МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебной работе
_____ / О.В. Юсупова
"_____" _____ 20___ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.02.01 «Методология управления качеством в сфере продукции общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология создания новых продуктов общественного питания
Квалификация	Магистр
Форма обучения	Очная
Год начала подготовки	2022
Институт / факультет	Высшая биотехнологическая школа
Выпускающая кафедра	Высшая биотехнологическая школа
Кафедра-разработчик	Высшая биотехнологическая школа
Объем дисциплины, ч. / з.е.	288 / 8
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Экзамен

Самара 2022

Б1.В.ДВ.02.01 «Методология управления качеством в сфере продукции общественного питания»

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) **19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от № 1028 от 14.08.2020 и соответствующего учебного плана.

Разработчик РПД:

Доцент, кандидат технических наук	М.С Воронина
(должность, степень, ученое звание)	(ФИО)

Заведующий кафедрой	В.В. Бахарев, доктор химических наук, доцент
	(ФИО, степень, ученое звание)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методического совета факультета / института (или учебно-методической комиссии)	Д.В Зипаев, кандидат технических наук, доцент
	(ФИО, степень, ученое звание)
Руководитель образовательной программы	А.В. Борисова, кандидат технических наук, доцент
	(ФИО, степень, ученое звание)

Содержание

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы 4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы 5
3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся 5
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий 6
4.1 Содержание лекционных занятий 6
4.2 Содержание лабораторных занятий 7
4.3 Содержание практических занятий 10
4.4. Содержание самостоятельной работы 10
5. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения по дисциплине (модулю) 11
6. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения 11
7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем 12
8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) 12
9. Методические материалы 13
10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю) 14

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать, уметь, владеть, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции)
Профессиональные компетенции			
Не предусмотрено	ПК-1 Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления	ПК-1.1 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий	Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания В 4 (ПК-1) - 1
			Знать Законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятия питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; методы оценки эффективности системы контроля деятельности отделов предприятия питания З 4 (ПК-1) - 1
			Уметь анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем У 4 (ПК-1) - 1
Универсальные компетенции			
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.2 Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	Владеть навыками анализа методологических проблем, возникающих при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях В (УК-1) -1

			Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений, а также методы генерирования новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях З (УК-1) -1
			Уметь анализировать альтернативные варианты решения исследовательских и практических задач и оценивать потенциальные выигрыши/проигрыши реализации этих вариантов У (УК-1) -1

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: **вариативная часть**

Код компетенции	Предшествующие дисциплины	Параллельно осваиваемые дисциплины	Последующие дисциплины
ПК-1		Высокотехнологичные производства продуктов питания; Мастерская инноваций (проектная мастерская); Применение систем менеджмента качества на предприятиях общественного питания	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы; Использование инновационных технологий пищевой отрасли для создания продуктов питания; Мастерская инноваций (проектная мастерская); Основы молекулярной гастрономии; Производственная практика: научно-исследовательская работа; Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа; Производственная практика: технологическая практика; Современные достижения в сфере общественного питания; Технология барного дела
УК-1		Применение систем менеджмента качества на предприятиях общественного питания; Философские основы науки и техники	Педагогика и психология; Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего часов / часов в электронной форме	1 семестр часов / часов в электронной форме
Аудиторная контактная работа (всего), в том числе:	36	36
Лабораторные работы	32	32
Лекции	4	4
Внеаудиторная контактная работа, КСР	6	6
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	219	219
подготовка к лабораторным работам	60	60
подготовка к экзамену	54	54
составление конспектов	105	105
Контроль	27	27
Итого: час	288	288
Итого: з.е.	8	8

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы				
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	СРС	Всего часов
1	Разработка, внедрение и поддержание системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП	2	8	0	55	65
2	Малые, средние предприятия, розничная торговля и система ХАССП	2	8	0	55	65
3	Регламентация и обучение системе ХАССП	0	8	0	55	63
4	Перспективы внедрения системы ХАССП	0	8	0	54	62
	КСР	0	0	0	0	6
	Контроль	0	0	0	0	27
	Итого	4	32	0	219	288

