

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.01.10 Производственный контроль в ресторане

Специальность/направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Специализация/направленность(профиль): **Управление ресторанным бизнесом**

### 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

#### 1.1. Цели:

Формирование знаний о методах и принципах производственного контроля в ресторане.  
Обучение студентов навыкам оценки качества продуктов и соблюдения санитарных норм.  
Развитие умений контролировать работу оборудования и технологические процессы.  
Формирование навыков принятия решений на основе анализа рисков.  
Ознакомление студентов с процессом аудита и сертификации систем производственного контроля.

#### 1.2. Задачи:

Изучить основные понятия и принципы производственного контроля.  
Ознакомиться с нормативно-правовой базой производственного контроля.  
Научиться оценивать качество продуктов и соблюдать санитарные нормы.  
Освоить методы контроля работы технологического оборудования.  
Изучить процесс идентификации и анализа рисков в производственном процессе.  
Научиться проводить аудит производственных процессов и сертификацию систем производственного контроля.

### 2. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

**ПКС-1 : Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений**

ПКС-1.1 : Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

ПКС-1.2 : Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

ПКС-1.3 : Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

### 3. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Темы, планируемые результаты их освоения	Семестр	Часов	Прак. подг.
1.1	<p><b>Тема 1. Нормативно-правовая база производственного контроля</b></p> <p><b>Краткое содержание:</b> Введение в тему: основные понятия и принципы нормативно-правовой базы производственного контроля в ресторанах. Обзор основных нормативных документов, регулирующих деятельность ресторанов и предприятий общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Закон РФ “О защите прав потребителей”;</li> <li>– Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (СанПиН 2.3.6.1079-01);</li> <li>– Правила пожарной безопасности в РФ;</li> <li>– Технические регламенты Таможенного союза и др.</li> </ul> <p><b>Ответственность за нарушение требований нормативно-правовых актов:</b> административная, уголовная, гражданская ответственность.</p> <p><b>Стандарты и системы качества, применяемые в ресторанном бизнесе:</b> ISO, HACCP, BRC и др.</p> <p><b>Заключение:</b> значение нормативно-правовой документации для обеспечения безопасности и качества продукции в ресторане.</p> <p><b>Знать:</b> основные нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность ресторанов и предприятий общественного питания, а также стандарты и системы качества, применяемые в ресторанном бизнесе. /Лек/</p>	8	4	0
1.2	<p><b>Практическая работа. Нормативно-правовая база производственного контроля</b></p> <p><b>Краткое содержание:</b> Ознакомление с основными нормативно-правовыми документами, регулирующими деятельность ресторанов и предприятий общественного питания.</p> <p><b>Изучение требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН) для предприятий общественного питания.</b></p> <p><b>Анализ правил пожарной безопасности для ресторанов и кафе.</b></p> <p><b>Рассмотрение технических регламентов Таможенного союза, применимых к предприятиям общественного питания.</b></p>	8	4	0

