

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Башкирский институт технологий и управления (филиал) федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет
технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

УТВЕРЖДАЮ
Директор БИТУ (филиала)

Е.В. Кузнецова
«29» мая 2024 г.



Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.10 Производственный контроль в ресторане

Кафедра:	Пищевые технологии и промышленная инженерия
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Управление ресторанным бизнесом
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	очно-заочная
Год набора:	2024
Общая трудоемкость:	180 часов/5 з.е.

Мелеуз, 2024 г.

Программу составил(и):

к.б.н. доцент Пономарева Лилия Фаясовна

Рабочая программа дисциплины (модуля)

"Производственный контроль в ресторане"

разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 28 марта 2024 г. протокол № 9 в соответствии

с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

33.008. Профессиональный стандарт "РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российско Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)

Руководитель ОПОП

 _____ доцент, к.б.н., доцент Пономарева Л.Ф.

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от 29 мая 2024 г. № 10

И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В.  _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ
6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

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. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях питания	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
2	Проектирование и дизайн ресторана	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
3	Технология изготовления ресторанных блюд	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
4	Техническое оснащение ресторана	6	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
5	Технологическое оборудование ресторана	6	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
6	Нутрициология	5	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	9	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3

Распределение часов дисциплины

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
Неделя	14 4/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	12	12	12	12
Практические	12	12	12	12
В том числе электрон.	18	18	18	18
Итого ауд.	24	24	24	24
Контактная работа	24	24	24	24
Сам. работа	156	156	156	156
Итого	180	180	180	180

Вид промежуточной аттестации:

ЗаО 8 семестр

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их

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

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Семестр	Часов	Интегракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1.Раздел 1. Нормативно-правовая база производственного контроля						
1.1	<p>Тема 1. Нормативно-правовая база производственного контроля</p> <p>Краткое содержание: Введение в тему: основные понятия и принципы нормативно-правовой базы производственного контроля в ресторанах.</p> <p>Обзор основных нормативных документов, регулирующих деятельность ресторанов и предприятий общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Закон РФ “О защите прав потребителей”; – Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (СанПиН 2.3.6.1079-01); – Правила пожарной безопасности в РФ; – Технические регламенты Таможенного союза и др. <p>Ответственность за нарушение требований нормативно-правовых актов: административная, уголовная, гражданская ответственность.</p> <p>Стандарты и системы качества, применяемые в ресторанном бизнесе: ISO, HACCP, BRC и др.</p> <p>Заключение: значение нормативно-правовой документации для обеспечения безопасности и качества продукции в ресторане.</p> <p>Знать: 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	0	ПКС-1.1	Тестовые задания текущего контроля, вопросы к устному опросу
1.2	<p>Практическая работа. Нормативно-правовая база производственного контроля</p> <p>Краткое содержание: Ознакомление с основными нормативно-правовыми документами, регулирующими деятельность ресторанов и предприятий общественного питания.</p> <p>Изучение требований санитарно-эпидемиологических правил и</p>	8	4	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	реферат

	<p>нормативов (СанПиН) для предприятий общественного питания. Анализ правил пожарной безопасности для ресторанов и кафе. Рассмотрение технических регламентов Таможенного союза, применимых к предприятиям общественного питания. Изучение стандартов и систем качества, применяемых в ресторанном бизнесе (ISO, HACCP, BRC). Рассмотрение ответственности за нарушение требований нормативно-правовых актов. 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). 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,</p>	8	32	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы для самоподготовки

	<p>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>						
	Раздел 2. Раздел 2. Контроль качества продуктов и услуг						
2.1	<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 (НАССР) 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>	8	2	0	0	ПКС-1.1	Тестовые задания текущего контроля, вопросы к устному опросу

	<p>Знать: методы контроля качества продуктов и услуг, современные подходы к контролю качества в ресторанном бизнесе и применение информационных технологий для этих целей. /Лек/</p>						
2.2	<p>Практическая работа. Контроль качества продуктов и услуг</p> <p>Краткое содержание: Органолептическая оценка качества продуктов, используемых в ресторане. 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 НАССР 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>	8	4	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	реферат
2.3	<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</p>	8	32	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы для самоподготовки

	<p>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>						
	Раздел 3. Раздел 3. Управление рисками в производственном контроле						
3.1	<p>Тема 3. Управление рисками в производственном контроле</p> <p>Краткое содержание: Понятие риска и его значение в производственном контроле. Идентификация рисков и их классификация. Методы анализа и оценки рисков. Способы управления рисками: предотвращение, минимизация, передача и принятие. Использование системы HACCP для управления рисками в производстве. Роль производственного контроля в снижении рисков и обеспечении безопасности продукции. 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	0	ПКС-1.1	Тестовые задания текущего контроля, вопросы к устному опросу
3.2	<p>Практическая работа. Управление рисками в производственном контроле</p> <p>Краткое содержание: Идентификация и классификация рисков на предприятии питания. 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. Обучение персонала работе с рисками и способам их управления. Мониторинг и контроль выполнения плана мероприятий по управлению рисками.</p>	8	4	0	0	ПКС-1.2, ПКС-1.3	реферат

	<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 НАССР и других методов минимизации рисков, а также анализа и оценки возможных последствий принятия рисков. /Пр/</p>						
3.3	<p>Самостоятельная работа. Управление рисками в производственном контроле</p> <p>Краткое содержание: 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>Знать: понятие риска и его значение в производственном контроле, методы анализа и оценки рисков, а также способы управления 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 НАССР и других методов минимизации рисков, а также анализа и оценки возможных последствий принятия рисков. /Ср/</p>	8	32	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы для самоподготовки
	Раздел 4.Раздел 4. Аудит и сертификация производственных процессов						
4.1	Тема 4. Аудит и сертификация производственных процессов	8	4	0	0	ПКС-1.1	Тестовые задания текущего контроля,