4.1 Содержание лекционных занятий

№ занятия	Наименование раздела	Тема лекции	Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов / часов в электронной форме
1 семестр				
1	Разработка, внедрение и поддержание системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП	Тема 1. Теоретическая основа ХАССП	Введение. История и перспективы сотрудничества в области безопасности пищевой продукции. Общая информация о ХАССП. 7 принципов ХАССП. Законодательство Европейского союза в области пищевой безопасности. Понятие «пищевые продукты». Цели обеспечения качества. Стандарты BRC и IFS. Принципы надлежащей производственной практики.	2 / 2
2	Малые, средние предприятия, розничная торговля и система ХАССП	Тема 2 ХАССП и малые и средние предприятия: проблемы и возможности.	ХАССП и малые и средние предприятия (МСП). Определение МСП. Внедрение системы ХАССП в МСП. Доступность обучения ХАССП. Техническая компетентность. Ко-мандный подход. Работа системы ХАССП. Мотивация и причастность. Сторонняя экспертиза. Гарантия безопасности со стороны поставщика.	2 / 2
			Итого за семестр:	**4 / 4**
			Итого:	**4 / 4**

4.2 Содержание лабораторных занятий

№ занятия	Наименование раздела	Тема лабораторного занятия	Содержание лабораторного занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов / часов в электронной форме
1 семестр				
1	Разработка, внедрение и поддержание системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП	Тема 1 Анализ факторов риска и составление плана ХАССП блюд, приготовленных методом тушения и Sous-vide	Анализ факторов риска для говядины, приготовленной в условиях ресторана методом тушения и Sous-vide, выделение отличительных факторов каждого метода. Составление плана ХАССП, контролируя ККТ. Приготовление и подача блюд с учетом составленного плана.	2 / 2

2	Разработка, внедрение и поддержание системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП	Тема 1 Анализ факторов риска и составление плана ХАССП блюд, приготовленных методом тушения и Sous-vide	Анализ факторов риска для говядины, приготовленной в условиях ресторана методом тушения и Sous-vide, выделение отличительных факторов каждого метода. Составление плана ХАССП, контролируя ККТ. Приготовление и подача блюд с учетом составленного плана.	2 / 2
3	Разработка, внедрение и поддержание системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП	Тема 2 Анализ факторов риска и составление плана ХАССП блюд с использованием свежих яиц, яичного порошка и меланжа	Анализ факторов риска для омлета с помидорами, приготовленного с использованием свежих яиц, яичного порошка и меланжа, выделение отличительных факторов каждого варианта блюда. Составление плана ХАССП, контролируя ККТ. Приготовление и подача блюд с учетом составленного плана.	2 / 2
4	Разработка, внедрение и поддержание системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП	Тема 2 Анализ факторов риска и составление плана ХАССП блюд с использованием свежих яиц, яичного порошка и меланжа	Анализ факторов риска для омлета с помидорами, приготовленного с использованием свежих яиц, яичного порошка и меланжа, выделение отличительных факторов каждого варианта блюда. Составление плана ХАССП, контролируя ККТ. Приготовление и подача блюд с учетом составленного плана.	2 / 2
5	Малые, средние предприятия, розничная торговля и система ХАССП	Тема 3 Анализ факторов риска и составление плана ХАССП блюд, приготовленных методом тушения и при СВЧ облучении	Анализ факторов риска для тушеной капусты классическим методом и капусты приготовленной в СВЧ печи, выделение отличительных факторов каждого метода. Составление плана ХАССП, контролируя ККТ. Приготовление и подача блюд с учетом составленного плана.	2 / 2
6	Малые, средние предприятия, розничная торговля и система ХАССП	Тема 3 Анализ факторов риска и составление плана ХАССП блюд, приготовленных методом тушения и при СВЧ облучении	Анализ факторов риска для тушеной капусты классическим методом и капусты приготовленной в СВЧ печи, выделение отличительных факторов каждого метода. Составление плана ХАССП, контролируя ККТ. Приготовление и подача блюд с учетом составленного плана.	2 / 2
7	Малые, средние предприятия, розничная торговля и система ХАССП	Тема 4 Анализ факторов риска и составление плана ХАССП блюд с использованием сливок и сухих сливок	Анализ факторов риска для крем-супа со сливками с использованием сливок и сухих сливок, выделение отличительных факторов каждого варианта блюда. Составление плана ХАССП, контролируя ККТ. Приготовление и подача блюд с учетом составленного плана.	2 / 2

