

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



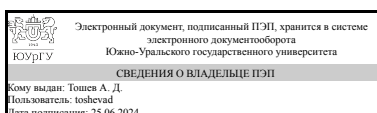
А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.08 Нормативно-техническая документация в общественном питании
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
уровень Бакалавриат
форма обучения очно-заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

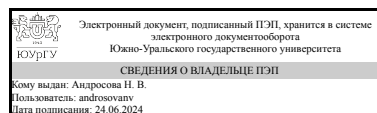
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., старший преподаватель



Н. В. Андросова

1. Цели и задачи дисциплины

Цель освоения дисциплины - формирование у студентов знаний, умений и навыков при работе с документами разного уровня в условиях производства продукции питания в соответствии с профессиональными компетенциями

Задачи: - изучение основных нормативных и законодательных документов в области стандартизации, в том числе методов, принципов и правил, их применение в деятельности предприятий (организаций); - приобретение навыков работы с нормативной, технической и другой документацией предприятия общественного питания, в том числе разработки и оформления, обеспечения документооборота в условиях производства, обеспечения соответствия продукции питания установленным требованиям (Технические регламенты, национальные стандарты, стандарты организации); - закрепление навыков работы с нормативно-технической документации для обеспечения эффективной деятельности предприятия.

Краткое содержание дисциплины

Дисциплина «Нормативно-техническая документация на предприятиях общественного питания» позволяет студентам получить знания о научном подходе при работе с нормативными документами разного уровня в условиях производства продуктов питания, приобрести навыки и умения при работе с законодательными, нормативными, техническими документами, а также умение анализа их структуры, содержания, классификации, процессов разработки, способов выбора документов для реализации поставленных практических задач; правильного применения принципов и методов стандартизации при разработке документов в целях обеспечения производственного процесса, безопасности и качества продуктов питания.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3 ПК-3 Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	Знает: основные положения действующих законов в области пищевой промышленности; - виды стандартов, применяемых в пищевой промышленности; основные положения технического регулирования как правового регулирования в области технического законодательства, стандартизации, оценки соответствия. Умеет: - анализировать нормативные документы, применяемые в пищевой промышленности; анализировать технические регламенты, применяемые в области производства пищевых продуктов. Имеет практический опыт: - использования информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности.
ПК-5 ПК-5 - Способен к организации и	Знает: - нормативно-технической документации -

управлению системами качества на предприятиях общественного питания, внедрению инноваций в производство, информационного и документационного обеспечения	порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции Умеет: - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями Имеет практический опыт: - разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции
--	---

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)	1.Ф.11 Особенности ХАССП на предприятиях общественного питания, 1.О.29 Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, 1.О.34 Технология продукции общественного питания

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

Дисциплина	Требования
Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)	Знает: - структуру предприятий общественного питания;- принципы организации производства и обслуживания на предприятиях питания;- нормы и правила санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания , - основные принципы технологического процесса производства продукции общественного питания;- виды и способы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, - информационные технологии в профессиональной деятельности- новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства Умеет: - организовать технологический процесс механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, - осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья;- осуществлять технологический процесс по производству различных видов полуфабрикатов; , - применять информационные технологии в профессиональной деятельности- осуществлять поиск новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства Имеет практический опыт: - механической кулинарной обработки сырья; - приготовления полуфабрикатов для продукции общественного питания;- эксплуатации оборудования для

	кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. , - механической кулинарной обработки сырья;- приготовления полуфабрикатов для продукции общественного питания;- эксплуатации оборудования для кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. , - применения информационных технологий в профессиональной деятельности- осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате и использовать для развития индустрии питания и гостеприимства
--	---

