

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

**Базовая кафедра высшей школы
ресторанного менеджмента
(ВШРМ_ИГ)**

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

**Базовая кафедра высшей школы
ресторанного менеджмента
(ВШРМ_ИГ)**

наименование кафедры

С.В. Здрестова-Захаренкова

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
МОНИТОРИНГ КАЧЕСТВА
РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА
МЕНЕДЖМЕНТ БЕЗОПАСНОЙ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

Дисциплина Б1.В.03.03 МОНИТОРИНГ КАЧЕСТВА РЕСТОРАННОГО
БИЗНЕСА

Менеджмент безопасной пищевой продукции

Направление подготовки / 38.03.02 "Менеджмент" профиль подготовки
специальность 38.03.02.16 "Высшая школа ресторанного

менеджмента"

Направленность
(профиль)

Форма обучения

очная

Год набора

2018

Красноярск 2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе

380000 «ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ»

Направление подготовки /специальность (профиль/специализация)

направление 38.03.02 "Менеджмент" профиль подготовки 38.03.02.16

"Высшая школа ресторанного менеджмента"

очная форма обучения

год набора 2018

Программу
составили

д-р техн. наук, профессор , Губаненко Г. А.

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Приобретение знаний и практических навыков по разработке, внедрению и управлению системой обеспечения безопасности выпускаемой продукции на предприятии ресторанного бизнеса на основе принципов ХАССП

1.2 Задачи изучения дисциплины

- изучение нормативно-правовых актов межгосударственного, федерального, регионального уровня, регламентирующих обеспечение безопасности пищевой продукции;
- изучение требований, предъявляемым к предприятию питания по обеспечению безопасности пищевой продукции;
- установление необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства пищевой продукции;
- выявление последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции;
- осуществлять контроль и управлять технологическим процессом, используя данные технических средств измерения показателей безопасности и параметров технологического процесса, обеспечивая безопасность продукции питания;
- разрабатывать, внедрять и поддерживать в рабочем состоянии систему обеспечения безопасности продукции питания на принципах ХАССП в процессе производства, хранения и транспортировки;
- анализировать риски, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем на предприятии питания;
- оценивать эффективность функционирования системы обеспечения безопасности предприятия питания;
- овладение методами измерения показателей безопасности пищевой продукции;
- овладение методами измерения режимов технологического процесса, используя технические средства измерения;
- овладение методами анализа опасных факторов и оценки риска;
- овладение методикой идентификации критических контрольных точек, их контроля, мониторинга, управления и составления плана ХАССП;
- овладение методами оценки результативности системы обеспечения безопасности предприятия питания.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

ПК-8: владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений	
Уровень 1	- требования нормативно-правовых актов, регламентирующих безопасность пищевой продукции; - виды документации, подтверждающие соответствие произведенной продукции требованиям безопасности при внедрении технологических, продуктовых инноваций
Уровень 1	- разрабатывать, внедрять документацию, подтверждающую соответствие произведенной продукции требованиям качества и безопасности при внедрении технологических, продуктовых инноваций; - предоставлять результаты проведения внутренних аудитов в виде отчета и корректирующих мероприятий
Уровень 1	- навыками разработки, ведения и хранения документации подтверждающей соответствие произведенной продукции требованиям безопасности при внедрении технологических, продуктовых инноваций
СПК-4: умением формировать ассортиментную политику организации, контролировать и оценивать качество выпускаемой пищевой продукции в соответствии с установленными требованиями, а также способностью к формированию, анализу и управлению системой качества ресторанного бизнеса	
Уровень 1	- требования, предъявляемые к безопасности выпускаемой пищевой продукции; - методы оценки и контроля безопасности технологического процесса и выпускаемой пищевой продукции
Уровень 1	- применять технические средства для измерения потенциальных опасностей пищевой продукции и параметров технологического процесса, обеспечивающих безопасность выпускаемой продукции; - разрабатывать, оценивать состояние разработки и внедрения системы обеспечения безопасности на предприятии на основе документирования; - аргументировать решения о мероприятиях по совершенствованию системы обеспечения безопасности на предприятии ресторанного бизнеса
Уровень 1	- методами анализа и оценки эффективности управления системой обеспечения безопасности выпускаемой продукции; - методами анализа для определения опасных факторов; - методикой идентификации критических контрольных точек на предприятии ресторанного бизнеса

