

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 25.09.2024 16:08:31
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 3
к основной профессиональной
образовательной программе по направлению
подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания
направленность (профиль) программы
Технология и организация ресторанного
бизнеса

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова
Факультет экономики, менеджмента и торговли
Кафедра торговли и общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.18 Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

**Направленность (профиль) программы
Технология и организация ресторанного бизнеса**

Уровень высшего образования *Бакалавриат*

Год начала подготовки 2022

Краснодар – 2021 г.

Составитель:

К.т.н., доцент торговли и общественного питания

М.В. Ксенз

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол №1 от 30.08.2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
Цель и задачи освоения дисциплины	4
Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
Объем дисциплины и виды учебной работы	4
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	5
II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	11
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	11
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	11
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ.....	12
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ.....	12
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ.....	12
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	13
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	13
V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	14
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	14
АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ	19

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «*Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе*» является усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков для обеспечения соответствия продовольственного сырья и продуктов питания; выбранных технологий хранения, транспортирования, переработки; используемого оборудования и инвентаря требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

Задачами дисциплины являются «*Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе*»:

1. Изучение основных терминов в области безопасности продукции, видов требований к безопасности.
2. Изучение нормативно-законодательной основы безопасности пищевой продукции в России.
3. Изучение гигиенических требований, предъявляемых к пищевым продуктам.
4. Освоение классификации видов опасности по степени риска.
5. Изучение требований к сырью, воде, упаковочным материалам, выбранному технологическому процессу, к выбору технологического оборудования и инвентаря и содержанию производственных помещений с точки зрения безопасности.
6. Ознакомление с правилами личной гигиены производственных работников.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «*Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе*», относится к обязательной части учебного плана.

Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	очная	заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	2 ЗЕТ	
Объем дисциплины в акад. часах	72	
Промежуточная аттестация: форма	зачет	зачет
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:	36	14
1. Аудиторная работа (Ауд.), акад. часов всего, в том числе:	34	12
• лекции	12	4
• практические занятия	22	8
• лабораторные занятия	-	-
в том числе практическая подготовка	-	-
2. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	2	2
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-

5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	-	-
Самостоятельная работа (СР), всего:	36	58
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	-	2
• самостоятельная работа в семестре (СРс)	36	56
в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу	-	-
• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
• выполнение индивидуального или группового проекта	-	-
• другие виды	36	56

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения (знания, умения)
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	ОПК-5.2. 3-1. Знает и обосновывает программы контроля на основе анализа производственной деятельности.
		ОПК-5.2. У-1. Умеет проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов очной формы обучения

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего					
Семестр 1												
1.	<p>Тема 1 Предмет и задачи курса. Основы обеспечения качества и безопасности продуктов питания</p> <p><i>Предмет, методы, задачи и цели дисциплины «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе». История становления, связь с другими науками: гигиеной, санитарией, микробиологией.</i></p> <p><i>Система анализа опасностей по критическим точкам(ХАССП). Нормативно-законодательная основа безопасности пищевых продуктов в России. Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам: пищевая ценность, биологическая ценность, безопасность пищевых продуктов. Классификация видов опасностей по степени риска. Окружающая среда – опасный источник загрязненности сырья и пищевых продуктов.</i></p>	4	4	-	-	6/-	14	ОПК-5.2.	ОПК-5.2. 3-1 ОПК-5.2. У-1	О., Гр.д.	К., Т.	-