	<p>Изучение стандартов и систем качества, применяемых в ресторанном бизнесе (ISO, HACCP, BRC).</p> <p>Рассмотрение ответственности за нарушение требований нормативно-правовых актов.</p> <p>Разработка плана мероприятий по обеспечению соблюдения требований нормативно-правовой базы на предприятии общественного питания (ресторане).</p> <p>Уметь: применять требования нормативно-правовых актов при организации производственного контроля в ресторане, а также анализировать возможные последствия нарушения этих требований.</p> <p>Владеть: навыками работы с нормативно-правовыми документами, необходимыми для обеспечения производственного контроля и соблюдения требований законодательства в ресторане. /Пр/</p>			
1.3	<p>Самостоятельная работа. Нормативно-правовая база производственного контроля</p> <p>Краткое содержание: Изучение дополнительных источников информации по нормативно-правовой базе производственного контроля в ресторане (книги, статьи, интернет-ресурсы).</p> <p>Анализ конкретных ситуаций, связанных с нарушением требований нормативно-правовых актов на предприятиях общественного питания, и разработка рекомендаций по их предотвращению. Разработка проекта системы производственного контроля на основе требований нормативно-правовой базы для конкретного предприятия общественного питания.</p> <p>Знать: основные нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность ресторанов и предприятий общественного питания, а также стандарты и системы качества, применяемые в ресторанном бизнесе.</p> <p>Уметь: применять требования нормативно-правовых актов при организации производственного контроля в ресторане, а также анализировать возможные последствия нарушения этих требований.</p> <p>Владеть: навыками работы с нормативно-правовыми документами, необходимыми для обеспечения производственного контроля и соблюдения требований законодательства в ресторане.</p> <p>/Ср/</p>	8	32	0
1.1	<p>Тема 2. Контроль качества продуктов и услуг</p> <p>Краткое содержание: Значение контроля качества продуктов и услуг для обеспечения безопасности и удовлетворенности потребителей в ресторане. Методы контроля качества продуктов: органолептическая оценка, физико-химические методы анализа, микробиологические исследования и др. Контроль качества услуг: оценка удовлетворенности клиентов, анализ отзывов, контроль соблюдения стандартов обслуживания и др. Современные подходы к контролю качества в ресторанном бизнесе: система менеджмента качества ISO, система безопасности пищевых продуктов (HACCP) и др. Применение информационных технологий для контроля качества продуктов и услуг (программы для учета продуктов, системы автоматизации рабочих процессов, мобильные приложения для клиентов и др.). Контроль качества в рамках проведения мероприятий по производственному контролю на предприятии питания. Роль персонала в обеспечении качества продуктов и услуг: обучение, мотивация, контроль соблюдения инструкций и стандартов. Взаимодействие с поставщиками продуктов и услуг с целью контроля качества поставляемой продукции. Примеры успешного применения контроля качества в ресторанах и кейтеринговых компаниях. Перспективы развития контроля качества в ресторанной индустрии.</p> <p>Знать: методы контроля качества продуктов и услуг, современные подходы к контролю качества в ресторанном бизнесе и применение информационных технологий для этих целей.</p> <p>/Лек/</p>	8	2	0
1.2	<p>Практическая работа. Контроль качества продуктов и услуг</p> <p>Краткое содержание: Органолептическая оценка качества продуктов,</p>	8	4	0

	<p>используемых в ресторане.</p> <p>Проведение физико-химических анализов продуктов. Микробиологическое исследование продуктов. Оценка качества услуг на основе отзывов клиентов. Анализ соблюдения стандартов обслуживания. Применение системы менеджмента качества ISO для контроля качества. Внедрение системы безопасности пищевых продуктов HACCP в ресторане. Использование информационных технологий для контроля качества продуктов и услуг. Разработка мероприятий по контролю качества продуктов и услуг на предприятии питания. Обучение персонала методам контроля качества.</p> <p>Уметь: применять методы контроля качества продуктов и услуг на практике, использовать современные подходы и информационные технологии для обеспечения контроля качества в ресторане.</p> <p>Владеть: навыками организации и проведения контроля качества продуктов и услуг в ресторане, включая обучение и мотивацию персонала, а также взаимодействие с поставщиками. /Пр/</p>			
1.3	<p>Самостоятельная работа. Контроль качества продуктов и услуг</p> <p>Краткое содержание: Изучение дополнительных источников информации о контроле качества продуктов и услуг в ресторанном бизнесе. Анализ конкретных ситуаций, связанных с контролем качества на предприятиях общественного питания.</p> <p>Знать: методы контроля качества продуктов и услуг, современные подходы к контролю качества в ресторанном бизнесе и применение информационных технологий для этих целей.</p> <p>Уметь: применять методы контроля качества продуктов и услуг на практике, использовать современные подходы и информационные технологии для обеспечения контроля качества в ресторане.</p> <p>Владеть: навыками организации и проведения контроля качества продуктов и услуг в ресторане, включая обучение и мотивацию персонала, а также взаимодействие с поставщиками. /Ср/</p>	8	32	0
1.1	<p>Тема 3. Управление рисками в производственном контроле</p> <p>Краткое содержание: Понятие риска и его значение в производственном контроле.</p> <p>Идентификация рисков и их классификация. Методы анализа и оценки рисков. Способы управления рисками: предотвращение, минимизация, передача и принятие.</p> <p>Использование системы HACCP для управления рисками в производстве. Роль производственного контроля в снижении рисков и обеспечении безопасности продукции.</p> <p>Примеры успешного управления рисками на предприятиях питания. Перспективы развития управления рисками в ресторанной индустрии.</p> <p>Знать: понятие риска и его значение в производственном контроле, методы анализа и оценки рисков, а также способы управления рисками. /Лек/</p>	8	2	0
1.2	<p>Практическая работа. Управление рисками в производственном контроле</p> <p>Краткое содержание: Идентификация и классификация рисков на предприятии питания.</p> <p>Оценка рисков с использованием различных методов анализа (например, FMEA, HACCP, SWOT-анализ). Выбор оптимальных способов управления рисками (предотвращение, минимизация, передача, принятие) для каждого идентифицированного риска. Разработка плана мероприятий по управлению рисками на предприятии питания, включая внедрение системы HACCP.</p> <p>Обучение персонала работе с рисками и способам их управления. Мониторинг и контроль выполнения плана мероприятий по управлению рисками.</p> <p>Уметь: применять методы анализа и оценки рисков в производственном контроле, выбирать оптимальные способы управления рисками для обеспечения безопасности продукции в ресторане.</p> <p>Владеть: навыками управления рисками в производственном контроле, включая использование системы HACCP и других методов минимизации рисков, а также анализа и оценки возможных последствий принятия</p>	8	4	0

