

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
 образования
 «Сочинский государственный университет»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Системы управления безопасностью в общественном питании

Шифр и направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Профиль подготовки	Технологии ресторанного дела
Форма обучения	Заочная
Выпускающая кафедра	Сервис и индустрия питания
Кафедра-разработчик рабочей программы	Сервис и индустрия питания
Год набора	2021

Курс	Трудоем- кость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
3	108/3	6	4		94	-	Зачет с оценкой(4)
Итого:	108/3	6	4		94	-	Зачет с оценкой (4)

Сочи 2021 г.

Лист согласования рабочей программы дисциплины Системы управления безопасностью в общественном питании

Рабочую программу составил (и):

Зангиева Светлана Викторовна ,к.т.н.,доцент



Ф.И.О., ученое звание, подпись

Ф.И.О., ученое звание, подпись

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

Заведующий кафедрой
подпись



Ф.И.О.

Удотова О.А.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду СГУ:

Директор НОБ



подпись

Мысина Е.С.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям:

Отдел качества образования и методического обеспечения



подпись



Ф.И.О.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол № 12 заседания кафедры от «16» 07 2022 г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения:

На основании распоряжения ректора № 243-р, от 06.07.22 г. в рабочую программу дисциплины внесены изменения – Профессиональные компетенции, установленные вузом (ПКУВ) на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников считать Профессиональными компетенциями, определенными организацией самостоятельно на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (ПК).

ПКУВ-1 считать ПК-1.

Заведующий кафедрой



О.А. Удотова

Рабочая программа переутверждена на 20___/20___ учебный год, протокол №___ заседания кафедры от «___» _____ 20___ г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения _____

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 20___/20___ учебный год, протокол №___ заседания кафедры от «___» _____ 20___ г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения _____

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины Системы управления безопасностью в общественном питании

является формирование компетенций, направленных на ознакомление будущих специалистов с вопросами загрязнения различными токсикантами химической и биологической природы продовольственного сырья и продуктов, а также методов их контроля и способов снижения вредного воздействия на человека и окружающую среду.

Задачи дисциплины: сформировать у студентов-технологов научный подход к вопросам взаимосвязи безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Обучить их методам контроля и знаниям технологических процессов обработки сырья и готовой продукции. Понимать роль стандартизации и сертификации в совершенствовании контроля производства, качества и безопасности продуктов питания - научить практическим навыкам и умениям.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Таблица 1 – Дисциплины, участвующие в формировании компетенции

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
Универсальные компетенции	
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Безопасность жизнедеятельности Санитария и гигиена питания Интерьер и экстерьер в общественном питании Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания Системы управления безопасностью в общественном питании Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания Ознакомительная практика Технологическая практика Преддипломная практика
ПКУВ-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Кухни народов мира Технология и организация диетического питания Контроль качества продовольственного сырья и продукции общественного питания Информационные технологии в общественном питании Экономика предприятий общественного питания Пищевая химия Пищевая микробиология Метрология, стандартизация и сертификация Технология и организация специальных видов питания Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

	<p>Интерьер и экстерьер в общественном питании</p> <p>Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания</p> <p>Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании</p> <p>Документационное обеспечение и делопроизводство на предприятиях общественного питания</p> <p>Дегустационный анализ</p> <p>Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания</p> <p>Системы управления безопасностью в общественном питании</p> <p>Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания</p> <p>Организационно-управленческая практика</p>
--	---

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 2 – Компетенции и индикаторы их достижения

Компетенции и индикаторы их достижения		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Универсальные компетенции		
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Обеспечивает безопасные условия жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании	<p>Знать: безопасные условия жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании</p> <p>Уметь: обеспечивать безопасные условия жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании</p> <p>Владеть: безопасными условиями жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании</p>

Компетенции и индикаторы их достижения		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
	<p>УК-8.2</p> <p>Анализирует социально значимые проблемы и процессы, происходящие в области обеспечения безопасности жизнедеятельности, определяет способы снижения рисков, связанных с деятельностью человека</p>	<p>Знать: социально значимые проблемы и процессы, происходящие в области обеспечения безопасности жизнедеятельности, определяет способы снижения рисков, связанных с деятельностью человека</p> <p>Уметь: анализировать социально значимые проблемы и процессы, происходящие в области обеспечения безопасности жизнедеятельности, определяет способы снижения рисков, связанных с деятельностью человека</p> <p>Владеть: методами анализа социально значимых проблем и процессов, происходящих в области обеспечения безопасности жизнедеятельности, определяет способы снижения рисков, связанных с деятельностью человека</p>