2.	<p>Тема 2 Выбор безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, основные правила содержания и уборки производственных помещений</p> <p><i>Требования безопасности к технологическому оборудованию и производственному инвентарю. Требования безопасности к посуде. Оценка металлической, керамической, фарфоровой, стеклянной и полимерной посуды, посуды для одноразового использования с точки зрения ее безопасности.</i></p> <p><i>Санитарное содержание предприятий питания. Понятие о дезинфекции и ее значение для профилактики отравлений и заболеваний человека. Правила хранения, приготовления растворов дезинфицирующих средств, их применения для дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря и посуды. Дезинсекция и дератизация на предприятиях питания.</i></p>	2	4	-	-	6/-	12	ОПК-5.2.	ОПК-5.2. 3-1 ОПК-5.2. У-1	О.	К.	Д.
3.	<p>Тема 3 Правила личной гигиены производственных работников, как залог безопасности продуктов питания</p> <p><i>Личная гигиена и профилактические медицинские обследования работников предприятий питания. Санитарная документация. Значение соблюдения правил личной гигиены, как залог безопасности продуктов питания.</i></p>	2	4	-	-	8/-	14	ОПК-5.2.	ОПК-5.2. 3-1 ОПК-5.2. У-1	О.	К.	Д.
4.	<p>Тема 4 Обеспечение безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания</p> <p><i>Требования к транспортированию, приемке и хранению продовольственного сырья. Условия и сроки хранения готовых продуктов питания. Основные виды переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, их санитарно-гигиеническое значение. Значение технологической обработки продуктов с точки зрения безопасности.</i></p>	2	4	-	-	8/-	14	ОПК-5.2.	ОПК-5.2. 3-1 ОПК-5.2. У-1	О.	К.	Р.

5.	Тема 5 Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания <i>Основы контроля качества готовой продукции, показатели безопасности продуктов питания. Производственный контроль. Бракераж, его проведение, бракеражный журнал.</i>	2	6	-	-	8/-	16	ОПК-5.2.	ОПК-5.2. 3-1 ОПК-5.2. У-1	О.	К.	Д.
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	Итого	12	22	-	-	36/2	72	х	х	х	х	х

Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов заочной формы обучения
Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего					
Семестр 2												
1.	Тема 2 Выбор безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, основные правила содержания и уборки производственных помещений <i>Требования безопасности к технологическому оборудованию и производственному инвентарю. Требования безопасности к посуде. Оценка металлической, керамической, фарфоровой, стеклянной и полимерной посуды, посуды</i>	2	2	-	-	16/-	20	ОПК-5.2.	ОПК-5.2. 3-1 ОПК-5.2. У-1	О., Гр.д.	К., Т.	-

	<p>для одноразового использования с точки зрения ее безопасности.</p> <p>Санитарное содержание предприятий питания. Понятие о дезинфекции и ее значение для профилактики отравлений и заболеваний человека. Правила хранения, приготовления растворов дезинфицирующих средств, их применения для дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря и посуды. Дезинсекция и дератизация на предприятиях питания.</p>											
2.	<p>Тема 3 Правила личной гигиены производственных работников, как залог безопасности продуктов питания</p> <p>Личная гигиена и профилактические медицинские обследования работников предприятий питания. Санитарная документация. Значение соблюдения правил личной гигиены, как залог безопасности продуктов питания.</p>	-	-	-	-	10/-	10	ОПК-5.2.	ОПК-5.2. 3-1 ОПК-5.2. У-1	О.	К.	Д.
3.	<p>Тема 4 Обеспечение безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания</p> <p>Требования к транспортированию, приемке и хранению продовольственного сырья. Условия и сроки хранения готовых продуктов питания. Основные виды переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, их санитарно-гигиеническое значение. Значение технологической обработки продуктов с точки зрения безопасности.</p>	-	2	-	-	10/-	12	ОПК-5.2.	ОПК-5.2. 3-1 ОПК-5.2. У-1	О.	К.	Д.
4.	<p>Тема 5 Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания</p> <p>Основы контроля качества готовой продукции, показатели безопасности продуктов питания. Производственный контроль. Бракераж, его проведение, бракеражный журнал.</p>	2	2	-	-	10/-	14	ОПК-5.2.	ОПК-5.2. 3-1 ОПК-5.2. У-1	О.	К.	Р.

