

*Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Российский университет дружбы народов»*

Институт гостиничного бизнеса и туризма

Рекомендовано МССН

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины **Технология обеспечения пищевой безопасности**

Рекомендуется для направления подготовки

43.03.03 «Гостиничное дело»

(указываются код и наименование направления подготовки/специальности)

Направленность программы (профиль)

Международный ресторанный бизнес

(наименование образовательной программы в соответствии с направленностью (профилем))

Москва
2021

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины - формирование у студентов практических навыков определения качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, на основании установленных методик и применяемых современных технических средств с целью обеспечения пищевой безопасности.

Основные задачи, решаемые в ходе преподавания дисциплины:

- изучить требования к качеству сырья и пищевых продуктов, условиям транспортирования и хранения, виды нормативной документации, их структуру и содержание, порядок разработки средства измерений, их поверку;
- изучить технологические приемы обработки сырья и производства кулинарной продукции; изменение основных пищевых веществ, происходящих в процессе кулинарной обработки.
- научиться производить расчет содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности кулинарной продукции, проводить органолептическую оценку качества кулинарной продукции, проводить организацию проведения лабораторных исследований.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология обеспечения пищевой безопасности» относится к вариативной компоненте обязательной части дисциплин Блока1 учебного плана.

В таблице № 1 приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП ВО.

Таблица № 1

Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

№ п/п	Шифр и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины (группы дисциплин)
Универсальные компетенции			
1	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при	• Безопасность жизнедеятельности	• Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы

	угрозе и в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8)		
2	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности (ОПК -7)	<ul style="list-style-type: none"> •Безопасность жизнедеятельности 	<ul style="list-style-type: none"> • Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья •Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства •Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах •Производственная практика •Преддипломная практика •Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-2)	Нет	<ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент организаций профессиональной сферы •Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в профессиональной сфере •Международные стандарты и управление качеством услуг •Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах •Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства •Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий •Организация обеспечения безопасности в

			<p>гостиничных комплексах</p> <ul style="list-style-type: none"> • Управление персоналом в профессиональной сфере • Кросс-культурный менеджмент • Событийный туризм и ивент-менеджмент • Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе • Производственная практика • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
--	--	--	---

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

– способность создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8);

– способность обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности (ОПК -7);

– способность обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

ЗНАТЬ:

– организацию входного контроля качества пищевого сырья;

– методы проведения исследований по выявлению возможных рисков в области качества безопасности продукции общественного питания и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

– правила оформления документации по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии;

– методы организации и обеспечения безопасности в индустрии гостеприимства.

УМЕТЬ:

– осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;

– проводить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции питания;

– оформлять документацию по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии.

ВЛАДЕТЬ:

– методами органолептического анализа сырья и продукции общественного питания;

– физико-химическими методами, применяемыми при контроле пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

– законодательно-правовой электронно-поисковой базой по качеству и безопасности пищевых продуктов;

– сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы.

Вид учебной работы	Семестр			
	Всего часов	Очная форма обучения	Всего часов	Очно-заочная форма обучения
	4		3	
Аудиторные занятия (всего)	42	42	34	34
В том числе:	-	-	-	-
Лекции (Л)	14	14	17	17
Практические занятия (ПЗ)	28	28	17	17
В том числе в интерактивной форме	4	4	4	4
Самостоятельная работа (всего)	30	30	38	38
Контроль (зачет)				
Общая трудоемкость час	72	72	72	72

зач. ед.	2	2	2	2
----------	---	---	---	---

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)
1	Нормативная и технологическая документация в общественном питании	Изучение нормативной документации общественного питания. Разработка технико-технологической карты. Качество продукции и факторы его определяющие. Система контроля качества продукции общественного питания.
2	Органолептическая и инструментальная оценка качества продукции общественного питания	Ознакомление с методами органолептической оценки пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий. Организация лабораторного контроля качества кулинарной продукции. Правила отбора проб. Методики определения физико-химических показателей качества кулинарной продукции. Методика контроля качества полуфабрикатов.
3	Методика контроля качества готовой продукции	Освоение методики контроля качества холодных блюд и закусок. Методика контроля качества сладких блюд и мучных кондитерских изделий. Освоение методики контроля качества супов. Фальсификация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Освоение методики контроля качества вторых блюд. Освоение методики контроля качества сладких блюд, мучных кондитерских изделий. Расчет полноты вложения сырья.

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№№ разделов дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин		
		1	2	3
1.	Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства	+	+	+
2.	Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства	+		
3.	Кросс-культурный менеджмент	+		
4.	Международные стандарты и управление качеством услуг	+	+	+

5.	Менеджмент организаций профессиональной сферы	+		
6.	Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах	+	+	+
7.	Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе	+	+	+
8.	Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья	+	+	+
9.	Событийный туризм и ивент-менеджмент	+		
10.	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в профессиональной сфере	+	+	+
11.	Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий	+	+	+
12.	Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах	+	+	+
13.	Управление персоналом в профессиональной сфере	+		
14.	Производственная практика	+	+	+
15.	Преддипломная практика	+	+	+
16.	Подготовка и защита выпускной квалификационной работы	+	+	+

5.3. Разделы дисциплин и виды занятий

Для очной формы обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Л	ПЗ	СРС	Всего
1	Нормативная и технологическая документация в общественном питании	5	6	10	21
2	Органолептическая и инструментальная оценка качества продукции общественного питания	4	8	10	22
3	Методика контроля качества готовой продукции	5	14	10	29
	Контроль (зачет)				
	Всего	14	28	30	72

Для очно-заочной формы обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Л	ПЗ	СРС	Всего
1	Нормативная и технологическая документация в общественном питании	6	6	12	24

2	Органолептическая и инструментальная оценка качества продукции общественного питания	5	5	13	23
3	Методика контроля качества готовой продукции	6	6	13	25
	Контроль (зачет)				
	Всего	17	17	38	72

6. Лабораторный практикум

Лабораторный практикум не предусмотрен.

