и обзор системы ХАССП. Действующие технические регламенты в области безопасности пищевых продуктов- ТР ТС 021/2011 технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; - ТР ТС 022/2011 технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»; - ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; - ТР ТС 034/2013 технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»; - ТР ТС 023/2011 технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»; - ТР ТС 024/2011 технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» и др. (). ГОСТ51705-2001, ИСО 9000, 22000. | 4            |
| 2        | 2         | Принципы системы качества при производстве продукции общественного питания на основе идентификации опасных фактов и управления рисками. Ключевые принципы ХАССП: анализ рисков, определение критических контрольных точек, введение критических пределов, корректирующие действия, внедрение процедур проверки, документирование   | 4            |
| 3        | 3         | Организация работ. Оценка необходимости разработки плана ХАССП,. Задачи, предшествующие разработке плана ХАССП, Формирование рабочей группы. Описание продукции и схемы ее распространения. Разработка маршрутной карты  | 4            |
| 4        | 4         | Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции. Разработка и внедрение плана ХАССП. Анализ опасностей. Критические контрольные точки (ККТ). Критические пределы. Процедуры мониторинга. Корректирующие действия. Процедуры проверки плана ХАССП. Процедуры ведения и хранения документации. Управление персоналом и обучение   | 4            |

## 5.2. Практические занятия, семинары

| № занятия | № раздела | Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара   | Кол-во часов |
|-----------|-----------|---|--------------|
| 1         | 2         | 1 Сбор данных о продукции. 2. Построение блок-схемы (диаграммы) технологического процесса. 3. Проверка производственной блок-схемы. 4. Анализ опасных факторов и разработка контрольных и предупредительных действий. 5. Определение критических контрольных точек. | 4            |
| 2         | 2         | 1. Анализ опасных факторов и разработка контрольных и предупредительных действий. 2. Определение критических контрольных точек.   | 4            |
| 3         | 3         | Оценка необходимости разработки плана ХАССП,. Задачи, предшествующие разработке плана ХАССП, Формирование рабочей группы. Описание продукции и схемы ее распространения. Разработка маршрутной карты  | 4            |

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| 4 | 4 | Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции. Разработка и внедрение плана ХАССП. Анализ опасностей. Критические контрольные точки (ККТ). Критические пределы. Процедуры мониторинга. Корректирующие действия. Процедуры проверки плана ХАССП. Процедуры ведения и хранения документации. Управление персоналом и обучение | 4 |
|---|---|--|---|

### 5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

### 5.4. Самостоятельная работа студента

| Выполнение СРС      |   |         |              |
|---------------------|---|---------|--------------|
| Подвид СРС          | Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс  | Семестр | Кол-во часов |
| Подготовка к зачету | Аристов, О. В. Управление качеством [Текст] учебник для вузов по специальности 061100 "Менеджмент орг." О. В. Аристов. - М.: ИНФРА-М, 2008. - 237, [1] с. ил. | 3       | 20           |
| Написание рефератов | Аристов, О. В. Управление качеством [Текст] учебник для вузов по специальности 061100 "Менеджмент орг." О. В. Аристов. - М.: ИНФРА-М, 2008. - 237, [1] с. ил. | 3       | 15,75        |

## 6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

### 6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

| № КМ | Се-местр | Вид контроля     | Название контрольного мероприятия | Вес | Макс. балл | Порядок начисления баллов  | Учи-тыва-ется в ПА |
|------|----------|------------------|-----------------------------------|-----|------------|--|--------------------|
| 1    | 3        | Текущий контроль | Практические занятия( 1-4 зан)    | 25  | 5          | Максимальный балл за данное КРМ - 5 баллов,<br>При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)Отлично: Работа выполнена в срок, на высоком уровне в соответствии с заданием. Студент проявил самостоятельность, | зачет              |

|   |   |                  |                                 |    |   |   |       |
|---|---|------------------|---------------------------------|----|---|---|-------|
|   |   |                  |                                 |    | <p>творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы</p> <p>Хорошо: работа выполнена в срок, в соответствии с заданием, но допущены незначительные просчеты методического характера. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.</p> <p>Удовлетворительно: работа выполнена не в полном объеме, допущены просчеты методического характера, студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы</p> <p>Неудовлетворительно: работа не выполнена в установленные сроки, не в полном объеме, студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки.</p> |   |       |
| 2 | 3 | Текущий контроль | Практические занятия ( 5-8 зан) | 25 | 5   | <p>Максимальный балл за данное КРМ - 5 баллов,</p> <p>При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Отлично: Работа выполнена в срок, на высоком уровне в соответствии с заданием. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы</p> <p>Хорошо: работа выполнена в срок, в соответствии с заданием, но допущены незначительные просчеты методического характера. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.</p> <p>Удовлетворительно: работа выполнена не в полном объеме, допущены просчеты методического характера, студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы</p> <p>Неудовлетворительно: работа не выполнена</p> | зачет |