5.	<p>Тема 2 Выбор безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, основные правила содержания и уборки производственных помещений</p> <p><i>Требования безопасности к технологическому оборудованию и производственному инвентарю. Требования безопасности к посуде. Оценка металлической, керамической, фарфоровой, стеклянной и полимерной посуды, посуды для одноразового использования с точки зрения ее безопасности.</i></p> <p><i>Санитарное содержание предприятий питания. Понятие о дезинфекции и ее значение для профилактики отравлений и заболеваний человека. Правила хранения, приготовления растворов дезинфицирующих средств, их применения для дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря и посуды. Дезинсекция и дератизация на предприятиях питания.</i></p>	-	2	-	-	10/-	12	ОПК-5.2.	ОПК-5.2. 3-1 ОПК-5.2. У-1	О.	К.	Д.
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i>	-	-	-	-	/2	2	-	-	-	-	-
	<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>	-	-	-	-	2/-	2	-	-	-	-	-
	Итого	4	8	-	-	58/2	72	х	х	х	х	х

Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:

Опрос (О.)

Групповая дискуссия (Гр.д.)

Формы текущего контроля:

Тест (Т.)

Кейс (К.)

Формы заданий для творческого рейтинга:

Индивидуальный проект (Ин.п.)

Доклад (Д.)

Реферат (Р)

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 544 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=367586>
2. Берновский, Ю. Н. Безопасность продукции : учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 254 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/965169. - ISBN 978-5-16-014056-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=390079>

Дополнительная литература:

1. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015493-0. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=354289>
2. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 528 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=398594>

Нормативные правовые документы:

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден [Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880](http://docs.cntd.ru/document/902320560)) <http://docs.cntd.ru/document/902320560>
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (с изменениями) <http://netess.ru/3knigi/1161725-2-federalniy-zakon-marta-1999-52-fz-sanitarno-epidemiologicheskoy-blagopoluchii-naseleniya-s-izmeneniyami-dekabrya-2001-yanva.php>
3. ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Производство пищевой продукции» <http://docs.cntd.ru/document/1200091360>
4. СанПиН 2.1.4.1175-02 Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников. — М.: Информационно-издательский центр Минздрава России, 2003 (с изменениями) <http://docs.cntd.ru/document/901836057>
5. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» <http://docs.cntd.ru/document/901798042>
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>
7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно-правовая система «Гарант» <http://garant.ru>

3. Информационно-правовая система «Законодательство России»
<http://pravo.gov.ru/ips/>
4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ»
<http://kodeks.systems.ru>

ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ

1. ЭБС «ИНФРА-М» <http://znanium.com>
2. Научная электронная библиотека elibrary.ru <https://elibrary.ru/>
3. ЭБС BOOK.ru <http://www.book.ru>
4. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
5. Университетская библиотека online <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>
7. Видеолекции НПП Краснодарского филиала
<http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>
8. Indigo
9. Moodle

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ

1. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
2. Стандарты и регламенты (Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии Росстандарт) <http://www.gost.ru>
3. Российский архив государственных стандартов, строительных норм и правил (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>
4. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rosпотребнадзор.ru/documents/documents.php>
5. Библиографическая и реферативная база данных Scopus
<https://www.elsevier.com/solutions/scopus>

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания – www.oopht.ru
3. Официальный представитель фабрик-производителей ресторанной посуды, барного стекла, столовых приборов, барных и кухонных принадлежностей – <http://www.ina-int.ru>
4. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liektsii-i-engineering-meniu.html>
5. Управление наполнением меню - menu engineering - http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/
6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное <http://window.edu.ru/>
7. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала»
<http://vrgteu.ru>

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО

ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

1. Операционная система Microsoft Windows 8.1; Microsoft Windows 10
2. Пакет офисных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus в составе:
 - Microsoft Word
 - Microsoft Excel
 - Microsoft Power Point
 - Microsoft Access
3. Антивирусная программа «Kaspersky Endpoint Security» для бизнеса
4. Симулятор сети передачи данных «Cisco Packet Tracer»
5. Редактор диаграмм «Ramus Educational»
6. Среда разработки «Visual Studio community»
7. Инструмент для визуального проектирования баз данных «MySQL Workbench»
8. Среда проектирование диаграммы классов «Modelio»
9. Интерактивная среда разработки «Jupyter Notebook»
10. Офисный компонент для анализа данных «Power Pivot»
11. Файловый архиватор «7Zip»
12. Приложение для просмотра PDF файлов «Acrobat Adobe Reader»