	<p>Краткое содержание: Аудит производственных процессов: понятие, цели и задачи. Виды аудита: внутренний и внешний, обязательный и добровольный. Стандарты аудита: ISO, HACCP, BRC, IFS и другие. Процедура аудита: планирование, сбор данных, анализ и оценка результатов. Роль производственного контроля при проведении аудита. Сертификация систем производственного контроля: цели, процедуры и требования. Преимущества сертификации для предприятий питания: повышение доверия потребителей, улучшение имиджа, возможность участия в тендерах и конкурсах. Примеры успешной сертификации систем производственного контроля в ресторанной индустрии.</p> <p>Знать: 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>						вопросы к устному опросу
4.2	<p>Самостоятельная работа. Аудит и сертификация производственных процессов</p> <p>Краткое содержание: Изучение дополнительной литературы по аудиту и сертификации производственных процессов в ресторане, включая книги и статьи. Анализ примеров успешной сертификации систем контроля на предприятиях общественного питания и составление рекомендаций для их успешного прохождения. Подготовка к прохождению внутреннего или внешнего аудита на предприятии общественного питания, включая сбор и анализ необходимых данных. Мониторинг и оценка работы системы контроля на предприятии после прохождения сертификации, внесение необходимых корректировок и улучшений.</p> <p>Знать: понятие аудита производственных процессов, виды аудита, стандарты аудита и процедуру аудита, а также знать о роли производственного контроля при проведении аудита и сертификации систем</p>	8	60	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы для самоподготовки

	<p>производственного контроля.</p> <p>Уметь: проводить аудит производственных процессов, выбирать стандарты аудита и применять процедуру аудита, а также работать с системами производственного контроля для успешного прохождения сертификации</p> <p>Владеть: навыками аудита производственных процессов и сертификации систем производственного контроля, включая планирование, сбор данных и анализ результатов. /Ср/</p>						
4.3	<p>Подготовка и проведение зачета с оценкой.</p> <p>Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p> <p>Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p>Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания /ЗаО/</p>	8	0	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы к экзамену, Итоговое тестирование

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Кейс-технология

Технология включает в себя: индивидуальную самостоятельную работу обучаемых с материалами кейса (идентификация проблемы, формулирование ключевых альтернатив, предложение решения или рекомендуемого действия); работу в малых группах по согласованию видения ключевой проблемы и ее решений; презентацию и экспертизу результатов малых групп на общей дискуссии (в рамках учебной группы)

Технология организации самостоятельной работы

Организации самостоятельной работы учащихся на более высоком уровне может способствовать применение технологии проектного и проблемного обучения. Методы самостоятельного приобретения знаний основаны на использовании проблемного обучения

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

СРС – планируемая учебная, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное (аудиторное) время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия (возможно частичное непосредственное участие преподавателя при сохранении ведущей роли студентов). Целью СРС является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками по профилю будущей специальности, опытом творческой, исследовательской деятельности, развитие самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровней. Задачи СРС: систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов; углубление и расширение теоретической подготовки; формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу; развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности; формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации; развитие исследовательских умений; использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических занятиях, при написании курсовых и выпускной квалификационной работ, для эффективной подготовки к итоговым зачетам и экзаменам. Функции СРС: развивающая (повышение культуры умственного труда, приобщение к 10 творческим видам

деятельности, обогащение интеллектуальных способностей студентов); информационно-обучающая (учебная деятельность студентов на аудиторных занятиях, неподкрепленная самостоятельной работой, становится мало результативной); ориентирующая и стимулирующая (процессу обучения придается ускорение и мотивация); воспитательная (формируются и развиваются профессиональные качества специалиста и гражданина); исследовательская (новый уровень профессионально-творческого мышления).

Самостоятельная работа студентов является обязательным компонентом учебного процесса для каждого студента и определяется учебным планом. Виды самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ и учебных методических комплексов дисциплин содержанием учебной дисциплины. При определении содержания самостоятельной работы студентов следует учитывать их уровень самостоятельности и требования к уровню самостоятельности выпускников для того, чтобы за период обучения искомый уровень был достигнут. Так, удельный вес самостоятельной работы при обучении в очной форме составляет до 50% от количества аудиторных часов, отведенных на изучение дисциплины, в заочной форме - количество часов, отведенных на освоение дисциплины, увеличивается до 90%. Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности. Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности. На основании компетентного подхода к реализации профессиональных образовательных программ, видами заданий для самостоятельной работы являются:

- для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы), составление плана текста, графическое изображение структуры текста, конспектирование текста, выписки из текста, работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами, учебно-исследовательская работа, использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и информационно-телекоммуникационной сети Интернет и др.
 - для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции, обработка текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио и видеозаписей), повторная работа над учебным материалом, составление плана, составление таблиц для систематизации учебного материала, ответ на контрольные вопросы, заполнение рабочей тетради, аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект-анализ и др.), завершение аудиторных практических работ и оформление отчетов по ним, подготовка мультимедиа сообщений/докладов к выступлению на семинаре (конференции), материалов-презентаций, подготовка реферата, составление библиографии, тематических кроссвордов, тестирование и др.
 - для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу, решение вариативных задач, выполнение чертежей, схем, выполнение расчетов (графических работ), решение ситуационных (профессиональных) задач, подготовка к деловым играм, проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности, рефлексивный анализ профессиональных умений с использованием аудио- и видеотехники и др.
- Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов формирования индикаторов их достижения в процессе освоения ОПОП

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

Недостаточный уровень:

Знания законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам отсутствуют
 Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем не сформированы
 Навыки владения методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания не сформированы

Пороговый уровень:

Сформулированы базовые знания законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам
 Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем фрагментированы и носят репродуктивный характер
 Навыки владения методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции

Продвинутый уровень:

Знания законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам обширные и системные
 Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем носят репродуктивный характер и применяются к решению типовых задач

Навыки владения методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

Высокий уровень:

Знания законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам твердые, аргументированные и всесторонние

Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем успешно применяются к решению, как типовых задач, так и нестандартных заданий

Навыки использования методики создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

Характеристики индикаторов достижения компетенций	1. Недостаточный: компетенции не сформированы.	2. Пороговый: компетенции сформированы.	3. Продвинутой: компетенции сформированы.	4. Высокий: компетенции сформированы.
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
Умения:	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
Навыки:	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.

Описание критериев оценивания

<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности. 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить. 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы. 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
0 - 59 баллов	60 - 69 баллов	70 - 89 баллов	90 - 100 баллов

Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»	Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»	Оценка «зачтено/отлично», «отлично»
---	---	---	---

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине (модулю) для проведения промежуточной аттестации

ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.
1. Недостаточный уровень
Знания законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам отсутствуют
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем не сформированы
Навыки владения методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания не сформированы
2. Пороговый уровень
Сформулированы базовые знания законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем фрагментированы и носят репродуктивный характер
Навыки владения методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции
3. Продвинутый уровень
Знания законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам обширные и системные
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем носят репродуктивный характер и применяются к решению типовых задач
Навыки владения методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания
4. Высокий уровень
Знания законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам твердые, аргументированные и всесторонние
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем успешно применяются к решению, как типовых задач, так и нестандартных заданий
Навыки использования методики создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации составляет от 0 до 9 баллов, то зачет/зачет с оценкой/экзамен НЕ СДАН, независимо от итогового рейтинга по дисциплине.

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации находится в пределах от 10 до 30 баллов, то зачет/зачет с оценкой/экзамен СДАН, и результат сдачи определяется в зависимости от итогового рейтинга по дисциплине в соответствии с утвержденной шкалой перевода из 100-балльной шкалы оценивания в 5-балльную.

Для приведения рейтинговой оценки по дисциплине по 100-балльной шкале к аттестационной по 5-балльной шкале в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинговая оценка по дисциплине
"ОТЛИЧНО"	90 - 100 баллов
"ХОРОШО"	70 - 89 баллов
"УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	60 - 69 баллов
"НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	менее 60 баллов
"ЗАЧТЕНО"	более 60 баллов
"НЕ ЗАЧТЕНО"	менее 60 баллов

6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)

Вопросы к устному опросу

Тема 1. Нормативно-правовая база производственного контроля

1. Какие основные законодательные документы регулируют деятельность ресторанов и кафе в России?
2. Что входит в понятие “производственный контроль” в ресторанном бизнесе?
3. Какие обязательные процедуры должен проходить ресторан, чтобы подтвердить соответствие своей продукции и услуг требованиям безопасности?
4. Что такое НАССР-система и как она применяется в ресторанном деле?
5. Какие документы должны быть в ресторане для подтверждения качества и безопасности продуктов и услуг?
6. Кто осуществляет контроль за соблюдением требований к качеству и безопасности продукции и услуг в ресторанах?
7. Какая ответственность предусмотрена за нарушение правил производственного контроля и санитарных норм в ресторанном бизнесе?
8. Какие требования предъявляются к работникам ресторана в области производственного контроля и санитарии?
9. Как осуществляется контроль качества продуктов и услуг в ресторане?
10. Какие современные подходы к управлению качеством и безопасностью продукции используются в ресторанном бизнесе?

Тема 2. Контроль качества продуктов и услуг

1. Дайте определение понятию “контроль качества” в ресторанном бизнесе.
2. Каковы основные цели и задачи контроля качества продуктов и услуг в ресторане?
3. Какие методы и подходы к контролю качества применяются в ресторанном бизнесе сегодня?
4. Что такое органолептическая оценка продуктов и как ее проводят в ресторане?
5. Какие стандарты и нормативы используются для контроля качества в ресторанной сфере?
6. Какую роль играет производственный контроль в обеспечении качества продукции и услуг в ресторане?
7. Как осуществляется контроль качества услуг, предоставляемых рестораном?
8. Что такое система менеджмента качества (ISO) и как она используется в ресторанном бизнесе для контроля качества?
9. Что включает в себя обучение персонала ресторана методам контроля качества?
10. Как осуществляется взаимодействие с поставщиками продуктов в рамках контроля качества?

Тема 3. Управление рисками в производственном контроле

1. Каковы основные риски, связанные с производственным контролем в ресторанном бизнесе?
2. Как идентифицировать и классифицировать риски в ресторане?
3. Что включает в себя управление рисками в производственном контроле?
4. Как можно предотвратить или минимизировать риски в производственном процессе ресторана?
5. Какую роль играет система НАССР в управлении рисками в ресторанном производстве?
6. Какие методы анализа рисков используются в ресторанной индустрии?
7. Как оценить эффективность управления рисками в производственном контроле ресторана?
8. Каким образом производственный контроль помогает снизить риски в ресторанном бизнесе?
9. Приведите примеры успешного управления рисками в ресторанах.
10. Каковы перспективы развития управления рисками в ресторанной индустрии?

Тема 4. Аудит и сертификация производственных процессов

1. Какова цель проведения аудита производственных процессов в ресторанах?
2. В каких случаях необходимо проводить сертификацию систем производственного контроля ресторана?
3. Перечислите основные этапы процедуры аудита производственных процессов.
4. Какой стандарт аудита является наиболее распространенным в ресторанной индустрии?
5. В чем заключается роль производственного контроля во время проведения аудита?
6. Для чего необходимо проходить сертификацию систем контроля качества продукции в ресторане?
7. Какие преимущества получает ресторан после успешной сертификации систем производственного контроля?
8. Приведите пример успешного прохождения аудита и сертификации системы производственного контроля в ресторане.
9. Какие действия следует предпринять ресторану перед прохождением внешнего аудита?
10. Как часто следует проводить внутренний аудит системы контроля качества в ресторане?

Вопросы для самоподготовки:

Тема 1. Нормативно-правовая база производственного контроля

1. Перечислите основные документы, регулирующие производственный контроль в ресторанном бизнесе в России.
2. Раскройте понятие “производственного контроля” в ресторане и опишите его основные задачи.
3. Опишите процесс прохождения сертификации системы контроля качества продукции и услуг ресторана.
4. Определите роль системы НАССР в обеспечении безопасности пищевых продуктов в ресторане.
5. Перечислите документы, подтверждающие качество и безопасность продукции и услуг в ресторане.
6. Опишите роль и ответственность производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил безопасности в ресторанном бизнесе.
7. Назовите основные требования к работникам ресторана в области производственного контроля и санитарии.
8. Опишите процесс контроля качества продуктов и услуг в ресторане.
9. Перечислите современные подходы и методы управления качеством продукции и услуг, используемые в ресторанном бизнесе.
10. Определите основные цели и задачи производственного контроля качества продукции и услуг в ресторанном бизнесе.

2. Опишите основные методы и подходы контроля качества, используемые в ресторанной отрасли.
3. Объясните, что такое органолептическая оценка и как она проводится в ресторане.
4. Перечислите стандарты и нормы, используемые для контроля качества ресторанных продуктов и услуг.
5. Опишите, как производственный контроль влияет на качество продукции и услуг в ресторане.
6. Определите, как осуществляется контроль качества обслуживания в ресторане.
7. Объясните роль системы менеджмента качества ISO в контроле качества в ресторанах.
8. Расскажите о важности обучения персонала методам контроля качества.
9. Опишите взаимодействие ресторана с поставщиками в рамках системы контроля качества.
10. Приведите примеры успешного контроля качества продуктов и услуг в ресторанной индустрии.

