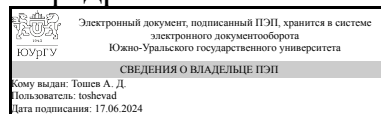


УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.М1.01 Методология разработки нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания: проектное обучение для направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень Магистратура

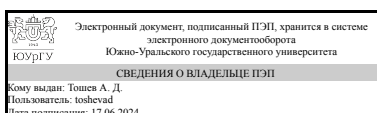
магистерская программа Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

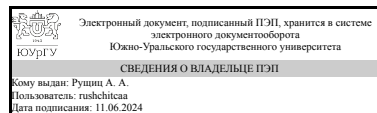
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 14.08.2020 № 1028

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
<p>Техническое регулирование на предприятиях питания, Химия высокомолекулярных полимеров продуктов питания, Прогрессивные технологии управления предприятием общественного питания, Разработка технологии продуктов питания для детей и подростков: проектное обучение, Защита интеллектуальной собственности и патентная деятельность, История и методология науки, Инновационные технологии в производстве продуктов питания: проектное обучение, Научные принципы создания продуктов спортивного питания, Инноватика экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания, Принципы и системы ХАССП в производстве продукции общественного питания, Современные методы исследования сырья и продуктов питания, Философия научного знания, Методология проектирования продуктов питания</p>	<p>Не предусмотрены</p>

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

Дисциплина	Требования
<p>Научные принципы создания продуктов спортивного питания</p>	<p>Знает: научные основы создания продуктов спортивного питания; физиолого-биохимические особенности метаболизма при повышенных физических нагрузках; особенности энергозатрат при различных видах физической нагрузки , научные основы создания продуктов спортивного питания; физиолого-биохимические особенности метаболизма при повышенных физических нагрузках; особенности энергозатрат при различных видах физической нагрузки , научные основы создания продуктов спортивного питания; физиолого-биохимические особенности метаболизма при повышенных физических нагрузках; особенности энергозатрат при различных видах физической нагрузки , научные основы создания продуктов спортивного питания; физиолого-биохимические особенности метаболизма при повышенных физических нагрузках; особенности энергозатрат при различных видах физической нагрузки , научные основы создания продуктов спортивного питания; физиолого-биохимические особенности метаболизма при повышенных физических нагрузках; особенности энергозатрат при различных видах физической нагрузки Умеет: разрабатывать рецептуры продуктов питания для различных групп спортсменов с учетом физиолого-биохимических особенностей метаболизма; составлять рационы питания для</p>

	<p>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</p> <p>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, разработки продуктов спортивного питания на основе принципов рационального питания и с учетом физиологических и биохимических особенностей спортсменов</p>
<p>Современные методы исследования сырья и продуктов питания</p>	<p>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</p> <p>Имеет практический опыт: организации и проведения научных исследований в рамках профессиональной деятельности, организации и проведения научных исследований в рамках</p>

	<p>профессиональной деятельности</p>
<p>Принципы и системы ХАССП в производстве продукции общественного питания</p>	<p>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: устанавливает и определяет 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 , устанавливает и определяет 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 , устанавливает и определяет 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, устанавливает и определяет 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</p>

	<p>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</p>
<p>Разработка технологии продуктов питания для детей и подростков: проектное обучение</p>	<p>Знает: 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, основы рационального питания; технологические процессы производства продуктов питания для детей и подростков; Умеет: определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья для получения высококачественной продукции; , разрабатывать новые виды продуктов питания для детей и подростков Имеет практический опыт: разработки новых видов продукции для детей и подростков, управления технологическими процессами производства с целью получения продукции высокого качества и безопасной для здоровья детей и подростков</p>
<p>Защита интеллектуальной собственности и патентная деятельность</p>	<p>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</p>

	<p>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</p>
<p>Инноватика экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания</p>	<p>Знает: современные подходы к организации и планированию НИР в области производства продуктов питания, современные методы организации научных исследований, методы и средства научного познания как основу для саморазвития и самореализации Умеет: организовывать проведение НИР в рамках профессиональной деятельности, проводить научные исследования в области определения свойств пищевых продуктов, использовать собственный творческий потенциал в научно-исследовательской работе и практической деятельности Имеет практический опыт: организации и проведения НИР в области производства продуктов питания, организации НИР в области производства продуктов питания, навыками саморазвития, самореализации личности и применять их на практике</p>
<p>Техническое регулирование на предприятиях питания</p>	<p>Знает: основы технического регулирования в сфере общественного питания; виды технических регламентов; систему организации производственного контроля на предприятии с учетом принципов технического регулирования, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы анализа данных, необходимые для решения поставленных задач; основные принципы технического регулирования на предприятиях питания; виды технических регламентов, порядок их разработки и применения Умеет: разрабатывать нормативно-техническую документацию в сфере общественного питания, осуществлять поиск</p>

	<p>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, составлять техническую документацию на продукцию; пользоваться справочной литературой; Имеет практический опыт: работы с техническими регламентами в сфере общественного питания; разработки нормативной документации для продукции на основе действующих технических регламентов, использования различных информационно-коммуникационных средств для решения задач в области профессиональной деятельности, разработки технической документации для предприятий питания</p>
<p>Химия высокомолекулярных полимеров продуктов питания</p>	<p>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</p>