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «*Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе*» обеспечена:

для проведения занятий лекционного типа:

➤ учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

для проведения занятий семинарского типа (практические занятия):

➤ учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации: ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета, принтер, учебно-наглядные пособия;

для самостоятельной работы, в том числе для курсового проектирования:

➤ помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

- Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
- Методические указания по подготовке и оформлению рефератов
- Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов
- Положение об учебно-исследовательской работе студентов
- Методическое пособие по выполнению контрольной работы.
- Методическое пособие по выполнению практических работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельных работ.

V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в процессе освоения дисциплины «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе» в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблица 4

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (<i>зачет</i>)	40
ИТОГО	100

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний, обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет студента».

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных материалов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Перечень вопросов к зачету:

1. История законодательства, устанавливающего требования к пищевым изделиям.
2. От чего зависит безопасность продуктов?
3. Что представляет собой система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (ХАССП)?
4. Перечислите и охарактеризуйте основные этапы системы ХАССП.
5. Какие процедуры должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)?
6. Какие нормы и правила необходимо соблюдать для обеспечения пищевой безопасности?

7. Каковы преимущества внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции (системы ХАССП) внутри предприятия?
8. Каковы внешние преимущества внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции (системы ХАССП) внутри предприятия?
9. Каковы сложности внедрения СМК на основе ХАССП при организации питания?
10. Что понимается под пищевой безопасностью ресторанов?
11. Какие санитарные требования предъявляются к территории предприятия, транспортным путям, пунктам сбора мусора, отходов?
12. Каковы периодичность, способы и средства уборки помещений предприятия отрасли?
13. Классификация производственного оборудования. Опишите основные требования безопасности, предъявляемые к нему.
14. Перечислите виды теплового оборудования. Опишите требования безопасности, предъявляемые к нему.
15. Механическое оборудование. Опишите требования безопасности, предъявляемые к нему.
16. Моечное оборудование. Опишите требования безопасности, предъявляемые к нему.
17. Немеханическое производственное оборудование. Опишите требования безопасности, предъявляемые к нему.
18. Перечислите требования, предъявляемые к расстановке производственного оборудования, обеспечивающие технологический поток и безопасные условия производства.
19. Какие требования безопасности предъявляются к кухонной и столовой посуде, производственному инвентарю?
20. Каким образом производится мытье и хранение уборочного и моечного инвентаря и материалов?
21. Какие требования безопасности предъявляются к мытью и обеззараживанию оборудования?
22. Какие требования безопасности предъявляются к мытью и обеззараживанию кухонной и столовой посуды?
23. Общие требования безопасности.
24. Какие гигиенические требования предъявляются к технологическому оборудованию в общественном питании?
25. Назовите гигиенические требования к посуде.
26. Назовите санитарно-гигиенические показатели для металлической посуды.
27. Назовите санитарно-гигиенические показатели для фарфоровой посуды.
28. Назовите санитарно-гигиенические показатели для керамической посуды.
29. Назовите санитарно-гигиенические показатели для стеклянной посуды.
30. Назовите санитарно-гигиенические показатели для полимерной посуды, посуды для одноразового использования.
31. Что такое дезинфекция? Методы и средства дезинфекции. Каким образом проводится дезинфекция помещений, оборудования и инвентаря?
32. Бактериостатическое и бактерицидное действие физико-химических факторов на бактериальную клетку.
33. Дайте гигиеническую характеристику моющих средств, применяемых в общественном питании (пищевой промышленности).
34. Перечислите методы дезинсекции и дератизации.
35. Какие методы и средства борьбы с насекомыми и грызунами применяют на предприятиях отрасли?
36. Каким образом проводится медицинский контроль за состоянием здоровья производственного персонала?