|   |   |                  |                          |    |   |   |       |
|---|---|------------------|--------------------------|----|---|---|-------|
|   |   |                  |                          |    |   | в установленные сроки, не в полном объеме, студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки.  |       |
| 3 | 3 | Текущий контроль | Устный опрос (1-4 занят) | 25 | 5 | <p>Максимальный балл за данное КРМ - 5 баллов,</p> <p>При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Отлично: Студент проявил высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы</p> <p>Хорошо: Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.</p> <p>Удовлетворительно: Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы</p> <p>Неудовлетворительно: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки.</p> <p>0 баллов: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки</p> | зачет |
| 4 | 3 | Текущий контроль | Устный опрос(5-8 занят)  | 27 | 5 | <p>Максимальный балл за данное КРМ - 5 баллов,</p> <p>При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Отлично: Студент проявил высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы</p> <p>Хорошо: Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.</p> <p>Удовлетворительно: Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает</p>  | зачет |

|   |   |                          |               |   |    |   |       |
|---|---|--------------------------|---------------|---|----|---|-------|
|   |   |                          |               |   |    | <p>исчерпывающие ответы</p> <p>Неудовлетворительно: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки.</p> <p>0 баллов: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки</p>   |       |
| 5 | 3 | Промежуточная аттестация | Собеседование | - | 40 | <p>Промежуточная аттестация – собеседование по реферату. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Отлично( 40-34 балла): Работа выполнена в срок, на высоком уровне в соответствии с заданием. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы</p> <p>Хорошо( 30-33 балла): работа выполнена в срок, в соответствии с заданием, но допущены незначительные просчеты методического характера. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.</p> <p>Удовлетворительно( 24-29 баллов): работа выполнена не в полном объеме, допущены просчеты методического характера, студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы</p> <p>Неудовлетворительно( 0-23 балла): работа не выполнена в установленные сроки, не в полном объеме, студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки.</p> <p>.<br/>Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %.<br/>Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %</p> | зачет |

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

| Вид промежуточной | Процедура проведения | Критерии оценивания |
|-------------------|----------------------|---------------------|
|-------------------|----------------------|---------------------|

|            |  |   |
|------------|--|---|
| аттестации |  |   |
| зачет      | <p>Промежуточная аттестация – собеседование по реферату. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Отлично( 40-34 балла): Работа выполнена в срок, на высоком уровне в соответствии с заданием. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы Хорошо( 30-33 балла): работа выполнена в срок, в соответствии с заданием, но допущены незначительные просчеты методического характера. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Удовлетворительно( 24-29 баллов): работа выполнена не в полном объеме, допущены просчеты методического характера, студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы Неудовлетворительно( 0-23 балла): работа не выполнена в установленные сроки, не в полном объеме, студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. . Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %</p> | В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения |

### 6.3. Паспорт фонда оценочных средств

| Компетенции | Результаты обучения  | № КМ |   |   |   |   |
|-------------|--|------|---|---|---|---|
|             |  | 1    | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ОПК-1       | Знает: способы оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям   | +    |   |   |   |   |
| ОПК-1       | Умеет: устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции, стратегии развития, финансовой и логистической деятельности предприятия; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность | +    |   |   |   |   |
| ОПК-1       | Имеет практический опыт: анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; управление информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики                         | +    |   |   |   |   |
| ОПК-2       | Знает: способы оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям   |      | + |   |   |   |
| ОПК-2       | Умеет: устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции, стратегии развития, финансовой и логистической деятельности предприятия; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность |      | + |   |   |   |
| ОПК-2       | Имеет практический опыт: анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; управление информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на  |      | + |   |   |   |



|       |  |  |  |   |   |
|-------|--|--|--|---|---|
|       | формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики   |  |  |   |   |
| ОПК-3 | Знает: способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям  |  |  | + | + |
| ОПК-3 | Умеет: устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции, стратегии развития, финансовой и логистической деятельности предприятия; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность |  |  | + | + |
| ОПК-3 | Имеет практический опыт: анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; управление информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики                         |  |  | + | + |
| ПК-1  | Знает: способы оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям   |  |  |   | + |
| ПК-1  | Умеет: устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции, стратегии развития, финансовой и логистической деятельности предприятия; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность |  |  |   | + |
| ПК-1  | Имеет практический опыт: анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; управление информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики                         |  |  |   | + |