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

В соответствии с учебным планом подготовки студенты направления подготовки 38.03.02 «Менеджмент» профиля 38.03.02.02.16 «Высшая школа ресторанного менеджмента» дисциплина «Менеджмент безопасной пищевой продукции» изучается студентами очной формы обучения в 5 семестре.

Согласно учебному плану подготовки студентов направления подготовки 38.03.02 «Менеджмент» профиля 38.03.02.02.16 «Высшая школа ресторанного менеджмента», дисциплина входит в число дисциплин (Б1.В.ОД.3.3).

Концепция современного менеджмента

Менеджмент алкогольных напитков

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Стандартизация и управление качеством

Технология приготовления ресторанной продукции

Технология принятия управленческих решений

Мониторинг качества ресторанного бизнеса

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Инструменты бережливого производства

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Семестр
		5
Общая трудоемкость дисциплины	4 (144)	4 (144)
Контактная работа с преподавателем:	2 (72)	2 (72)
занятия лекционного типа	1 (36)	1 (36)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	1 (36)	1 (36)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	1 (36)	1 (36)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Да	Да
Промежуточная аттестация (Экзамен)	1 (36)	1 (36)

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Раздел 1 Нормативно-правовые акты, регламентирующие безопасность пищевой продукции предприятия ресторанного бизнеса	2	2	0	0	ПК-8 СПК-4
2	Раздел 2 Разработка и внедрение системы обеспечения безопасности продукции на предприятии ресторанного бизнеса на основе принципов ХАССП	26	26	0	24	ПК-8 СПК-4
3	Раздел 3 Управление системой обеспечения безопасности продукции на предприятии ресторанного бизнеса	8	8	0	12	ПК-8 СПК-4
Всего		36	36	0	36	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Нормативно-правовые акты, регламентирующие безопасность пищевой продукции предприятия ресторанного бизнеса	2	0	0
2	2	Разработка и внедрение системы обеспечения безопасности продукции на предприятии ресторанного бизнеса на основе принципов ХАССП	2	0	0
3	2	Определение целей предприятия ресторанного бизнеса в области качества и безопасности	2	0	0
4	2	ПОПМ. Информация о продукции и информированность потребителя; защита продукции, биобдительность и биотерроризм	2	0	0
5	2	ПОПМ. Описание технологического процесса для контроля качества и безопасности на каждом этапе жизненного цикла выпускаемой продукции при внедрении технологических, продуктовых инноваций	2	0	0
6	2	ПОПМ. Предотвращение перекрестного загрязнения; очистка и санитарная обработка; борьба с вредителями	2	0	0

7	2	ПОПМ. Управление производственной средой предприятия, закупленными материалами при внедрении технологических, продуктовых инноваций	2	0	0
8	2	ПОПМ. Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции	2	2	0
9	2	ПОПМ. Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем безопасность производства пищевой продукции	2	0	0
10	2	Опасные факторы: определение, анализ рисков. Меры по предотвращению загрязнений и управлению рисками при внедрении технологических, продуктовых инноваций	2	2	0
11	2	Анализ реализации биологических опасностей, вызывающих пищевые заболевания (пищевые отравления) на предприятии ресторанного бизнеса	2	0	0

12	2	Анализ реализации биологических опасностей, вызывающих инфекционные заболевания (острые кишечные инфекции) на предприятии ресторанного бизнеса	2	0	0
13	2	Определение Критических контрольных точек (ККТ), установление критических пределов для каждой ККТ	2	0	0
14	2	Разработка плана мониторинга и корректирующих действий	2	0	0
15	3	Анализ и управление системой качества ресторанного бизнеса	2	0	0
16	3	Анализ результатов внутренних и внешних проверок предприятия ресторанного бизнеса	2	2	0
17	3	Анализ документооборота и основополагающих документов, подтверждающих наличие системы обеспечения безопасности, основанной на принципах ХАССП	2	2	0
18	3	Анализ внешней и внутренней информации по вопросам безопасности пищевой продукции	2	0	0
Итого			26	8	0