37. Формы и периодичность медицинского контроля.
38. Опишите правила личной гигиены производственного персонала.
39. Какие заболевания и бактерионосительство препятствуют допуску к работе на предприятиях отрасли?
40. Опишите санитарно-бактериологический контроль качества обработки оборудования, помещений, рук работников и прочего.
41. Физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки.
42. Основные виды переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, их санитарно-гигиеническое значение.
43. Назовите основные виды переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов.
44. В чем заключается санитарно-гигиеническое значение процесса переработки?
45. Какие санитарные требования предъявляются к первичной обработке мяса, субпродуктов и рыбы?
46. Какие санитарные требования предъявляются к первичной обработке молока, молочных продуктов, яиц?
47. Какие санитарные требования предъявляются к первичной обработке растительных и сыпучих продуктов?
48. Опишите условия и способы размораживания мороженых пищевых продуктов.
49. В чем заключается эпидемиологическая опасность нарушения санитарии первичной обработки мяса, рыбы, молока и овощей?
50. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к тепловой обработке пищевых продуктов.
51. Бракераж, его проведение, бракеражный журнал.
52. Санитарные требования к хранению продуктов питания из растительного и животного сырья. Условия и сроки хранения готовых продуктов питания.
53. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и реализации готовой продукции. Организация раздачи готовых блюд, их температура.
54. Санитарно-гигиенические требования к обслуживанию посетителей, доставка готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, номера, магазины кулинарии?
55. Факторы, определяющие качество пищевых продуктов.
56. Методы оценки качества пищевых продуктов (органолептические и лабораторные). Сущность бальной оценки.
57. Определение понятия «безопасность пищевых продуктов», показатели безопасности в нормативных документах.
58. Понятие о дезинфекции и значение ее в профилактике инфекций и пищевых отравлений микробной природы.
59. Характеристика различных дезинфицирующих средств и дезсредств, разрешенных для использования на предприятиях питания (хлорная известь, хлорамин, гипохлориты натрия и кальция и др.).
60. Эпидемиологическая роль насекомых, профилактические мероприятия.
61. Механические, физические, химические и биологические методы и средства дезинсекции.
62. Эпидемиологическая роль грызунов, защита от грызунов и дератизация на предприятиях питания.
63. Классификация чужеродных веществ. Источники и пути поступления чужеродных веществ в пищевые продукты и продовольственное сырье.
64. Основные типы загрязнений пищевых продуктов и продовольственного сырья.
65. Особенности гигиенической оценки мяса птицы и колбасных изделий.
66. Оценка безопасности пищевых жиров.

67. Гигиеническая оценка и критерии безопасности консервов и пресервов. Виды бомбажа и их оценка.
68. Причина накопления и оценка содержания свинца, олова, меди в консервированных продуктах.
69. Пороки и показатели безопасности хлеба.
70. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей, плодов, ягод.
71. Последствия нарушения гигиенических требований к водоснабжению.
72. Значения факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека, источники и виды загрязнений.

Типовые практические задания к зачету:

1.	<p>1. Функции санитарно-эпидемиологического надзора:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Вопросы кадрового комплектования пищевых предприятий б) Привлечение к уголовной ответственности в) Разработка проектов пищевых предприятий г) Гигиенический мониторинг <p>2. Предупредительный надзор включает контроль за соблюдением санитарных правил и норм при:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Внедрении рационального питания населения б) Контроле за витаминизацией готовых блюд в) Перспективном планировании развития пищевой промышленности г) Разработке основ рационального питания
2.	<p>1. Текущий санитарный надзор включает контроль за соблюдением гигиенических норм и правил при:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Использовании новых видов пестицидов б) Использовании новых видов моющих средств в) Вводе в эксплуатацию нового объекта г) Использовании инвентаря, тары, контактирующих с пищевыми продуктами <p>2. Предупредительный надзор включает контроль за соблюдением гигиенических норм и правил при:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Вводе в эксплуатацию новых пищевых предприятий б) Анализе пищевых отравлений в) Гигиеническом обучении персонала пищевых предприятий г) Медицинском обследовании работников общественного питания
3.	<p>1. Текущий санитарный надзор включает контроль за соблюдением гигиенических норм и правил при:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Функционировании пищевых предприятий б) Изменении ассортимента выпускаемых продуктов в) Использовании новых видов сырья г) Разработке чертежей пищевого объекта <p>2. Ответственность за выполнение санитарно-эпидемиологических мероприятий на предприятиях общественного питания возлагается на:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Санитарного врача б) Руководителя предприятия в) Заведующего производством г) Заведующего лабораторией