Тема 3. Управление рисками в производственном контроле

1. Каковы основные виды рисков, связанных с производственным контролем в ресторане?
2. Как можно идентифицировать и оценить риски в ресторанной деятельности?
3. Как управление рисками может помочь в оптимизации производственного процесса в ресторане?
4. Какую роль играют системы HACCP и ISO в управлении рисками производственного контроля?
5. Приведите примеры успешных стратегий управления рисками в ресторанных бизнесах.
6. Как производственный контроль может помочь снизить риски в работе ресторана?
7. Какую роль играет обучение персонала в управлении рисками на производстве в ресторане?
8. В чем заключаются перспективы развития управления рисками на предприятиях ресторанного бизнеса?
9. Что такое анализ рисков и как его проводят в ресторанной индустрии?
10. Почему важно оценивать эффективность управления рисками на производстве в ресторанах?

Тема 4. Аудит и сертификация производственных процессов

1. Каковы цели и задачи аудита производственных процессов в ресторанной индустрии?
2. Когда и почему необходима сертификация систем контроля качества на предприятиях питания?
3. Охарактеризуйте основные этапы проведения аудита производственного процесса.
4. Какой стандарт сертификации является наиболее популярным в ресторанном секторе?
5. Какова роль системы контроля качества во время аудита производства?
6. Каковы преимущества получения сертификата соответствия системы контроля качества для ресторана?
7. Приведите пример успешной сертификации системы контроля качества на предприятии питания.
8. Какие подготовительные действия следует предпринять предприятию питания перед внешним аудитом?
9. С какой периодичностью следует проводить внутренние аудиты системы контроля качества в ресторане?
10. В чём заключается важность обучения персонала для успешного проведения аудита и получения сертификата?

Демонстрационный вариант тематических реферативных работ:

Тема 1. Нормативно-правовая база производственного контроля

1. История развития и становления нормативно-правовой базы производственного контроля в ресторанной индустрии в России.
2. Основные документы, регламентирующие производственный контроль и работу ресторанов в России: анализ и сравнение.
3. Производственный контроль как инструмент обеспечения безопасности продукции и услуг общественного питания.
4. Система HACCP: принципы работы и роль в обеспечении безопасности ресторанных продуктов.
5. Ответственность ресторанов за нарушение требований к производственному контролю и безопасности пищевой продукции.
6. Обучение и аттестация персонала ресторанов в области производственного контроля: программы, требования и рекомендации.
7. Сертификация систем контроля качества и безопасности в общественном питании: стандарты и порядок проведения.
8. Роль производственного контроля в организации и проведении внутренних и внешних аудитов на предприятиях общественного питания.
9. Стандарты и нормативы, применяемые в ресторанной практике для контроля качества и обеспечения безопасности продукции.
10. Современные технологии и методы производственного контроля для оптимизации работы ресторана и повышения качества услуг.

Тема 2. Контроль качества продуктов и услуг

1. Контроль качества как инструмент управления ресторанным бизнесом.
2. Методы контроля качества продуктов в ресторанной индустрии.
3. Органолептическая оценка качества продуктов питания в ресторане.
4. Роль производственного контроля в обеспечении качества ресторанных услуг.
5. Современные подходы к управлению качеством в ресторанном бизнесе.
6. Система менеджмента качества ISO и ее применение в ресторанном деле.
7. Взаимодействие ресторана с поставщиками продуктов: контроль качества и безопасность.
8. Контроль качества обслуживания клиентов в ресторане: методы и показатели.
9. Роль обучения персонала в повышении качества услуг ресторана.
10. Внедрение принципов HACCP для обеспечения безопасности пищевых продуктов в ресторанах.

4. Методы анализа и оценки рисков в ресторанной индустрии.
5. Стратегии управления рисками и их применение в ресторанной практике.
6. Роль производственного контроля в управлении рисками и обеспечении безопасности продукции и услуг.
7. Обучение персонала и его влияние на управление рисками на производстве.
8. Успешные практики управления рисками в ресторанном бизнесе.
9. Перспективы развития управления рисками в предприятиях общественного питания.
10. Оценка эффективности управления рисками в производстве и контроль качества продукции и услуг на предприятиях питания.

Тестовые задания:

Тема 1. Нормативно-правовая база производственного контроля

1. Производственный контроль в ресторане - это:
 - а) контроль качества продуктов и услуг;
 - б) контроль соблюдения санитарных норм и требований безопасности;
 - в) контроль за соблюдением стандартов и нормативов;
 - г) все вышеперечисленное.
2. Система НАССР применяется для:
 - а) всего нижеперечисленного;
 - б) обеспечения безопасности пищевой продукции;
 - в) контроля производственных процессов;
 - г) контроля качества продукции.
3. Сертификация системы контроля качества подтверждает:
 - а) соответствие стандартам и нормативам;
 - б) качество продукции;
 - в) все перечисленное.
 - г) безопасность пищевой продукции
4. Ответственность за нарушение санитарных норм и правил в ресторане несет:
 - а) поставщик продуктов;
 - б) производитель оборудования;
 - в) владелец ресторана;
 - г) шеф-повар.
5. Органолептическая оценка - это метод контроля качества:
 - а) основанный на восприятии органами чувств;
 - б) с использованием специального оборудования;
 - в) путем сравнения с эталоном;
 - г) с применением лабораторных исследований.
6. Стандарты ISO применяются для:
 - а) управления качеством;
 - б) контроля безопасности продукции;
 - в) обеспечения качества услуг;
 - г) всего перечисленного.
7. Обучение персонала в области контроля качества позволяет:
 - а) все перечисленное;
 - б) улучшить качество продукции и услуг;
 - в) обеспечить безопасность пищевой продукции;
 - г) повысить уровень профессионализма
8. Взаимодействие с поставщиками включает в себя:
 - а) оценку качества поставляемых продуктов;
 - б) проверку сертификатов и деклараций;
 - в) проведение аудита поставщиков;
 - г) все перечисленные действия.
9. Контроль качества обслуживания включает в себя оценку:
 - а) скорости обслуживания;
 - б) вежливости персонала;
 - в) чистоты помещений;
 - г) всех перечисленных параметров.
10. Управление рисками в ресторанном бизнесе включает в себя:
 - а) все перечисленные этапы;
 - б) идентификацию и оценку рисков;

- в) разработку стратегий управления рисками;
- г) мониторинг и контроль рисков.