Компетенции и индикаторы их достижения		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
	<p>УК-8.3</p> <p>Владеет принципами обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирует развитие событий и оценивает последствия при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>Знать: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирует развитие событий и оценивает последствия при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p>Уметь: обеспечивать устойчивость объектов экономики, прогнозировать развитие событий и оценивать последствия при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p>Владеть: способами обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирует развитие событий и оценивает последствия при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>
Профессиональные компетенции установленные вузом (ПКУВ)		

Компетенции и индикаторы их достижения		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
ПКУВ-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКУВ-1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Знать: ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: способами организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

Компетенции и индикаторы их достижения		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
	<p>ПКУВ-1.2</p> <p>Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Знать: методы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: способами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.

4.1 Тематический план дисциплины

Таблица 3 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

№ раздела, темы	Наименование темы (раздела) дисциплины	Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС
1.	Тема 1. Понятие безопасности в общественном питании. Виды загрязнения сырья и продуктов питания	22	2	-	-	20
2.	Тема 2. Нормативно-законодательная база, регламентирующая безопасность сырья и продуктов питания	28	2	2	-	24
3.	Тема 3. Управление безопасностью на предприятиях общественного питания	34	2	2	-	30
6.	Контрольная работа	20	-	-	-	20
8	Зачет с оценкой	4	-	-	-	
ИТОГО:		108	6	4	-	94

4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание занятия
1.	Тема 1. Понятие безопасности в общественном питании. Виды загрязнения сырья и продуктов питания	Предмет и задачи курса, связь с другими дисциплинами. Основные факторы, определяющие биологическую безопасность пищевого сырья и пищевых продуктов. Основные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания,

		<p>биологическая цепь. Токсичность, классификация веществ по признаку токсичности. Базисные (основные) показатели токсичности: предельно допустимая концентрация (ПДК), допустимое суточное потребление (ДСП), допустимая суточная доза (ДСД). Последствия воздействия токсикантов на организм человека (аллергенное, канцерогенное, мутагенное, тератогенное). Комбинированное действие токсикантов (антагонизм-эффект и синергизм-эффект).</p> <p>Санитарная охрана и экспертиза сырья и пищевых продуктов. Цели и задачи гигиенической экспертизы, этапы ее проведения и результаты (продукты съедобные и несъедобные, стандартные и нестандартные, фальсифицированные, суррогатные, их дальнейшее использование).</p>
2.	<p>Тема 2. Нормативно-законодательная база, регламентирующая безопасность сырья и продуктов питания</p>	<p>Роль стандартизации, метрологии и сертификации в совершенствовании контроля безопасности пищевого сырья и продовольственных товаров.</p> <p>Нормативные документы РФ, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов. Федеральные законы «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О стандартизации», «О защите прав потребителя», «О сертификации продукции и услуг». Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.</p> <p>Роль международных организаций в решении вопросов безопасности продуктов питания (Организация Объединенных Наций, Пищевая и Сельскохозяйственная организация (ФАО), Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ), Комиссия по правилам изготовления пищевых продуктов (Codex Alimentarius) и др.).</p>
3.	<p>Тема 3. Управление безопасностью на предприятиях общественного питания</p>	<p>Классификация видов загрязнения пищевого сырья и продуктов питания. Контроль качества пищевого сырья и продуктов питания на предприятиях общественного питания. Системы управления безопасностью в общественном питании.</p>

4.1.1 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы занятия	Краткое содержание занятия
1.	Тема 2. Нормативно-законодательная база, регламентирующая безопасность сырья и продуктов питания	Изучение принципов обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, рассмотрение классификации чужеродных веществ, определение общих характеристик различных типов и видов. Изучение нормативной документации на методы контроля, зависимость содержания нитратов от вида и сорта овощей, определить нитраты в сырых овощах по регионам, составить мониторинг
2.	Тема 3. Управление безопасностью на предприятиях общественного питания	Нормативная документация, термины и определения, на продукцию и методы анализа. Классификация видов загрязнения пищевого сырья и продуктов питания. Контроль качества пищевого сырья и продуктов питания на предприятиях общественного питания.

