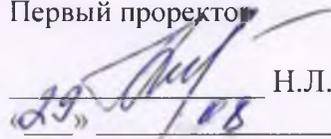


ДЕПАРТАМЕНТ СПОРТА ГОРОДА МОСКВЫ

Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
«Московский государственный университет спорта и туризма»
(ГАОУ ВО МГУСиТ)

СОГЛАСОВАНО

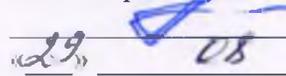
Первый проректор



Н.Л. Ткаченко
2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор Института индустрии туризма
и гостеприимства



А.А.Иванцов

2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.05 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И
ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ**

направление подготовки: **43.03.03 «Гостиничное дело»**
профиль (направленность): **Ресторанная деятельность**

Форма обучения	очная
Общая трудоемкость (в акад. часах / ЗЕ)	<u>288</u> час. / <u>8</u> ЗЕ
Курс	<i>III-IV</i>
Учебный семестр	<i>6-7</i>
Форма промежуточной аттестации	<i>Экзамен</i> <i>Экзамен</i>

Москва, 2022

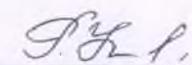
Настоящая рабочая программа учебной дисциплины устанавливает требования к результатам обучения студента и определяет содержание и виды учебных занятий и отчетности.

Рабочая программа дисциплины «Управление качеством пищевых продуктов и продовольственная безопасность» составлена на основании ФГОС высшего образования, утвержденного Минобрнауки РФ от «08» июня 2017 г. № 515, основной профессиональной образовательной программы и учебного плана ГАОУ ВО МГУСиТ по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль): «Ресторанная деятельность».

Программа предназначена для преподавателей, ведущих дисциплину и студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Разработчик(и) рабочей программы:

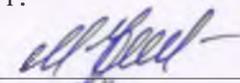
Доцент кафедры гостиничного
и ресторанного дела,
кандидат экономических наук,
доцент


«29» 08 2022 г.

Р.Н. Ушаков

Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры _гостиничного и ресторанного дела
Протокол № 1 «29» 08 2022 г.

Заведующий кафедрой
гостиничного
и ресторанного дела,
Кандидат технических наук, доцент


«29» 08 2022 г.

М.Е. Успенская

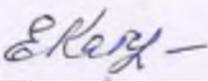
СОГЛАСОВАНО:

Начальник отдела
методического обеспечения и
контроля качества
образовательного процесса


«29» 08 2022 г.

О.В. Федорова

Специалист по УМР отдела
методического обеспечения и
контроля качества
образовательного процесса


«29» 08 2022 г.

Е.И. Катунина

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ.

Цель – формирование у обучающихся компетенций в сфере обеспечения продовольственной безопасности и управления качеством пищевых продуктов на предприятиях общественного питания и службах питания гостиниц.

Задачи изучения дисциплины:

- ознакомление с основными понятиями, терминологией, процессами формирования и функционирования системы регламентов и стандартов в области продовольственной безопасности и управления качеством пищевых продуктов, в том числе на международном уровне;
- формирование умений и навыков разработки мероприятий по управлению качеством и безопасностью пищевых продуктов, оценки их эффективности;
- формирование навыков работы с нормативной документацией и проведения аудита для оценки состояния пищевой безопасности, эффективности управления качеством пищевых продуктов в предприятиях и службе питания гостиниц.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО.

Дисциплина Б1.В.05 «Управление качеством пищевых продуктов и продовольственная безопасность» изучается обучающимися в рамках части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины (модули)» ООП ВО на протяжении 6 и 7 семестров при очной форме обучения и завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена в 6 семестре и экзамена в 7 семестре.

Изучение дисциплины «Управление качеством пищевых продуктов и продовольственная безопасность» осуществляется на основе логической и содержательно-методической взаимосвязи с дисциплинами Б1.В.07 «Управление качеством продукции и услуг предприятий сферы гостеприимства» и Б1.В.03 «Технология продукции общественного питания»

Обучение по дисциплине «Управление качеством пищевых продуктов и продовольственная безопасность» предшествует прохождению и выполнению:

- Преддипломной практики;
- Выпускной квалификационной работы.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПК-9.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты обучения:

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.

Индекс и содержание компетенции	Индекс и наименование индикатора содержания компетенции	Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)
<p>ПК-9 Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p>	<p>ПК-9.1. Организует работу по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения</p> <p>ПК-9.2. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещений</p> <p>ПК-9.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систему классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещений <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> в обеспечении контроля за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации

4.1. Распределение часов по темам и видам учебной работы

Очная форма обучения

№ п/п	Номера и наименования разделов и тем	Всего час.	Контактная работа, час.					Самостоятельная работа, час.	Формы промежуточной аттестации	Вид и формы текущего контроля ¹		Код компетенции или код индикатора
			всего	в т.ч.						в рамках контактной работы	в рамках самостоятельная работа	
				лекции	занятия семинарского типа ²	др. виды работ ³	консультации ⁴					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
6 семестр												
1	Тема 1. Цель, задачи дисциплины, проблемы и стратегические направления развития и совершенствования методов управления качеством пищевых продуктов.	26	10	4	6			16		ПТЗ.КР ПТЗ.О	ПР	ПК-9
2	Тема 2. Продовольственная безопасность: современное состояние в мире, РФ. Нормативная база, потенциал РФ	28	14	6	8			14		ПТЗ.О ПТЗ.Э	ПР	ПК-9
3	Тема 3. Риски пищевой безопасности.	26	10	4	6			16		ПТЗ.КР ПТЗ.О	ПР	ПК-9
4	Тема 4. Современные подходы и методы в управлении качеством пищевых продуктов с учетом международных положений.	28	12	6	6			16		ПТЗ.Т ПТЗ.О	ПР	ПК-9
	ВСЕГО:	108	46	20	26			62				
	Промежуточная аттестация	36						36	экзамен			
	Всего за 6 семестр:	144										

¹ Вид текущего контроля: ПТЗ.Т – проверка теоретических знаний – тестирование (письменно), ПТЗ.КР – проверка теоретических знаний – контрольная работа (письменно), ПТЗ.О – опрос; ПТЗ.Д – проверка теоретических знаний – диктант; ПТЗ.Э – проверка теоретических знаний – эссе; ПР – практическая работа.

² К занятиям семинарского типа относятся - семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия.

³ Указать другие виды контактной работы студентов, если они применяются при изучении данной дисциплины.

⁴ Если предусмотрены учебным планом.

№ п/п	Номера и наименования разделов и тем	Всего час.	Контактная работа, час.					Самостоятельная работа, час.	Формы промежуточной аттестации	Вид и формы текущего контроля ¹		Код компетенции или код индикатора
			всего	в т.ч.						в рамках контактной работы	в рамках самостоятельной работа	
				лекции	занятия семинарского типа ²	др. виды работ ³	консультации ⁴					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
7 семестр												
5	Тема 5. Нормативная база управления качеством пищевых продуктов в предприятиях питания и службе питания гостиниц	20	8	4	4			12		ПТЗ.КР ПТЗ.О	ПР	ПК-9
6	Тема 6. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов НАССР.	20	8	4	4			12		ПТЗ.КР ПТЗ.О	ПР	ПК-9
7	Тема 7. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП): цели, принципы, требования, внедрение, сертификация	20	8	4	4			12		ПТЗ.КР ПТЗ.О	ПР	ПК-9
8	Тема 8. Система прослеживаемости пищевых продуктов.	24	4	2	2			20		ПТЗ.КР ПТЗ.О	ПР	ПК-9
9	Тема 9. Роль персонала в управлении качеством пищевых продуктов.	24	8	4	4			16		ПТЗ.Т ПТЗ.О	ПР	ПК-9
Всего за 7 семестр:		108	36	18	18			72	<i>экзамен</i>			
Промежуточная аттестация		36						36				
ВСЕГО:		288	82	38	44			206				

4.2. Тематическое содержание занятий

Номера и наименования разделов и тем	Виды учебных занятий, учебных работ, промежуточной аттестации	Содержание учебных занятий, учебных работ, виды и формы текущего контроля и промежуточной аттестации
1	2	3

Номера и наименования разделов и тем	Виды учебных занятий, учебных работ, промежуточной аттестации	Содержание учебных занятий, учебных работ, виды и формы текущего контроля и промежуточной аттестации
1	2	3
Тема 1. Цель, задачи дисциплины, проблемы и стратегические направления развития и совершенствования методов управления качеством пищевых продуктов.	Лекция (4 ак.ч.)	Цель и задачи изучения дисциплины. Анализ проблемы и стратегических направлений развития и совершенствования методов управления качеством пищевых продуктов. Характеристика основных терминов и понятий в области управления качеством и безопасностью пищевых продуктов, продовольственной безопасности. Понятие качества пищевых продуктов и факторы его формирующие.
	Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (2 ак.ч.)	Написание эссе
	Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (4 ак.ч.)	Написание контрольной работы
	Самостоятельная работа (16 ак.ч.)	Изучение лекционного материала Подготовка к написанию эссе Подготовка к контрольной работе
Тема 2. Продовольственная безопасность: современное состояние в мире, РФ. Нормативная база, потенциал РФ	Лекция (6 ак.ч.)	Современное состояние продовольственной безопасности в мире, в РФ. Изучение нормативной базы, доктрина продовольственной безопасности, кодекс Алиментариус. Мировые проблемы обеспечения продовольственной безопасности: голод, белковый дефицит, алиментарные заболевания, низкое качество питания. Сырьевой и продуктовый потенциал РФ в обеспечении продовольственной безопасности, влияние процессов глобализации и культурного обмена на продовольственный рынок РФ и обеспечение продовольственной безопасности. Продукты аналоговые, имитационные, искусственные для улучшения структуры питания населения. Применение ГМО, пищевых и биологических активных добавок для улучшения пищевого статуса, и качества питания населения. Подходы и методы измерения продовольственной безопасности. Участие, роль и деятельность международных организаций по обеспечению продовольственной и пищевой безопасности.
	Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (4 ак.ч.)	Опрос
	Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (4 ак.ч.)	Написание эссе

Номера и наименования разделов и тем	Виды учебных занятий, учебных работ, промежуточной аттестации	Содержание учебных занятий, учебных работ, виды и формы текущего контроля и промежуточной аттестации
1	2	3
	Самостоятельная работа (14 ак.ч.)	Изучение лекционного материала Подготовка к написанию эссе Подготовка к опросу
Тема 3. Риски пищевой безопасности.	Лекция (4 ак.ч.)	Анализ и систематизация рисков пищевой безопасности. Контаминанты пищевых продуктов, источники, пути контаминации, меры предупреждения. Антиалиментарные факторы питания, продукты-источники алиментарных факторов, методы их минимизации и устранения. Пищевые аллергены, перечень, меры профилактики их воздействия.
	Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (4 ак.ч.)	Опрос
	Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (2 ак.ч.)	Контрольная работа
	Самостоятельная работа (16 ак.ч.)	Изучение лекционного материала Подготовка к контрольной работе Подготовка к опросу
Тема 4. Современные подходы и методы в управлении качеством пищевых продуктов с учетом международных положений.	Лекция (6 ак.ч.)	Современные подходы и методы в управлении качеством пищевых продуктов. Требования международных практик. Управление качеством пищевых продуктов на основе HACCP, GMP, Food safety, обеспечение бережливого производства. Понятие жизненного цикла продукции, факторы влияния. Виды, методы контроля качества, номенклатура показателей качества пищевых продуктов и методы их определения. Организация контроля качества пищевых продуктов на предприятиях питания Фальсификация пищевых продуктов, методы идентификации, валидация.
	Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (2 ак.ч.)	Опрос
	Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (2 ак.ч.)	Написание теста
	Занятие семинарского типа (Практическое занятие)	Опрос

Номера и наименования разделов и тем	Виды учебных занятий, учебных работ, промежуточной аттестации	Содержание учебных занятий, учебных работ, виды и формы текущего контроля и промежуточной аттестации
1	2	3
	(2 ак.ч.) Самостоятельная работа (16 ак.ч.)	Подготовка к контрольной работе Подготовка к написанию теста Подготовка к опросу
Тема 5. Нормативная база управления качеством пищевых продуктов в предприятиях питания и службе питания гостиниц	Лекция (4 ак.ч.)	Нормативные документы в области регулирования и управления качеством пищевых продуктов и обеспечения пищевой безопасности в предприятиях питания и службе питания гостиниц: федеральные законы, технические регламенты, стандарты семейства ИСО, Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях.
	Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (2 ак.ч.)	Опрос
	Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (2 ак.ч.)	Контрольная работа
	Самостоятельная работа (12 ак.ч.)	Изучение лекционного материала Подготовка к контрольной работе Подготовка к опросу
Тема 6. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов HACCP.	Лекция (4 ак.ч.)	История развития системы HACCP, ее преимущества. Принципы HACCP, разработка и внедрение мероприятий HACCP. Аудит предприятий питания, анализ результатов аудита. Формирование группы HACCP, документирование процессов. Анализ рисков. Разработка блок схем процессов и выявление критических контрольных точек.
	Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (2 ак.ч.)	Опрос
	Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (2 ак.ч.)	Контрольная работа
	Самостоятельная работа (12 ак.ч.)	Изучение лекционного материала Подготовка к контрольной работе Подготовка к опросу
Тема 7. Системы менеджмента	Лекция	Характеристика цели, задач, подходов, принципов функционирования систем менеджмента

Номера и наименования разделов и тем	Виды учебных занятий, учебных работ, промежуточной аттестации	Содержание учебных занятий, учебных работ, виды и формы текущего контроля и промежуточной аттестации
1	2	3
безопасности пищевой продукции (СМБПП): цели, принципы, требования, внедрение, сертификация	<i>(4 ак.ч.)</i>	безопасности пищевой продукции. Использование методологии на основе цикла PDCA и подхода с учетом риск-ориентированного мышления. Управление рисками на организационном уровне. Анализ опасностей. Процессы операционного уровня. требования к системе менеджмента безопасности пищевой продукции. Разработка политики в области обеспечения безопасности пищевой продукции.
	Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (2 ак.ч.)	Опрос
	Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (2 ак.ч.)	Контрольная работа
	Самостоятельная работа (12 ак.ч.)	Изучение лекционного материала Подготовка к контрольной работе Подготовка к опросу
Тема 8. Система прослеживаемости пищевых продуктов.	Лекция (2 ак.ч.)	Понятие о системе прослеживаемости, принципы формирования, внедрения, функции, возможность реализации. Назначение и применение систем ЕГАИС и Меркурий, принцип работы
	Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (2 ак.ч.)	Контрольная работа
	Самостоятельная работа (20 ак.ч.)	Изучение лекционного материала Подготовка к написанию контрольной работы
Тема 9. Роль персонала в управлении качеством пищевых продуктов	Лекция (4 ак.ч.)	Функции, ответственность и полномочия персонала организации в управлении качеством и безопасностью пищевых продуктов Лидерство и приверженность, группа безопасности пищевой продукции. Обеспечение обучения и уровня компетентности членов группы безопасности пищевой продукции
	Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (2 ак.ч.)	Опрос
	Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (2 ак.ч.)	Написание теста

Номера и наименования разделов и тем	Виды учебных занятий, учебных работ, промежуточной аттестации	Содержание учебных занятий, учебных работ, виды и формы текущего контроля и промежуточной аттестации
1	2	3
	Самостоятельная работа (16 ак.ч.)	Изучение лекционного материала Подготовка к написанию эссе Подготовка к опросу

5. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

5.1. Основная литература

1. Тебекин, А. В. Управление качеством : учебник для бакалавриата и магистратуры / А. В. Тебекин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 410 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-03736-4. — URL : <https://urait.ru/bcode/431901>

2. Горбашко, Е. А. Управление качеством : учебник для академического бакалавриата / Е. А. Горбашко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 352 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-9133-8. — URL : <https://urait.ru/bcode/431758>

5.2. Дополнительная литература

1. Зекунов, А. Г. Управление качеством : учебник для бакалавров / А. Г. Зекунов. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 475 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-2281-3. — URL : <https://urait.ru/bcode/425159>

2. Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 350 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12253-4. — URL : <https://urait.ru/bcode/447103>

3. Фомичев, В. И. Управление качеством и конкурентоспособностью : учебник для вузов / В. И. Фомичев. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 156 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12241-1. — URL : <https://urait.ru/bcode/447092>

6. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

Доступ к электронно-библиотечным системам:

№ п/п	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
	www.lib.rucont.ru	Электронная библиотечная система (ЭБС) РУКОНТ	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
	www.urait.ru	Электронная библиотечная система (ЭБС) «Образовательная платформа ЮРАЙТ»	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет

Доступ к современным профессиональным базам данных и информационно-справочным системам:

1. <http://www.consultant.ru> – справочная правовая система «Консультант Плюс»/ правовые ресурсы; обзор изменений законодательства; актуализированная справочная информация.

2. <http://www.garant.ru> – справочная правовая система «Гарант»/ правовые ресурсы; экспертные обзоры и оценка; правовой консалтинг

3. <http://elibrary.ru/defaultx.asp> - Научная электронная библиотека: электронные версии статей журналов
4. <http://www.frontdesk.ru> – сообщество профессионалов гостиничного бизнеса
5. <http://www.hotelier.pro> – сообщество профессионалов гостиничного бизнеса
6. <http://www.horeca.ru>. – главный портал индустрии гостеприимства и питания
7. <http://rucont.ru/> - электронно-библиотечная система «Руконт».
8. <https://urait.ru> - электронно-библиотечная система «Юрайт».
9. <https://www.book.ru/> - электронная библиотечная система
10. <https://znanium.com> - электронная библиотечная система

7. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

- Пакет Microsoft Office
- Компьютерная система автоматизации гостиниц FIDELIO
- АСУ автоматизации гостиниц «Эдельвейс»
- программный продукт «Система управления гостиницей Logus HMS для некоммерческого использования (для MS SQL Srv)», лицензия на 50 номеров. Учебная версия.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В составе используемых помещений имеются учебные аудитории, библиотека с читальными залами, оснащенными компьютерной техникой, видеопроектором, актовый зал, административные и служебные помещения.

Оборудование и техническое оснащение стандартной учебной аудитории:

- компьютеризированное рабочее место для преподавателя;
- рабочие места для студентов;
- мультимедийный проектор, экран;
- комплект учебно-методической, нормативно-правовой и научной литературы: учебники, книги, журналы;
- демонстрационные комплекты учебно-наглядных пособий (таблицы, рисунки, схемы, слайды, модели, муляжи);
- технические средства обучения: компьютеры, оснащенные программными пакетами Excel for Windows, Word for Windows, PowerPoint с доступом к библиотечным и сетевым источникам информации; программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в ЭИОС университета.

9. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДОСТУПНОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ОБУЧАЮЩИМИСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и учебно-методические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением элементов электронного обучения (при наличии заявления). Электронное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В образовательном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для обучающихся с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения. Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы обучающиеся с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении всех видов аттестации.

Особые условия предоставляются обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья на основании заявления, содержащего сведения о необходимости создания соответствующих специальных условий.

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

10.1. Методические указания по изучению дисциплины для обучающихся

Студентам необходимо ознакомиться с содержанием рабочей программы дисциплины, с целями и задачами дисциплины, методическими разработками по данной дисциплине, имеющимися в ЭИОС и сайте университета, с графиком консультаций преподавателей кафедры *указать наименование кафедры*.

Советы по планированию и организации времени, необходимого на изучение дисциплины. Рекомендуемое распределение времени на изучение дисциплины указано в разделе «Структура и содержание дисциплины». В целях более плодотворной работы в семестре студенты также могут ознакомиться с календарно-тематическим планом дисциплины, составленным преподавателем – как для лекционных, так и для практических занятий.

«Сценарий» изучения дисциплины.

«Сценарий» изучения дисциплины студентом подразумевает выполнение им следующих действий:

1. Ознакомление с целями и задачами дисциплины.
2. Ознакомление с требованиями к знаниям и навыкам студента.
3. Первичное ознакомление с разделами и темами дисциплины.
4. Ознакомление с распределением времени на изучение дисциплины.
5. Ознакомление со списками рекомендуемой основной и дополнительной литературы по дисциплине.
6. Углублённое ознакомление с разделами и темами дисциплины.
7. Предварительный охват на основе рекомендуемой литературы круга вопросов, актуальных для конкретного занятия.
8. Самостоятельная проработка основного круга вопросов как каждого последующего, так и каждого предыдущего занятия в свободное время между занятиями по дисциплине.
9. Присутствие и творческое участие на лекционных и семинарских / практических занятиях.
10. Выполнение требований планового текущего и итогового контроля.
11. Уточнение возникающих вопросов на консультации по дисциплине.
12. Непосредственная подготовка к экзамену по дисциплине на основе выданных преподавателем вопросов к экзамену.

10.2. Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям

Студентам необходимо:

- перед каждой лекцией просматривать рабочую программу дисциплины, что позволит сэкономить время на записывание темы лекции, ее основных вопросов, рекомендуемой литературы;
- перед очередной лекцией необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущей лекции. При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам, если разобраться в материале опять не удалось, то обратиться к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на практических занятиях.

10.3. Рекомендации по подготовке к занятиям семинарского типа

Студентам следует:

- до очередного занятия семинарского типа по рекомендованным литературным источникам проработать теоретический материал, соответствующей темы занятия;
- при подготовке к занятиям семинарского типа следует обязательно использовать не только лекции, учебную литературу, но и нормативно-правовые акты и материалы

правоприменительной практики;

- теоретический материал следует соотносить с правовыми нормами, так как в них могут быть внесены изменения, дополнения, которые не всегда отражены в учебной литературе;

- в начале занятий задать преподавателю вопросы по материалу, вызвавшему затруднения в его понимании и освоении при решении задач, заданных для самостоятельного решения;

- в ходе занятия семинарского типа давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов;

- на занятии доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.

10.4. Методические рекомендации по выполнению различных форм самостоятельных домашних заданий

Самостоятельная работа студентов включает в себя выполнение различного рода заданий, которые ориентированы на более глубокое усвоение материала изучаемой дисциплины. По каждой теме учебной дисциплины студентам предлагается перечень заданий для самостоятельной работы.

К выполнению заданий для самостоятельной работы предъявляются следующие требования: задания должны исполняться самостоятельно и представляться в установленный срок, а также соответствовать установленным требованиям по оформлению.

Студентам следует:

- выполнять все плановые задания, выдаваемые преподавателем для самостоятельного выполнения, и разбирать на занятиях семинарского типа и консультациях неясные вопросы;

- при подготовке к промежуточной аттестации параллельно прорабатывать соответствующие теоретические и практические разделы дисциплины, фиксируя неясные моменты для их обсуждения на плановой консультации.

11. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Освоение учебной дисциплины «Управление качеством пищевых продуктов и продовольственная безопасность» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий, в т.ч. интерактивных лекций, дискуссий, разбор и анализ конкретных ситуаций и практических задач в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

12. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации оформляется приложением к РПД.

Приложение

к рабочей программе дисциплины

«Управление качеством пищевых продуктов и продовольственная безопасность»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В ПРОЦЕССЕ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Индекс и содержание компетенции	Индекс и наименование индикатора содержания компетенции	Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
ПК-9 Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения	<p>ПК-9.1. Организует работу по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения</p> <p>ПК-9.2. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещений</p> <p>ПК-9.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации</p>	<p>Знать:</p> <p>- систему классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения</p> <p>Уметь:</p> <p>- разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещений</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p>в обеспечении контроля за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации</p>	<p><i>опрос;</i></p> <p><i>реферат;</i></p> <p><i>контрольная работа;</i></p> <p><i>эссе;</i></p> <p><i>тестирование;</i></p> <p><i>экзамен</i></p>

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Примерные вопросы для подготовки к экзамену

1. Охарактеризовать понятие «Качество пищевых продуктов» и факторы влияния.
2. Показатели качества и безопасности пищевых продуктов.
3. Требования к упаковке и маркировке пищевых продуктов.
4. Факторы, определяющие качество пищевых продуктов.
5. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции для организаций-участников пищевой цепи поставок, FSSC 22000.
6. Системы управления качеством пищевых продуктов. Сертификация систем качества и производственных процессов.
7. Системы качества по международным стандартам ИСО.
8. Организация контроля качества пищевых продуктов.