	функционально-технологических свойств биополимеров
Методология проектирования продуктов питания	<p>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</p> <p>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</p> <p>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 рецептур пищевых продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным</p>

	составом нутриентов
<p>Инновационные технологии в производстве продуктов питания: проектное обучение</p>	<p>Знает: современные технологии маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области общественного питания; , прогрессивные технологии и формы организации производства продуктов питания , инноватику экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания Умеет: применять эффективные способы организации производства и работы трудового коллектива; , разрабатывать инновационные технологии производства продукции; , оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов Имеет практический опыт: поиска и разработки инновационных технологий организации технологического процесса и производства продуктов питания, поиска и разработки инновационных технологий организации технологического процесса и производства продуктов питания, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства</p>
<p>Прогрессивные технологии управления предприятием общественного питания</p>	<p>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 ситуациями и межличностными конфликтами , разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами, разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами , разрабатывать стратегию развития предприятия</p>

	<p>на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами Имеет практический опыт: владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществления деятельности, связанной с руководством действиями отдельных сотрудников; оказания помощи подчиненным, владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным, владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществления деятельности, связанной с руководством действиями отдельных сотрудников; оказания помощи подчиненным, владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществления деятельности, связанной с руководством действиями отдельных сотрудников; оказания помощи подчиненным</p>
История и методология науки	<p>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</p>
Философия научного знания	<p>Знает: - основные этапы развития науки и техники в рамках направления подготовки; структуру научного знания; принципы системного подхода в науке. Умеет: - осуществлять сбор, систематизацию и анализ информации на основе системного подхода в</p>

	рамках поставленной проблемы; способен оценивать адекватность и достоверность информации Имеет практический опыт: - самостоятельной научной, технической и педагогической деятельности
--	--

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 24,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		4	
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108	
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12	
Лекции (Л)	0	0	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0	
Лабораторные работы (ЛР)	12	12	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	83,75	83,75	
Изучение нормативно документации для ПОП	25	25	
Подготовка к тестированию	25	25	
Подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам	33,75	33.75	
Консультации и промежуточная аттестация	12,25	12,25	
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.	2	0	0	2
2	Нормативная документация используемая при разработке документации. Составление технического задания и маркетинговые исследования. Процедура разработки в соответствии с требованиями системы качества ИСО 9001:2008	2	0	0	2
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.	2	0	0	2
4	Составление проектов рецептур, таблиц анализ качества полуфабрикатов и готовой продукции на стадиях разработки, транспортных тестов и тестирования продукции на установленном сроке годности.	2	0	0	2
5	Разработка технологических инструкций и рецептур, технологических карт. Разработка стандарта предприятия (Организации) (СТП,СТО),	2	0	0	2

	технических условий (ТУ).				
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..	2	0	0	2

5.1. Лекции

Не предусмотрены

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	1	Основные процессы в разработке и постановке продукции на производство. Стандарт организации для процесса разработки новых видов продукции.	2
2	2	Стандарт организации по системе разработки и внедрения в производство новых видов продукции. Оформление технического задания на разработку нового вида продукции и документации.	2
3	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.	2
4	4	Методы расчета рецептур, пищевой и энергетической ценности кулинарной продукции	2
5	5	Изложение технологической инструкции на примере мучных кондитерских и хлебобулочных изделий	2
6	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
Изучение нормативно документации для ПОП	ПУМД	4	25
Подготовка к тестированию	ПУМД	4	25
Подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам	ПУМД, осн.	4	33,75

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	Учи-тыва-ется в ПА
1	4	Текущий контроль	Защита лабораторных работ	0,6	30	<p>КРМ включает 6 работ. Каждая работа оценивается в 5 баллов.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 способен объяснить полученные результаты, позывает удовлетворительное знание материала, допускает ошибки в терминологии.</p> <p>2 балла - отчет по работе сдан у установленный срок, оформление соответствует требованиям, все задания лабораторной работы выполнены, выводы не сформулированы; при защите отчета студент способен затрудняется объяснить полученные результаты, не владеет терминологией.</p> <p>0 баллов - отчет не сдан или не соответствует требованиям по оформлению, не все задания выполнены, студент не может объяснить полученные результаты, не владеет терминологией.</p>	зачет
2	4	Текущий контроль	Тестирование 1	0,2	20	Тест содержит 20 вопросов. Каждый вопрос оценивается в 1 балл. Пороговое значение баллов 12. МАксимальный балл за тестирование 20.	зачет

3	4	Текущий контроль	Тестирование 2	0,2	20	Тест содержит 20 вопросов. Каждый вопрос оценивается в 1 балл. Пороговое значение баллов 12. МАксимальный балл за тестирование 20.	зачет
4	4	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. Прохождение 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
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. Приклад. биотехнология ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2011. - 16, [3] с.

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. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(31.12.2022)

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