Тема 2. Контроль качества продуктов и услуг

1. Контроль качества продуктов в ресторане включает в себя проверку:
 - а) сроков годности
 - б) внешнего вида
 - в) вкусовых качеств
 - г) всего вышеперечисленного
2. Контроль качества обслуживания подразумевает оценку:
 - а) всего перечисленного
 - б) скорости обслуживания
 - в) вежливости персонала
 - г) чистоты заведения
3. Сертификация системы контроля качества подтверждает соответствие:
 - а) стандартам ISO
 - б) законодательству РФ
 - в) санитарным нормам
 - г) всему вышеперечисленному
4. Ответственность за нарушение санитарных норм в ресторане несет:
 - а) поставщик продуктов
 - б) производитель оборудования
 - в) владелец ресторана
 - г) все перечисленные
5. Обучение персонала в области контроля качества включает в себя:
 - а) повышение уровня профессионализма
 - б) улучшение качества продукции и услуг
 - в) обеспечение безопасности пищевой продукции
 - г) все перечисленное
6. Органолептическая оценка продуктов в ресторане проводится с целью:
 - а) всего вышеперечисленного
 - б) определения вкусовых качеств продукта
 - в) оценки внешнего вида продукта
 - г) проверки свежести продукта
7. Органолептическая оценка проводится:
 - а) с использованием специальных приборов
 - б) путем восприятия продуктов органами чувств
 - в) путем сравнения с эталонным образцом
 - г) все ответы верны
8. Контроль качества продуктов в ресторане подразумевает проверку:
 - а) сроков годности продуктов
 - б) внешнего вида продуктов
 - в) вкусовых качеств продуктов
9. Контроль качества обслуживания подразумевает:
 - а) всего нижеперечисленного
 - б) оценку скорости обслуживания
 - в) проверку вежливости персонала
 - г) контроль чистоты заведения
10. Сертификация системы контроля качества подтверждается:
 - а) стандартами ISO
 - б) законодательством РФ
 - в) санитарными нормами

Тема 3. Управление рисками в производственном контроле

1. Управление рисками в производственном контроле включает в себя этапы:
 - а) идентификация и оценка рисков
 - б) разработка стратегий управления рисками
 - в) мониторинг и контроль рисков

- г) все перечисленные
- д) ни один из перечисленных

2. Идентификация рисков - это процесс определения:

- а) возможных опасностей
- б) вероятности их возникновения
- в) их влияния на бизнес
- г) ничего из перечисленного
- д) всего вышеперечисленного

3. Оценка рисков - это процесс:

- а) определения вероятности их возникновения
- б) определения степени их влияния на бизнес
- в) определения возможностей их предотвращения
- г) всего перечисленного
- д) нет верного ответа

4. Стратегии управления рисками включают в себя:

- а) все нижеперечисленные
- б) снижение рисков
- в) передача рисков
- г) принятие рисков
- д) предотвращение рисков

5. Мониторинг и контроль рисков - это процессы:

- а) отслеживания изменений во внешней среде
- б) отслеживания выполнения стратегий управления рисками
- в) отслеживания результатов принятых мер
- г) всего перечисленного
- д) ни одного из перечисленных

6. Риск-менеджмент в производственном контроле помогает:

- а) предотвратить возможные проблемы
- б) снизить возможные потери
- в) улучшить процессы принятия решений
- г) ни одному из перечисленных
- д) всего перечисленного

7. Риск-менеджмент способствует:

- а) всему перечисленному
- б) улучшению имиджа компании
- в) снижению затрат на устранение последствий
- г) повышению конкурентоспособности
- д) нет верных ответов

8. К методам передачи риска относятся:

- а) страхование
- б) аутсорсинг
- в) заключение контрактов
- г) все вышеперечисленные
- д) ни один из перечисленных.

8. Принятие рисков может быть:

- а) осозанным
- б) неосозанным
- в) добровольным
- г) вынужденным
- д) всем перечисленным

9. Основные принципы риск-менеджмента включают в себя:

- а) системный подход
- б) учет временного фактора
- в) оценку возможных потерь
- г) все перечисленное
- д) нет правильного ответа

10. Идентификация и классификация рисков в ресторане включают в себя анализ:

- а) процессов производства и обслуживания
- б) организационной структуры

- в) взаимодействия с поставщиками
- г) всего вышеперечисленного.

Тема 4. Аудит и сертификация производственных процессов

1. Аудит производственных процессов в ресторане предполагает оценку:
 - а) всего нижеперечисленного
 - б) соблюдения санитарных норм и правил
 - в) профессиональных навыков персонала
 - г) качества продуктов
2. Сертификация производственных процессов подтверждает соответствие:
 - а) стандартам ISO
 - б) законодательству Российской Федерации
 - в) санитарным нормам и правилам
 - г) всему вышеперечисленному
3. Сертификация систем производственного контроля в ресторане необходима для:
 - а) подтверждения соответствия стандартам ISO;
 - б) подтверждения соблюдения законодательства Российской Федерации;
 - в) все выше перечисленное верно;
 - г) подтверждение соблюдения санитарных норм
4. Какие документы необходимы для проведения сертификации систем производственного контроля:
 - а) сертификаты на продукцию;
 - б) документация на оборудование;
 - в) документы, подтверждающие квалификацию персонала;
 - г) все вышеуказанные документы.
5. Какие этапы включает в себя процесс сертификации систем производственного контроля:
 - а) все нижеуказанные этапы;
 - б) подача заявки на сертификацию;
 - в) проведение аудита;
 - г) выдача сертификата.
6. Сертификацию систем производственного контроля проводит:
 - а) владелец ресторана;
 - б) производитель оборудования;
 - в) специализированные организации;
 - г) поставщик продуктов.
7. Что включает в себя обучение персонала в области сертификации систем производственного контроля:
 - а) повышение профессиональной квалификации;
 - б) изучение стандартов ISO;
 - в) соблюдение санитарных норм;
 - г) все вышеперечисленное.
8. Какое преимущество получает ресторан после успешной сертификации систем производственного контроля?
 - а) Повышение конкурентоспособности;
 - б) Улучшение имиджа;
 - в) Снижение возможных потерь;
 - г) Все вышеперечисленное
9. Что является одним из преимуществ внедрения системы управления производственными рисками в ресторане?
 - а) Предотвращение возможных проблем;
 - б) Снижение рисков;
 - в) Передача рисков;
 - г) Принятие рисков.
10. Внешний аудит в ресторане проводится:
 - а) Внутренним аудитором
 - б) Внешним аудитором
 - в) Владельцем ресторана
 - г) Поставщиком продуктов

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

Перечень вопросов к зачету с оценкой:

Вопросы для проверки уровня обученности "Знать"

