




Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)  
Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан



УТВЕРЖДАЮ  
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»  
в г. Белебее Республики Башкортостан

  
Л.М. Инаходова

26 мая 2022 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### Б1.В.01.12 «НАССР в общественном питании»

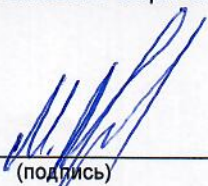
Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Заочная
Год начала подготовки	2022
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	180 / 5
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Экзамен, Курсовой проект

Белебей 2022 г.

Рабочая программа дисциплины (далее – РПД) разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047, и соответствующего учебного плана.

Разработчик РПД:

преподаватель, к.т.н.  
(должность, степень, ученое звание)

  
(подпись)

М.С. Воронина  
(ФИО)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры 26 мая 2022 г., протокол № 4.

Заведующий кафедрой

к.т.н., доцент  
(степень, ученое звание, подпись)

А.А. Цынаева  
(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы

доцент, к.т.н.  
(степень, ученое звание, подпись)

А.В. Борисова  
(ФИО)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы .....	3
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы .....	3
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 .....	4
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий .....	4
4.1. Содержание лекционных занятий .....	4
4.2. Содержание лабораторных занятий .....	4
4.3. Содержание практических занятий .....	5
4.4. Содержание самостоятельной работы .....	5
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) .....	5
6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) .....	7
7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения .....	8
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем .....	8
9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) .....	8
10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю) .....	9
Приложение 1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	
Приложение 2. Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)	
Приложение 3. Аннотация рабочей программы дисциплины	

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

## Универсальные компетенции

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом				

## Общепрофессиональные компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

## Профессиональные компетенции

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания	<b>ПК-2.6</b> Составляет элементы плана HACCP для обеспечения качества продукции общественного питания	<b>З1 ПК-2.6</b> Знать: требования к процессу производства продукции в нормативной и технической документации; философии менеджмента качества, теории бизнес-процессов и инструментах моделирования деятельности <b>У1 ПК-2.6</b> Уметь: разрабатывать корректирующие действия и применять их в случае отрицательных результатов мониторинга; разрабатывать процедуры проверки для обеспечения эффективности функционирования системы HACCP <b>В1 ПК-2.6</b> Владеть механизмом эффективного управления системой менеджмента, включая процессы постоянного ее улучшения и обеспечения соответствия требованиям потребителей при участии всех подразделений предприятия питания всего персонала

## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Место дисциплины в структуре образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Таблица 4

Код компетенции	Предшествующие дисциплины	Параллельно осваиваемые дисциплины	Последующие дисциплины
ПК-2	Учебная практика: проектная практика; Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания; Химия цвета, вкуса и аромата продуктов общественного питания; Инновационная экономика и технологическое предпринимательство; Безопасность продуктов общественного питания; Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания; Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания; Органолептический анализ продуктов общественного питания; Практико-ориентированный проект; Упаковка продуктов общественного питания; Упаковочные материалы в общественном питании; Технологическое оборудование предприятий	Проектирование предприятий общественного питания; Сервис и персонал в общественном питании	Производственная практика: преддипломная практика

	общественного питания; Контроль качества продуктов общественного питания; Стратегия развития и продвижения новых продуктов общественного питания		
--	--	--	--

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

Таблица 5

Вид учебной работы	Всего часов	Курс 5
<b>Аудиторная контактная работа (всего),</b> в том числе:	<b>12</b>	<b>12</b>
лекционные занятия (ЛЗ)	2	2
лабораторные работы (ЛР)	10	10
практические занятия (ПЗ)	-	-
<b>Внеаудиторная контактная работа, КСР</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
<b>Самостоятельная работа (всего),</b> в том числе:	<b>154</b>	<b>154</b>
самостоятельное изучение материалов	51	51
подготовка к лабораторным работам	51	51
подготовка к экзамену	52	52
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>		<b>вопросы к лабораторным работам</b>
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	<b>экзамен, курсовой проект</b>	<b>экзамен, курсовой проект</b>
Контроль	9	9
<b>ИТОГО: час.</b>	<b>180</b>	<b>180</b>
<b>ИТОГО: з.е.</b>	<b>5</b>	<b>5</b>

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

Таблица 6

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы						
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	СРС	КСР	Конт-роль	Всего часов
1.	Общие принципы системы ХАССП	-	4	-	76	3	5	88
2.	Особенности системы ХАССП в общественном питании	2	6	-	78	2	4	92
<b>Итого:</b>		<b>2</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>154</b>	<b>5</b>	<b>9</b>	<b>180</b>

**4.1. Содержание лекционных занятий**

Таблица 7

№ ЛЗ	Наименование раздела	Тема лекции	Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
<b>Курс 5</b>				
1.	Особенности системы ХАССП в общественном питании	Программа обеспечения обязательных предварительных условий.	Определения и стандарты. Учет производственных условий для соблюдения санитарно-гигиенических требований на предприятиях общественного питания. Валидизация и верификация ПООПУ на предприятиях общественного питания	2
<b>Итого за курс:</b>				<b>2</b>
<b>Итого:</b>				<b>2</b>

**4.2. Содержание лабораторных занятий**

Таблица 8

№ ЛР	Наименование раздела	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
<b>Курс 5</b>				
1.	Общие принципы системы ХАССП	Химические факторы риска на ПОП. Контроль микотоксинов и остатков моющих средств	Приготовление фруктового салата со сметаной. Приемка фруктов с визуальным анализом фруктов. Анализ фруктов на наличие микотоксинов. Мойка фруктов с контролем на наличие остаточных моющих средств. Анализ факторов риска в условиях кафе. Составление плана ХАССП, контролируя ККТ.	4
2.	Особенности системы	Физические факторы риска на ПОП. Контроль	Приготовление блинов. Контроль наличия в муке металлической стружки при помощи сита с магнитными	6

	ХАССП в общественном питании	металлических инородных тел	ловушками. Контроль	
<b>Итого за курс:</b>				<b>10</b>
<b>Итого:</b>				<b>10</b>

#### 4.3. Содержание практических занятий

Таблица 9

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
<b>не предусмотрены учебным планом</b>				

#### 4.4. Содержание самостоятельной работы

Таблица 10

№ п/п	Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
<b>Курс 5</b>				
1.	Общие принципы системы ХАССП	Самостоятельное изучение материала. Курсовой проект	Химические факторы риска на ПОП. Контроль нитратов в помидорах Приготовление омлета с помидорами. Контроль наличия нитратов в свежих помидорах. Контроль обработки яиц в трехсекционной ванне. Контроль температуры в толще омлета. Анализ факторов риска в условиях комбината питания. Составление плана ХАССП, контролируя ККТ.	36
	Особенности системы ХАССП в общественном питании			36
2.	Общие принципы системы ХАССП	Подготовка к лабораторным работам	Биологические факторы риска на ПОП. Контроль кислотности Приготовление квашеной капусты в горшочках. Контроль кислотности квашеной капусты. Контроль температуры в толще блюда в процессе приготовления. Составление плана ХАССП, контролируя ККТ.	14
	Особенности системы ХАССП в общественном питании			16
3.	Общие принципы системы ХАССП	Подготовка к экзамену	Создание программы обеспечения обязательных предварительных условий на ПОП. Правильное мытье рук, использование рабочей одежды и обуви. Подбор экипировки из предложенных вариантов одежды для работы на предприятии общественного питания. Создание продукта общественного питания в условиях ПООПУ	26
	Особенности системы ХАССП в общественном питании			26
<b>Итого за курс:</b>				<b>154</b>
<b>Итого:</b>				<b>154</b>

### 5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

#### 1. Методические указания при работе на лекции

До лекции студент должен просмотреть учебно-методическую и научную литературу по теме лекции для того, чтобы иметь представление о проблемах, которые будут подняты 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.

#### 2. Методические указания 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 однотипная работа выполняется всеми обучающимися

одновременно. 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 отчетности по данной работе.

### **3. Методические указания по самостоятельной работе**

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.

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 методическом кабинете, 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.

### **4. Методические указания по выполнению курсового проекта**

Текстовая часть курсового проекта содержит следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- задание;
- содержание;
- введение;
- теоретическую часть;
- практическую часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Введение должно включать в себя актуальность темы, цель и задачи, предмет, объект, методологический арсенал курсового проекта.

В «Теоретической части» курсового проекта должны быть представлены суждения студента, основанные на изучении научной литературы (монографии, научные сборники, журналы) и источников (мемуары, периодическая печать исследуемых хронологических рамок, опубликованные и неопубликованные документы, статистические данные, патенты, материалы государственных и личных архивов. На основе краткого литературного обзора необходимо сформулировать теоретический подход к решению поставленных во введении задач. Изложение теоретических положений и методик не должно вестись в отрыве от предмета исследования и поставленных перед ним задач. Это означает, что в данном разделе студент обосновывает применимость рассматриваемых моделей и методик к соответствующему экономическому субъекту и классифицирует избираемое направление совершенствования деятельности предприятия с позиций теории экономики предприятия. Излагая суть применяемых методик, используя формулы и цитируя различных авторов, необходимо делать соответствующие ссылки на первоисточники. Общий объем раздела – 10-15 страниц.

«Практическая часть» курсового проекта должна носить аналитический исследовательский характер, предполагающий конкретизацию предмета и задач исследования. Данная часть должна содержать организационно-экономическую характеристику объекта исследования. По результатам анализа предмета исследования уясняются необходимость и суть изменений в экономике предприятия, методика разработки и осуществления которых, доведенные до обоснованных конструктивных предложений, и составят последующие разделы курсового проекта. Выводы из анализа должны быть доказаны путем сбора, группировки и сортировки данных о рабочих процессах и представления их в виде таблиц, графиков и диаграмм по объективным и представительным показателям.

Далее, используя данные и результаты анализа среды организации, на основе избранных (созданных) методик формулируется основное содержание экономики предприятия, и обосновываются предложения по повышению её эффективности. Для последующего обоснования конструктивных предложений проекта необходимо выбрать систему показателей, обосновать критериальные значения и

построить модель оценки эффективности экономики предприятия (организации). Общий объем раздела – 20-25 страниц.

В заключении подводятся итоги рассмотрения темы. Приветствуется определение автором перспективных направлений изучения проблемы.

Минимум использованной литературы составляет 25 - 30 библиографических единиц (в списке использованной литературы должны присутствовать разные источники, т.е. он не должен состоять только из одних книг или только из одних статей).

Библиографический список выполняется в порядке упоминания литературных источников. Для поиска литературы используются соответствующие тематические каталоги в библиотеках. Следует обратить внимание на источники, на которые делают ссылки авторы книг и статей. Это позволит расширить поиск. В качестве дополнительного информационного источника возможно использование Интернет-ресурсов, но только с указанием на адрес портала государственного или образовательного статуса, содержащего апробированные научные источники.

Правила оформления курсового проекта.

При оформлении текста проекта следует учитывать, что открывается работа титульным листом, где указывается полное название ведомства, университета, факультета, кафедра, тема курсового проекта, фамилии автора и преподавателя, место и год написания.

На следующей странице, помещается оглавление с точным названием каждой главы (смысловой части) и указанием начальных страниц.

Общий объем курсового проекта не должен превышать 30 -40 страниц (без приложений) для печатного варианта. Текст печатается на листе формата А4. Абзац должен равняться четырем знакам (1,0 см). Поля страницы: левое – 2,5 см, правое - 1,0 см, нижнее - 2 см, верхнее 2 см. Текст печатается через 1,0 интервал в текстовом редакторе Microsoft Word; шрифт Arial, размер шрифта - 12 пт.

Каждая структурная часть курсового проекта (введение, главная часть, заключение и т.д.) начинается с новой страницы. Расстояние между главой (структурной частью) и следующим за ней текстом, а также между главой и параграфом составляет 2 интервала. Каждое приложение также помещается на новой странице.

После заголовка, располагаемого посередине строки, не ставится точка. Страницы курсового проекта нумеруются в нарастающем порядке. Номера страниц ставятся внизу в середине листа. Титульный лист включается в общую нумерацию, но номер страницы на нем не проставляется (это не относится к содержанию).

В тексте инициалы авторов указываются перед фамилиями.

Цитаты (даются в кавычках), цифры и факты, приведенные в тексте, должны сопровождаться указаниями источников. Образец: «Концепция – это совокупность основных идей, определенная трактовка, основная точка зрения на какое-либо явление или совокупность явлений» [2, 13], где 2 – номер книги из библиографического списка, а 13 - страница, на которой эта часть текста расположена.

Если необходимо указать несколько источников, то разделение осуществлять знаком «;»: [1, 75; 3, 195]

При цитировании текста с опусканием одного или нескольких слов или предложений (без ущерба для контекста) вместо изъятых слов ставится многоточие. Библиография оформляется в алфавитном порядке в соответствии со стандартами.

## 6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

Таблица 11

№ п/п	Автор(ы), наименование, место, год издания (если есть, указать «гриф»)	Книжный фонд (КФ) или электрон. ресурс (ЭР)	Литература	
			учебная	для самост. работы
1.	Беляев, С.М. Выполнение самостоятельной работы обучающихся : методические указания / С. М. Беляев, Л. М. Инаходова, К. В. Фролов; Самар.гос.техн.ун-т, Информационно-измерительная техника.- Самара, 2019.- 26 с.- Режим доступа: <a href="https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu elib 3501">https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu elib 3501</a>	ЭР	-	+
2.	Новикова, И. В. Применение принципов ХАССП при производстве продуктов питания. Практикум: учебное пособие / И. В. Новикова, Е. А. Коротких, А. В. Коростелев. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 56 с. <a href="http://www.iprbookshop.ru/86281.html">http://www.iprbookshop.ru/86281.html</a>	ЭР	+	-
3.	Еремеева, Н. Б. Концепция ХАССП на предприятиях общественного питания. Теоретические и практические аспекты : учебное пособие / Н. Б. Еремеева. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018. — 188 с. <a href="https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=90526">https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=90526</a>	ЭР	+	-
4.	НАССП: Анализ рисков и критические точки контроля: метод. указания / Самар.гос.техн.ун-т, Технологии пищевых производств и парфюмерно-	ЭР	-	+



	косметических продуктов, сост. Р. Р. Еникеев. - Самара: 2010. - 38с. <a href="https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 1810">https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 1810</a>			
5.	Модели управления затратами в системе менеджмента качества: учеб. пособие / Е. Л. Москвичева, Н. И. Лаптев, А. А. Терешин, Самар.гос.техн.ун-т, Сертификация энергонасыщенных производств. - Самара: 2011. - 72с. <a href="https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 1295">https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 1295</a>	ЭР	+	-
6.	Лабораторный практикум по дисциплинам "Анализ деятельности производственных систем" и "Анализ производственной деятельности": лаборатор. практикум / О. А. Бабордина, Ю. Ю. Коробкова, Самар.гос.техн.ун-т, Производственный менеджмент. - Самара: 2015. - 69с. <a href="https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2341">https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2341</a>	ЭР	-	+

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

### 7. 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 информационной образовательной среды университета.

#### Программное обеспечение

Таблица 12

№ п/п	Название	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)	Правообладатель (производитель)	Страна происхождения (иностранное или отечественное)
1.	LibreOffice Writer	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
2.	LibreOffice Impress	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
3.	LibreOffice Calc	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
4.	Adobe Reader	свободно распространяемое	Adobe Systems Incorporated	иностранное
5.	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»	лицензионное	НПО «ВМИ»	отечественное
6.	Антивирус Касперского	лицензионное	Лаборатория Касперского	отечественное

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

Таблица 13

№ п/п	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
1	Электронно-библиотечная система IPRbooks	Электронно-библиотечная система	<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>
2	Электронно-библиотечная система СамГТУ	Электронная библиотека СамГТУ	<a href="https://elib.samgtu.ru/">https://elib.samgtu.ru/</a>
3	eLIBRARY.RU	Научная электронная библиотека	<a href="http://www.elibrary.ru/">http://www.elibrary.ru/</a>

### 9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

#### Лекционные занятия

Аудитории для лекционных занятий укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории (наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

#### Лабораторные занятия

Лаборатория, оборудованная специализированной мебелью: столами и стульями для обучающихся, столом и стулом для преподавателя, кухонным гарнитуром; столами разделочными, оснащенная лабораторным оборудованием: электронные кухонные весы; накопительный водонагреватель; микроволновая печь; вытяжки; холодильник; мясорубка; электрические чайники; блендеры; соковыжималка; кофемолка; термощуп; PH метр; кухонная посуда; электрические плиты.

#### Самостоятельная работа

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ:

- методический кабинет (ауд. 9).

#### **10. Фонд оценочных средств по дисциплине**

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации представлен в Приложении 1.

Полный комплект контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценивания результатов обучения по дисциплине, практике хранится на кафедре-разработчике в бумажном и электронном виде.

**Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

по дисциплине

**Б1.В.01.12 «НАССР в общественном питании»**

<b>Код и направление подготовки (специальность)</b>	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
<b>Направленность (профиль)</b>	<b>Технология производства продуктов и организация общественного питания</b>
<b>Квалификация</b>	<b>бакалавр</b>
<b>Форма обучения</b>	<b>заочная</b>
<b>Год начала подготовки</b>	<b>2022</b>
<b>Выпускающая кафедра</b>	<b>Инженерные технологии</b>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<b>Инженерные технологии</b>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	<b>180 / 5</b>
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	<b>экзамен, курсовой проект</b>

**1. Перечень компетенций, индикаторов достижения компетенций и признаков проявления компетенций (дескрипторов), которыми должен овладеть обучающийся в ходе освоения образовательной программы**

**Универсальные компетенции**

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом				

**Общепрофессиональные компетенции**

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

**Профессиональные компетенции**

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания	<b>ПК-2.6</b> Составляет элементы плана HACCP для обеспечения качества продукции общественного питания	<b>31 ПК-2.6</b> Знать: требования к процессу производства продукции в нормативной и технической документации; философии менеджмента качества, теории бизнес-процессов и инструментах моделирования деятельности <b>У1 ПК-2.6</b> Уметь: разрабатывать корректирующие действия и применять их в случае отрицательных результатов мониторинга; разрабатывать процедуры проверки для обеспечения эффективности функционирования системы HACCP <b>В1 ПК-2.6</b> Владеть механизмом эффективного управления системой менеджмента, включая процессы постоянного ее улучшения и обеспечения соответствия требованиям потребителей при участии всех подразделений предприятия питания всего персонала

**Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения**

Таблица 4

Код и индикатор достижения компетенции	Оценочные средства		
	Общие принципы системы HACCP	Особенности системы HACCP в общественном питании	Промежуточная аттестация
	Вопросы к лабораторным работам		Экзамен, курсовой проект
ПК-2.6	31 ПК-2.6	31 ПК-2.6	31 ПК-2.6
ПК-2.6	У1 ПК-2.6	У1 ПК-2.6	У1 ПК-2.6
ПК-2.6	В1 ПК-2.6	В1 ПК-2.6	В1 ПК-2.6

**2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций в ходе освоения образовательной программы**

**2.1. Формы текущего контроля успеваемости**

Во время теоретического обучения студенты сдают контрольные точки, которые осуществляются путем выполнения соответствующего задания в личном кабинете.

**2.1.1. Вопросы к лабораторным работам**

1. Семь принципов на предприятии общественного питания.

2. Физические опасности и меры контроля на предприятии.
3. Перечень физических опасных факторов на предприятии.
4. Химические и биологические факторы опасности. Их перечни.
5. Описать опасные факторы по предприятиям в населенном пункте.
6. Определение критических контрольных точек.
7. Установление критических пределов для каждой критической контрольной точки.
8. Установление системы мониторинга для каждой критической контрольной точки.
9. Разработка программ валидации и верификации.
10. Составление блок-схемы производства пищевой продукции. Цель. Содержание.
11. Перечислите этапы внедрения системы безопасности производства пищевой продукции на основе принципов HACCP.
12. Что является объектом технического регулирования Технического регламента ТРТС 021/2011?
13. Разработка плана (форма рабочего листа) HACCP.
14. Разработка программы верификации.
15. Порядок и документация по отзыву продукции.
16. Какими нормативными документами регламентируются гигиенические показатели безопасности пищевых продуктов, сырья?
17. Какие законодательные акты регламентируют ответственность изготовителей, поставщиков и продавцов продукции, занятых в сфере производства и оборота пищевых продуктов, за безопасность поставляемой продукции?
18. Перечислите нормативно-правовые акты и технические документы в области обеспечения безопасности пищевой продукции.

## **2.2. Формы промежуточной аттестации**

### **2.2.1 Перечень примерных тем для выполнения курсового проекта**


1. Разработка плана HACCP при производстве продуктов общественного питания с использованием шоколада.
2. Разработка плана HACCP при производстве мясных блюд с использованием принципов индийской кухни.
3. Разработка плана HACCP при производстве блюд для питания летчиков.
4. Разработка плана HACCP при производстве мясных блюд с использованием принципов азиатской кухни.
5. Разработка плана HACCP при производстве блюд для школьников 1-4 класс.
6. Разработка плана HACCP при производстве мясных блюд с использованием принципов кавказской кухни.
7. Разработка плана HACCP при производстве коктейлей в условиях бара-ресторана.
8. Разработка плана HACCP при производстве холодных десертов.
9. Разработка плана HACCP при производстве морсов на основе фруктового сырья.
10. Разработка плана HACCP при производстве гарниров на основе овощей.
11. Разработка плана HACCP при производстве замороженных мясных полуфабрикатов: пельмени, манты.
12. Разработка плана HACCP при производстве диетических блюд для питания беременных женщин.
13. Разработка плана HACCP при производстве фруктовых чипсов.
14. Разработка плана HACCP при производстве различных рецептур мороженого.
15. Разработка плана HACCP при производстве супов на основе рыбного сырья.
16. Разработка плана HACCP при производстве супов на основе мясного сырья.
17. Разработка плана HACCP при производстве овощных салатов.
18. Разработка плана HACCP при производстве фруктовых салатов.
19. Разработка плана HACCP при производстве фруктовых десертов.
20. Разработка плана HACCP при производстве тортов.
21. Разработка плана HACCP при производстве блюд общественного питания с включением в рецептуру орехового сырья.
22. Разработка плана HACCP при производстве фруктовых соков прямого отжима.
23. Разработка плана HACCP при производстве овощных соков прямого отжима.

### **2.2.2 Перечень вопросов к экзамену**

1. Нормативная база оказания услуг общественного питания: виды нормативных документов, назначение, содержание. Нормы и требования к оказанию услуг, установленные Правилами оказания услуг общественного питания.
2. Виды контроля на предприятии общественного питания.
3. Проведение производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания.
4. Основные операции по контролю качества продукции на предприятиях общественного питания.
5. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания.
6. Контроль наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.
7. Требования к качеству продукции производственного, потребительского назначения.

8. Требования по наличию поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг.
9. Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов.
10. Требования к транспортировке и хранению сырья, пищевых продуктов.
11. Требование к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.
12. Требования к транспортировке и хранению сырья, пищевых продуктов.
13. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.
14. Особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам.
15. Отличительные признаки и общность контроля качества кулинарных и кондитерских изделий с контролем качества полуфабрикатов по потребительским свойствам, в том числе по безопасности и эстетическим свойствам (оформление).
16. Контроль правильности проведения технологического процесса.
17. Особенности контроля качества напитков по основным потребительским свойствам.
18. Дефекты полуфабрикатов и готовой продукции: виды, причины возникновения, пути предупреждения. и устранения.
19. Идентификация продукции и услуг общественного питания, распознавание их фальсификации, предложение мер по предотвращению фальсификации.
20. Изучение основных понятий в области контроля качества продукции и услуг.
21. Изучение назначения, видов, подвидов, средств, методов нормативно-правовой базы, проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания.
22. Изучение понятий, видов, критериев, показателей и методов идентификации.
23. Изучение способов обнаружения фальсификации, ее последствий и предложение мер по ее предупреждению.
24. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.
25. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.
26. Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
27. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления).
28. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.
29. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления).
30. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям.
31. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.
32. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
33. Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

#### Пример экзаменационного билета

 <p><b>САМАРСКИЙ ПОЛИТЕХ</b> Опорный университет</p>	<p><b>Министерство науки и высшего образования Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Самарский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «СамГТУ») Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан</b></p> <p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u>1</u></b></p>
По дисциплине (модулю): « <b>НАССР в общественном питании</b> »	
Семестр 7	
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления).</li> <li>2. Требования к качеству продукции производственного, потребительского назначения.</li> </ol>	
<p><b>Составил:</b> Доцент, к.т.н. _____ М.С. Воронина (подпись) « ____ » _____ 20__ г.</p>	<p><b>Утверждаю:</b> Зав.кафедрой _____ А.А. Цынаева (подпись) « ____ » _____ 20__ г.</p>

### 3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций

### 3.1. Характеристика процедуры текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Таблица 5

№ п/п	Наименование оценочного средства	Периодичность и способ проведения процедуры оценивания	Методы оценивания	Виды выставляемых оценок	Способ учета индивидуальных достижений, обучающихся
1.	Вопросы к лабораторным работам	систематически на практических занятиях / письменно / в личном кабинете	Экспертный	По пятибалльной шкале	ведомость текущего контроля
2.	Курсовой проект	по окончании изучения дисциплины/ устно	Экспертный	По пятибалльной шкале	ведомость, зачетная книжка
3.	Промежуточная аттестация - экзамен	по окончании изучения дисциплины/ устно	Экспертный	По пятибалльной шкале	экзаменационная ведомость, зачетная книжка

### 3.2. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины во время занятий (текущий контроль успеваемости)

#### Критерии оценивания и шкала оценивания вопросов к лабораторным работам

Таблица 6

Шкала оценивания	Критерии оценки	Кол-во баллов
«Отлично»	ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; самостоятельно и рационально монтирует необходимое оборудование; все опыты проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает требования правил безопасности труда; в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ погрешностей. Отвечает на все поставленные вопросы	(76-100) баллов
«Хорошо»	ставится, если выполнены требования к оценке «отлично», но было допущено два - три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочёта	(51-75) баллов
«Удовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, позволяет получить правильные результаты и выводы: если в ходе проведения опыта и измерений были допущены ошибки. Затрудняется дать ответы на поставленные вопросы	(26-50) баллов
«Неудовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью	(0-25) баллов

#### Общие критерии и шкала оценивания результатов для допуска к промежуточной аттестации

Таблица 7

Наименование оценочного средства	Балльная шкала
1. Вопросы к лабораторным работам	0-100 баллов
<b>Итого:</b>	100 баллов

Максимальное количество баллов за семестр – 100. Обучающийся допускается к экзамену при условии 51 и более набранных за семестр баллов.

### 3.3. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины на промежуточной аттестации

Основанием для определения оценки на экзамене служит уровень освоения обучающимися материала и формирования компетенций, предусмотренных программой учебной дисциплины.

Успеваемость на экзамене определяется оценками: 5 «отлично»; 4 «хорошо»; 3 «удовлетворительно»; 2 «неудовлетворительно».

**Оценку «отлично»** получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 85-100 %**, показавший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные рабочей программой, усвоивший основную и ознакомленный с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающимся, усвоившим взаимосвязь основных положений учебной дисциплины, необходимых для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала.

**Оценку «хорошо»** заслуживает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 71-84 %**, обнаруживший полное знание учебного материала, успешно выполняющий предусмотренные рабочей программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в

программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающимся, продемонстрировавшим систематическое владение материалом дисциплины, способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, но допустившим несущественные неточности в ответе.

**Оценку «удовлетворительно»** получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 51-70 %**, обнаруживший знание основного учебного материала в объёме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных рабочей программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающимся, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя допущенных недочетов.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, освоившему компетенции дисциплины на всех этапах их формирования менее чем **на 51%**, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных рабочей программой заданий.

#### Шкала оценивания результатов

Таблица 8

Процентная шкала (при ее использовании)	Оценка в системе «неудовлетворительно – удовлетворительно – хорошо – отлично»
0-50%	Неудовлетворительно
51-70%	Удовлетворительно
71-84%	Хорошо
85-100%	Отлично

#### Критерии оценивания курсового проекта:

- глубокое знание программного материала – до 40 баллов;
  - знание концептуально-понятийного аппарата всего курса – до 20 баллов;
  - знание рекомендуемой литературы по курсу – до 20 баллов;
  - логика, четкая структура и аргументированность ответа – до 10 баллов;
  - культура речи, манера общения, готовность к дискуссии – до 10 баллов.
- ИТОГО: до 100 баллов (100 баллов =100%)

#### Шкала оценивания результатов

Таблица 9

Процентная шкала (при ее использовании)	Оценка в системе «неудовлетворительно – удовлетворительно – хорошо – отлично»
0-50%	Неудовлетворительно
51-70%	Удовлетворительно
71-84%	Хорошо
85-100%	Отлично



УТВЕРЖДАЮ  
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»  
в г. Белебее Республики Башкортостан

\_\_\_\_\_ Л.М. Инаходова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)**

**Б1.В.01.12 «НАССР в общественном питании»**

по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по направленности (профилю) подготовки «Технология производства продуктов и организация общественного питания»

**на 20\_\_/20\_\_ учебный год**

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- 1) .....
- 2) .....

Разработчик дополнений и изменений:

\_\_\_\_\_ (должность, степень, ученое звание)      \_\_\_\_\_ (подпись)      \_\_\_\_\_ (ФИО)

Дополнения и изменения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.,  
протокол № \_\_\_\_\_.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ (степень, звание, подпись)      \_\_\_\_\_ (ФИО)

## Аннотация рабочей программы дисциплины

## Б1.В.01.12 «НАССР в общественном питании»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2022
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	180 / 5
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен, курсовой проект

Семестр	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
9	180 / 5	2	10	-	5	154	9	экзамен, курсовой проект
Итого	180 / 5	2	10	-	5	154	9	экзамен, курсовой проект

<b>Универсальные компетенции:</b>	
не предусмотрены учебным планом	
<b>Общепрофессиональные компетенции:</b>	
не предусмотрены учебным планом	
<b>Профессиональные компетенции:</b>	
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания
ПК-2.6	Составляет элементы плана НАССР для обеспечения качества продукции общественного питания

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с обеспечением безопасности пищевых продуктов, которая может быть достигнута при помощи планирования, разработки, внедрения и постоянного совершенствования системы ХАССП.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме вопросов к лабораторным работам, промежуточный контроль в форме экзамена и защиты курсового проекта