4.1.3 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид СРС
1.	Тема 1. Понятие безопасности в общественном питании. Виды загрязнения сырья и продуктов питания	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка к зачету.
2.	Тема 2. Нормативно-законодательная база, регламентирующая безопасность сырья и продуктов питания	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка к зачету.
3.	Тема 3. Управление безопасностью на предприятиях общественного питания	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка к зачету.
6.	Контрольная работа	Выполнение контрольной работы

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 литература

1. Димитриев, А. Д. Биологическая и химическая безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / А. Д. Димитриев, Д. А. Димитриев. – Саратов :

2. Вузовское образование, 2018. – 183 с. – 978-5-4487-0171-9. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/74955.html> . (дата обращения: 31.08.2021) – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
 3. Дунченко Управление качеством в отраслях пищевой промышленности / Дунченко Н.И., Магомедов М.Д., Рыбин А.В., - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 212 с.: ISBN 978-5-394-01921-0 - URL: <http://znanium.com/catalog/product/415066> (дата обращения: 31.08.2021) – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
 4. Куприянов А.В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции : учебное пособие / А.В. Куприянов, В.А. Гарельский. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. – 151 с. – 978-5-7410-1418-9. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/61896.html> . (дата обращения: 31.08.2021) – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
 5. Куприянов А.В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции : учебное пособие / А.В. Куприянов, В.А. Гарельский. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. – 151 с. – 978-5-7410-1418-9. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/61896.html> . (дата обращения: 31.08.2021)– Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
 6. Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания : учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. – Москва : Российская международная академия туризма, Логос, 2014. – 152 с. – 978-5-98704-779-8. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/51864.html> . (дата обращения: 31.08.2021)– Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
 7. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности : учебник / А.Н. Австриевских [и др.]. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017. – 268 с. – 978-5-379-02011-8. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/65292.html> . (дата обращения: 31.08.2021) – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
 8. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под ред. В.М.Позняковского - 3 изд., испр. и доп. - М:ИНФРА-М, 2014 - 336 с.: 60x90 1/16 + (Доп. мат. znanium.com). - (ВО: Бакалавриат). (п) ISBN 978-5-16-006184-9 - URL: <http://znanium.com/catalog/product/367398> . (дата обращения: 31.08.2021)– Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
- Управление качеством пищевых функциональных ингредиентов : монография / Л.Г. Елисеева [и др.]. – Москва : Палеотип, 2013. – 210 с. – 978-5-94727-678-7. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/48705.html> . (дата обращения: 31.08.2021) – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4.2.3 Учебно-методические материалы и пособия, нормативные документы.

Нормативные акты

4.2.4 Программное обеспечение, Интернет-ресурсы, электронные библиотечные системы

Студентам обеспечивается доступ к базам данных и библиотечным фондам университета. СГУ обеспечивает оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области интеллектуальной собственности, а также доступ обучающихся к информационным справочным и поисковым системам.

В частности, обеспечивается доступ к следующим ресурсам:

1. Электронная библиотека Сочинского государственного университета [Электронный ресурс] : база данных. – Электрон. дан. – Сочи, [2017-]. (дата обращения: 31.08.2021)– Режим доступа: <http://lib.sutr.ru/>, свободный. – Загл. с экрана.

2. Электронно-библиотечные и справочно-правовые системы:

IPRbooks [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «www.iprbookshop.ru». – Электрон. дан. – Саратов, [2010-]. (дата обращения: 31.08.2021)– Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>, по паролю. – Загл. с экрана.

Znanium.com [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система / ЭБС Znanium.com, ООО «Научно-издательский центр Инфра-М». – Электрон. дан. – Москва, [2011-].(дата обращения: 31.08.2021) – Режим доступа: <http://znanium.com/>, по паролю. – Загл. с экрана.

КонсультантПлюс [Электронный ресурс] : справочно-правовая система /Компания «КонсультантПлюс». – Москва, [1997-].(дата обращения: 31.08.2021) – Режим доступа: локальная сеть СГУ, по паролю. – Загл. с экрана.

3. Образовательные и научные ресурсы со свободным доступом.

КиберЛенинка [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека открытого доступа / ООО «Итеос». – Электрон. дан. – Москва, [2014-]. (дата обращения: 31.08.2021)– Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/>, свободный. – Загл. с экрана.

eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека / Компания «Научная электронная библиотека» (eLIBRARY.RU). – Электрон. дан. – Москва, [2000-]. (дата обращения: 31.08.2021)– Режим доступа: <https://elibrary.ru/>, требуется регистрация. – Загл. с экрана.