Типовые тестовые задания:

1. Под санитарной охраной пищевых продуктов подразумевается система законодательных, организационных и производственных мероприятий, обеспечивающих:
 - а) Культуру обслуживания потребителей
 - б) Своевременную организацию снабжения предприятия общественного питания продовольствием и средствами материально-технического оснащения
 - в) Соблюдение строительных норм и правил
 - г) Соблюдение техники безопасности и охраны труда на производстве
 - д) Безопасность продовольственного сырья, сохранения пищевой ценности кулинарной продукции на всех этапах её производства и реализации
2. К физическим опасным факторам при осуществлении производства кулинарной продукции, оказывающим влияние на её безопасность, относятся:
 - а) Природные токсины, химические вещества
 - б) Металл, стекло, дерево
 - в) Патогенные, микроорганизмы (бактерии, вирусы), гельминты
 - г) Пестициды, неразрешенные пищевые добавки и красители, остатки медицинских препаратов
3. По результатам проведенных проверок Роспотребнадзор выдает:
 - а) Заключение с указанием выявленных нарушений
 - б) Рекомендации по устранению выявленных нарушений
 - в) Предписания относительно наказания виновных лиц
 - г) Сертификат соответствия
 - д) Лицензию на право деятельности
4. Инспектор Роспотребнадзора не вправе:
 - а) Осуществлять проверку без присутствия должностных лиц или представителей предприятия общественного питания
 - б) Изымать оригиналы документов, требовать информацию или образцы продукции, не являющихся объектами проверки
 - в) Превышать сроки проведения проверки
 - г) Отмечать наличие вывески предприятия общественного питания, уголков потребителей, прейскуранты цен на продукцию
 - д) Проверять наличие договоров на вывоз мусора, проведение дезинфекции, дератизации, дезинсекции
 - е) Проверять наличие устава организации, свидетельства о присвоении ИНН, лицензии
5. Какие документы входят в состав документации ХАССП:
 - а) План внутренних аудитов
 - б) Лист ХАССП
 - в) Процедуры проведения корректирующих действий
 - г) Отчеты финансового отдела по результатам финансово-хозяйственной деятельности организации

Типовые кейсы:

Задача 1. На санитарно-ветеринарную экспертизу из одного хозяйства Краснодарского края было доставлено мясо говядины. Исследование микробиологических показателей показало соответствие партии мяса требованиям СанПиН. Однако в мясе было зафиксировано высокое содержание пестицида гептохлора. По заключению санитарно-ветеринарной службы в хозяйстве была проведена комплексная проверка по выявлению путей попадания гептохлора в мясо животных. Согласно НАССР назовите критические точки попадания этого пестицида в мясо. Допускается ли применение данного пестицида в народном хозяйстве?

Задача 2. Через несколько часов, после приема пищи в ресторане, его посетитель обратился к врачу с жалобами на плохое самочувствие, а именно, головокружение и боли в кишечнике. Опрос больного врачом выявил, что в ресторане он ел салат «Цезарь» и

бифштекс. Исследование показало, что отравление было вызвано патогенными кишечными палочками. Проверка холодного цеха ресторана выявила нарушения в процессе приготовления салата «Цезарь». Листья салата не были предварительно замочены в 3 %-ом растворе уксусной кислоты. Нарушений технологического режима в горячем цехе обнаружено не было. Назовите возможные причины отравления посетителя, и источники инфицирования пищи патогенными формами кишечной палочки.

Примеры вопросов для опроса:

1. Как осуществляется производственный контроль продукции?
2. Что такое бракераж, как его проводят?
3. Какую информацию записывают в бракеражном журнале?
4. Назовите санитарные требования к хранению продуктов из растительного сырья.
5. Назовите санитарные требования к хранению продуктов из животного сырья.

