

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2025 10:46:58

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f5840642a1c2e061

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по организации и проведению самостоятельной работы
по дисциплине «БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

для студентов направления подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела
очная форма обучения

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине: «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» // Щедрина Т.В./
Пятигорск, 2021 г.

Методические указания предназначены для бакалавров направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль: Технология и организация ресторанного дела содержат материалы и задания для самостоятельной работы.

Методические указания разработаны на основании требований государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования.

Методические указания рассмотрены и утверждены на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Заведующий кафедрой технологии
продуктов питания и товароведения

Е.Н. Холодова

Содержание

Введение	4
1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»	5
2. План-график выполнения самостоятельной работы	7
3. Контрольные точки и виды отчетности по ним	7
4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала	7
5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)	16
Список рекомендуемой литературы	23

Введение

Самостоятельная работа завершает задачи всех видов учебной работы. Знания, не подкрепленные самостоятельной деятельностью, не могут стать подлинным достоянием человека. Кроме того, самостоятельная работа имеет воспитательное значение: она формирует самостоятельность не только как совокупность умений и навыков, но и как черту характера, играющую существенную роль в структуре личности современного специалиста высшей квалификации.

Ее формы разнообразны — это различные типы домашних заданий. В вузах составляются графики самостоятельной работы на семестр с приложением семестровых учебных планов и учебных программ. Графики — стимулируют, организуют, заставляют рационально использовать время. Работа должна систематически контролироваться преподавателями. При распределении заданий студенты получают инструкции по их выполнению, методические указания, пособия, список необходимой литературы. Самостоятельная работа студента (СРС) наряду с аудиторной представляет одну из форм учебного процесса и является существенной его частью. СРС – это планируемая работа студентов, выполняемая по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Под самостоятельной работой студентов понимается планируемая учебная, учебно-исследовательская, а также научно-исследовательская работа студентов, которая выполняется во внеаудиторное время по инициативе студента или по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Важное значение самостоятельной работы студентов при изучении курса обусловлено наличием большого количества проблемных и дискуссионных вопросов, требующих творческого подхода, широкого использования специальной литературы и ее глубокого осмысления.

1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»

Самостоятельная работа студентов при изучении дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» предусматривает следующие виды: самостоятельное изучение литературы по темам дисциплины, подготовка к практическим занятиям; выполнение индивидуальных исследовательских проектов.

Самостоятельная работа – это работа студентов по усвоению обязательной и свободно получаемой информации по самообразованию. Такая форма обучения приобретает в настоящее время актуальность и значимость. Её функцией является обеспечение хорошего качества усвоения знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций студентами по изучаемой дисциплине. В качестве форм и методов внеаудиторной работы студентов является самостоятельная работа в библиотеке, конспектирование, работа со специальными словарями и справочниками, расширение понятийно-терминологического аппарата.

Целью подготовки к самостоятельному изучению литературы по темам дисциплины является собеседование с преподавателем по темам теоретического материала. Задачами при подготовке к самостоятельному изучению литературы по темам дисциплины – конспектирование студентом тем дисциплины.

Цель освоения дисциплины: формирование набора профессиональных компетенций, связанных с технологиями контроля качества и безопасности продукции в профессиональной области, готовности к управленческому анализу хозяйственной деятельности предприятия по формированию качества и безопасности продукции

Задачей освоения дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» является формирование знаний, умений и навыков устанавливать и определять приоритеты в области обеспечения

качества и безопасности пищевых продуктов на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания:

- подготовить обучающегося к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала
- подготовить обучающегося делать анализ информации в области контроля качества и безопасности пищевого сырья и продукции;
- устанавливать требования к документообороту на предприятии;
- анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов;
- оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.

Формируемые компетенции данными видами деятельности:

Код	Формулировка:
ПК-4	Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства
ПК-5	Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

Критерии оценивания результатов самостоятельной работы: отчетов по практическим работам, текста исследовательского проекта по заданной тематике приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».

2. План-график выполнения самостоятельной работы

Технологическая карта самостоятельной работы студента

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки
5 семестр			
ПК-4, ПК-5	Самостоятельное изучение литературы по темам	Конспект	Собеседование
ПК-4, ПК-5	Подготовка к практическому занятию	Отчет по практическим работам	Отчет (письменный)
ПК-4, ПК-5	Выполнение индивидуальных исследовательских проектов по теме №2	Текст индивидуального исследовательского проекта	Отчет (письменный) по индивидуальному исследовательскому проекту

3. Контрольные точки и виды отчетности по ним

Рейтинговая в оценке знаний студентов заочной формы обучения не используется.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме зачета.