1. Что такое производственный контроль?
2. Какие задачи выполняет производственный контроль в ресторане?
3. Что включает в себя система HACCP?
4. Какие стандарты используются для управления качеством в ресторане?
5. Как проводится контроль качества обслуживания в ресторане?
6. Для чего проводится аудит поставщиков в ресторанном бизнесе?
7. Какие методы используются для контроля качества продуктов и услуг в ресторане?
8. Что такое органолептическая оценка и как она проводится?
9. Какие преимущества дает внедрение системы управления рисками в ресторане?
10. В чем заключается внешний аудит в ресторанной сфере?
11. Что такое контроль качества продуктов и услуг в ресторанном бизнесе и какие задачи он выполняет?
12. Какие методы контроля качества используются в ресторанах?
13. Что включает в себя органолептическая оценка продуктов и услуг?
14. Каковы преимущества внедрения системы управления рисками на производстве в ресторане?
15. Что такое система HACCP и как она используется в ресторанном бизнесе?
16. Какие стандарты качества применяются в ресторанной индустрии?
17. Как проводится аудит поставщиков продуктов и оборудования для ресторана?
18. Что включает в себя обучение персонала в области контроля качества и безопасности продукции?
19. В чем заключается ответственность за нарушение санитарных норм и правил безопасности в ресторане?
20. Как осуществляется взаимодействие с поставщиками продуктов и услуг для ресторана?
21. Какие этапы включает в себя управление рисками в производственном контроле ресторана?
22. Что такое идентификация рисков и как она происходит?
23. Как происходит оценка рисков в ресторанном бизнесе?
24. Какие стратегии управления рисками существуют и как они применяются?
25. В чем заключаются преимущества внедрения системы управления рисками?
26. Как проводится внешний аудит ресторана?
27. Что включает в себя внутренний аудит в ресторане?
28. Как происходит предотвращение рисков на производстве в ресторанном бизнесе?
29. Что такое передача и принятие рисков и как они осуществляются?
30. Что такое оценка рисков и как ее проводят?
31. Что такое аудит и сертификация в ресторанном бизнесе?
32. Какие виды аудита бывают и для чего они проводятся?
33. Что включает в себя внешний аудит ресторана?
34. Как проводится внутренний аудит на предприятии общественного питания?
35. Что такое сертификация и для чего она нужна?
36. Какие стандарты качества применяются при сертификации ресторанов?
37. Как происходит процесс сертификации производства и обслуживания?
38. Что такое обучение персонала и его роль в обеспечении качества продукции и услуг?
39. Какие преимущества дает сертификация производства и обслуживания в ресторане?
40. В чем заключается ответственность владельца ресторана за нарушение санитарных норм?

Вопросы для проверки уровня обученности "Уметь"

1. Перечислите основные нормативно-правовые документы, регулирующие производственный контроль в ресторанном бизнесе.
2. Опишите процесс внедрения системы HACCP на производстве в ресторане.
3. Какие стандарты ISO используются для обеспечения контроля качества продукции и обслуживания в ресторанах?
4. Проведите аудит поставщиков продуктов для ресторана, опишите процесс и необходимые проверки.
5. Проведите органолептическую оценку продуктов в ресторане, опишите методику и требования.
6. Разработайте план внешнего аудита для ресторана, включая все необходимые проверки и документацию.
7. Внедрите систему управления рисками на основе стандартов ISO в производственный процесс в ресторане.
8. Опишите процесс контроля качества продуктов и услуг в вашем ресторане. Какие методы вы используете для этого?
9. Какие проблемы могут возникнуть при контроле качества продукции и как их можно избежать?
10. Какую роль играет обучение персонала в обеспечении качества продуктов и услуг в вашем ресторане?
11. Какие шаги вы предпринимаете для обеспечения качества обслуживания клиентов?
12. В чем заключается ваша стратегия управления рисками в процессе контроля качества продуктов?
13. Какие методы аудита вы используете в своем ресторане и как они помогают вам контролировать качество продукции и услуг?
14. Какие действия вы предпринимаете, если обнаруживаете некачественную продукцию у поставщиков?
15. Как вы управляете рисками в производственном контроле вашего ресторана?
16. Какие стратегии вы применяете для управления рисками и как они влияют на качество продукции и обслуживания?
18. Как вы обеспечиваете безопасность пищевых продуктов в вашем ресторане в соответствии с требованиями законодательства и стандартов качества?
19. Какие меры вы принимаете для предотвращения возникновения рисков на производстве и в процессе обслуживания клиентов?

22. Как вы контролируете соблюдение санитарных норм и требований безопасности на производстве и во время обслуживания клиентов?
23. Какие виды аудита и сертификации вы проводили в своем ресторане? Опишите процесс и результаты каждого из них.
24. Какие стандарты качества вы использовали при проведении аудита и сертификации в вашем ресторане и почему вы выбрали именно их?
25. Какие преимущества вы получили от проведения аудита и сертификации производственных процессов?
26. Как вы организовали обучение персонала по вопросам контроля качества и проведения аудита?
27. Какие проблемы вы столкнулись при проведении аудита и сертификации и как вы их решали?
28. Как вы взаимодействовали с поставщиками продуктов и услуг во время проведения аудита и получения сертификата?
29. Какие рекомендации вы можете дать другим ресторанам по проведению аудита и сертификации?

Вопросы для проверки уровня обученности "владеть"

Ситуационные задачи:

1. Вы работаете технологом на крупном предприятии пищевой промышленности. Вам необходимо разработать систему контроля качества производимой продукции. Ваши действия?

Решение: Для разработки системы контроля качества необходимо провести анализ требований к продукции, определить параметры контроля, выбрать методы контроля (органолептический, инструментальный, лабораторный), определить периодичность контроля, а также разработать процедуры реагирования на выявленные несоответствия.

2. Вы являетесь владельцем небольшого кафе. Вам необходимо внедрить систему контроля качества обслуживания. Ваши действия?

Решение: Для внедрения системы контроля качества обслуживания необходимо определить параметры контроля (время ожидания заказа, чистота столов, вежливость официантов и т.д.), выбрать методы контроля (визуальный, тайный покупатель), определить периодичность проверок, а также разработать процедуру реагирования на выявленные недостатки.

3. Вы работаете поваром в ресторане и хотите улучшить качество своей работы. Какие шаги вы можете предпринять для этого?

Решение: Можно пройти обучение по повышению квалификации, изучить новые технологии приготовления блюд, участвовать в профессиональных конкурсах и мастер-классах, а также постоянно совершенствовать свои навыки и знания в области кулинарии.

4. Вы менеджер ресторана и обнаружили, что один из поставщиков постоянно поставляет некачественные продукты. Ваши действия?

Решение: Нужно связаться с поставщиком и обсудить проблему, возможно, предложить изменить условия договора или перейти на другого поставщика. Если же поставщик не реагирует на претензии, следует обратиться в суд.