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 38,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		3
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	32	32
Лекции (Л)	16	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	16
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	69,75	69,75
Разработка технологических карт	40	40
Подготовка к тестированию	29,75	29.75
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	Основная нормативно-техническая документация в общественном питании	3	1	2	0
2	Характеристика нормативно-технической документации в сфере общественного питания	17	9	8	0
3	Разработка нормативно-технической документации на новые виды продукции общественного питания	8	2	6	0
4	Номенклатура качественных показателей продукции общественного питания	2	2	0	0
5	Система менеджмента качества в индустрии питания	2	2	0	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Цели и задачи разработки нормативно-технической документации в индустрии питания. Разнообразие НТД и ее значение в общественном питании.	1
2	2	Характеристика технической документации в сфере общественного питания (ТК, ТТК, ТИ): область применения, нормативная база, основные положения, требования к построению, изложению и оформлению.	1
3	2	Характеристика нормативной документации в сфере общественного питания (ГОСТы, ОСТы, СТО): область применения, основные положения, требования к построению, изложению и оформлению.	1
4	2	Основные нормативные документы, устанавливающие требования к предприятиям общественного питания: общие сведения о Федеральном законе Российской Федерации «О техническом регулировании», сфера применения, основные понятия; технические регламенты Таможенного союза (ТР ТС) и технические регламенты Евразийского экономического союза (ТР ЕАЭС)	3
5	2	Основные нормативные документы, устанавливающие требования к предприятиям общественного питания: межгосударственные стандарты, применяемые в индустрии питания	1
6	2	Основные нормативные документы, устанавливающие требования к предприятиям общественного питания: национальные стандарты, применяемые в индустрии питания; законы Российской Федерации, постановления правительства РФ, приказы как нормативные документы для индустрии питания	1
7	2	Общие требования и классификация предприятий общественного питания: межгосударственный стандарт ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация и общие требования» - область применения, структура, основное содержание	1
8	2	Общие требования и классификация предприятий общественного питания: классификация предприятий (объектов) общественного питания, общие требования к объектам общественного питания, требования к персоналу предприятий общественного питания (на основе межгосударственного стандарта ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация и общие требования»)	1
9	3	Порядок разработки нормативно-технических документов на новые виды пищевой продукции. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	2
10	4	Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. Органолептическая оценка качества продукции общественного питания. Определение физико-химических показателей качества продукции общественного питания. Определение микробиологических показателей качества продукции общественного питания. Порядок расчета пищевой ценности новых видов продукции общественного питания.	2
11	5	Комиссия «Кодекс Алиментариус». Стандарты Комиссии «Кодекс Алиментариус». Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ХАССП. Принципы ХАССП. Последовательность внедрения системы ХАССП	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Основные понятия курса: стандартизация, нормативная документация, технический регламент, стандарт, национальный стандарт, стандарт организации	2
2	2	Содержание технических регламентов. Общая структура технического регламента. Порядок разработки и утверждения технических регламентов	2
3	2	Основные ТР ТС и ТР ЕАЭС, регламентирующие деятельность предприятий питания (ТР ТС - 021 - 2011; ТР ТС - 024 - 2011; ТР ТС - 029 - 2012; ТР ТС - 033 - 2013 и пр.)	6
4	3	Изучение межгосударственных и национальных стандартов, регламентирующих деятельность предприятий питания: межгосударственные и национальные стандарты в области индустрии питания (межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» - область применения, структура содержание; межгосударственным стандартом ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» - область применения, структура содержание и пр.)	6

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Разработка технологических карт	Основная литература, дополнительная литература	3	40
Подготовка к тестированию	Основная литература, дополнительная литература	3	29,75

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-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается - ется в ПА
------	----------	--------------	-----------------------------------	-----	------------	---------------------------	-------------------------

1	3	Текущий контроль	Составление технологической карты №1 Закуски	1	10	Максимальный балл за выполненное задание - 10. Задание выполняется по вариантам. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	зачет
2	3	Текущий контроль	Составление технологической карты №2 Супы	1	10	Максимальный балл за выполненное задание - 10. Задание выполняется по вариантам. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	зачет
3	3	Текущий контроль	Составление технологической карты №3 Вторые блюда	1	10	Максимальный балл за выполненное задание - 10. Задание выполняется по вариантам. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	зачет
4	3	Текущий контроль	Составление технологической карты №4 Вторые блюда	1	10	Максимальный балл за выполненное задание - 10. Задание выполняется по вариантам. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	зачет
5	3	Текущий контроль	Составление технологической карты №5 Мучные блюда	1	10	Максимальный балл за выполненное задание - 10. Задание выполняется по вариантам. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	зачет
6	3	Текущий контроль	Составление технологической карты №6 Напитки	1	10	Максимальный балл за выполненное задание - 10. Задание выполняется по вариантам. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	зачет
7	3	Текущий	Проект	1	20	Максимальный балл за выполненное	зачет