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме

1	1	Практическая работа 1 Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Санитарные нормы и правила, регламентирующие производство и оборот продукции предприятия ресторанного бизнеса	2	0	0
2	2	Практическая работа 2 Разработка политика и/или документально оформленного заявления, намерения руководства по обеспечению безопасности пищевой продукции. Показатели безопасности пищевой продукции	2	0	0
3	2	Практическая работа 3 Определение целей предприятия ресторанного бизнеса в области качества и безопасности на основе принципов ХАССП. Формирование и задачи группы ХАССП	2	0	0
4	2	Практическая работа 4 Анализ ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Составление описания выпускаемой продукции. Защита продукции, биобдительность и биотерроризм	2	0	0
5	2	Практическая работа 5 Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства пищевой продукции на каждом этапе жизненного цикла	2	0	0

6	2	Практическая работа 6 Анализ риска перекрестного загрязнения. Выбор последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции	2	0	0
7	2	Практическая работа 7 Контрольная работа № 1 Порядок проведения, ведение документации по входному контролю сырья, ингредиентов, упаковочных материалов при внедрении технологических, продуктовых инноваций	2	0	0
8	2	Практическая работа 8 Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции	2	0	0
9	2	Практическая работа 9 Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем безопасность производства пищевой продукции	2	0	0
10	2	Практическая работа 10 Определение опасностей, анализ рисков на предприятии ресторанного бизнеса. Меры по предотвращению загрязнений и управлению рисками	2	2	0

11	2	Практическая работа 11 Разработка способов снижения вероятности реализации биологических опасностей, вызывающих пищевые заболевания (пищевые отравления) при производстве продукции питания	2	0	0
12	2	Практическая работа 12 Разработка способов снижения вероятности реализации биологических опасностей, вызывающих инфекционные заболевания (острые кишечные инфекции) при производстве продукции питания	2	0	0
13	2	Практическая работа 13 Разработка перечня контрольных точек, критических контрольных точек (ККТ), определение предельных значений параметров ККТ.	2	2	0
14	2	Практическая работа 14 Установление порядка мониторинга ККТ, порядка коррекций и корректирующих действий. Разработка рабочих листов ХАССП, плана ХАССП	2	0	0
15	3	Практическая работа 15 Контрольная работа № 2 Анализ мероприятий, обеспечивающих управление опасностями, выпуск продукции, соответствующей требованиям качества и безопасности	2	2	0

16	3	Практическая работа 16 Порядок проведения, анализ результатов внутренних аудитов на предприятии ресторанного бизнеса по оценки эффективности системы обеспечения безопасности пищевой продукции	2	2	0
17	3	Практическая работа 17 Анализ документооборота и основополагающих документов, подтверждающих наличие системы обеспечения безопасности, основанной на принципах ХАССП	2	0	0
18	3	Практическая работа 18 Оценка, выбор, мониторинг поставщиков пищевой продукции, упаковочных материалов при внедрении технологических, продуктовых инноваций для обеспечения безопасности пищевой продукции	2	2	0
Всего			26	10	0

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисципли ны	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
------------------------	----------	----------------------

Л1.1	Губаненко Г.А.	Качество закупаемых продуктов: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности]	Красноярск: СФУ, 2017
------	----------------	---	-----------------------

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Позняковский В. М.	Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник для вузов по направлениям подготовки 27.03.02 "Управление качеством"; 38.03.02 "Товароведение", 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания"	Москва: ИНФРА-М, 2016
Л1.2	Сурков И. В., Кантере В. М., Ермолаева Е. О., Позняковский В. М.	Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014
Л1.3	Айзман Р. И., Петров С. В., Иашвили М. В., Герасёв А. Д.	Экологическая и продовольственная безопасность: учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Васин С. Г.	Управление качеством. Всеобщий подход.: учебник для академического бакалавриата по экономическим направлениям и специальностям	Москва: Юрайт, 2014
Л2.2	Берновский Ю. Н.	Стандарты и качество продукции: Учебно-практическое пособие	Москва: Издательство "ФОРУМ", 2014
6.3. Методические разработки			

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
ЛЗ.1	Губаненко Г.А.	Качество закупаемых продуктов: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности]	Красноярск: СФУ, 2017

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	1. Научная библиотека Сибирского федерального университета	http://lib.sfu-kras.ru/
Э2	2. Научная Электронная Библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/
Э3	3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/
Э4	4. Электронно-библиотечная система издательства «ИНФРА-М»	http://znanium.com/
Э5	5. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ».	http://rucont.ru
Э6	6. Справочно-правовая система «Гарант»	http://www.garant.ru/

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

К формам самостоятельной работы студентов по дисциплине «Менеджмент безопасной пищевой продукции» относятся: работа над конспектом лекций, работа со специальной дополнительной литературой, подготовка текстов и презентаций сообщений по дополнительным вопросам, подготовка к практическим занятиям, деловым играм, конспектирование вопросов, которые следует изучить самостоятельно.

Содержание самостоятельной работы студентов по дисциплине «Менеджмент безопасной пищевой продукции» включает в себя: подбор и обработку специальной литературы, в том числе периодической, работу с книгой, систематизацию, анализ полученной информации, обобщение этой информации и ее использование в решении конкретных практических задач или для оценки сложившейся ситуации в производственных условиях по нарушению требований безопасности пищевой продукции.

Контроль и оценка самостоятельной работы студентов осуществляется преподавателем систематически под контролем заведующего кафедрой с учетом графика контрольных мероприятий

учебного процесса для студентов.

Критерий оценки устанавливает преподаватель и доводит их до сведения студентов на первом практическом занятии учебного процесса.

Выполнение заданий самостоятельной работы студентов, выданных преподавателем каждому студенту индивидуально, является обязательным при выставлении оценки при промежуточном контроле. Оценка результатов самостоятельной работы каждого студента комментируется преподавателем на практических занятиях.

Документальное оформление самостоятельной работы студентов по дисциплине «Менеджмент безопасной пищевой продукции» является обязательным условием понимания студентом значимости самостоятельной работы, фактом, фиксирующим качество ее выполнения, основанием формирования итоговой оценки и основания для принятия к неуспевающему студенту административных мер, а также средством планирования и контроля самостоятельной работы студентов, ее хода и результатов.

Виды мониторинга самостоятельной работы студентов по дисциплине «Менеджмент безопасной пищевой продукции» соответствуют видам контрольных мероприятий и предполагают:

– текущий контроль – оперативное, регулярное отслеживание уровня выполнения самостоятельной работы на лекциях и практических занятиях. Формы текущего контроля: практические работы, индивидуальные сообщения, контрольная работа;

– рубежный контроль – итог изучения определенных тем дисциплины. Формы текущего контроля: защиты практических работ, контрольная работа;

– промежуточный контроль – предполагает учет объема, своевременности и качества выполнения самостоятельной работы по дисциплине за весь семестр. Форма промежуточного контроля – курсовая работа, экзамен.

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	Кабинеты для самостоятельной работы по дисциплине «Менеджмент безопасной пищевой продукции» оснащены следующим программным обеспечением:
9.1.2	Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;

9.1.3	Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный;
9.1.4	ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лицсертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
9.1.5	Kaspersky Endpoint Security Лицсертификат 2462-170522-081649-547-546 от 22.05.2017.

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа http://bik.sfu-kras.ru/
9.2.2	- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/
9.2.3	- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://www.znanium.com/
9.2.4	- Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: http://diss.rsl.ru
9.2.5	- Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp
9.2.6	- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://rucont.ru

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).