9. Методы внешней оценки качества и безопасности.
10. Национальные стандарты, технологические регламенты и нормативы деятельности предприятий питания по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов.
11. Характеристика методов оценки качества: дифференциальный, комплексный, смешанный.
12. Организация контроля качества пищевых продуктов на предприятиях питания.
13. Характеристика стратегических направлений развития и совершенствования методов управления качеством пищевых продуктов.
14. Виды и характеристика рисков безопасности пищевой продукции.
15. Система качества, основанная на принципах ХАССП.
16. Глобальные проблемы обеспечения продовольственной безопасности, возможные пути их решения.
17. Стратегии обеспечения продовольственной безопасности в РФ, современные подходы к улучшению структуры питания населения.
18. Разработка систем качества и безопасности пищевых продуктов.
19. Оценка рисков в области обеспечения качества и безопасности.
20. Расчет эффективности затрат на функционирование системы качества и безопасности пищевых продуктов.
21. Управление качеством на всех этапах жизненного цикла пищевых продуктов (петля качества).
22. Понятие пищевого статуса и качества питания. Рекомендуемые нормы потребления пищевых продуктов в России, качество рационов питания населения.
23. Подход к разработке и внедрению СМК.
24. Сущность процессного и системного подходов при создании СМК.
25. Роль высшего руководства и работников всех уровней.
26. Требования к приемке пищевых продуктов, порядок ее реализации, документальное сопровождение.
27. Анализ системы менеджмента качества со стороны высшего руководства (входные и выходные данные).
28. Обеспечение качества и безопасности при хранении пищевых продуктов.
29. Менеджмент человеческих ресурсов и требования к персоналу.
30. Квалиметрическая оценка качества и измерение качества.
31. Этапы процесса контроля качества. Назначение контрольных графиков в процессе контроля качества пищевых продуктов.
32. Виды контроля качества. Государственный контроль и надзор, производственный контроль; ведомственный и вневедомственный контроль.
33. Роль международных стандартов ИСО 9000 в управление качеством и безопасностью пищевых продуктов.
34. Доктрина продовольственной безопасности РФ: сущность, основные положения;
35. Аудит (проверка) функционирования СМК и СМБПП.
36. Проблема продовольственной безопасности российского рынка пищевых продуктов.
37. Понятие и назначение системы прослеживаемости пищевых продуктов.
38. Понятие о глобальной инициативе по безопасности пищевых продуктов.
39. Регулирование продовольственной и пищевой безопасности в международной практике. Деятельность международных организаций.
40. Пищевая и энергетическая ценность пищевых продуктов. Понятие о сбалансированности состава рационов питания населения РФ.
41. Понятие о контаминации пищевых продуктов. Способы профилактики.

42. Пищевые и биологически активные добавки: назначение, применение, роль в решении проблемы продовольственной безопасности.
43. Аналоговые, искусственные, имитационные пищевые продукты в обеспечение продовольственной безопасности.
44. Подходы к измерению продовольственной безопасности.
45. Охарактеризовать антиалиментарные факторы питания, методы их минимизации и устранения.
46. Пищевые аллергены, перечень, меры профилактики их воздействия.
47. Фальсификация пищевых продуктов и ее причины, методы идентификации, валидация.
48. Принципы ХАССП, порядок внедрение мероприятий НАССР.
49. Сущность процессного подхода в системах СМБПП;
50. Методологии на основе цикла PDCA и риск-ориентированного подхода.
51. Назначение и применение систем ЕГАИС и Меркурий, принцип работы.
52. Охарактеризовать роль персонала организации в управлении качеством и безопасностью пищевых продуктов.

2.2. Оценочные материалы для текущего контроля

Тема 1. Цель, задачи дисциплины, проблемы и стратегические направления развития и совершенствования методов управления качеством пищевых продуктов.

Цель занятия: Ознакомиться со справочным материалом и лекционным материалом и выполнить Задание.

Задание:

1. Рассчитать величину основного обмена (ВОО);
2. Рассчитать суточные энергозатраты (Есут) с учетом КФА.
3. Определить потребность в энергии, белках, жирах и углеводах, исходя из Есут и представленной формулы.
4. Составить рацион питания на один день (завтрак, обед, ужин и 2 перекуса) с учетом рассчитанного Есут и потребности в белках, жирах и углеводах (можно с погрешностями по БЖУ) и потребности сохранения веса, наборе веса или похудении.

Справочный материал:

Есут = ВОО * КФА

Базовая суточная норма калорий или ВОО рассчитывается по формуле Харриса-Бенедикта.

Для женщин: $655 + (9,6 * \text{вес в кг}) + (1,8 * \text{рост в см}) - (4,7 * \text{возраст в годах})$

Для мужчин: $66 + (13,7 * \text{вес в кг}) + (5 * \text{рост в см}) - (6,8 * \text{возраст в годах})$

Коэффициент физической активности (КФА) – величина, характеризующая потребность в энергии и пищевых веществах, зависит от физической активности. Все взрослое население в зависимости от величины энерготрат делится на 5 групп для мужчин и 4 группы для женщин, учитывающих производственную физическую активность и иные энерготраты.

I. группа (очень низкая физическая активность; мужчины и женщины) – работники преимущественно умственного труда, коэффициент физической активности. **КФА = 1,4 (1,2)**

II. группа (малая физическая активность; мужчины и женщины) – работники занятые легким трудом, коэффициент физической активности. **КФА = 1,6 (1,38)**

III. группа (средняя физическая активность; мужчины и женщины) –

работники средней тяжести труда, коэффициент физической активности. **КФА = 1,9 (1,55) IV. группа (высокая физическая активность; мужчины и женщины)** – работники тяжелого физического труда, коэффициент физической активности. **КФА = 2,2 (1,73) V. группа (очень высокая физическая активность; мужчины)** – работники особо тяжелого физического труда, коэффициент физической активности. **КФА = 2,5 (2,2) healthkurs.ru**

КФА = 1 – лежачие больные **КФА = 1,2 (низкий)** – малоподвижный образ жизни, отсутствие занятий спортом, меньше 10 тысяч шагов в день **КФА = 1,38 (малый)** – работа связанная с ходьбой/стоянием/регулярно ходят 10 000 шагов, делают утреннюю зарядку **КФА = 1,55 (средний)** – интенсивные занятия спортом стабильно 1-3 раза в неделю; + активный образ жизни **КФА = 1,73 (высокий)** – занятия спортом ежедневно; **КФА = 2,2** – тяжелая физическая работа, занятия спортом 2 раза в день **КФА = 2,5** – олимпийские чемпионы ;)

Калорический коэффициент (ккал/г) – количество тепла, которое выделяется при сгорании (или окислении) 1 г вещества.

При окислении 1 г белка образуется 4,1 ккал, жира – 9,3 ккал, углеводов – 4,1 ккал.

Расчет суточной потребности в белках:

$$E_{\text{сут}} * 0.20 / 4,1$$

Расчет суточной потребности в жирах:

$$E_{\text{сут}} * 0.3 / 9,3$$

Расчет суточной потребности в углеводах:

$$E_{\text{сут}} * 0.50 / 4,1$$

Тема 2. Продовольственная безопасность: современное состояние в мире, РФ. Нормативная база, потенциал РФ

Выберите стандарт из таблицы «Кодекса Алиментариус» по ссылке

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/themes/nutrition-labelling/ru/>

и дайте его описание

Тема 3. Риски пищевой безопасности.

Контрольная работа

Ответьте на следующие вопросы:

1. Какие заболевания вызывает неправильное питание (нарушение питания) и почему?
2. Употребление каких продуктов может вызвать алиментарно-зависимые заболевания?
3. Как проводить профилактику питания и снизить вероятность появления алиментарно-зависимых заболеваний?
4. Какие продукты с содержанием белков нужно добавить в пищу/заменить в рационе? Перечислить незаменимые аминокислоты и где они содержатся.
5. Какие продукты с содержанием жиров нужно добавить в пищу/заменить в рационе? Перечислить мононенасыщенные жиры и полиненасыщенные жиры и где они содержатся.
6. Какие продукты с содержанием углеводов нужно добавить в пищу/заменить в рационе? Перечислить продукты со сложными углеводами.
7. Что такое гликемический индекс (ГИ)? Дать по 3 продукта с высоким и низким гликемическим индексом.

Тема 4. Современные подходы и методы в управлении качеством пищевых продуктов с учетом международных положений.

Тесты:

1 Допустимый риск это:

Потенциальный источник вреда здоровью человека

Риск, приемлемый для потребителя

Отсутствие недопустимого риска

Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска

2 Анализ риска - это:

Потенциальный источник вреда здоровью человека

Риск, приемлемый для потребителя

Отсутствие недопустимого риска

Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска

3 Управление риском – это:

Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий

Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений

Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий

Нет правильных ответов

4 Мониторинг – это:

Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий

Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений

Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий

Нет правильных ответов

5 К принципам системы менеджмента качества относят:

Ориентация на потребителя

Постоянное улучшение

Принятие решений, основанных на фактах

Все варианты верны

6 Как называется принцип системы менеджмента качества, который звучит как: «Руководители организации устанавливают цели и основные направления деятельности по реализации целей»?

Лидерство руководства

Процессный подход

Системный подход к менеджменту
Вовлечение работников

7 Как называется принцип системы менеджмента качества, который звучит как: «Результативность и эффективность деятельности организации могут быть повышены за счет создания, обеспечения и управления системой взаимосвязанных процессов»

Лидерство руководства

Процессный подход

Системный подход к менеджменту

Вовлечение работников

8 Что относится к триаде качества, разработанной Джозефом Джураном:

Планирование качества, контроль качества, улучшение качества

Планирование качества, анализ качества, диагностика качества, совершенствование качества

Планирование качества, организация качества, контроль качества

Качество услуг, качество обслуживания, организация обслуживания

9 К принципам бережливого производства относят:

безопасность работников компании и потребителей продукции

ценность для потребителя (в том числе качество продукции, процессов, систем)

сокращение потерь

все варианты верны

10 Продовольственная безопасность предусматривает:

Физическую доступность продовольствия

Экономическую доступность продовольствия

Безопасность питания

Все варианты верны

11 «Отношение фактического потребления основной пищевой продукции на душу населения к рациональным нормам ее потребления, отвечающим требованиям здорового питания» - это:

Экономическая доступность продовольствия

Физическая доступность продовольствия

Безопасность питания

Нет правильных ответов

12 Свод представленных в едином формате международно принятых стандартов и родственных текстов, относящихся к пищевым продуктам – это:

Кодекс Алиментариус

Доктрина продовольственной безопасности

Международный стандарт ISO 14001

Нет правильных ответов

13 Чем могут быть обусловлены экономические риски продовольственной безопасности?

высокой инфляцией и кризисом банковской системы

несанкционированным использованием лекарственных препаратов для ветеринарного применения в процессе сельскохозяйственного производства

увеличением доли деградированных земель

колебаниями рыночной конъюнктуры

14 Чем могут быть обусловлены технологические риски продовольственной безопасности?

высокой инфляцией и кризисом банковской системы

несанкционированным использованием лекарственных препаратов для ветеринарного применения в процессе сельскохозяйственного производства

увеличением доли деградированных земель

колебаниями рыночной конъюнктуры

15 Чем могут быть обусловлены климатические и агроэкологические угрозы продовольственной безопасности?

высокой инфляцией и кризисом банковской системы

несанкционированным использованием лекарственных препаратов для ветеринарного применения в процессе сельскохозяйственного производства

увеличением доли деградированных земель

колебаниями рыночной конъюнктуры

16 Чем могут быть обусловлены внешнеполитические риски продовольственной безопасности?

высокой инфляцией и кризисом банковской системы

несанкционированным использованием лекарственных препаратов для ветеринарного применения в процессе сельскохозяйственного производства

увеличением доли деградированных земель

колебаниями рыночной конъюнктуры

17 Какие показатели качества отражают соответствие продукта санитарным нормам (отсутствие токсичных, канцерогенных и других вредных для здоровья человека веществ)?

Гигиенические показатели

Антропометрические показатели

Физиологические показатели

Эстетические показатели

18 Какие показатели качества характеризуют объекты относительно размеров человека?

Гигиенические показатели

Антропометрические показатели

Физиологические показатели

Эстетические показатели

19 Какие показатели качества оцениваются применительно к возможностям и потребностям организма человека?

Гигиенические показатели

Антропометрические показатели

Физиологические показатели

Эстетические показатели

20 Какие показатели качества отражают товарный вид, включая целостность композиции, совершенство производственного исполнения, индивидуальные особенности товара, выделяющие его среди аналогов?

Гигиенические показатели

Антропометрические показатели

Физиологические показатели

Эстетические показатели

Тема 5. Нормативная база управления качеством пищевых продуктов в предприятиях питания и службе питания гостиниц

Ознакомьтесь с **Пособием по пищевой безопасности в общественном питании от Роспотребнадзора**

Вопросы по теме Персонал

1. Почему необходимо проходить медицинский осмотр и иметь личную медицинскую книжку?
2. Что необходимо делать работнику, контактирующему с пищевыми продуктами, каждый день приходя на работу и почему?
3. Когда и как необходимо мыть руки?
4. Что необходимо делать при посещении туалета и почему? Что необходимо делать при появлении признаков простуды и заболеваний кишечными инфекциями в семье и почему? Почему не рекомендуется принимать пищу на рабочем месте?
5. При соблюдении каких требований повару готовить можно? А когда работать повару не следует?

Вопросы по теме Уборка

1. Почему необходимо создать условия для соблюдения правил личной гигиены и проводить влажную уборку?
2. Почему для уборки туалетов рекомендуется выделять специальный персонал и делать уборочный инвентарь яркой маркировкой?
3. Почему в конце смены весь уборочный инвентарь рекомендуется промыть с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушить и хранить в отведенном для него месте?
4. Каким образом необходимо мыть и хранить посуду?
5. Каких животных на предприятии общественного питания быть не должно? Какие продукты утилизируются и как хранятся пищевые отходы?

Вопросы по теме Хранение

1. Какие требования предъявляются к перевозке пищевых продуктов и почему это важно?
2. Какая информация о сроках годности указывается на этикетке при разных сроках годности?
3. Какие требования предъявляются к приемке продукции, процессу выгрузки и поставке скоропортящихся продуктов?
4. Как хранить пищевую продукцию на предприятии?
5. Как хранится готовая пища в примерах в пособии?

Вопросы по теме Кухня

1. Как используют оборудование и инвентарь на кухне?
2. Каковы безопасные приемы приготовления пищевых продуктов?
3. Как проверять готовность блюд перед подачей?
4. Какие блюда небезопасно готовить в условиях предприятий общественного питания?
5. Какие рекомендации существуют при приготовлении блюд в местах отдыха и на улице?

Тема 6. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов НАССР.

Контрольная работа

Ответьте на следующие вопросы:

1. Дайте определение понятия «безопасность пищевой продукции».
2. Почему в последние десятилетия уделяется все большее внимание вопросам безопасности пищевой продукции?
3. Какой нормативный документ в Российской Федерации установил в отношении предприятий, выпускающих пищевую продукцию, требование основывать свою деятельность на принципах HACCP? Дайте характеристику основных положений данного документа.
4. Какие административные наказания в соответствии с Кодексом РФ «Об административных правонарушениях» налагаются на должностные и юридические лица в случае отсутствия разработанной и/или внедрённой системы безопасности HACCP?
5. На основании требований каких стандартов в РФ осуществляется управление безопасностью пищевой продукции?
6. В каком году в РФ был введен в действие первый стандарт в области пищевой безопасности? Приведите его название и дайте краткую характеристику.

Тема 7. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП): цели, принципы, требования, внедрение, сертификация.

Контрольная работа

Ответьте на следующие вопросы:

1. Какие международные и региональные стандарты в области пищевой безопасности имеют достаточно богатый опыт применения в мировой практике?
2. Дайте характеристику стандарта международного стандарта IFS – International Food Standard.
3. Дайте характеристику международного стандарта SQF 2000 – Безопасность пищевых продуктов.
4. Дайте характеристику регионального стандарта BRC – Global Standard for Food Safety.
5. В каком основополагающем документе Европейского Союза установлены общие понятия, принципы и требования пищевого законодательства для стран, входящих в ЕС?

Основополагающим документом Европейского союза в области безопасности пищевой продукции является регламент **№ 178/2002 Европейского парламента и Совета Европейского Союза от 28 января 2002 г. «Об установлении общих принципов и требований в продовольственном праве, о создании европейского органа по безопасности пищевых продуктов и об установлении процедуры обеспечения безопасности пищевых продуктов»**

Тема 8. Система прослеживаемости пищевых продуктов.

Контрольная работа

Ответьте на следующие вопросы:

1. В каком году был разработан первый международный стандарт в области пищевой безопасности? Приведите его название и дайте краткую характеристику.
2. Какой стандарт серии ИСО 22000 является основным? Дайте краткую характеристику.
3. Какие вспомогательные стандарты серии ИСО 22000 вы знаете? Дайте их краткую характеристику.
4. Дайте характеристику ГОСТ Р 51705-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов HACCP. Общие требования».
5. Дайте характеристику ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по

применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания».

6. Какова основная цель создания международной организации Комиссия «Кодекс Алиментариус»?

7. Представьте характеристику Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 Recommended international code of practice general principles of food hygiene (Рекомендованный международный свод правил. Общие принципы пищевой гигиены). Какие правила и принципы содержит данный документ?

8. Какова цель разработки стандартов серии Codex Alimentarius?

Тема 9. Роль персонала в управлении качеством пищевых продуктов.

Тесты

1. В рамках системы безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП, на предприятии должны проводиться запланированные наблюдения или измерения параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий, которые называются:

- А. проверка (аудит);**
- Б. управление риском;
- В. корректирующее действие;
- Г. мониторинг.

2. При выявлении опасностей в рамках системы ХАССП, к биологическим опасностям можно отнести:

- А. паразиты, гормоны;
- Б. бактерии, вирусы;**
- В. пестициды, бактерии;
- Г. антибиотики, вирусы.

3. Назовите правильную последовательность жизненного цикла товара:

- А. рост, зрелость, выведение, упадок;
- Б. выведение, зрелость, рост, упадок;
- В. выведение, рост, зрелость, упадок;**
- Г. рост, зрелость, упадок, выведение.

4. К торговой группе помещений относят:

- А. торговый зал, бар, гардероб для персонала;
- Б. моечная столовой посуды, раздаточная, бар;
- В. торговый зал, горячий цех;
- Г. торговый зал, бар, гардероб для посетителей.**

5. Под «специализацией» производства понимается:

- А. услуги питания, услуги по изготовлению кулинарной продукции;
- Б. услуги по реализации кулинарной и кондитерской продукции;
- В. сосредоточение деятельности предприятия на выпуске и реализации определенного ассортимента изделий;**
- Г. автоматизация производства.

6. Услуги общественного питания отвечают следующим требованиям:

Выберите несколько вариантов ответа

- А. соответствие культуры обслуживания целевому назначению, безопасности и экологичности, информативности;

Б. точности и своевременности предоставления услуг, эргономичности, комфортности, эстетичности;

В. наличие лицензии, своевременное предоставление информации населению;

Г. регулирование отношений между потребителями и исполнителями.

7. Согласно ГОСТ 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» потенциальный источник вреда здоровью человека – это:

А. опасный фактор;

Б. опасность;

В. допустимый риск;

Г. недопустимый риск.

8. При выявлении опасностей в рамках системы ХАССП, к химическим опасностям можно отнести:

А. паразиты, зооциды;

Б. бактерии, вирусы;

В. пестициды, гормоны;

Г. антибиотики, вирусы.

9. Совокупность сотрудников ресторана, связанных между собой единством целей, совместным трудом по производству продукции, реализации и организации ее потребления – это:

А. трудовой коллектив ресторана;

Б. специализированные бригады работников ресторана;

В. комплексные бригады работников ресторана;

Г. администрация ресторана.

10. При организации продовольственного снабжения необходимо решить следующие задачи:

Выберите несколько вариантов ответа

А. сроки выполнения заказов, удаленность поставщика от потребителя;

Б. наименование, количество необходимого сырья, источники продовольственного снабжения, условия закупа, сокращение количества операций с товаром;

В. сокращение операций с товаром;

Г. заключение договоров, контроль исполнения договора, организация доставки, складирования и хранения;

Д. обеспечение высокой степени согласованности действия по управлению материальными потоками снабжения, производства, сбыта.

11. Оперативное планирование работы производства в ресторанной деятельности включает:

Выберите несколько вариантов ответа

А. составление плана-меню, расчет потребности в продуктах;

Б. составление ассортиментного минимума;

В. оформление требования на сырье, распределение сырья и заданий по цехам;

Г. составление плана-меню, приготовление блюд, продажа полуфабрикатов;

Д. получение продуктов из кладовой.

12. Какие виды опасностей существуют, согласно системе ХАССП?

- А. биологические, химические, физические;**
- Б. психофизические, биологические, химические;
- В. химические, экологические, физические;
- Г. биологические, химические, социальные.

13. Что не относится к обязательной документации программы ХАССП?

- А. программа производственного контроля;
- Б. процедуры мониторинга;
- В. политика в области пищевой безопасности;
- Г. информация о продукции.**

14. Какой метод анализа маркетинговой среды включает в себя формирование матрицы сильных и слабых сторон, возможностей и угроз?

- А. SWOT-анализ;**
- Б. Стер-анализ;
- В. Экстраполяция;
- Г. Матрица БКГ.

15. Основные виды обслуживания в общественном питании:

Выберите несколько вариантов ответа

- А. комбинированный метод;**
- Б. реализация продукции в залах; организация обслуживания официантами, барменами;**
- В. самообслуживание;**
- Г. реализация продукции через магазины, отделы кулинарии; обслуживание в пути следования.

16. Комплекс складских операций состоит из:

Выберите несколько вариантов ответа

- А. разгрузки транспорта, приемки товара;**
- Б. приемки товара по количеству и качеству, аукционной торговли;
- В. размещения товара на хранение, отпуска товаров, внутрискладского перемещения грузов;**
- Г. краткосрочного хранения и отпуска товаров, установление норм оснащения;
- Д. отпуска товаров, разработки организационно-технических мероприятий.

17. В чем заключается деятельность ИСО?

- А. Стандартизация исключительно в сфере гостеприимства.
- Б. Стандартизация во всех областях.
- В. Стандартизация во всех областях, кроме электротехники и электроники.**

18. Каким образом применение стандартов ИСО серии 9000 в деятельности предприятий сферы услуг влияет на качество обслуживания?

- А. Применение этих стандартов не связано с качеством обслуживания.
- Б. Применение этих стандартов задает количественные характеристики процесса обслуживания.**
- В. Применение этих стандартов позволяет оказывать услуги с показателями качества, соответствующими ожиданиям потребителей.

19. Что такое процессный подход в системе менеджмента качества, согласно ИСО?

- А. Для эффективной работы организации необходима постоянная адаптация к произошедшим и ожидаемым изменениям в среде.

Б. Желаемый результат достигается эффективнее, когда деятельностью и ресурсами управляют как процессом.

В. Для эффективной работы организации необходимо принятие решений, основанных на фактах.

20. Согласно определению, ГОСТ Р ИСО 9000-2008, качество – это:

А. Степень соответствия совокупности характеристик, присущих товару или услуге, установленным требованиям.

Б. Параметры оцениваемого объекта.

В. Отличительное свойство продукции, услуги, процесса или системы.

ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ/ДОКЛАДОВ

Тема 1. Цель, задачи дисциплины, проблемы и стратегические направления развития и совершенствования методов управления качеством пищевых продуктов.

1. Охарактеризовать понятие «Качество пищевых продуктов» и факторы влияния.
2. Показатели качества и безопасности пищевых продуктов.
3. Требования к упаковке и маркировке пищевых продуктов.
4. Факторы, определяющие качество пищевых продуктов.
5. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции для организаций-участников пищевой цепи поставок, FSSC 22000.
6. Системы управления качеством пищевых продуктов. Сертификация систем качества и производственных процессов.

Тема 2. Продовольственная безопасность: современное состояние в мире, РФ. Нормативная база, потенциал РФ

1. Системы качества по международным стандартам ИСО.
2. Организация контроля качества пищевых продуктов.
3. Методы внешней оценки качества и безопасности.
4. Национальные стандарты, технологические регламенты и нормативы деятельности предприятий питания по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов.
5. Характеристика методов оценки качества: дифференциальный, комплексный, смешанный.
6. Организация контроля качества пищевых продуктов на предприятиях питания.

Тема 3. Риски пищевой безопасности.

1. Роль высшего руководства и работников всех уровней.
2. Требования к приемке пищевых продуктов, порядок ее реализации, документальное сопровождение.
3. Анализ системы менеджмента качества со стороны высшего руководства (входные и выходные данные).
4. Обеспечение качества и безопасности при хранении пищевых продуктов.
5. Менеджмент человеческих ресурсов и требования к персоналу.
6. Квалиметрическая оценка качества и измерение качества.

Тема 4. Современные подходы и методы в управлении качеством пищевых продуктов с учетом международных положений.

1. Оценка рисков в области обеспечения качества и безопасности.

2. Расчет эффективности затрат на функционирование системы качества и безопасности пищевых продуктов.
3. Управление качеством на всех этапах жизненного цикла пищевых продуктов (петля качества).
4. Понятие пищевого статуса и качества питания. Рекомендуемые нормы потребления пищевых продуктов в России, качество рационов питания населения.
5. Подход к разработке и внедрению СМК.
6. Сущность процессного и системного подходов при создании СМК.

Тема 5. Нормативная база управления качеством пищевых продуктов в предприятиях питания и службе питания гостиниц

1. Этапы процесса контроля качества. Назначение контрольных графиков в процессе контроля качества пищевых продуктов.
2. Виды контроля качества. Государственный контроль и надзор, производственный контроль; ведомственный и вневедомственный контроль.
3. Роль международных стандартов ИСО 9000 в управление качеством и безопасностью пищевых продуктов.
4. Доктрина продовольственной безопасности РФ: сущность, основные положения;
5. Аудит (проверка) функционирования СМК и СМБПП.
6. Проблема продовольственной безопасности российского рынка пищевых продуктов.

Тема 6. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов НАССР.

1. Характеристика стратегических направлений развития и совершенствования методов управления качеством пищевых продуктов.
2. Виды и характеристика рисков безопасности пищевой продукции.
3. Система качества, основанная на принципах ХАССП.
4. Глобальные проблемы обеспечения продовольственной безопасности, возможные пути их решения.
5. Стратегии обеспечения продовольственной безопасности в РФ, современные подходы к улучшению структуры питания населения.
6. Разработка систем качества и безопасности пищевых продуктов.
7. Принципы ХАССП, порядок внедрение мероприятий НАССР.

Тема 7. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП): цели, принципы, требования, внедрение, сертификация.

1. Пищевые и биологически активные добавки: назначение, применение, роль в решении проблемы продовольственной безопасности.
2. Аналоговые, искусственные, имитационные пищевые продукты в обеспечение продовольственной безопасности.
3. Подходы к измерению продовольственной безопасности.
4. Охарактеризовать антиалиментарные факторы питания, методы их минимизации и устранения.
5. Пищевые аллергены, перечень, меры профилактики их воздействия.
6. Фальсификация пищевых продуктов и ее причины, методы идентификации, валидация.

Тема 8. Система прослеживаемости пищевых продуктов.

1. Понятие и назначение системы прослеживаемости пищевых продуктов.
2. Понятие о глобальной инициативе по безопасности пищевых продуктов.
3. Регулирование продовольственной и пищевой безопасности в международной практике. Деятельность международных организаций.
4. Пищевая и энергетическая ценность пищевых продуктов. Понятие о сбалансированности состава рационов питания населения РФ.
5. Понятие о контаминации пищевых продуктов. Способы профилактики.

Тема 9. Роль персонала в управлении качеством пищевых продуктов.

1. Сущность процессного подхода в системах СМБПП;
2. Методологии на основе цикла PDCA и риск-ориентированного подхода.
3. Назначение и применение систем ЕГАИС и Меркурий, принцип работы.
4. Охарактеризовать роль персонала организации в управлении качеством и безопасностью пищевых продуктов.
5. Характеристика стратегических направлений развития и совершенствования методов управления качеством пищевых продуктов.
6. Виды и характеристика рисков безопасности пищевой продукции.

Критерии оценки:

оценка	показатели
«отлично»	работа отвечает четырем критериям: - знание и понимание теоретического материала; - анализ и оценка информации; - построение суждений; - правильное оформление работы.
«хорошо»	работа отвечает трем критериям
«удовлетворительно»	работа отвечает двум критериям
«неудовлетворительно»	работа отвечает только одному или не отвечает ни одному критерию

ОПРОС

Тема 1. Цель, задачи дисциплины, проблемы и стратегические направления развития и совершенствования методов управления качеством пищевых продуктов.

1. Охарактеризовать понятие «Качество пищевых продуктов» и факторы влияния.
2. Показатели качества и безопасности пищевых продуктов.
3. Требования к упаковке и маркировке пищевых продуктов.
4. Факторы, определяющие качество пищевых продуктов.
5. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции для организаций-участников пищевой цепи поставок, FSSC 22000.
6. Системы управления качеством пищевых продуктов. Сертификация систем качества и производственных процессов.

Тема 2. Продовольственная безопасность: современное состояние в мире, РФ. Нормативная база, потенциал РФ

1. Системы качества по международным стандартам ИСО.
2. Организация контроля качества пищевых продуктов.
3. Методы внешней оценки качества и безопасности.
4. Национальные стандарты, технологические регламенты и нормативы деятельности предприятий питания по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов.

5. Характеристика методов оценки качества: дифференциальный, комплексный, смешанный.
6. Организация контроля качества пищевых продуктов на предприятиях питания.

Тема 3. Риски пищевой безопасности.

1. Роль высшего руководства и работников всех уровней.
2. Требования к приемке пищевых продуктов, порядок ее реализации, документальное сопровождение.
3. Анализ системы менеджмента качества со стороны высшего руководства (входные и выходные данные).
4. Обеспечение качества и безопасности при хранении пищевых продуктов.
5. Менеджмент человеческих ресурсов и требования к персоналу.
6. Квалиметрическая оценка качества и измерение качества.

Тема 4. Современные подходы и методы в управлении качеством пищевых продуктов с учетом международных положений.

1. Оценка рисков в области обеспечения качества и безопасности.
2. Расчет эффективности затрат на функционирование системы качества и безопасности пищевых продуктов.
3. Управление качеством на всех этапах жизненного цикла пищевых продуктов (петля качества).
4. Понятие пищевого статуса и качества питания. Рекомендуемые нормы потребления пищевых продуктов в России, качество рационов питания населения.
5. Подход к разработке и внедрению СМК.
6. Сущность процессного и системного подходов при создании СМК.

Тема 5. Нормативная база управления качеством пищевых продуктов в предприятиях питания и службе питания гостиниц

1. Этапы процесса контроля качества. Назначение контрольных графиков в процессе контроля качества пищевых продуктов.
2. Виды контроля качества. Государственный контроль и надзор, производственный контроль; ведомственный и вневедомственный контроль.
3. Роль международных стандартов ИСО 9000 в управление качеством и безопасностью пищевых продуктов.
4. Доктрина продовольственной безопасности РФ: сущность, основные положения;
5. Аудит (проверка) функционирования СМК и СМБПП.
6. Проблема продовольственной безопасности российского рынка пищевых продуктов.

Тема 6. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов НАССР.

1. Характеристика стратегических направлений развития и совершенствования методов управления качеством пищевых продуктов.
2. Виды и характеристика рисков безопасности пищевой продукции.
3. Система качества, основанная на принципах ХАССП.
4. Глобальные проблемы обеспечения продовольственной безопасности, возможные пути их решения.
5. Стратегии обеспечения продовольственной безопасности в РФ, современные подходы к улучшению структуры питания населения.
6. Разработка систем качества и безопасности пищевых продуктов.

7. Принципы ХАССП, порядок внедрение мероприятий НАССР.

Тема 7. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП): цели, принципы, требования, внедрение, сертификация.

1. Пищевые и биологически активные добавки: назначение, применение, роль в решении проблемы продовольственной безопасности.
2. Аналоговые, искусственные, имитационные пищевые продукты в обеспечение продовольственной безопасности.
3. Подходы к измерению продовольственной безопасности.
4. Охарактеризовать антиалиментарные факторы питания, методы их минимизации и устранения.
5. Пищевые аллергены, перечень, меры профилактики их воздействия.
6. Фальсификация пищевых продуктов и ее причины, методы идентификации, валидация.

Тема 8. Система прослеживаемости пищевых продуктов.