8	Малые, средние предприятия, розничная торговля и система ХАССП	Тема 4 Анализ факторов риска и составление плана ХАССП блюд с использованием сливок и сухих сливок	Анализ факторов риска для крем-супа со сливками с использованием сливок и сухих сливок, выделение отличительных факторов каждого варианта блюда. Составление плана ХАССП, контролируя ККТ. Приготовление и подача блюд с учетом составленного плана.	2 / 2
9	Регламентация и обучение системе ХАССП	Тема 5 Анализ факторов риска и составление плана ХАССП теплых и холодных салатов	Анализ факторов риска для теплого и холодного салата с использованием картофеля, выделение отличительных факторов каждого варианта блюда. Составление плана ХАССП, контролируя ККТ. Приготовление и подача блюд с учетом составленного плана.	2 / 2
10	Регламентация и обучение системе ХАССП	Тема 5 Анализ факторов риска и составление плана ХАССП теплых и холодных салатов	Анализ факторов риска для теплого и холодного салата с использованием картофеля, выделение отличительных факторов каждого варианта блюда. Составление плана ХАССП, контролируя ККТ. Приготовление и подача блюд с учетом составленного плана.	2 / 2
11	Регламентация и обучение системе ХАССП	Тема 6 Анализ факторов риска и составление плана ХАССП блюд с японской кухни: классические и горячие роллы	Анализ факторов риска для классических и горячих роллов, выделение отличительных факторов каждого варианта блюда. Составление плана ХАССП, контролируя ККТ. Приготовление и подача блюд с учетом составленного плана.	2 / 2
12	Регламентация и обучение системе ХАССП	Тема 6 Анализ факторов риска и составление плана ХАССП блюд с японской кухни: классические и горячие роллы	Анализ факторов риска для классических и горячих роллов, выделение отличительных факторов каждого варианта блюда. Составление плана ХАССП, контролируя ККТ. Приготовление и подача блюд с учетом составленного плана.	2 / 2
13	Перспективы внедрения системы ХАССП	Тема 7 Анализ факторов риска и составление плана ХАССП блюд с использованием разных видов мяса	Анализ факторов риска для мяса жареного с овощами с использованием говядины, свинины или мяса птицы, выделение отличительных факторов каждого варианта блюда. Составление плана ХАССП, контролируя ККТ. Приготовление и подача блюд с учетом составленного плана.	2 / 2
14	Перспективы внедрения системы ХАССП	Тема 7 Анализ факторов риска и составление плана ХАССП блюд с использованием разных видов мяса	Анализ факторов риска для мяса жареного с овощами с использованием говядины, свинины или мяса птицы, выделение отличительных факторов каждого варианта блюда. Составление плана ХАССП, контролируя ККТ. Приготовление и подача блюд с учетом составленного плана.	2 / 2

15	Перспективы внедрения системы ХАССП	Тема 8 Анализ факторов риска и составление плана ХАССП овощных салатов с различными заправками	Анализ факторов риска для овощного салата, заправленного соусом на основе растительного масла, майонеза или соуса на основе сметаны, выделение отличительных факторов каждого варианта блюда. Составление плана ХАССП, контролируя ККТ. Приготовление и подача блюд с учетом составленного плана.	2 / 2
16	Перспективы внедрения системы ХАССП	Тема 8 Анализ факторов риска и составление плана ХАССП овощных салатов с различными заправками	Анализ факторов риска для овощного салата, заправленного соусом на основе растительного масла, майонеза или соуса на основе сметаны, выделение отличительных факторов каждого варианта блюда. Составление плана ХАССП, контролируя ККТ. Приготовление и подача блюд с учетом составленного плана.	2 / 2
			Итого за семестр:	**32 / 32**
			Итого:	**32 / 32**

4.3 Содержание практических занятий

Учебные занятия не реализуются.

4.4. Содержание самостоятельной работы

Наименование раздела	**Вид самостоятельной работы**	**Содержание самостоятельной работы** (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	**Количество часов**
1 семестр			
Разработка, внедрение и поддержание системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП	Подготовка и отчет по лабораторным работам Подготовка к экзаменам	Лабораторные работы	55
Малые, средние предприятия, розничная торговля и система ХАССП	Подготовка и отчет по лабораторным работам Подготовка к экзаменам	Лабораторные работы	55
Регламентация и обучение системе ХАССП	Подготовка и отчет по лабораторным работам Подготовка к экзаменам	Лабораторные работы	55

Перспективы внедрения системы ХАССП	Подготовка и отчет по лабораторным работам Подготовка к экзаменам	Лабораторные работы	54
		Итого за семестр:	**219**
		Итого:	**219**

5. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения по дисциплине (модулю)

№ п/п	Библиографическое описание	**Ресурс НТБ СамГТУ** (ЭБС СамГТУ, IPRbooks и т.д.)
1	Еремеева, Н.Б. Концепция ХАССП на предприятиях общественного питания. Теоретические и практические аспекты : учеб. пособие / Н. Б. Еремеева; Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания.- Самара, 2018.- 188 с..- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu||elib||3363	Электронный ресурс
2	Основы микробиологического контроля производства пищевых продуктов. Лабораторный практикум; Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu||iprbooks||47436	Электронный ресурс
3	Применение принципов ХАССП при производстве продуктов питания. Практикум; Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu||iprbooks||86281	Электронный ресурс
4	Руководство по валидации мер по контролю безопасности пищевых продуктов (guidelines for the validation of food safety control measures) CAC/GL 69 – 2008; Ай Пи Эр Медиа, 2014.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu||iprbooks||23414	Электронный ресурс

Доступ обучающихся к ЭР НТБ СамГТУ (elib.samgtu.ru) осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта НТБ СамГТУ по логину и паролю.

6. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

При проведении лекционных занятий используется мультимедийное оборудование.

Организовано взаимодействие обучающегося и преподавателя с использованием электронной ин-формационной образовательной среды университета.

№ п/п	Наименование	Производитель	Способ распространения
1	KAPPA ECRIN	KAPPA Engineering (Зарубежный)	Свободно распространяемое
2	Microsoft Office 2007 Open License Academic	Microsoft (Зарубежный)	Лицензионное

3	Microsoft Windows XP Professional операционная система	Microsoft (Зарубежный)	Лицензионное

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем

№ п/п	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
1	Журнал Вестник СамГТУ. Серия «Технические науки».	http://vestnik-teh.samgtu.ru/	Ресурсы открытого доступа
2	ScienceDirect (Elsevier) - естественные науки, техника, медицина и общественные науки.	http://www.sciencedirect.com/	Зарубежные базы данных ограниченного доступа
3	Scopus - база данных рефератов и цитирования	http://www.scopus.com/	Зарубежные базы данных ограниченного доступа
4	eLIBRARY.ru	http://www.eLIBRARY.ru/	Российские базы данных ограниченного доступа
5	РОСПАТЕНТ	http://www1.fips.ru/	Российские базы данных ограниченного доступа
6	Электронная библиотека изданий СамГТУ	http://irbis.samgtu.local/cgi-bin/irbis64r_01/cgiirbis_64.exe	Российские базы данных ограниченного доступа
7	Электронно-библиотечная система IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru/	Российские базы данных ограниченного доступа

8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Лекционные занятия

комплект электронных презентаций,
аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Практические занятия null
Лабораторные занятия

Лаборатория, оснащенная вытяжными шкафами, лабораторными столами, аналитическим оборудованием (электрические нагревательные приборы, весы электронные, сушильные шкафы, роторный испаритель, термостаты, фотоколориметр, рефрактометр, pH-метр, центрифуга, холодильник, микроскопы), химической посудой, химическими реактивами.

Самостоятельная работа

Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены рабочие места в читальных залах научно-технической библиотеки и компьютерных классах ресурсы информационно-вычислительного центра ФГБОУ ВО «СамГТУ», оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной информационной образовательной среде.

9. Методические материалы

Методические рекомендации при работе на лекции

До лекции студент должен просмотреть учебно-методическую и научную литературу по теме лекции с тем, чтобы иметь представление о проблемах, которые будут разбираться в лекции.

Перед началом лекции обучающимся сообщается тема лекции, план, вопросы, подлежащие рассмотрению, доводятся основные литературные источники. Весь учебный материал, сообщаемый преподавателем, должен не просто прослушиваться. Он должен быть активно воспринят, т.е. услышан, осмыслен, понят, зафиксирован на бумаге и закреплен в памяти. Приступая к слушанию нового учебного материала, полезно мысленно установить его связь с ранее изученным. Следя за техникой чтения лекции (акцент на существенном, повышение тона, изменение ритма, пауза и т.п.), необходимо вслед за преподавателем уметь выделять основные категории, законы и определять их содержание, проблемы, предполагать их возможные решения, доказательства и выводы. Осуществляя такую работу, можно значительно облегчить себе понимание учебного материала, его конспектирование и дальнейшее изучение.