4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине.

Вопросы к зачету с оценкой по дисциплине

1. Основные факторы, определяющие биологическую безопасность пищевого сырья и пищевых продуктов.
- 2.Основные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания, биологическая цепь.
- 3.Токсичность, классификация веществ по признаку токсичности
- 4.Последствия воздействия токсикантов на организм человека (аллергенное, канцерогенное, мутагенное, тератогенное).

- 5.Базисные (основные) показатели токсичности: предельно допустимая концентрация (ПДК), допустимое суточное потребление (ДСП), допустимая суточная доза (ДСД).
- 6.Санитарная охрана и экспертиза сырья и пищевых продуктов.
- 7.Цели и задачи гигиенической экспертизы, этапы ее проведения и результаты
- 8.Роль стандартизации, метрологии и сертификации в совершенствовании контроля безопасности пищевого сырья и продовольственных товаров.
- 9.Нормативные документы РФ, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов.
- 10.Классификация видов загрязнения пищевого сырья и продуктов питания.
11. Контроль качества пищевого сырья и продуктов питания на предприятиях общественного питания.
12. Системы управления безопасностью в общественном питании.
13. Органолептическая оценка: показатели и методы их определения
14. Нормативные документы.
15. Анализ приводимой информации в Сборниках рецептур.
16. ГОСТы.
21. Органолептическая оценка: показатели и методы их определения.
22. Нормативное обоснование продукции общественного питания.
23. Сборники рецептур и их роль в качестве вырабатываемой продукции.
24. Анализ интернет ресурсов по предлагаемой кулинарной продукции различными предприятиями быстрого питания
25. Основные критерии безопасности продукции общественного питания.
28. Современный контроль качества продукции в ПБО.
29. Управление качеством предприятий питания .

5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

В ходе обучения основными видами учебных занятий являются лекции и практические занятия. В ходе лекций рассматриваются основные понятия тем, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовки к практическим занятиям.

В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания по ряду рассмотренных на лекциях вопросов, развиваются профессиональные навыки инженера-технолога общественного питания.

При подготовке к практическому занятию студент должен уяснить цели и задачи работы с предлагаемыми источниками литературы в пределах исследуемой проблематики.

Методические рекомендации по подготовке студентов к занятиям. Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с литературой. Изучение дисциплины предполагает отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в конспект основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

Методические рекомендации студентам по организации самостоятельной работы по изучению литературных источников.

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения литературы. В период изучения литературных источников

необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

Методические рекомендации студентам по подготовке докладов.

При подготовке к докладу по теме, указанной преподавателем, студент должен ознакомиться с литературой, а также с последними публикациями по этой тематике в сети Интернет. Необходимо подготовить текст доклада и иллюстративный материал в виде презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад отводится 7-10 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути ее решения.

5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

Самостоятельная внеаудиторная работа по курсу включает изучение учебной и научной литературы, повторение лекционного материала, подготовку к практическим занятиям, выполнение контрольных работ, а также подготовку к текущему и итоговому контролю. Практические занятия предусматривают совершенствование навыков работы с использованием методик для проведения исследований. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и лабораторных занятиях, должны быть изучены бакалаврами в ходе самостоятельной работы. Контроль самостоятельной работы бакалавров над учебной программой курса осуществляется в ходе занятий методом устного опроса или ответов на вопросы тем. В ходе самостоятельной работы каждый бакалавр обязан прочитать литературу по изучаемой теме. Обучающийся должен готовиться к предстоящему лабораторному занятию по всем, обозначенным в программе вопросам. Не проясненные (дискуссионные) в ходе самостоятельной работы вопросы следует выписать в конспект лекций и впоследствии прояснить их на занятиях.

Самостоятельная работа выполняется студентом по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Видами заданий для внеаудиторной самостоятельной работы студента выступают:
для овладения знаниями:

- чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы);
- составление плана текста;
- конспектирование текста;
- выписки из текста;
- работа со словарями и справочниками;
- использование компьютерной техники и Интернета и др. при выполнении творческих домашних заданий.

для закрепления и систематизации знаний:

- работа с конспектом лекций (обработка текста);
- повторная работа над учебным материалом (электронного учебника, первоисточника, дополнительной литературы);
- составление плана и тезисов ответа на вопросы промежуточного контроля;
- решение практических заданий в рабочей тетради;
- аналитическая обработка текста (аннотирование, конспект-анализ и др.);
- подготовка докладов по творческим заданиям

для формирования умений и навыков:

- решение задач и упражнений в рабочей тетради по темам;
- подготовка к практическим занятиям.

