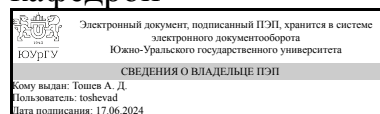


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.М0.01 Методология разработки нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания
для направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень Магистратура

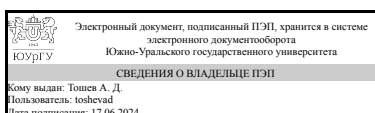
магистерская программа Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

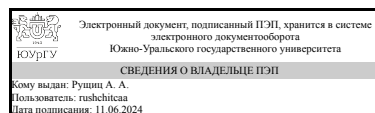
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 14.08.2020 № 1028

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



А. А. Рушниц

1. Цели и задачи дисциплины

Получение студентами знания по системе разработки и постановки продукции на производство. В соответствии с указанной целью при изучении ставятся следующие задачи: Ознакомить с нормативными документами, регламентирующие разработку и постановку продукции на производство. -Дать студентам сведения о системе этапов разработки и постановки продукции на производство. - Ознакомить с порядком рассмотрения новых видов изделий на дегустационных комиссиях. -разработка мероприятий по постановке продукции на производство. -изучение порядка и требований к оформлению нормативно технической документации, внесению изменений, хранения документации. Ознакомить с системой управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП и нормативными документами системы..

Краткое содержание дисциплины

«Методология разработки нормативно-технической документации» позволяет студентам получить представление о научном подходе к разработке новых видов изделий, к разработке нормативно-технической документации в которой регламентированы необходимые требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, внесению изменений и требования к построению , изложению текста технических условий и технологических инструкций..

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Знает: виды нормативно-технической документации для предприятий общественного питания; подходы к разработке нормативной документации для различной продукции; Умеет: пользоваться справочной и нормативной литературой; использовать современные поисковые системы для выработки стратегии действий в рамках поставленной цели; Имеет практический опыт: технологических расчетов при разработке продукции различного назначения; разработки мероприятий по постановке продукции на производство; разработки, оформления и хранения НТД предприятий питания
ПК-1 Способен разрабатывать и внедрять в производство новые технологии и продукцию общественного питания	Знает: порядок и требования к разработке НТД на предприятиях питания; порядок внедрения новой продукции в производство Умеет: разрабатывать нормативную документацию на новые виды продукции; Имеет практический опыт: оформления нормативной документации на продукцию

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Разработка технологии продуктов питания для детей и подростков, Научные принципы создания продуктов спортивного питания, Техническое регулирование на предприятиях питания, Философия научного знания, Инноватика экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания, Современные методы исследования сырья и продуктов питания, Принципы и системы ХАССП в производстве продукции общественного питания, Методология проектирования продуктов питания, Химия высокомолекулярных полимеров продуктов питания, Инновационные технологии в производстве продуктов питания, Защита интеллектуальной собственности и патентная деятельность, Прогрессивные технологии управления предприятием общественного питания, История и методология науки	Не предусмотрены

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
История и методология науки	Знает: - основные исторические этапы развития науки и техники; методологию научного познания и установления критериев научности знаний; основные элементы научного знания; специфику и основные стратегии развития науки и техники в 21 веке, - основные исторические этапы развития науки и техники; методологию научного познания и установления критериев научности знаний; основные элементы научного знания; специфику и основные стратегии развития науки и техники в 21 веке Умеет: - осуществлять сбор, систематизацию и анализ информации на основе системного подхода в рамках поставленной проблемы; способен оценивать адекватность и достоверность информации, - осуществлять сбор, систематизацию и анализ информации на основе системного подхода в рамках поставленной проблемы; способен оценивать адекватность и достоверность информации Имеет практический опыт: - сбора, систематизации, анализа информации на основе принципов системного подхода, - сбора, систематизации,