5. Вы официант в ресторане и заметили, что один из гостей недоволен обслуживанием. Ваши действия? Решение:

Необходимо извиниться перед гостем, выяснить причину недовольства и постараться исправить ситуацию (например, предложить комплимент от заведения).

6. Вы владелец ресторана и хотите контролировать качество продуктов и услуг. Какие инструменты вы можете использовать?

Решение: Можно использовать различные методы контроля: органолептический (оценка вкуса, запаха, цвета и т.д.), инструментальный (измерение температуры, влажности и т.д.), лабораторный анализ (определение состава, безопасности продуктов и т.д.). Также можно проводить аудит поставщиков и клиентов, обучение персонала, сертификацию продукции и услуг.

Практико-ориентированные задания:

1. Вы хотите открыть свой ресторан и обеспечить высокое качество продукции и обслуживания. Какие меры вы предпримете для этого?

2. Вы работаете менеджером в ресторане и отвечаете за контроль качества продуктов и услуг. Какие задачи вы выполняете в рамках этой роли?

3. Вы владелец бизнеса в сфере общественного питания и хотите минимизировать риски, связанные с контролем качества продукции и услуг. Какие шаги вы предпримете?

4. Вы работаете шеф-поваром в ресторане и отвечаете за разработку меню и контроль качества блюд. Какие риски вы учитываете при этом?

5. Вы управляющий ресторана и отвечаете за управление рисками, связанными с контролем качества продуктов и услуг. Какие стратегии вы используете для минимизации этих рисков?

6. Вы работаете барменом в ресторане и обеспечиваете высокое качество напитков. Какие меры вы принимаете для минимизации рисков, связанных с качеством продукции?

Мини-кейсы:

- б) Обучение персонала
- в) Контроль качества обслуживания
- г) Все из вышеперечисленного

3. Что не включает в себя система HACCP?

- а) Анализ рисков
- б) Определение критических контрольных точек
- в) Разработка процедур контроля
- г) Обучение персонала

4. Что из ниже перечисленного не относится к стандартам ISO?

- а) Управление качеством
- б) Безопасность пищевой продукции
- в) Качество обслуживания
- г) Все перечисленное

5. Что из следующего не является методом контроля качества?

- а) Органолептический анализ
- б) Лабораторные исследования
- в) Проверка сертификатов
- г) Мониторинг отзывов клиентов

6. HACCP - это система, которая:

- а) обеспечивает контроль качества продукции
- б) гарантирует безопасность пищевой продукции
- в) контролирует производственные процессы
- г) делает все вышеперечисленное

7. HACCP не используется для:

- а) разработки новых продуктов
- б) оценки качества обслуживания
- в) контроля за соблюдением санитарных норм
- г) управления рисками

8. HACCP включает в себя следующие элементы:

- а) анализ рисков
- б) определение критических контрольных точек
- в) разработка процедур контроля
- г) обучение персонала

9. ISO - это стандарт, который:

- а) регулирует качество продукции
- б) обеспечивает безопасность пищевой продукции
- в) улучшает качество обслуживания
- г) делает все перечисленное

10. Аудит поставщиков - это процесс, который включает в себя:

- а) все нижеперечисленное
- б) проверку качества поставляемых товаров
- в) оценку соответствия требованиям законодательства
- г) мониторинг отзывов клиентов

11. Производственный контроль - это комплекс мероприятий, направленных на:

- а) обеспечение безопасности пищевой продукции
- б) все перечисленное
- в) контроль качества продукции
- г) соблюдение санитарных норм

12. Во время органолептической оценки продуктов в ресторане определяют:

- а) цвет
- б) запах
- в) текстуру
- г) все вышеперечисленное

13. Органолептическую оценку продуктов проводят:

- а) все ответы верны
- б) во время приготовления блюд
- в) после приготовления блюд
- г) до начала приготовления блюд

14. Точность органолептической оценки зависит от:

- а) опыта и знаний повара
- б) условий проведения оценки
- в) времени суток проведения оценки
- г) всего вышеперечисленного

15. Органолептическая оценка может быть использована для:

- а) выявления некачественных продуктов
- б) контроля качества приготовления блюд
- в) обучения новых поваров
- г) нет правильного ответа

16. Риски в ресторанном бизнесе можно классифицировать по:

- а) источникам возникновения
- б) степени влияния на деятельность ресторана
- в) возможности управления ими
- г) всем перечисленным.

17. Идентификация рисков включает в себя определение:

- а) возможных опасностей
- б) вероятности их возникновения
- в) их воздействия на бизнес
- г) всего перечисленного.

18. Оценка рисков это процесс:

- а) определения вероятности их появления
- б) определения степени их воздействия на деятельность ресторана
- в) определения возможностей их управления
- г) всего перечисленного.

19. Управление рисками включает в себе:

- а) все перечисленное.
- б) мониторинг и контроль
- в) анализ результатов и корректировку стратегий
- г) разработку стратегий управления

20. Методы управления рисками могут включать в себя:

- а) предотвращение
- б) снижение
- в) передачу
- г) принятие
- д) все перечисленные.

21. Внешний аудитор:

- а) Проверяет соблюдение санитарных норм
- б) Оценивает качество продуктов
- в) Проверяет профессиональные навыки персонала
- г) Все вышеперечисленное

22. Внешний аудитор может:

- а) Все перечисленное
- б) Проводить аудит без предупреждения
- в) Вмешиваться в работу ресторана
- г) Требовать доступ ко всей документации

23. Внешний аудитор несет ответственность за:

- а) Качество аудита
- б) Конфиденциальность информации
- в) Соблюдение законодательства
- г) Все вышеуказанное

24. Внешний аудитор должен быть:

- а) Всеми перечисленными качествами
- б) Независимым
- в) Компетентным
- г) Объективным

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Не предусмотрено

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации по работе с конспектом лекций

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.

Работа с рекомендованной литературой:

При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект – это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например: индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы; фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы; решение задач и упражнений по образцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности. выполнение контрольных работ; работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированием практических навыков в изучаемой дисциплине. Их назначение – углубление проработки теоретического материала, формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работы предполагает: изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы); выполнение необходимых расчетов и экспериментов; оформление отчета с заполнением необходимых таблиц, построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам; по каждой лабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретического материала. Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.

Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования по структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.

Структура отчёта:

- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.

Дополнительными элементами:

- приложения;
- библиографический список.

Требования к содержанию отчёта:**1. Титульный лист**

В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.