4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополни- тельная	Методи- ческая	Интернет- ресурсы
1. Самостоятельное изучение литературы по темам:					
1	Тема 1. Нормативная, техническая и технологическая документация в области качества и безопасности продуктов питания.	1	1	1,2	1-7
2	Тема 2. Классификация продуктов по риску для здоровья потребителей.	1	1,2,3	1,2	1,2
3	Тема 3. Системы контроля качества и безопасности пищевой и органической пищевой продукции.	1	1-9	1,2	1-7

	пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные методы оценки качества и безопасности.				
4	Тема 4. Правила оценки категорий риска и классов опасности. Цветовая маркировка в обозначении безопасности пищевых продуктов.	1	1-9	1,2	1-7
5	Тема 5. Управление качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов системы ХАСПП и стандартов серии ИСО.	1	1-9	1,2	1-7
2. Подготовка к практическим занятиям					
	Практическая работа № 1 Нормативная, техническая и технологическая документация в области качества и безопасности продуктов питания	1	1-9	1,2	1-7
	Практическая работа № 2 Классификация продуктов по риску для здоровья потребителей	1	1-9	1,2	1-7
	Практическая работа № 3 Организация производственного контроля на предприятиях общественного питания	1	1-9	1,2	1-7
	Практическая работа № 4 Оценка качества и безопасности сырья и готовой продукции с использованием люминесцентных методов анализа	1	1-9	1,2	1-7
	Практическая работа № 5 Оценка качества и безопасности животного сырья и готовой продукции с использованием люминесцентных методов анализа	и 1	1-9	1,2	1-7
	Практическая работа № 6 Классификация чужеродных веществ и пути их поступления в продукты питания	1	1-9	1,2	1-7
	Практическая работа № 7 Оценка качества и безопасности технологических процессов в общественном питании	1	1-9	1,2	1-7
	Практическая работа № 8 Цветовая маркировка в обозначении безопасности пищевых продуктов	1	1-9	1,2	1-7
	Практическое занятие № 9 Управление качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов системы ХАСПП и стандартов серии ИСО.	1	1-9	1,2	1-7
3. Выполнение индивидуального исследовательского проекта по темам:					
1	Практическая работа № 5 Оценка качества и безопасности животного сырья и готовой продукции с использованием люминесцентных методов анализа	1	1,2	1,2	1,2

Вопросы для собеседования

Базовый уровень

Тема 1. Нормативная, техническая и технологическая документация в области качества и безопасности продуктов питания.

1. Основные термины и определения. Характеристика документов, регламентирующих безопасность продукции. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Технические регламенты.

2. Характеристика нормативно – технической документации, ГОСТов, применяемые для обеспечения безопасности сырья и продукции.
3. Основные требования нормативных правовых актов Таможенного союза, законодательства Российской Федерации в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, предъявляемых к предприятиям общественного питания
4. Какими факторами определяется качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов?
3. Назовите основные цели исследований в области биохимии и физиологии питания.
4. Что предусматривает совершенствование методологии в области питания и пищевой безопасности?
5. Дайте определение термину «Безопасность пищевых продуктов».
6. Дайте определение термину «Качество пищевых продуктов».
7. Дайте определение термину «Срок хранения(реализации)».
8. Дайте определение термину «Упаковочные и вспомогательные материалы».

Тема 2. Классификация продуктов по риску для здоровья потребителей

1. Как производится классификация продуктов по риску для здоровья потребителей?
2. На пищевую продукцию не распространяются классификация продуктов по риску для здоровья потребителей?
3. Какая пищевая продукция относится к некачественной и признается опасной?
4. По каким признакам определяются классы опасности продукции?
5. По каким признакам определяются вредные продукты питания ?
6. По каким признакам по проявлению отравляющего действия воздействия на организм выделяют группы ядов?

Тема 3. Системы контроля качества и безопасности пищевой и органической пищевой продукции, пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные методы оценки качества и безопасности.

1. Программа производственного контроля. Входной контроль продукции. Бракераж. Лабораторный контроль.
2. Раскройте значение контроля в обеспечении качества продукции.
3. Каковы основные типы контроля с точки зрения времени их осуществления по отношению к выполняемой работе?
4. Из каких этапов складывается технический контроль на предприятии.
5. Приведите классификацию видов контроля на предприятии.

Тема 4. Правила оценки категорий риска и классов опасности. Цветовая маркировка в обозначении безопасности пищевых продуктов.

1. Перечислите и охарактеризуйте основные этапы эволюции работ по управлению качеством и безопасностью.
2. Обобщите вклад российских ученых в развитие теории и практики управления качеством и безопасностью.
3. Дать классификацию чужеродных веществ из природных компонентов пищи.
4. Дать классификацию чужеродных веществ, поступающих в пищу из окружающей среды.
5. Какие химические(антропогенные) контаминанты Вы знаете?
6. Какие биологические (природные) контаминанты Вы знаете?
7. Назовите основные критерии оценки безопасности пищевых продуктов.
8. Приведите классификацию пищевых добавок.
9. Какие меры токсичности веществ Вы знаете?
10. Как происходит метаболизм чужеродных веществ в организме человека?

Тема 5. Управление качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов системы ХАСПП и стандартов серии ИСО.

1. Требования стандартов «О безопасности пищевой продукции». Новые требования к системе менеджмента пищевой безопасности. ISO 22000:2019.
2. Требования стандартов «О безопасности пищевой продукции». Новые требования к системе менеджмента пищевой безопасности. ISO 22000:2019.
3. Цель разработки системы ХАССП
4. Основные стадии разработки ХАССП

Повышенный уровень

Тема 1. Нормативная, техническая и технологическая документация в области качества и безопасности продуктов питания.

1. Основные термины и определения. Характеристика документов, регламентирующих безопасность продукции. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Технические регламенты ТС и ЕС.
2. Характеристика нормативно – технической документации, ГОСТов, применяемые для обеспечения безопасности сырья и продукции.
3. Дайте определение понятию «Пищевая плотность рациона». Основные принципы пищевой безопасности
4. Чему соответствуют пропорции отдельных пищевых веществ в рационе по концепции сбалансированного питания А.А. Покровского?
5. В чем состоит суть вегетарианской системы питания? Обеспечение пищевой безопасности.
6. Для каких групп населения предназначены продукты диетического и лечебно-профилактического питания? Обеспечение пищевой безопасности.

Тема 2. Классификация продуктов по риску для здоровья потребителей

1. Дать характеристику особенностей методов контроля качества и безопасности пищевой продукции
2. Дать характеристику особенностей методов организацию лабораторного контроля
3. Дать характеристику особенностей методов методы исследования качества и безопасности пищевых продуктов
4. Дать характеристику особенностей методов осуществления технологического контроля на соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам в предприятиях общественного питания.
5. Организация лабораторного контроля Европейского и Таможенного Союза.
6. Методы исследования качества и безопасности пищевых продуктов Европейского и Таможенного Союза
7. Факторы, влияющие на качество продукции, их классификация: объективные и субъективные, непосредственно влияющие на качество продукции, стимулирующие качество и способствующие сохранению качества.
8. Методы определения показателей качества: органолептический, измерительный, расчетный методы, их сущность.
9. Методика разработки программы производственного контроля на предприятии питания
10. Нормативное и технологическое обеспечение качества продукции общественного питания.
11. Перечислить основные типы контроля качества и безопасности пищевых продуктов.

Тема 3. Системы контроля качества и безопасности пищевой и органической пищевой продукции, пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные методы оценки качества и безопасности.

1. Какие виды контроля качества продукции применяют в работе предприятий общественного питания?
2. Входной контроль продукции. Требования к организации и проведению. Характеристика нормативной документации для данного вида контроля.
3. Бракераж. Требования к организации и проведению. Характеристика нормативной документации для данного вида контроля.
4. Лабораторный контроль. Требования к организации и проведению. Характеристика нормативной документации для данного вида контроля.
5. Как проводится проверка документов, которые гарантируют безопасность и качество сырья при приеме товара. Их характеристика.

Тема 4. Правила оценки категорий риска и классов опасности. Цветовая маркировка в обозначении безопасности пищевых продуктов.

1. Идентификация продукции общественного питания
2. Показатели идентификации.
3. Нормативные документы для целей идентификации.
4. Характеристика цветовой маркировки в обозначении безопасности пищевых продуктов.

Тема 5. Управление качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов системы ХАСПП и стандартов серии ИСО.

1. Риск-ориентированный подход к проведению проектов внутреннего аудита качества продукции в ресторанном бизнесе
2. Процесс управления качеством и безопасностью пищевой продукции
3. Принципы и функции управления качеством и безопасностью пищевой продукции
4. Методы управления качеством продукции и безопасностью пищевой продукции.
5. Законодательные и нормативно-правовые акты регулирующие деятельность предприятий общественного питания: ФЗ, постановления, приказы, санитарные правила и нормы, стандарты (ISO 22000,

НАССР/ХАССП), ГОСТы, технические регламенты Таможенного Союза (ТР ТС).

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы базового и повышенного уровней для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить следующие компетенции: **ПК-4, ПК-5**. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, конспектом.

Критерии оценивания:

Оценка «отлично» выставляется студенту, за глубокие знания материала, свободное решение практических задач, владение навыками оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции, определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства, применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции. Демонстрирует глубокие знания дисциплины, высокий уровень выполнения заданий самостоятельной работы.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, знает реализацию

производственного процесса по установленным критериям, устанавливает и определяет приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства, применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции. определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства, применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, допускает некоторые неточности в ответах, слабо знает свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства, применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции, но в них имеются ошибки, при ответе на

поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, плохо знает свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства, применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах, в современных мировых тенденциях в управлении качеством, реализацию производственного процесса по установленным критериям, .

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает современные мировые тенденции в управлении качеством.

5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)

5.1. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям.

Подготовка к практическим занятиям является одной из важнейших форм самостоятельной работы студентов. Целью практических занятий является закрепление знаний, полученных на лекционных занятиях и в ходе самостоятельной работы, а также выработка навыков работы с учебной и научной литературой.

Подготовку к практическим занятиям следует начинать с повторения материала лекции по соответствующей теме, а потом переходить к изучению материала учебника, руководствуясь планом практического занятия, данного в методических указаниях к практическим занятиям. По завершении изучения рекомендованной литературы, студенты могут проверить свои знания с помощью вопросов для самоконтроля, содержащихся в конце плана каждого занятия по соответствующей теме.

Подготовка к практическим занятиям способствует закреплению и углублению понимания изученного материала, а также приобретению навыков анализа конкретных производственных ситуаций.

Допуск к практическим работам происходит при наличии у магистрантов печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада магистранта по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов магистрант получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижения оценки являются:

- при защите практической работы допущены неточности или применены некорректные формулировки материала;
- работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- оформление отчета не отвечает требованиям нормоконтроля;

- в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

Итоговый продукт самостоятельной работы: отчет по практическим работам.

Средства и технологии оценки: отчет (письменный)

Критерии оценки работы студента:

Оценка *«отлично»* выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, материал излагается исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал, все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка *«хорошо»* выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала по современным мировым тенденциям в управлении качеством, реализацию

производственного процесса по установленным критериям,, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах, в современных мировых тенденциях в управлении качеством, реализацию производственного процесса по установленным критериям.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает тенденции в управлении качеством и пищевой безопасностью.

5.2. Вид самостоятельной работы: выполнение индивидуальных исследовательских проектов

Темы индивидуальных исследовательских проектов

Для более глубокого изучения материала дисциплины, предусмотрено выполнение исследовательского проекта. Результаты исследовательской работы по направлению «Теоретические и методические основы управления безопасности продукции в ресторанном бизнесе» позволит собрать материал по данному направлению, проанализировать полученные данные, разработать необходимые рекомендации, подготовить результаты исследований для опубликования в печати.

1. Использовать современные мировые тенденции в управлении безопасности для управления качеством продукции в ресторанном бизнесе.
2. Разработать Программы обязательных предварительных мероприятий обеспечения безопасности пищевых продуктов с учетом современных мировых тенденций в управлении качеством для управления качеством продукции в ресторанном бизнесе.

3. Сделать анализ эффективности производственного контроля на действующем предприятии общественного питания.
4. Разработать рекомендации для управления качеством продукции в ресторанном бизнесе с учетом современных мировых тенденций.
5. Разработать рекомендации применения организационных приемов для управления качеством продукции и услуг в ресторанном бизнесе с учетом современных мировых тенденций с учетом современных мировых тенденций.
6. Разработать рекомендации применения современных мировых тенденций в управлении качеством технологических процессов.
7. Технологические аспекты обеспечения качества пищевой продукции и услуг с использованием современных мировых тенденций в управлении качеством в действующем предприятии общественного питания.
8. Разработать техническое задание для внедрения системы ХАСПП на действующем предприятии общественного питания с учетом современных мировых тенденций.

Итоговый продукт самостоятельной работы: текст индивидуального исследовательского проекта

Средства и технологии оценки: отчет (письменный) по индивидуальному исследовательскому проекту

Критерии оценки работы студента:

Оценка «отлично» выставляется студенту, за глубокие знания материала, свободное решение практических задач, знает свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства, владение навыками оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства,

снабжения, хранения и движения продукции, теоретическое содержание курса освоено полностью, материал излагается исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал, все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному. Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, знает оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства, устанавливает и определяет приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, допускает некоторые неточности в ответах, слабо знает свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства, производства продукции питания для обеспечения пищевой безопасности, показывает слабое знание научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству безопасных продуктов питания, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на

поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, плохо знает научные перспективы обеспечения безопасности производства продуктов питания; технические средств для измерения основных технологических процессов, свойства сырья, способы ведения технологических процессов, производства, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает материала.

Оценочный лист студента индивидуального исследовательского проекта Ф.И.О.

№	Критерий	Характеристика критерия	Кол-во баллов
1	Актуальность	Обоснованность проекта в настоящее время, которая предполагает разрешение имеющихся по данной тематике обеспечения безопасности пищевой продукции.	10
2	Компетентность	Комплексное использование научно – технических информационных источников по индивидуальной теме исследования и владение материалом	10
3	Самостоятельность	Степень выполнения всех этапов исследования самими обучающимися. Умение работать с действующей нормативно – технической документацией	10
4	Научность	Соотношение изученного и представленного в работе материала, а также методов работы в данной научной области по исследуемой проблеме, использование конкретных научных терминов и возможность оперирования ими	10

5	Значимость	Признание выполненного авторами проекта для теоретического и (или) практического применения	10
6	Практическая значимость	Пути решения, с помощью которых авторы внесли нечто новое в обеспечение безопасности продукции предприятий общественного питания	10
7	Эффективность проекта	анализ и оценка рисков; - выявление критических контрольных точек; - установление критических пределов; - разработка системы мониторинга; - разработка корректирующих действий; - документирование всех стадий и процедур; - разработка процедур проверки разработанной системы	20
8	Оформление	Аккуратность и грамотность оформления исследовательской работы. Основные разделы: титульный лист, план работы, литературный обзор, методы исследования, результаты работы, вывод, практические предложения*, приложение* (* - не обязательны)	10
9	Защита проекта	Отношение авторов исследования к процессу работы и результату своей деятельности. Характеризуется ответами на основные вопросы: Что удалось сделать? Что не удалось? Почему? Что хотели бы осуществить в будущем?	10
Максимальное количество баллов			100

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Калашнова Т.В., Щедрина Т.В., Холодова Е.Н. Безопасность пищевых продуктов: Учебное пособие. – Ставрополь: Изд-во СКФУ, 2017. – 179 с.

Дополнительная литература:

1. Внедрение на промышленных предприятиях информационных технологий поддержки жизненного цикла продукции [Электронный ресурс]: методические рекомендации/ Л.В. Губич [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Минск: Белорусская наука, 2012. – 190 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/29432>. – ЭБС «IPRbooks», по паролю
2. Контроль качества продукции общественного питания: учебник для вузов / Могильный М.П., Шленская Т.В., Лежина Е.А..- М.: ДеЛи плюс, 2016-412с.
3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2016 – 1008 с.
4. Скурихин И.М. Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания: Справочник/ И.М. Скурихин, В.А, Тутельян – М.: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
5. Витол, И. С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: [учебник] / И.С. Витол, А.В. Коваленок, А.П. Нечаев. - М.: ДеЛи принт, 2013. - 352 с. - На учебнике гриф: Рек.УМО. - Прил.: с. 276-318. - Библиогр.: с. 341-346. - ISBN 978-5-94343-203-3

6. Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Смирнова И.Р., Дудник Т.Л., Сивченко С.В. – Электрон. текстовые данные. – М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2014. – 152 с
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию:
<http://docs.cntd.ru/document/1200103473>
8. ГОСТ Р 54607.1-2011. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям:
<http://docs.cntd.ru/document/gost-r-54607-1-2011>
9. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание:
<http://docs.cntd.ru/document/1200127776>
10. Внедрение на промышленных предприятиях информационных технологий поддержки жизненного цикла продукции [Электронный ресурс]: методические рекомендации/ Л.В. Губич [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Минск: Белорусская наука, 2012. – 190 с.
11. ГОСТ Р 56671-2015 Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200125978>

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания// Щедрина Т.В./ Пятигорск, 2021

Интернет-ресурсы:

1. <http://catalog.ncstu.ru/> Электронная библиотека СКФУ
2. www.gpntb.ru Государственная публичная научно-техническая библиотека России. (ГПНТБ России)
3. <http://www.consultant.ru> Справочно-правовая система (СПС, КонсультантПлюс).
4. <http://www.biblioclub.ru> «Университетская библиотека online».
5. <http://omsktest.ru/osnovnyye-principy-HASSP> Основные принципы ХАССП / электронный ресурс.
6. <http://www.complexdor.ru> – Сайт базы нормативной и технической документации
7. <http://rospotrebnadzor.ru> – сайт Роспотребнадзора РФ

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. www.biblioclub.ru - «Университетская библиотека онлайн» Общество с ограниченной ответственностью «Директ-Медиа»
2. Электронно-библиотечная система IPRbooks ООО «Ай Пи Эр Медиа