Примеры тем групповых дискуссий:

1. Форум на тему «Система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (ХАССП)».
2. Форум на тему «Требования безопасности к технологическому оборудованию, производственному инвентарю, к содержанию и уборке производственных помещений».
3. Дискуссия на тему «Правила личной гигиены производственных работников, как залог безопасности продуктов питания».
4. Дискуссия на тему «Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания».

Примеры типовых заданий для контрольной работы:

Вариант 1

1. Перечислите и охарактеризуйте основные этапы системы ХАССП.
2. Требования безопасности к технологическому оборудованию в общественном питании.

Вариант 2

1. Классификация производственного оборудования. Опишите основные требования безопасности, предъявляемые к нему.
2. Физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки.

Типовая структура зачетного задания

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
1. Каким образом производится мытье и хранение уборочного и моечного инвентаря и материалов?	15
2. Классификация чужеродных веществ. Источники и пути поступления чужеродных веществ в пищевые продукты и продовольственное сырье.	15
1. Работников предприятий общественного питания обследуют на брюшной тиф: а) 1 раз в год б) 2 раза в год в) 1 раз в полгода г) 1 раз в квартал	10

<p>2. Под личной гигиеной работника пищевого предприятия не подразумевается:</p> <ul style="list-style-type: none">а) Прохождение медицинского осмотраб) Использование для работы чистой санитарной одеждыв) Содержание в чистоте кожи рук, тела, полости ртаг) Содержание в чистоте оборудования, посуды, инвентаря	
---	--

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

Таблица 5

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«зачтено»	ОПК-5	ОПК-5.2	Знает верно и в полном объеме: и обосновывает программы контроля на основе анализа производственной деятельности Умеет верно и в полном объеме: проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению	Продвинутый
70 – 84 баллов	«зачтено»	ОПК-5	ОПК-5.2	Знает с незначительными замечаниями: и обосновывает программы контроля на основе анализа производственной деятельности Умеет с незначительными замечаниями: проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению	Повышенный
50 – 69 баллов	«зачтено»	ОПК-5	ОПК-5.2	Знает на базовом уровне, с ошибками: и обосновывает программы контроля на основе анализа производственной деятельности Умеет на базовом уровне, с ошибками: проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению	Базовый
менее 50 баллов	«не зачтено»	ОПК-5	ОПК-5.2	Не знает на базовом уровне: и обосновывает программы контроля на основе анализа производственной деятельности Не умеет на базовом уровне: проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению	Компетенции не сформированы

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.18 ОСНОВЫ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ В РЕСТОРАННОМ
БИЗНЕСЕ

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направленность (профиль) программы
ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «*Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе*» является усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков для обеспечения соответствия продовольственного сырья и продуктов питания; выбранных технологий хранения, транспортирования, переработки; используемого оборудования и инвентаря требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

Задачи учебной дисциплины «*Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе*»:

- изучение основных терминов в области безопасности продукции, видов требований к безопасности.
- изучение нормативно-законодательной основы безопасности пищевой продукции в России.
- изучение гигиенических требований, предъявляемых к пищевым продуктам.
- освоение классификации видов опасности по степени риска.
- изучение требований к сырью, воде, упаковочным материалам, выбранному технологическому процессу, к выбору технологического оборудования и инвентаря и содержанию производственных помещений с точки зрения безопасности.
- ознакомление с правилами личной гигиены производственных работников.

2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование тем дисциплины
1.	Тема 1. Предмет и задачи курса Основы обеспечения качества и безопасности продуктов питания
2.	Тема 2. Выбор безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, основные правила содержания и уборки производственных помещений
3.	Тема 3. Правила личной гигиены производственных работников, как залог безопасности продуктов питания
4.	Тема 4. Обеспечение безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания
5.	Тема 5. Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания помещений
Трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е. / 72 часа	

Форма контроля – зачет

Составитель:

Доцент кафедры торговли и общественного питания
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова М.В. Ксенз