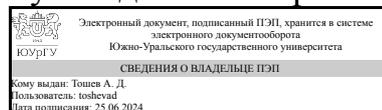


УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



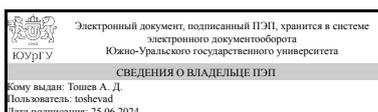
А. Д. Тошев

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 заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

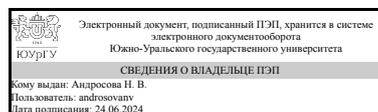
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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 документацией 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: знаниями информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности методами.
ПК-5 ПК-5 - Способен к организации и	Знает: - этапы разработки и утверждения

управлению системами качества на предприятиях общественного питания, внедрению инноваций в производство, информационного и документационного обеспечения	нормативно-технической документации - 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: - навыками 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
1.Ф.14 Физиология питания	1.О.29 Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, 1.О.34 Технология продукции общественного питания, 1.Ф.11 Особенности ХАССП на предприятиях общественного питания

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

Дисциплина	Требования
1.Ф.14 Физиология питания	Знает: - методы определения суточных энергозатрат, методы расчета калорийности блюд и рационов питания, основные требования к организации лечебно-профилактического и диетического- основную нормативно-техническую документацию регламентирующую производство продуктов питания и разработку рационов для различных групп населения Умеет: - использовать нормативно-техническую документацию для разработки научно-обоснованных рационов питания Имеет практический опыт: - навыками определения суточных энергозатрат, потребности в пищевых веществах, химического состава блюд и рационов, составлять научно обоснованные рационы для различных групп населения-навыками составления отчетов о результатах исследования пищевого статуса населения-навыками работы с НТД в области производства продуктов питания

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	
		4	
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108	
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12	
Лекции (Л)	8	8	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4	
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	89,75	89,75	
Разработка технологических карт	60	60	
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	4	2	2	0
2	Характеристика нормативно-технической документации в сфере общественного питания	8	6	2	0
3	Разработка нормативно-технической документации на новые виды продукции общественного питания	0	0	0	0
4	Номенклатура качественных показателей продукции общественного питания	0	0	0	0
5	Система менеджмента качества в индустрии питания	0	0	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.	2
2	2	Характеристика технической документации в сфере общественного питания (ТК, ТТК, ТИ): область применения, нормативная база, основные положения, требования к построению, изложению и оформлению.	2
3	2	Характеристика нормативной документации в сфере общественного питания (ГОСТы, ОСТы, СТО): область применения, основные положения, требования к построению, изложению и оформлению.	2
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)	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

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	4	60
Подготовка к тестированию	Основная литература, дополнительная литература	4	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 в ПА
1	4	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	4	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	зачет

						дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	
3	4	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	4	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	4	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	4	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	4	Текущий контроль	Проект технологической инструкции	1	20	Максимальный балл за выполненное 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).	зачет
8	4	Текущий контроль	Итоговый тест	1	20	Максимальный балла - 20. Количество попыток - 1, ограничение по времени - 20 минут. Тестирование проводится на	зачет

						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).	
9	4	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	4	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	<p>На зачете происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля.</p> <p>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.</p>	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: знаниями информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности методами.	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+
ПК-5	Знает: - этапы разработки и утверждения 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: - навыками 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 рецептур 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 литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Андреева, Т. В. Стандартизация, метрология и подготовка 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)