	анализа информации на основе принципов системного подхода
Техническое регулирование на предприятиях питания	Знает: основные принципы технического регулирования на предприятиях питания; виды технических регламентов, порядок их разработки и применения, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы анализа данных, необходимые для решения поставленных задач; , основы технического регулирования в сфере общественного питания; виды технических регламентов; систему организации производственного контроля на предприятии с учетом принципов технического регулирования Умеет: составлять техническую документацию на продукцию; пользоваться справочной литературой; , осуществлять поиск информации, необходимой для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать современные технические средства и информационные технологии на основе традиционных носителей информации, распределенных баз знаний, а также информации в глобальных компьютерных сетях для решения профессиональных задач, разрабатывать нормативно-техническую документацию в сфере общественного питания Имеет практический опыт: разработки технической документации для предприятий питания, использования различных информационно-коммуникационных средств для решения задач в области профессиональной деятельности, работы с техническими регламентами в сфере общественного питания; разработки нормативной документации для продукции на основе действующих технических регламентов
Современные методы исследования сырья и продуктов питания	Знает: современные методы анализа свойств сырья и готовой продукции; методы анализа и представления данных экспериментальной работы; , современные методы анализа свойств сырья и готовой продукции; методы анализа и представления данных экспериментальной работы; Умеет: проводить анализ свойств сырья и готовой продукции; разрабатывать методологию исследования в рамках поставленных задач; обосновывать выбор методов исследования на основе принципов системного подхода, проводить анализ свойств сырья и готовой продукции; разрабатывать методологию исследования в рамках поставленных задач; обосновывать выбор методов исследования на основе принципов системного подхода Имеет практический опыт: организации и проведения научных исследований в рамках профессиональной деятельности, организации и проведения

	научных исследований в рамках профессиональной деятельности
Инновационные технологии в производстве продуктов питания	Знает: инноватику экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания , прогрессивные технологии и формы организации производства продуктов питания , современные технологии маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области общественного питания; Умеет: оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов , разрабатывать инновационные технологии производства продукции; , применять эффективные способы организации производства и работы трудового коллектива; Имеет практический опыт: устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, поиска и разработки инновационных технологий организации технологического процесса и производства продуктов питания, поиска и разработки инновационных технологий организации технологического процесса и производства продуктов питания
Инноватика экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания	Знает: современные методы организации научных исследований, современные подходы к организации и планированию НИР в области производства продуктов питания, методы и средства научного познания как основу для саморазвития и самореализации Умеет: проводить научные исследования в области определения свойств пищевых продуктов, организовывать проведение НИР в рамках профессиональной деятельности, использовать собственный творческий потенциал в научно-исследовательской работе и практической деятельности Имеет практический опыт: организации НИР в области производства продуктов питания , организации и проведения НИР в области производства продуктов питания, навыками саморазвития, самореализации личности и применять их на практике
Химия высокомолекулярных полимеров продуктов питания	Знает: особенности структуры и свойств полимеров, входящих в состав пищевого сырья, их превращения в ходе технологического процесса, влияние различных технологических факторов на свойства полимеров, особенности структуры и свойств полимеров, входящих в состав пищевого сырья, их превращения в ходе технологического процесса, влияние различных технологических факторов на свойства полимеров , особенности структуры и свойств полимеров, входящих в состав пищевого сырья,

	их превращения в ходе технологического процесса, влияние различных технологических факторов на свойства полимеров Умеет: прогнозировать свойства полимеров исходя из особенностей их строения, состава и способа получения, использовать знания химических аспектов строения и модификации биополимеров при разработке новых технологий производства продуктов питания; прогнозировать свойства полимеров исходя из особенностей их строения, состава и способа получения, использовать знания химических аспектов строения и модификации биополимеров при разработке новых технологий производства продуктов питания; , прогнозировать свойства полимеров исходя из особенностей их строения, состава и способа получения, использовать знания химических аспектов строения и модификации биополимеров при разработке новых технологий производства продуктов питания; Имеет практический опыт: проведения исследований основных функционально-технологических свойств биополимеров, проведения исследований основных функционально-технологических свойств биополимеров, проведения исследований основных функционально-технологических свойств биополимеров
Принципы и системы ХАССП в производстве продукции общественного питания	Знает: способы оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, способы оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям , способы оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям Умеет: устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции, стратегии развития, финансовой и логистической деятельности предприятия; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции, стратегии развития, финансовой и логистической деятельности предприятия; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность , устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции, стратегии развития, финансовой и логистической

	деятельности предприятия; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность , устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции, стратегии развития, финансовой и логистической деятельности предприятия; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность Имеет практический опыт: анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; управление информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики, анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; управление информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики, анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; управление информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики, анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; управление информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики
Прогрессивные технологии управления предприятием общественного питания	Знает: основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач; , основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач , основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач , основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач Умеет: разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными

[illegible]

	при различных видах физической нагрузки Умеет: разрабатывать рецептуры продуктов питания для различных групп спортсменов с учетом физиолого-биохимических особенностей метаболизма; составлять рационы питания для спортсменов на основе принципов рационального и сбалансированного питания , проводить сбор, обработку и анализ научной информации в рамках поставленных задач; обосновывать принятые технологические решения на основе принципов системного подхода, разрабатывать рецептуры продуктов питания для различных групп спортсменов с учетом физиолого-биохимических особенностей метаболизма; составлять рационы питания для спортсменов на основе принципов рационального и сбалансированного питания , разрабатывать рецептуры продуктов питания для различных групп спортсменов с учетом физиолого-биохимических особенностей метаболизма; составлять рационы питания для спортсменов на основе принципов рационального и сбалансированного питания Имеет практический опыт: разработки продуктов спортивного питания на основе принципов рационального питания и с учетом физиологических и биохимических особенностей спортсменов, разработки продуктов спортивного питания на основе принципов рационального питания и с учетом физиологических и биохимических особенностей спортсменов, разработки продуктов спортивного питания на основе принципов рационального питания и с учетом физиологических и биохимических особенностей спортсменов, разработки продуктов спортивного питания на основе принципов рационального питания и с учетом физиологических и биохимических особенностей спортсменов
Защита интеллектуальной собственности и патентная деятельность	Знает: основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; медико-биологические требования к проектируемому продукту; методологию проектирования состава; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека, основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; методологию проектирования состава; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека Умеет: использовать

	современные программные и технические средства информационных технологий; использовать модели систем качества; с высокой степенью достоверности создавать рецептуры продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; определить пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции;,, использовать современные программные и технические средства информационных технологий; использовать модели систем качества; с высокой степенью достоверности создавать рецептуры продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; определить пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции; Имеет практический опыт: способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях, способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях
Философия научного знания	Знает: - основные этапы развития науки и техники в рамках направления подготовки; структура научного знания; принципы системного подхода в науке. Умеет: "- осуществлять сбор, систематизацию и анализ информации на основе системного подхода в рамках поставленной проблемы; способен оценивать адекватность и достоверность информации Имеет практический опыт: - самостоятельной научной, технической и педагогической деятельности
Разработка технологии продуктов питания для детей и подростков	Знает: основы рационального питания; технологические процессы производства продуктов питания для детей и подростков; принципы рационального питания детей и подростков; особенности технологии приготовления продуктов питания для детей и подростков; основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий продукции для детей и подростков; основы диетического питания для детей и подростков Умеет: разрабатывать новые виды продуктов питания для детей и подростков, определять пути интенсификации технологических

	процессов, рационального использования сырья для получения высококачественной продукции; Имеет практический опыт: управления технологическими процессами производства с целью получения продукции высокого качества и безопасной для здоровья детей и подростков, разработки новых видов продукции для детей и подростков
Методология проектирования продуктов питания	Знает: основные принципы и подходы к разработке новых рецептур и технологий; медико-биологические требования к проектируемому продукту; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека , основные принципы и подходы к разработке новых рецептур и технологий; медико-биологические требования к проектируемому продукту; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека , основные принципы и подходы к разработке новых рецептур и технологий; медико-биологические требования к проектируемому продукту; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека Умеет: использовать современные программные и технические средства для разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом; определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции , использовать современные программные и технические средства для разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом; определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции , использовать современные программные и технические средства для разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом; определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции Имеет практический опыт: разработки рецептур пищевых продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов , разработки рецептур пищевых продуктов различного

	целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов , разработки рецептов пищевых продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов
--	--

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 18,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		5
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12
Лекции (Л)	4	4
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	2	2
Лабораторные работы (ЛР)	6	6
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	89,75	89,75
Подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам	30,75	30.75
Изучение нормативной документации для ПОП	30	30
Подготовка к тестированию	29	29
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Основные процессы в разработке и постановке продукции на производство. Стандарт организации для процесса разработки новых видов продукции.	1	1	0	0
2	Нормативная документация используемая при разработке документации. Составление технического задания и маркетинговые исследования. Процедура разработки в соответствии с требованиями системы качества ИСО 9001:2008	1	0	1	0
3	Составление блок схемы и ее описание порядка разработки НП и постановки продукции на производство. Составление плана мероприятий (план-тайминг) по разработке новых видов изделий.	1	1	0	0
4	Составление проектов рецептов, таблиц анализ качества полуфабрикатов и готовой продукции на стадиях разработки, транспортных тестов и тестирования продукции на установленном сроке годности.	2	1	0	1

5	Разработка технологических инструкций и рецептур, технологических карт. Разработка стандарта предприятия (Организации) (СТП,СТО), технических условий (ТУ).	3	0	0	3
6	Система управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП и ознакомление нормативными документами системы. Составление блок-схем производственного процесса, планы производственных помещений. Проведение анализа рисков, и предупреждающих действий Требования к ведению документации программы ХАССП..	4	1	1	2

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Основные процессы в разработке и постановке продукции на производство. Стандарт организации для процесса разработки новых видов продукции	1
2	3	Составление блок схемы и ее описание порядка разработки НП и постановки продукции на производство. Составлены плана мероприятий (план-тайминг) по разработке новых видов изделий.	1
3	4	Составление проектов рецептур, таблиц анализ качества полуфабрикатов и готовой продукции на стадиях разработки, транспортных тестов и тестирования продукции на установленном сроке годности.	1
4	6	Система управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП и нормативными документами системы	1

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	2	Ознакомление с технической документацией по оформлению, изложению технических условий, технологических инструкций и стандартов организации. Оформление технических заданий на разработку новых видов продукции., на основании маркетинговых исследований.	1
2	6	Планы размещения оборудования и требования безопасности для производства пищевых продуктов. Блок схемы производственного процесса кондитерских, хлеба и хлебобулочных изделий. Разработка критических контрольных точек и критических пределов. Ознакомление с проведение системы мониторинга, корректирующих действий. Составлены актов внутренних аудитов по системе ХАССП. Сведения о документации программы ХАССП.	1

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	4	Методы расчета рецептур, пищевой и энергетической ценности кулинарной продукции	1
2	5	Разработка технологических инструкций и рецептур, технологических карт. Разработка стандарта предприятия (Организации) (СТП,СТО), технических условий (ТУ).	3

3	6	Составление схемы техно-химического контроля. Анализ показателей качества полуфабрикатов, готовой продукции на стадиях разработки. Разработка и оформления блок-схемы производственного процесса на примере сахарного печенья.	2
---	---	--	---

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам	ПУМД, осн.	5	30,75
Изучение нормативной документации для ПОП	ПУМД	5	30
Подготовка к тестированию	ПУМД	5	29

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-мestr	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	5	Текущий контроль	Защита лабораторных работ	2	15	КРМ включает 3 работы. Каждая работа оценивается в 5 баллов. 5 баллов - отчет по работе сдан у установленный срок, оформлен в соответствии с требованиями, все задания лабораторной работы выполнены, имеются аргументированные выводы; при защите отчета студент способен объяснить полученные результаты, позывает отличное знание материала, владеет терминологией. 4 балла - отчет по работе сдан позже установленного срока, оформлен в соответствии с требованиями, все задания лабораторной работы выполнены, имеются аргументированные выводы; при защите отчета студент способен объяснить полученные результаты, позывает отличное знание материала, владеет терминологией. 3 балла - отчет по работе сдан у установленный срок, оформлен в соответствии с требованиями, все задания лабораторной работы выполнены, имеются выводы; при защите отчета студент	зачет

						способен объяснить полученные результаты, позывает удовлетворительное знание материала, допускает ошибки в терминологии. 2 балла - отчет по работе сдан у установленный срок, оформление соответствует требованиями, все задания лабораторной работы выполнены, выводы не сформулированы; при защите отчета студент способен затрудняется объяснить полученные результаты, не владеет терминологией. 0 баллов - отчет не сдан или не соответствует требованиям по оформлению, не все задания выполнены, студент не может объяснить полученные результаты, не владеет терминологией.	
2	5	Текущий контроль	Выполнение практических работ	2	10	KPM включает 2 работы. Каждая работа оценивается в 5 баллов: 5 баллов - работа сдана в установленный срок, все задания выполнены верно; студент способен объяснить полученные результаты, позывает отличное знание материала, владеет терминологией. 4 балла - работа сдана позже установленного срока, все задания выполнены верно; студент способен объяснить полученные результаты, позывает отличное знание материала, владеет терминологией. 3 балла - работе сдана в установленный срок, все задания выполнены, имеются ошибки; при объяснении результатов работы студент допускает незначительные ошибки, позывает удовлетворительное знание материала, путается в терминологии. 2 балла - работе сдана в установленный срок, задания выполнены частично или с существенными ошибками; студент затрудняется объяснить полученные результаты, слабо владеет материалом, путается в терминологии. 0 баллов - работа не сдана или не соответствует требованиям по оформлению, при выполнении заданий допущены грубые ошибки; студент не может объяснить полученные результаты, не владеет терминологией.	зачет
3	5	Текущий контроль	Тестирование 1	3	20	Тест содержит 20 вопросов. Каждый вопрос оценивается в 1 балл. Пороговое значение баллов 12. МАксимальный балл за тестирование 20.	зачет
4	5	Текущий контроль	Тестирование 2	3	20	Тест содержит 20 вопросов. Каждый вопрос оценивается в 1 балл. Пороговое значение баллов 12. МАксимальный балл за	зачет

						тестирование 20.	
5	5	Промежуточная аттестация	Зачет	-	40	Зачет проходит в форме компьютерного тестирования. Тест содержит 40 вопросов. Каждый вопрос оценивается в 1 балл. Максимальный балл за тестирование - 40 баллов, пороговый балл - 24 балла. На выполнение тестирования дается 50 минут и 1 попытка.	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Зачет проходит в форме компьютерного тестирования. Тест содержит 40 вопросов. Каждый вопрос оценивается в 1 балл. Максимальный балл за тестирование - 40 баллов, пороговый балл - 24 балла. На выполнение тестирования дается 50 минут и 1 попытка. Студенты набравшие за тестирование 24 и более баллов получают зачет. Мероприятие промежуточной аттестации не является обязательным. Студенты, имеющие по результатам текущего контроля рейтинг 60 и более процентов имеют возможность получить зачет автоматом.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
УК-1	Знает: виды нормативно-технической документации для предприятий общественного питания; подходы к разработке нормативной документации для различной продукции;	+		+	+	+
УК-1	Умеет: пользоваться справочной и нормативной литературой; использовать современные поисковые системы для выработки стратегии действий в рамках поставленной цели;	++				+
УК-1	Имеет практический опыт: технологических расчетов при разработке продукции различного назначения; разработки мероприятий по постановке продукции на производство; разработки, оформления и хранения НТД предприятий питания	++				+
ПК-1	Знает: порядок и требования к разработке НТД на предприятиях питания; порядок внедрения новой продукции в производство			+	+	+
ПК-1	Умеет: разрабатывать нормативную документацию на новые виды продукции;	++				+
ПК-1	Имеет практический опыт: оформления нормативной документации на продукцию	++				+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Текст Ч. 1 лаб. практикум М. Б. Ребезов и др.; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф.

б) дополнительная литература:

1. Барановский, В. А. Справочник кондитера В. А. Барановский. - Ростов н/Д.: Феникс, 2003. - 350 с.
2. Бузов, Б. А. Управление качеством продукции. Технический регламент, стандартизация и сертификация Учеб. пособие для вузов Б. А. Бузов. - М.: Академия, 2006. - 171,[1] с.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:
Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. "Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности"

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. "Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности"

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

1. -1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних уч.заведениях(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. -Информационные ресурсы ФГУ ФИПС(бессрочно)
2. -Техэксперт(04.02.2024)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	205 (5)	Нормативная документация. Раздаточный материал. Компьютерная техника
Практические занятия и семинары	103 (5)	Компьютер, проектор
Лабораторные занятия	205 (5)	Нормативная документация. Раздаточный материал. Компьютерная техника