		контроль	технологической инструкции			задание - 20. Задание выполняется по вариантам. Допускается выполнять задание в группах по 3-4 человека. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	
8	3	Текущий контроль	Итоговый тест	1	20	Максимальный балла - 20. Количество попыток - 1, ограничение по времени - 20 минут. Тестирование проводится на последней учебной неделе. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	зачет
9	3	Бонус	Бонус-рейтинг	-	5	Бонус-рейтинг начисляется за посещение лекционных занятий в количестве не менее 85% от общего количества. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	зачет
10	3	Промежуточная аттестация	Зачет	-	40	На зачете происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). При недостаточном количестве баллов, набранных студентом на текущем контроле, студент проходит тест итогового контроля. Максимальное количество баллов - 40, весовой коэффициент - 0,4.	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
------------------------------	----------------------	---------------------

зачет	На зачете происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). При недостаточном количестве баллов, набранных студентом на текущем контроле, студент проходит тест итогового контроля. Максимальное количество баллов - 40, весовой коэффициент - 0,4.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
-------	---	---

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК-3	Знает: основные положения действующих законов в области пищевой промышленности; - виды стандартов, применяемых в пищевой промышленности; основные положения технического регулирования как правового регулирования в области технического законодательства, стандартизации, оценки соответствия.								+++		
ПК-3	Умеет: - анализировать нормативные документы, применяемые в пищевой промышленности; анализировать технические регламенты, применяемые в области производства пищевых продуктов.							++			+
ПК-3	Имеет практический опыт: - использования информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности.	++	++	++	++	++	++	++			+
ПК-5	Знает: - нормативно-технической документации - порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции								+++		
ПК-5	Умеет: - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями	++	++	++	++	++	++	++			+
ПК-5	Имеет практический опыт: - разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции	++	++	++	++	++	++	++			+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Стандартизация и сертификация в сфере услуг Учеб. пособие для вузов по специальности 230700 "Сервис" А. В. Раков, В. И. Королькова, Г. Н. Воробьева и др.; Под ред. А. В. Ракова. - М.: Академия, 2004. - 207, [1] с.
2. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и сертификация [Текст] учеб. для вузов по специальностям "Коммерция", "Маркетинг", "Товароведение и экспертиза товаров" И. М. Лифиц. - 8-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2009. - 412 с.
3. Димов, Ю. В. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] учебник для вузов по направлениям подготовки в обл. техники и технологии Ю. В. Димов. - 4-е изд. - СПб. и др.: Питер, 2013. - 496 с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Технология продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. . Т. 1 / А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд.. - М. : Мир, 2007. - 349, [2] с. : ил.

2. Технология продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. . Т. 2 / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд.. - М. : Мир, 2007. - 413, [2] с. : ил.

3. Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи : учеб. для сред. спец. учеб. заведений по специальностям 260502 "Технология продуктов обществ. питания", 100106 "Организация обслуживания на предприятиях обществ. питания" / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова ; под ред. М. А. Николаевой ; Отрасл. центр повышения квалификации работников торговли М-ва экон. развития и торговли Рос. Федерации. - М. : Деловая литература, 2008. - XII, 467 с. : ил.

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий : Для предприятий общественного питания / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - М.; Киев : Лада: Арий, 2008. - 678, [1] с.

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

1. Контроль качества продукции : 16+ ООО РИА "Стандарты и качество" журнал. - М.: Стандарты и качество, 2013-

2. Методы менеджмента качества науч.-техн. журн.: 16+ Ростехрегулирование, Всерос. орг. кач-ва, РИА "Стандарты и качество" журнал. - М., 1996-

3. Стандарты и качество науч.-техн. и эко. журн.: 16+ РИА "Стандарты и качество" журнал. - М., 1954-

4. Менеджмент: горизонты ИСО прил. к журн. "Сертификация" Всерос. науч.-исслед. ин-т сертификации (ВНИИС) журнал. - М., 2006-

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология учеб. пособие по направлению 19.03.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" и др. А. С. Саломатов ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. обществ. питания ; ЮУрГУ

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Дополнительная	Электронно-	Андреева, Т. В. Стандартизация, метрология и подготовка

литература	библиотечная система издательства Лань	соответствия на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. В. Андреева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-4377-0129-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/126684 (дата обращения: 24.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
------------	--	---

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	335 (3)	Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран)
Лекции	335 (3)	Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран)