

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Казанский национальный исследовательский
технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Д.Ш. Султанова

«07» июня 2021 г.

Рабочая программа дисциплины в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу
Простая электронная подпись, ID подписи: 1060
Подписал Проректор по учебной работе Д.Ш. Султанова
Дата 07.06.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине **«ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ И УЧЕТ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль:	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	Заочная
Институт:	Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет:	Факультет пищевых технологий
Кафедра-разработчик:	Кафедра «Технологии пищевых производств»
Курс; семестр	4; 11, 12

Вид нагрузки	Часы	Зачётные единицы
Лекция	4	0,11
Практическое занятие	4	0,11
Контроль самостоятельной работы	19	0,53
Самостоятельная работа	77	2,14
Форма аттестации: Дифференцированный зачет (12 сем), Контрольная работа (12 сем)	4	0,11
Всего	108	3

Рабочая программа составлена с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (приказ № 1047 от 17.08.2020) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания для профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» на основании учебных планов набора обучающихся 2021 года.

Разработчик программы:

Доцент

Л.З. Габдукаева

СОГЛАСОВАНО

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств», протокол от 12.05.2021 г. № 10.

Заведующий кафедрой *Согласовано* О.А. Решетник

УТВЕРЖДЕНО

Начальник центра УМЦ

Утверждаю

Л.А. Китаева

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Производственный контроль и учет на предприятиях общественного питания» являются:

- а) формирование знаний об организации контроля деятельности предприятий питания;
- б) формирование знаний об организации производственного контроля, осуществляемого на предприятиях общественного питания;
- в) формирование знаний о порядке проведения производственного контроля на предприятиях питания;
- г) обучение методике осуществления производственного контроля на предприятиях общественного питания;
- д) обучение порядку ведения учетно-отчетной документации на предприятиях общественного питания

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Производственный контроль и учет на предприятиях общественного питания» относится к формируемой участниками образовательных отношений части ООП и формирует у обучающихся по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Производственный контроль и учет на предприятиях общественного питания» обучающийся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2. Микробиология
3. Санитария и гигиена питания
4. Техно-химический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания

Дисциплина «Производственный контроль и учет на предприятиях общественного питания» является предшествующей и необходима для успешного освоения последующих дисциплин:

1. Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2. Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-2.1. Знает входной, технологический и производственный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-2.2. Умеет проводить испытания производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

ПК-2.3. Владеет методами технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

- способы осуществления контроля качества на основных этапах технологического процесса

приготовления полуфабрикатах и готовой продукции;

- виды нормативно-технической, технологической документации, определяющей качество и безопасность полуфабрикатов и готовой продукции;
- методы определения показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции;
- факторы, формирующие качество продукции на этапах производства, хранения и реализации;
- основы мотивации и стимулирования работников предприятия;
- теоретические основы экономики для определения основных показателей, характеризующие хозяйственную деятельность предприятий питания;

Уметь:

- организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- проводить оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции с использованием органолептических и физико-химических методов;
- пользоваться действующей нормативной документацией в области контроля качества продукции общественного питания;
- организовывать документооборот по производству на предприятии питания;
- анализировать результативность системы контроля деятельности производства;
- делать обоснованные выводы о качестве исследованной продукции в соответствии с требованиями государственных стандартов, составлять заключения, справки, акты и др. документы;
- предлагать методы стимулирования и мотивации работников производства для повышения эффективности трудовой деятельности;

Владеть:

- навыками пользования специальной и периодической литературой в области исследования качества пищевых продуктов;
- навыками эксплуатации оборудования и приборов, предназначенных для исследования и контроля качества продукции общественного питания;
- навыками анализа качества продукции общественного питания;
- навыками осуществления контроля деятельности предприятий питания;
- навыками принятия организационно-управленческих решений по улучшению финансово-хозяйственной деятельности предприятия.

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	КСР	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Организация производственного контроля на предприятиях общественного	11	2				7	Контрольная работа

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации	
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	КСР	СРС		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
	питания								
	Итого по семестру	11	2				7		
1.	Государственный надзор и контроль предприятий общественного питания	12	1,5	3			17	57	Кейс-задача; Практические занятия; Реферат
2.	Учет на предприятиях общественного питания	12	0,5	1			2	13	Контрольная работа; Практические занятия
	Итого по семестру	12	2	4			19	70	Дифференцированный зачет, Контрольная работа

5. Содержание лекционных занятий по темам

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
1.	Организация производственного контроля на предприятиях общественного питания	2	Программа производственного контроля	ПК-2.1 ПК-2.2
2.	Государственный надзор и контроль предприятий общественного питания	0,5	Контроль за соблюдением санитарных требований	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
3.		1	Лабораторно-инструментальный контроль	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
4.	Учет на предприятиях общественного питания	0,5	Первичная учетная документация предприятий общественного питания	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
	ВСЕГО	4		

6. Содержание практических/семинарских занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	6
1.	Государственный надзор и контроль предприятий общественного питания	1	Государственный контроль и надзор за деятельностью предприятий общественного питания	ПК-2.1 ПК-2.2
2.		1	Типовые программы лабораторно-инструментальных исследований	ПК-2.1 ПК-2.2
3.		1	Физико-химические показатели качества продукции общественного питания	ПК-2.1 ПК-2.2
4.	Учет на предприятиях общественного питания	1	Порядок заполнения первичной учетной документации	ПК-2.1 ПК-2.2
	ВСЕГО	4		

7. Содержание лабораторных занятий

Проведение лабораторных занятий не предусмотрено учебным планом

8. Самостоятельная работа

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Требования к реализации и проведения производственного контроля на предприятиях общественного питания	7	подготовка к контрольной работе	ПК-2.2 ПК-2.3
2.	Обеспечение санитарных требований на предприятиях общественного питания	10	написание реферата, подготовка к практическому занятию, решение кейс-задач	ПК-2.2 ПК-2.3
3.	Показатели безопасности продукции общественного питания	10	написание реферата, подготовка к практическому занятию, решение кейс-задач	ПК-2.2 ПК-2.3
4.	Соблюдение требований СНИП при проектировании и размещении предприятий общественного питания	10	написание реферата, подготовка к практическому занятию, решение кейс-задач	ПК-2.2 ПК-2.3
5.	Организация работы лабораторий по контролю качества продукции общественного питания	13	написание реферата, подготовка к практическому занятию, решение кейс-задач	ПК-2.2 ПК-2.3
6.	Контроль качества и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	8	написание реферата, подготовка к практическому занятию, решение кейс-задач	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
7.	Производственный контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации кулинарной продукции	6	написание реферата, подготовка к практическому занятию, решение кейс-задач	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
8.	Последствия нарушения законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия	13	подготовка к контрольной работе, подготовка к практическому занятию	ПК-2.2 ПК-2.3
	ВСЕГО	77		

8.1 Контроль самостоятельной работы

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Обеспечение санитарных требований на предприятиях общественного питания	4	проверка знаний на практическом занятии, проверка кейс-задач, проверка реферата	ПК-2.2 ПК-2.3
2.	Показатели безопасности продукции общественного питания	2	проверка знаний на практическом занятии, проверка кейс-задач, проверка реферата	ПК-2.2 ПК-2.3
3.	Соблюдение требований СНИП при проектировании и размещении предприятий общественного питания	4	проверка знаний на практическом занятии, проверка кейс-задач, проверка реферата	ПК-2.2 ПК-2.3
4.	Организация работы лабораторий по контролю качества продукции общественного питания	2	проверка знаний на практическом занятии, проверка кейс-задач, проверка реферата	ПК-2.2 ПК-2.3
5.	Контроль качества и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	2	проверка знаний на практическом занятии, проверка кейс-задач, проверка реферата	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
6.	Производственный контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации кулинарной продукции	3	проверка знаний на практическом занятии, проверка кейс-задач, проверка реферата	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
7.	Последствия нарушения законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия	2	проверка знаний на практическом занятии, проверка контрольной работы	ПК-2.2 ПК-2.3
	ВСЕГО	19		

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Производственный контроль и учет на предприятиях общественного питания» используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам

учебной работы описано в «Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса» ФГБОУ ВО КНИТУ.

Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. За контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

Оценочные средства	Кол-во	Мин.баллов	Макс.баллов
12-й семестр			
Реферат	1	9	14
Практические занятия	4	12	20
Кейс-задача	1	15	26
Контрольная работа	1	24	40
Итого		60	100

10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

11.1. Основная литература

При изучении дисциплины «Производственный контроль и учет на предприятиях общественного питания» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Количество экземпляров
Д.А. Димитриев, Г.О. Ежкова, А.Д. Димитриев, Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания [Электронный ресурс] : Казань : Изд-во КНИТУ, 2017	http://ft.kstu.ru/ft/Dimitriev-Upravlenie_kachestvom_pishchevoi_produktsii_na_printsipakh_XACSP.pdf Доступ с IP адресов КНИТУ
А. Н. Австриевских, И. В. Сурков, В. М. Кантере [и др.], Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности [Электронный ресурс] Учебник: Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2017	http://www.iprbookshop.ru/65292.html Режим доступа: по подписке КНИТУ
Акимова Н.А., Соколов А.Ю., Управление качеством и контроль ресторанной продукции [Прочее] Учебник: Москва : КноРус, 2020	https://www.book.ru/book/934004 Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Прочее] : Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017	http://znanium.com/go.php?id=415066 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Б. П. Суханов, Л. А. Маюрникова, Г. А. Гореликова [и др.], Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] учебное пособие: Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69878 Режим доступа: по подписке КНИТУ
А.А. Родионов, Новые синбиотические пищевые продукты с использованием активированных композиций отечественного растительного сырья [Автореферат] автореф. дис... канд. техн. наук : 05.18.07 - биотехнол. пищ. прод. и биол. актив. в-в: Воронеж : , 2018	1 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
О. Л. Мещерякова, Г. П. Шуваева, Т. Ю. Свиридова [и др.], Производственный контроль предприятий отрасли. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] Учебное пособие: Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016	http://www.iprbookshop.ru/64412.html Режим доступа: по подписке КНИТУ
Н.В. Заворохина, О. В. Голуб, Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания [Прочее] Учебник: Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020	http://new.znanium.com/go.php?id=1061438 Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Производственный контроль и учет на предприятиях общественного питания» предусмотрено использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ: Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Лань»:Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
3. Образовательная платформа «Юрайт»: Режим доступа: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «Znanium.com»: Режим доступа: <http://znanium.com/>
5. ЭБС Университетская библиотека онлайн: Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС IPRbooks: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
7. ЭБС BOOK.ru : Режим доступа: <https://www.book.ru/>
8. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/>

УНИЦ
Согласовано

11.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Базы данных

Scopus Доступ свободный: www.scopus.com

Web of Science Доступ свободный: apps.webofknowledge.com

Справочно-правовая система «ГАРАНТ» Доступ свободный: www.garant.ru

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» Доступ свободный: www.consultant.ru

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «Производственный контроль и учет на предприятиях общественного питания»:

Офисные и деловые программы: ABBYY FineReader 9.0 проф;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Professional Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2010-2016 Standard

Архиватор 7 Zip

Блокнот Notepad

Яндекс Браузер

Дополнительное ПО доступное по бесплатной подписке от Microsoft

Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для студентов

Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для преподавателей

ПО для коллективной работы Microsoft Teams

ПО для перевода: ABBYY Lingvo x3 Английская версия от 19.11.2008 AL14 -1S1V05-102;

ПО для перевода: ABBYY Lingvo x3 Европейская версия от 19.11.2008 AL14-2S1V05-102;

Учебная аудитория К -424 для проведения лекционных и практических занятий оснащена презентационной техникой (Комплект SBM680iv3: интерактивная доска, ноутбук ASUS X542BP и проектор), предусмотрено применение комплекта электронных презентаций.

Помещение для самостоятельной работы К-423 оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечено доступом в электронную информационную среду КНИТУ.

13. Образовательные технологии

Количество часов занятий, проводимых в интерактивных формах в учебном процессе по дисциплине «Производственный контроль и учет на предприятиях общественного питания» составляет 4 ч.

В процессе освоения дисциплины «Производственный контроль и учет на предприятиях общественного питания» используются следующие образовательные технологии:

- работа в малых группах;
- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций);
- использование общественных ресурсов, социальные проекты и другие внеаудиторные методы обучения, например просмотр и обсуждение видеофильмов, экскурсии, приглашение специалиста,
- системы дистанционного обучения.