7. Практические занятия (семинары) для очной формы обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час)
1.	1	Нормативная и технологическая документация в общественном питании	6
2.	2	Органолептическая и инструментальная оценка качества продукции общественного питания	8
3.	3	Методика контроля качества готовой продукции	10 4*

*занятия проходят в интерактивной форме

Практические занятия (семинары) для очно-заочной формы обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час)
1.	1	Нормативная и технологическая документация в общественном питании	6
2.	2	Органолептическая и инструментальная оценка качества продукции общественного питания	5
3.	3	Методика контроля качества готовой продукции	2 4*

*занятия проходят в интерактивной форме

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Аудитория, оборудованная компьютером, мультимедийным проектором и проекционным экраном.

9. Информационное обеспечение дисциплины

а) Windows, Microsoft Office, Интернет

б) Консультант, Гарант,

в) <http://esystem.pfur.ru/> Телекоммуникационная учебно-информационная система РУДН

г) <http://lib.rudn.ru/> Электронная библиотечная система РУДН

д) ресурсы сети Интернет:

- <https://www.znopr.ru/> Безопасность и здоровье: ресурсы, технологии и обучение
- <http://iso-management.com/category/pishhevaya-bezopasnost/-> MANAGEMENT
- <https://creativeconomy.ru/journals/ppib> - Продовольственная политика и

безопасность

- <https://innfoodsecr.elpub.ru/jour> - Инновации и продовольственная безопасность

10. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

Основная литература

1. Данылиев, М.М. Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества: практикум : [16+] / М.М. Данылиев, Д.В. Ключникова ; науч. ред. А.Н. Пономарев ; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВО «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ». – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 56 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561364>

2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 264 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05915-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452385>

3. Органолептика пищевых продуктов : учебное пособие / О.В. Сычева, Е.А. Скорбина, И.А. Трубина и др. ; под общ. ред. О.В. Сычевой ; Министерство сельского хозяйства Ставропольского Края, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2016. – 128 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=484921>

Дополнительная литература

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452996>

2. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учебное пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. – 4-е изд. – Москва :

Дашков и К°, 2017. – 212 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495759>

3. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, В. В. Кращенко ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 229 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07782-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452609>

4. Методология научных исследований в пищевой биотехнологии : учебное пособие : [16+] / В.С. Колодязная, Е.И. Кипрушкина, Д.А. Бараненко и др. ; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Университет ИТМО. – Санкт-Петербург : Университет ИТМО, 2019. – 145 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=564010>

5. Хрундин, Д.В. Общая технология пищевых производств : учебное пособие : [16+] / Д.В. Хрундин ; Министерство образования и науки России, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет». – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2016. – 120 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500946>

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

1. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по освоению дисциплины (Приложение 1).
2. Методические указания для подготовки обучающихся к практическим занятиям (Приложение 2).
3. Обеспечение доступности освоения программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (Приложение 3).

12. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

В данной рабочей программе фонд оценочных средств приводится в сокращении. Полный текст фонда оценочных средств содержится в Приложении 4.

Целью создания фонда оценочных средств (ФОС) является оценка персональных достижений обучающихся на соответствие их знаний, умений, навыков и (или) опыта

деятельности поэтапным требованиям образовательной программы.

Задачи ФОС:

- контроль и управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ОС ВО РУДН и ФГОС;
- оценка достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины с выделением положительных (или отрицательных) результатов;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс.

Планируемые уровни оценки компетенции:

- **пороговый** уровень (как обязательный для всех обучающихся по завершении освоения образовательной программы), предполагает 51-68 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «удовлетворительно»;
- **продвинутый** уровень (превышение минимальных характеристик сформированности компетенции для выпускника), предполагает 69-85 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «хорошо»;
- **высокий** уровень (максимально возможная выраженность компетенции, ориентир для самосовершенствования), предполагает 86-100 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «отлично».

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся, входящий в состав рабочей программы дисциплины, включает в себя:

1. перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
2. описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
3. методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
4. типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Материалы для оценки уровня освоения учебного материала дисциплины (оценочные материалы), включающие в себя перечень компетенций с указанием этапов их

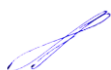
формирования, описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания, типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, разработаны в полном объеме и доступны для обучающихся на странице дисциплины в ТУИС РУДН.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН.

Разработчики:

Профессор

должность, название кафедры



О.В. Пасько

инициалы, фамилия

Руководитель программы

Зам. директора, к.пед.н.

должность, название кафедры



Л. В. Куклина

инициалы, фамилия