Конспектирование лекции позволяет обработать, систематизировать и лучше сохранить полученную информацию с тем, чтобы в будущем можно было восстановить в памяти основные, содержательные моменты. Типичная ошибка, совершаемая обучающимся, дословное конспектирование речи преподавателя. Как правило, при записи «слово в слово» не остается времени на обдумывание, анализ и синтез информации. Отбирая нужную информацию, главные мысли, проблемы, решения и выводы, необходимо сокращать текст, строить его таким образом, чтобы потом можно было легко в нем разобраться. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых можно будет делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. С окончанием лекции работа над конспектом не может считаться завершенной. Нужно еще восстановить отдельные места, проверить, все ли понятно, уточнить что-то на консультации и т.п. с тем, чтобы конспект мог быть использован в процессе подготовки к практическим занятиям, зачету, экзамену. Конспект лекции – незаменимый учебный документ, необходимый для самостоятельной работы.

Методические рекомендации при работе на лабораторном занятии

Проведение лабораторной работы делится на две условные части: теоретическую и практическую.

Необходимыми структурными элементами занятия являются проведение лабораторной работы, проверка усвоенного материала, включающая обсуждение теоретических основ выполняемой работы.

Перед лабораторной работой, как правило, проводится технико-теоретический инструктаж по использованию необходимого оборудования. Преподаватель корректирует деятельность обучающегося в процессе выполнения работы (при необходимости). После завершения лабораторной работы подводятся итоги, обсуждаются результаты деятельности.

Возможны следующие формы организации лабораторных работ: фронтальная, групповая и индивидуальная. При фронтальной форме выполняется одна и та же работа (при этом возможны различные варианты заданий). При групповой форме работа выполняется группой (командой). При индивидуальной форме обучающимися выполняются индивидуальные работы.

По каждой лабораторной работе имеются методические указания по их выполнению, включающие необходимый теоретический и практический материал, содержащие элементы и последовательную инструкцию по проведению выбранной работы, индивидуальные варианты заданий, требования и форму отчётности по данной работе.

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы

Организация самостоятельной работы обучающихся ориентируется на активные методы овладения знаниями, развитие творческих способностей, переход от поточного к индивидуализированному обучению с учетом потребностей и возможностей обучающегося.

Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса.

Самостоятельная работа реализуется:

- непосредственно в процессе аудиторных занятий;
- на лекциях, практических занятиях;
- в контакте с преподавателем вне рамок расписания;
- на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т.д.;
- в библиотеке, дома, на кафедре при выполнении обучающимся учебных и практических задач.

Эффективным средством осуществления обучающимся самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем.

10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Фонд оценочных средств представлен в приложении № 1.

Приложение 1 к рабочей программе дисциплины
Б1.В.ДВ.02.01 «Методология управления качеством в сфере продукции общественного питания»

Фонд оценочных средств
по дисциплине
Б1.В.ДВ.02.01 «Методология управления качеством в сфере продукции общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология создания новых продуктов общественного питания
Квалификация	Магистр
Форма обучения	Очная
Год начала подготовки	2022
Институт / факультет	Высшая биотехнологическая школа
Выпускающая кафедра	Высшая биотехнологическая школа
Кафедра-разработчик	Высшая биотехнологическая школа
Объем дисциплины, ч. / з.е.	288 / 8
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Экзамен

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать, уметь, владеть, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции)
Профессиональные компетенции			
Не предусмотрено	ПК-1 Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления	ПК-1.1 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий	Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания В 4 (ПК-1) - 1
			Знать Законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятия питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; методы оценки эффективности системы контроля деятельности отделов предприятия питания З 4 (ПК-1) - 1
			Уметь анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем У 4 (ПК-1) - 1
Универсальные компетенции			
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.2 Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	Владеть навыками анализа методологических проблем, возникающих при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях В (УК-1) -1

			Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений, а также методы генерирования новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях З (УК-1) -1
			Уметь анализировать альтернативные варианты решения исследовательских и практических задач и оценивать потенциальные выигрыши/проигрыши реализации этих вариантов У (УК-1) -1

Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения

Код индикатора достижения компетенции	Результаты обучения	Оценочные средства	Текущий контроль успеваемости	Промежуточная аттестация
Разработка, внедрение и поддержание системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП				
ПК-1.1 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий	**Владеть** методикой создания системы контроля на предприятиях питания В 4 (ПК-1) - 1	лабораторные работы	Да	Нет
	Уметь анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем У 4 (ПК-1) - 1	лабораторные работы	Да	Нет
	Знать Законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятия питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; методы оценки эффективности системы контроля деятельности отделов предприятия питания З 4 (ПК-1) - 1	лабораторные работы	Да	Нет
УК-1.2 Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	**Знать** методы критического анализа и оценки современных научных достижений, а также методы генерирования новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях З (УК-1) -1	лабораторные работы	Да	Нет

	Владеть навыками анализа методологических проблем, возникающих при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях В (УК-1) -1	лабораторные работы	Да	Нет
	Уметь анализировать альтернативные варианты решения исследовательских и практических задач и оценивать потенциальные выигрыши/проигрыши реализации этих вариантов У (УК-1) -1	лабораторные работы	Да	Нет
Малые, средние предприятия, розничная торговля и система ХАССП				
ПК-1.1 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий	**Знать** Законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятия питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; методы оценки эффективности системы контроля деятельности отделов предприятия питания З 4 (ПК-1) - 1	лабораторные работы	Да	Нет
	Уметь анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем У 4 (ПК-1) - 1	лабораторные работы	Да	Нет
	Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания В 4 (ПК-1) - 1	лабораторные работы	Да	Нет
УК-1.2 Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	**Владеть** навыками анализа методологических проблем, возникающих при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях В (УК-1) -1	лабораторные работы	Да	Нет
	Уметь анализировать альтернативные варианты решения исследовательских и практических задач и оценивать потенциальные выигрыши/проигрыши реализации этих вариантов У (УК-1) -1	лабораторные работы	Да	Нет
	Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений, а также методы генерирования новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях З (УК-1) -1	лабораторные работы	Да	Нет
Регламентация и обучение системе ХАССП				
ПК-1.1 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий	**Знать** Законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятия питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; методы оценки эффективности системы контроля деятельности отделов предприятия питания З 4 (ПК-1) - 1	лабораторные работы	Да	Нет
	Уметь анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем У 4 (ПК-1) - 1	лабораторные работы	Да	Нет
	Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания В 4 (ПК-1) - 1	лабораторные работы	Да	Нет

УК-1.2 Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	**Владеть** навыками анализа методологических проблем, возникающих при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях В (УК-1) -1	лабораторные работы	Да	Нет
	Уметь анализировать альтернативные варианты решения исследовательских и практических задач и оценивать потенциальные выигрыши/проигрыши реализации этих вариантов У (УК-1) -1	лабораторные работы	Да	Нет
	Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений, а также методы генерирования новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях З (УК-1) -1	лабораторные работы	Да	Нет
Перспективы внедрения системы ХАССП				
ПК-1.1 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий	**Знать** Законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятия питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; методы оценки эффективности системы контроля деятельности отделов предприятия питания З 4 (ПК-1) - 1	лабораторные работы	Да	Нет
	Уметь анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем У 4 (ПК-1) - 1	лабораторные работы	Да	Нет
	Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания В 4 (ПК-1) - 1	лабораторные работы	Да	Нет
УК-1.2 Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	**Знать** методы критического анализа и оценки современных научных достижений, а также методы генерирования новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях З (УК-1) -1	лабораторные работы	Да	Нет
	Уметь анализировать альтернативные варианты решения исследовательских и практических задач и оценивать потенциальные выигрыши/проигрыши реализации этих вариантов У (УК-1) -1	лабораторные работы	Да	Нет
	Владеть навыками анализа методологических проблем, возникающих при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях В (УК-1) -1	лабораторные работы	Да	Нет

Вопросы для самостоятельного изучения:

1. Кодекс практики хорошей работы. ТР Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции».
2. Продукция, подлежащая государственной регистрации. Порядок регистрации пищевой продукции.
3. Перечень ТР ТС и решений, регулирующих оборот пищевых продуктов. Основные положения и задачи работы системы ХАССП на предприятии.
4. Виды и оценка опасных факторов. Анализ опасностей.
5. Биологические опасности. Водородный показатель. Консерванты. Активность воды.
6. Химические опасности: диокисны, ПАУ, микотоксины, радионуклиды.
7. Физические опасности. Оценка вероятности реализации опасного фактора и тяжести его последствий.
8. Установление критических контрольных точек (ККТ). Предупреждающие действия.
9. Определение ККТ, цели определения ККТ. Дерево принятия решений. Последовательность вопросов для определения ККТ.
10. Установление критических пределов для ККТ. Разработка мониторинга.
11. Границы и ресурсы системы ХАССП. Планирование и внедрение системы ХАССП. ХАССП и поставщики. Обслуживание и совершенствование системы ХАССП.
12. Розничная торговля и разработка систем ХАССП у поставщиков.
13. Оценка эффективности систем ХАССП поставщиков. Анализ претензий потребителей.
14. Общие слабости систем ХАССП: недостатки проекта ХАССП.; неправильная эксплуатация системы ХАССП; недооценка менеджментов приоритета безопасности.
15. Анализ потребностей в обучении. Возможные цели обучения для различных групп персонала.
16. Эффективность методы обучения. Выбор преподавателей. Обучение и топ-менеджмент.
17. Подготовка команды ХАССП и ее лидера. Обучение контролеров ККТ и производственного персонала. Особые аспекты обучения.
18. Поддержание уровня мотивации. Кадры – текучесть, их текущее обучение и вынужденное отсутствие работников.
19. Проблемы крупных фирм. Совершенствование производственного процесса. Оценка ХАССП контрольно-регламентирующими органами. Что делать после внедрения системы ХАССП.
20. Глобализация и координация международной торговли. Изменение роли государства и регулирующих органов.
21. ХАССП и новые научные подходы к обеспечению пищевой безопасности.
22. Применение ХАССП во всей пищевой цепочке. Тенденции развития системы ХАССП. Новые и вновь возникающие риски.

Перечень вопросов к экзамену

1. История и перспективы сотрудничества в области безопасности пищевой продукции. Общая информация о ХАССП.
2. 7 принципов ХАССП.
3. Законодательство Европейского союза в области пищевой безопасности. Понятие «пищевые продукты». Цели обеспечения качества.
4. Стандарты BRC и IFS. Принципы надлежащей производственной практики.
5. Кодекс практики хорошей работы.
6. ТР Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции». Продукция, подлежащая государственной регистрации. Порядок регистрации пищевой продукции.
7. Перечень ТР ТС и решений, регулирующих оборот пищевых продуктов. Основные положения и задачи работы системы ХАССП на предприятии.
8. Формирование рабочей группы ХАССП. Состав рабочей группы ХАССП. Обязанности членов группы ХАССП.
9. Программа обучения членов рабочей группы ХАССП.
10. Перечень документированных процедур.
11. Организация работ. Этапы по разработке ХАССП. Исходная информация о продукции. Блок-схемы.
12. Виды и оценка опасных факторов. Анализ опасностей.
13. Биологические опасности. Водородный показатель. Консерванты. Активность воды.
14. Химические опасности: диокисны, ПАУ, микотоксины, радионуклиды.
15. Физические опасности. Оценка вероятности реализации опасного фактора и тяжести его последствий.
16. Установление критических контрольных точек (ККТ). Предупреждающие действия. Определение ККТ, цели определения ККТ.
17. Дерево принятия решений. Последовательность вопросов для определения ККТ. Установление критических пределов для ККТ. Разработка мониторинга.
18. Система прослеживаемости. Разработка плана корректирующих действий.
19. Отзыв и изъятие продукции. Внутренние аудиты.
20. Верификация, валидация системы контроля безопасности продукции. Программа проверки. Документация по системе ХАССП. Разработка и управление документами.
21. ХАССП и малые и средние предприятия (МСП). Определение МСП.
22. Внедрение системы ХАССП в МСП. Доступность обучения ХАССП.
23. Техническая компетентность. Командный подход. Работа системы ХАССП. Мотивация и причастность. Сторонняя экспертиза.
24. Гарантия безопасности со стороны поставщика.
25. Зачем нужная система ХАССП? Описание фирмы.

26. Границы и ресурсы системы ХАССП. Планирование и внедрение системы ХАССП. ХАССП и поставщики.

27. Обслуживание и совершенствование системы ХАССП.

28. Розничная торговля и разработка систем ХАССП у поставщиков.

29. Оценка эффективности систем ХАССП поставщиков. Анализ претензий потребителей.

30. Общие слабости систем ХАССП: недостатки проекта ХАССП.; неправильная эксплуатация системы ХАССП; недооценка менеджментов приоритета безопасности.

31. Структура регламентирующих органов. Добровольное и обязательное применение ХАССП.

32. Разработка систем оценки ХАССП. Роли и обязанности.

33. Развитие основных умений и навыков. Компетентность в ХАССП. Разработка стандартов ХАССП.

34. Оценка систем ХАССП. Основные требования к проведению эффективного аудита ХАССП.

35. Организационная структура продовольственной инспекции. Инспекция: от экспертизы продукции к системному подходу.

36. ХАССП как система контроля на производстве. Государственные программы пищевой безопасности.

37. Расширенная программа пищевой безопасности.

38. Основные виды деятельности аудита. Регуляторная верификация производственных систем пищевой безопасности.

39. Самоверификация. Системная верификация. Верификация соответствия.

40. Типичные проблемы регламентирующей верификации.

41. Тенденции и интегрированная инспекционная система.

42. Правовые основы применения ХАССП. Регламентирующие органы власти. ХАССП и государственное регулирование.

43. Роль инспектора. Подготовка к инспекции.

44. Типичные проблемы с системами ХАССП. Будущее систем ХАССП. Перспективы системы ХАССП.

45. Анализ потребностей в обучении. Возможные цели обучения для различных групп персонала.

46. Эффективность методы обучения. Выбор преподавателей. Обучение и топ-менеджмент.

47. Подготовка команды ХАССП и ее лидера. Обучение контролеров ККТ и производственного персонала. Особые аспекты обучения.

48. Побудительные мотивы к внедрению ХАССП. Типичные побудительные мотивы.

49. Общие темы и аспекты внедрения ХАССП. Основные «рычаги» внедрения ХАССП. Кадры.

50. Мотивация, отношения к ХАССП и культурные особенности. Команды ХАССП.

51. Использование консультантов, внешняя поддержка, информационные ресурсы. Языковые проблемы.

52. Программы обеспечения обязательных условий и ХАССП. Стоимость и финансовые выгоды.

53. Оценка времени. Типовые планы ХАССП. Планирование проекта. Информационный объем внутри организации.

54. Проведение анализа рисков. Определение критических контрольных точек.

55. Задание критических пределов. Создание системы мониторинга.

56. Поддержание уровня мотивации. Кадры – текучесть, их текущее обучение и вынужденное отсутствие работников. Проблемы крупных фирм.

57. Совершенствование производственного процесса. Оценка ХАССП контрольно-регламентирующими органами. Что делать после внедрения системы ХАССП.

58. Глобализация и координация международной торговли.

59. Изменение роли государства и регулирующих органов. ХАССП и новые научные подходы к обеспечению пищевой безопасности.

60. Применение ХАССП во всей пищевой цепочке. Тенденции развития системы ХАССП. Новые и вновь возникающие риски.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Учебная дисциплина как правило формирует несколько компетенций, процедура оценивания представлена в табл. 3 и реализуется поэтапно:

1-й этап процедуры оценивания: оценивание уровня достижения каждого из запланированных результатов обучения – дескрипторов (знаний, умений, владений) в соответствии со шкалами и критериями, установленными картами компетенций ОПОП (Приложение 1 ОПОП). Экспертной оценке преподавателя подлежит сформированность отдельных дескрипторов, для оценивания которых предназначена данная оценочная процедура текущего контроля и промежуточной аттестации согласно матрице соответствия оценочных средств результатам обучения (табл.2).

2-й этап процедуры оценивания: интегральная оценка достижения обучающимся запланированных результатов обучения по итогам отдельных видов текущего контроля и промежуточной аттестации.

Таблица 3

Характеристика процедуры промежуточной аттестации по дисциплине

№	Наименование оценочного средства	Периодичность и способ проведения процедуры оценивания	Методы оценивания	Виды выставляемых оценок	Способ учета индивидуальных достижений обучающихся
1	Отчет по лабораторным работам 1-3	Систематически 1 раз за 5 курс, письменно	экспертный	зачет/незачет	журнал учета успеваемости по лабораторным работам, рабочая книжка преподавателя
3	Промежуточная аттестация - зачет	На этапе промежуточной аттестации	экспертный	зачет/незачет	экзаменационная ведомость

Оценка «Удовлетворительно» по дисциплине, может выставляться и при неполной сформированности компетенций в ходе освоения отдельной учебной дисциплины, если их формирование предполагается продолжить на более поздних этапах обучения, в ходе изучения других учебных дисциплин.