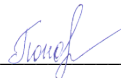
	рисков. /Пр/			
1.3	<p><b>Самостоятельная работа. Управление рисками в производственном контроле</b></p> <p><b>Краткое содержание:</b> Изучение дополнительных материалов по управлению рисками в ресторанном бизнесе, включая книги, статьи и интернет-ресурсы. Проведение анализа конкретных ситуаций управления рисками на предприятиях общественного питания и разработка рекомендаций для их предотвращения. Разработка системы управления рисками на конкретном предприятии общественного питания на основе изученных методов и подходов. Мониторинг и контроль работы системы управления рисками, оценка ее эффективности и внесение корректировок при необходимости.</p> <p><b>Знать:</b> понятие риска и его значение в производственном контроле, методы анализа и оценки рисков, а также способы управления рисками.</p> <p><b>Уметь:</b> применять методы анализа и оценки рисков в производственном контроле, выбирать оптимальные способы управления рисками для обеспечения безопасности продукции в ресторане.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками управления рисками в производственном контроле, включая использование системы HACCP и других методов минимизации рисков, а также анализа и оценки возможных последствий принятия рисков. /Ср/</p>	8	32	0
1.1	<p><b>Тема 4. Аудит и сертификация производственных процессов</b></p> <p><b>Краткое содержание:</b> Аудит производственных процессов: понятие, цели и задачи.</p> <p><b>Виды аудита:</b> внутренний и внешний, обязательный и добровольный.</p> <p><b>Стандарты аудита:</b> ISO, HACCP, BRC, IFS и другие. Процедура аудита: планирование, сбор данных, анализ и оценка результатов. Роль производственного контроля при проведении аудита.</p> <p><b>Сертификация систем производственного контроля:</b> цели, процедуры и требования.</p> <p><b>Преимущества сертификации для предприятий питания:</b> повышение доверия потребителей, улучшение имиджа, возможность участия в тендерах и конкурсах.</p> <p><b>Примеры успешной сертификации систем производственного контроля в ресторанной индустрии.</b></p> <p><b>Знать:</b> понятие аудита производственных процессов, виды аудита, стандарты аудита и процедуру аудита, а также знать о роли производственного контроля при проведении аудита и сертификации систем производственного контроля. /Лек/</p>	8	4	0
1.2	<p><b>Самостоятельная работа. Аудит и сертификация производственных процессов</b></p> <p><b>Краткое содержание:</b> Изучение дополнительной литературы по аудиту и сертификации производственных процессов в ресторане, включая книги и статьи.</p> <p><b>Анализ примеров успешной сертификации систем контроля на предприятиях общественного питания и составление рекомендаций для их успешного прохождения.</b></p> <p><b>Подготовка к прохождению внутреннего или внешнего аудита на предприятии общественного питания, включая сбор и анализ необходимых данных.</b></p> <p><b>Мониторинг и оценка работы системы контроля на предприятии после прохождения сертификации, внесение необходимых корректировок и улучшений.</b></p> <p><b>Знать:</b> понятие аудита производственных процессов, виды аудита, стандарты аудита и процедуру аудита, а также знать о роли производственного контроля при проведении аудита и сертификации систем производственного контроля.</p> <p><b>Уметь:</b> проводить аудит производственных процессов, выбирать стандарты аудита и применять процедуру аудита, а также работать с системами производственного контроля для успешного прохождения сертификации</p> <p><b>Владеть:</b> навыками аудита производственных процессов и сертификации систем производственного контроля, включая планирование, сбор данных и анализ результатов. /Ср/</p>	8	60	0
1.3	Подготовка и проведение зачета с оценкой.	8	0	0

	<p><b>Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</b></p> <p><b>Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</b></p> <p><b>Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания /ЗаО/</b></p>			
--	---	--	--	--

#### 4. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

**ЗаО: 8 семестр**

Разработчик программы Пономарева Лилия Фаясовна



И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В.