В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова тема и в кавычки не заключается.

Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.

В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).

2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.

3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.

4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.

5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.

Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не менее 15 мм.

Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.

Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата. Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.

Структура реферата:**1. Титульный лист**

2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.

4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты.

План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.

5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.

6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.

7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».

При проверке реферата оцениваются:

- знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
- характеристика реализации цели и задач исследования;
- степень обоснованности аргументов и обобщений;
- качество и ценность полученных результатов;
- использование литературных источников;
- культура письменного изложения материала;

□ культура оформления материалов работы.

Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):

Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.

- Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
- Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
- Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
- Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
- Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
- Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросы строятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации. Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросы дисциплины ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменными замечаниями преподавателя и приступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:

- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.

Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений. Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов, воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала – умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует

помнить, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без понимания сущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис). Эссе должно содержать ссылки на источники. Оригинальность текста должна быть от 80% по программе антиплагиата.

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности. Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение. Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой. Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.

Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

Методические рекомендации по подготовке к тестированию

Тестирование – это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний обучающихся, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у обучающегося в процессе изучения учебного материала. Однако тестирование не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у обучающегося стремление к чтению дополнительной экономической литературы. Зачет завершает изучение определенного раздела учебного курса и должен показать умение обучающегося использовать полученные знания в ходе подготовки и сдачи тестирования при ответах на экзаменационные вопросы. Тестирование может проводиться в устной или письменной форме. Подготовка к тестированию начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения тестирования. Как правило, на самостоятельную подготовку к тестированию обучающемуся отводится 2-3 недели. Подготовка включает в себя изучение рекомендованной литературы и (по указанию преподавателя)

конспектирование важнейших источников. Тестирование проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым обучающимся или беседы в небольших группах (3-5 человек). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, контролирует конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. Проведение тестирования позволяет обучающемуся приобрести опыт работы над первоисточниками, что в дальнейшем поможет с меньшими затратами времени работать над литературой при подготовке к промежуточной аттестации.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине. Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должны быть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что позволит использовать время экзаменационной сессии для систематизации знаний.

Методические рекомендации по подготовке к зачету

В ходе подготовки к зачету студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:

- программой дисциплины;
- перечнем знаний и умений, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету.

После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А. А. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 196 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/186005
Л.1.2	Абдуллина Л.В., Минапова Р.Я., Степанова Г.С., Гильмутдинова А.А., Хаматгалеева Г.А., Хаматгалеева Г.А. Управление качеством продукции на основе принципов ХАССП в предприятиях торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: Монография. - Москва: Русайнс, 2019. - 173 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/933004
Л.1.3	Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А. А. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 196 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/297662
Л.1.4	Чернова Е. В., Баженова Т. С., Котова Н. П. Ресторанное дело [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021. - 260 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=598739
Л.1.5	Кокшаров А. А., Подлегаева Т. В. Технология производства ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Кемерово: КемГУ, 2021. - 145 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/186340
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Office 2013 Standard
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	"Электронная библиотека учебников". Режим доступа: http://studentam.net/
7.3.5	Электронно-библиотечная система "Юрайт". Режим доступа: https://biblio-online.ru/
7.3.6	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: https://gigabaza.ru/
7.3.7	База данных международного индекса научного цитирования Scopus. Режим доступа: http://www.scopus.com/
7.3.8	Компьютерная справочно-правовая система "КонсультантПлюс". Режим доступа: http://www.consultant.ru/
7.3.9	Сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации. Режим доступа: https://mcx.gov.ru/

7.3.10	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: https://www.elibrary.ru/
7.3.11	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: https://cyberleninka.ru/
7.3.12	Справочно-правовая система "Гарант". Режим доступа: https://www.garant.ru/
7.3.13	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: https://razoom.mgutm.ru/
7.3.14	Российская государственная библиотека. Режим доступа: https://www.rsl.ru/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	<p>Адрес: 453850, Республика Башкортостан, р-н Мелеузовский, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34, строение 1: аудитория 16-120 - Лаборатория Контроля качества и экспертизы продовольственных товаров</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ; Проектор переносной; Экран переносной; Лабораторное оборудование и приборы: титровальная установка, шкаф вытяжной для нагревательных печей, шкаф вытяжной с подводом воды, весы лабораторные ЕК 600G, аквадистиллятор ДЭ-4, водяная баня многоместная ПЭ-4300, эксикаторы, штатив лабораторный, вискозиметр ротационный VISCO, ячейка АРМ для проб малого объема, датчик температуры к ячейке АРМ, набор шпинделей для АРМ, печь муфельная, термостат ТС-80, рН-метр-милливольтметр рН-150, центрифуга для пробирок эппендорф, комплекс "Экотест-ВА-йод", датчик "Модуль ЕМ-04", перемешивающее устройство ЛАБ-ПУ-02, фотометр КФК-3, спектрофотометр Jepway, барометр-анероид, психрометр, центрифуга ОПН-3, система капиллярного электрофореза "Капель-104Т", бидисцилятор стеклянный, устройство для сушки посуды ПЭ-2000, магнитная мешалка; Холодильник; Стол-мойка; Стол антивибрационный; Технологические приставки; Тумбы подкатные; Лабораторный стенд «Многоцелевой технологический аппарат»; Лабораторные шкафы для посуды и приборов</p>
8.2	<p>Адрес: 453850, Республика Башкортостан, р-н Мелеузовский, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34, строение 1: аудитория 16-124 - Лаборатория «Учебный ресторан»</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>: Рабочее место преподавателя; Компьютер; Проектор переносной; Экран переносной; Учебно-наглядные пособия. Рабочие места обучающихся; Предметы сервировки стола: столовая посуда; фаянсовая посуда; фарфоровая посуда; хрустальная и стеклянная посуда, столовые приборы; Столовый текстиль: скатерти, салфетки, полотенца, униформа для официантов, бармена; Барный инвентарь: шейкер, нарзанники, открывалки, щипцы, блендер; Барное стекло: бокалы, стаканы, рюмки, стопки, фужеры, кувшины; Барная стойка; Кофемашина; Телевизор; DVD-приставка; Столы; Витрина, открытая с посудой.</p>

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2025 г. № ____
И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2025 г. № ____
И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2026 г. № ____
И.о. зав. кафедрой _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2026 г. № ____
И.о. зав. кафедрой _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2027 г. № ____
И.о. зав. кафедрой _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2027 г. № ____
И.о. зав. кафедрой _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2028 г. № ____
И.о. зав. кафедрой _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2028 г. № ____
И.о. зав. кафедрой _____