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### Печатная учебно-методическая документация

#### а) основная литература:

1. Аристов, О. В. Управление качеством [Текст] учебник для вузов по специальности 061100 "Менеджмент орг." О. В. Аристов. - М.: ИНФРА-М, 2008. - 237, [1] с. ил.
2. Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения [Текст] учеб. для вузов по специальностям "Товароведение и экспертиза товаров" и "Коммерция" М. А. Николаева. - М.: Норма, 2007. - 437 с. ил.
3. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров : с основами нутрициологии [Текст] учебник для бакалавров и магистров вузов по направлению 38.03.07 "Товароведение" В. М. Позняковский. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 269, [1] с.

#### б) дополнительная литература:

1. Спицнадель, В. Н. Системы качества в соответствии с международными стандартами ISO семейства 9000: Разработка, сертификация, внедрение и дальнейшее развитие [Текст] учеб. пособие Балт. гос. техн. ун-т "ВОЕНМЕХ" им. Д. Ф. Устинова. - СПб.: Бизнес-Пресса, 2000. - 335 с. ил.
2. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания

[Текст] учебник для вузов по направлению 27.03.02 "Упр. качеством" и др. И. В. Сурков и др.; под ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2016. - 334, [1] с. ил.

3. Основы стандартизации, метрологии и сертификации [Текст] учебник для вузов по направлениям стандартизации, сертификации и метрологии, экономики и управления А. В. Архипов, Ю. Н. Берновский, А. Г. Зекунов и др.; под ред. В. М. Мишина. - М.: ЮНИТИ, 2007. - 447 с.

4. Стандартизация и управление качеством продукции Учеб. для вузов по экон. специальностям В. А. Швандар, В. П. Панов, Е. М. Купряков и др.; Под ред. В. А. Швандера. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2000. - 486,[1] с.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. 1. Кондитерское производство
2. 2. Питание и общество
3. 3. Пищевая промышленность
4. 4. Потребитель
5. 5. Хлебопродукты
6. 6. Хранение и переработка сырья
7. 7. Пищевые ингредиенты

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. 3. Ребезов, М.Б. От лучшего управления - к лучшему качеству. Система менеджмента качества на основе международных стандартов ИСО серии 9000: Учебное пособие / М.Б. Ребезов, Н.И. Максимюк, Е.С. Войсорова. - Магнитогорск: МаГУ: Персонал, 2008.-130с

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. 3. Ребезов, М.Б. От лучшего управления - к лучшему качеству. Система менеджмента качества на основе международных стандартов ИСО серии 9000: Учебное пособие / М.Б. Ребезов, Н.И. Максимюк, Е.С. Войсорова. - Магнитогорск: МаГУ: Персонал, 2008.-130с

## Электронная учебно-методическая документация

| № | Вид литературы      | Наименование ресурса в электронной форме          | Библиографическое описание   |
|---|---------------------|---|--|
| 1 | Основная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-4987-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130189">https://e.lanbook.com/book/130189</a> (дата обращения: 28.05.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей. |
| 2 | Основная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Еремеева, Н. Б. Концепция ХАССП на предприятиях общественного питания. Теоретические и практические аспекты : учебное пособие / Н. Б. Еремеева. — Самара : АСИ СамГТУ, 2018. — 188 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/127793">https://e.lanbook.com/book/127793</a> (дата обращения: 28.05.2020). —  |

|   |                     |                           |  |
|---|---------------------|---------------------------|--|
|   |                     |                           | Режим доступа: для авториз. пользователей.   |
| 3 | Основная литература | Электронный каталог ЮУрГУ | Щербакова, Е. И. Контроль качества продукции общественного питания [Текст] : учеб. пособие по направлению "Технология продукции и организация обществ. питания" / Е. И. Щербакова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. питания ; ЮУрГУ<br>Выходные данные Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ , 2015<br>URL<br><a href="http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&amp;key=000555175">http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&amp;key=000555175</a><br>Объем 107, [1] с. + электрон. версия |

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(31.12.2022)
2. -Информационные ресурсы ФГУ ФИПС(бессрочно)

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

| Вид занятий                     | № ауд.     | Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий |
|---------------------------------|------------|--|
| Практические занятия и семинары | 101<br>(5) | Проектор, экран для проектора, монитор Samsung 17", системный блок   |
| Зачет, диф.зачет                | 101<br>(5) | Проектор, экран для проектора, монитор Samsung 17", системный блок   |
| Лекции                          | 101<br>(5) | Проектор, экран для проектора, монитор Samsung 17", системный блок   |