Проработка вопросов, выносимых на самостоятельное изучение состоит в изучении, конспектировании и анализе литературных источников.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

Преподавание дисциплины ведется с применением элементов следующих видов образовательных технологий: традиционного (объяснительно-иллюстративного) и развивающего (проблемного) обучения: 1) чтение лекций с применением аудиовизуальных

технических средств; 2) проведение лабораторных занятий с обсуждением вопросов лекции, решением проблемных ситуаций.

Преподавание дисциплины ведется с применением:

1. Информационных технологий: использование электронных образовательных ресурсов (электронный конспект) при подготовке к лекциям и практическим работам;
2. Привлечением нормативных правовых источников, материалов исследований и периодической научной печати;
3. Интерактивных технологий: разбор конкретных ситуаций.

Методами изучения дисциплины являются: чтение лекций с разбором проблемных ситуаций, организация дискуссий при разборе конкретных ситуаций, самостоятельное изучение вопросов по темам дисциплины. Способами изучения дисциплины являются: участие студентов в решении проблем при прослушивании лекций, подготовка к лабораторным занятиям, участие в дискуссии при обсуждении проблемных ситуаций.

Индивидуальные задания выполняются с целью расширения и углубления изучаемого материала на основе патентного поиска информации. Темы индивидуальных заданий выдаются отдельно каждому студенту. По результатам выполнения которых студенты выступают с докладами на занятиях.

В целях максимального усвоения дисциплины используются следующие технологии обучения:

- Лекция - учебное занятие, составляющее основу теоретического обучения и дающее систематизированные основы научных знаний по дисциплине, раскрывающее состояние и перспективы развития соответствующей области науки и техники, концентрирующее внимание обучающихся на наиболее сложных, узловых вопросах, стимулирующее их познавательную деятельность и способствующее формированию творческого мышления.

- Практическая работа - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

- Самостоятельная работа студента, предусматривает выполнение работы - задание, которое требует от студента воспроизведения и/или обработки полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей, как правило, творческого подхода.

- Преподавание дисциплины опирается на современный подход к обучению и ориентируется на внесение в процесс обучения новизны, обусловленной особенностями динамики развития жизни и деятельности, спецификой различных технологий обучения и потребностями личности, общества и государства в выработке у обучаемых социально полезных знаний, убеждений, черт и качеств характера, отношений и опыта поведения.

Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лекционные занятия : Специализированная мебель, технические средства и наборы демонстрационного оборудования для представления учебной информации: столы и стулья, рабочее место преподавателя, доска меловая, интерактивная доска, проектор, ноутбук.

Практические занятия: компьютерный класс, презентационная техника (проектор, экран, компьютер), пакеты программного обеспечения (ПО) общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы,), специализированное ПО.

Мультимедийные средства: учебные видео по темам.

Стандартное лицензионное программное обеспечение
Microsoft Windows, Kaspersky Endpoint Security, LibreOffice .

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС СГУ.

5.5. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине «Системы управления безопасностью общественном питании»

определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

**19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания
бакалавриат**

Профиль «Технологии ресторанного дела»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Системы управления безопасностью в общественном питании

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений.

форма обучения -заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	108/3
Цель изучения дисциплины	Формирование компетенций, направленных на ознакомление будущих специалистов с квалификационной характеристикой инженера-технолога общественного питания, видами профессиональной деятельности, требованиями к профессиональной подготовленности, организацией учебной и самостоятельной работы студентов в вузе
Содержание дисциплины	Тема 1. Понятие безопасности в общественном питании. Виды загрязнения сырья и продуктов питания Тема 2. Нормативно-законодательная база, регламентирующая безопасность сырья и продуктов питания Тема 3. Управление безопасностью на предприятиях общественного питания
Формируемые компетенции (коды)	УК-8, ПКУВ-1
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-8.1 Обеспечивает безопасные условия жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании УК-8.2 Анализирует социально значимые проблемы и процессы, происходящие в области обеспечения безопасности жизнедеятельности, определяет способы снижения рисков, связанных с деятельностью человека УК-8.3 Владеет принципами обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирует развитие событий и оценивает последствия при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов ПКУВ-1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКУВ-1.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Образовательные технологии	Практические работы, лекции, срс

Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой
---	-----------------