1. Понятие и назначение системы прослеживаемости пищевых продуктов.
2. Понятие о глобальной инициативе по безопасности пищевых продуктов.
3. Регулирование продовольственной и пищевой безопасности в международной практике. Деятельность международных организаций.
4. Пищевая и энергетическая ценность пищевых продуктов. Понятие о сбалансированности состава рационов питания населения РФ.
5. Понятие о контаминации пищевых продуктов. Способы профилактики.

Тема 9. Роль персонала в управлении качеством пищевых продуктов.

1. Сущность процессного подхода в системах СМБПП;
2. Методологии на основе цикла PDCA и риск-ориентированного подхода.
3. Назначение и применение систем ЕГАИС и Меркурий, принцип работы.
4. Охарактеризовать роль персонала организации в управлении качеством и безопасностью пищевых продуктов.
5. Характеристика стратегических направлений развития и совершенствования методов управления качеством пищевых продуктов.
6. Виды и характеристика рисков безопасности пищевой продукции.

Критерии оценки:

оценка	показатели
«зачет»	получение правильных ответов на вопросы не менее 50%
«незачет»	получение правильных ответов на вопросы менее 50%

КОНТРОЛЬНЫЕ РАБОТЫ (КР)

Тема 1. Цель, задачи дисциплины, проблемы и стратегические направления развития и совершенствования методов управления качеством пищевых продуктов.

Цель занятия: Ознакомиться со справочным материалом и лекционным материалом и выполнить Задание.

Задание:

1. Рассчитать величину основного обмена (ВОО);

2. Рассчитать суточные энергозатраты (Есут) с учетом КФА.
3. Определить потребность в энергии, белках, жирах и углеводах, исходя из Есут и представленной формулы.
4. Составить рацион питания на один день (завтрак, обед, ужин и 2 перекуса) с учетом рассчитанного Есут и потребности в белках, жирах и углеводах (можно с погрешностями по БЖУ) и потребности сохранения веса, наборе веса или похудении.

Справочный материал:

Есут = ВОО * КФА

Базовая суточная норма калорий или ВОО рассчитывается по формуле Харриса-Бенедикта.

Для женщин: $655 + (9,6 * \text{вес в кг}) + (1,8 * \text{рост в см}) - (4,7 * \text{возраст в годах})$

Для мужчин: $66 + (13,7 * \text{вес в кг}) + (5 * \text{рост в см}) - (6,8 * \text{возраст в годах})$

Коэффициент физической активности (КФА) – величина, характеризующая потребность в энергии и пищевых веществах, зависит от физической активности. Все взрослое население в зависимости от величины энергозатрат делится на 5 групп для мужчин и 4 группы для женщин, учитывающих производственную физическую активность и иные энергозатраты.

I. группа (очень низкая физическая активность; мужчины и женщины) – работники преимущественно умственного труда, коэффициент физической активности. **КФА = 1,4 (1,2)** **II. группа (малая физическая активность; мужчины и женщины)** – работники заняты легким трудом, коэффициент физической активности. **КФА = 1,6 (1,38)**

III. группа (средняя физическая активность; мужчины и женщины) – работники средней тяжести труда, коэффициент физической активности. **КФА = 1,9 (1,55)** **IV. группа (высокая физическая активность; мужчины и женщины)** – работники тяжелого физического труда, коэффициент физической активности. **КФА = 2,2 (1,73)** **V. группа (очень высокая физическая активность; мужчины)** – работники особо тяжелого физического труда, коэффициент физической активности. **КФА = 2,5 (2,2)** healthkurs.ru

КФА = 1 – лежачие больные **КФА = 1,2 (низкий)** – малоподвижный образ жизни, отсутствие занятий спортом, меньше 10 тысяч шагов в день **КФА = 1,38 (малый)** – работа связанная с ходьбой/стоянием/регулярно ходят 10 000 шагов, делают утреннюю зарядку **КФА = 1,55 (средний)** – интенсивные занятия спортом стабильно 1-3 раза в неделю; + активный образ жизни **КФА = 1,73 (высокий)** – занятия спортом ежедневно; **КФА = 2,2** – тяжелая физическая работа, занятия спортом 2 раза в день **КФА = 2,5** – олимпийские чемпионы ;)

Калорический коэффициент (ккал/г) – количество тепла, которое выделяется при сгорании (или окислении) 1 г вещества.

При окислении 1 г белка образуется 4,1 ккал, жира – 9,3 ккал, углеводов – 4,1 ккал.

Расчет суточной потребности в белках:

Е сут * 0.20 /4,1

Расчет суточной потребности в жирах:

Е сут * 0.3 / 9,3

Расчет суточной потребности в углеводах:

Е сут * 0.50 /4,1

Тема 3. Риски пищевой безопасности.

1. Какие заболевания вызывает неправильное питание (нарушение питания) и почему?
2. Употребление каких продуктов может вызвать алиментарно-зависимые заболевания?
3. Как проводить профилактику питания и снижать вероятность появления алиментарно-зависимых заболеваний?
4. Какие продукты с содержанием белков нужно добавить в пищу/заменить в рационе? Перечислить незаменимые аминокислоты и где они содержатся.
5. Какие продукты с содержанием жиров нужно добавить в пищу/заменить в рационе? Перечислить мононенасыщенные жиры и полиненасыщенные жиры и где они содержатся.
6. Какие продукты с содержанием углеводов нужно добавить в пищу/заменить в рационе? Перечислить продукты со сложными углеводами.
7. Что такое гликемический индекс (ГИ)? Дать по 3 продукта с высоким и низким гликемическим индексом.

Тема 5. Нормативная база управления качеством пищевых продуктов в предприятиях питания и службе питания гостиниц

Вопросы по теме Персонал

1. Почему необходимо проходить медицинский осмотр и иметь личную медицинскую книжку?
2. Что необходимо делать работнику, контактирующему с пищевыми продуктами, каждый день приходя на работу и почему?
3. Когда и как необходимо мыть руки?
4. Что необходимо делать при посещении туалета и почему? Что необходимо делать при появлении признаков простуды и заболеваний кишечными инфекциями в семье и почему? Почему не рекомендуется принимать пищу на рабочем месте?
5. При соблюдении каких требований повару готовить можно? А когда работать повару не следует?

Вопросы по теме Уборка

1. Почему необходимо создать условия для соблюдения правил личной гигиены и проводить влажную уборку?
2. Почему для уборки туалетов рекомендуется выделять специальный персонал и делать уборочный инвентарь яркой маркировкой?
3. Почему в конце смены весь уборочный инвентарь рекомендуется промыть с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушить и хранить в отведенном для него месте?
4. Каким образом необходимо мыть и хранить посуду?
5. Каких животных на предприятии общественного питания быть не должно? Какие продукты утилизируются и как хранятся пищевые отходы?

Вопросы по теме Хранение

1. Какие требования предъявляются к перевозке пищевых продуктов и почему это важно?
2. Какая информация о сроках годности указывается на этикетке при разных сроках годности?
3. Какие требования предъявляются к приемке продукции, процессу выгрузки и поставке скоропортящихся продуктов?
4. Как хранить пищевую продукцию на предприятии?
5. Как хранится готовая пища в примерах в пособии?

Вопросы по теме Кухня

1. Как используют оборудование и инвентарь на кухне?
2. Каковы безопасные приемы приготовления пищевых продуктов?

3. Как проверять готовность блюд перед подачей?
4. Какие блюда небезопасно готовить в условиях предприятий общественного питания?
5. Какие рекомендации существуют при приготовлении блюд в местах отдыха и на улице?

Тема 6. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов НАССР.

Контрольная работа

Ответьте на следующие вопросы:

1. Дайте определение понятия «безопасность пищевой продукции».
2. Почему в последние десятилетия уделяется все большее внимание вопросам безопасности пищевой продукции?
3. Какой нормативный документ в Российской Федерации установил в отношении предприятий, выпускающих пищевую продукцию, требование основывать свою деятельность на принципах НАССР? Дайте характеристику основных положений данного документа.
4. Какие административные наказания в соответствии с Кодексом РФ «Об административных правонарушениях» налагаются на должностные и юридические лица в случае отсутствия разработанной и/или внедрённой системы безопасности НАССР?
5. На основании требований каких стандартов в РФ осуществляется управление безопасностью пищевой продукции?
6. В каком году в РФ был введен в действие первый стандарт в области пищевой безопасности? Приведите его название и дайте краткую характеристику.

Тема 7. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП): цели, принципы, требования, внедрение, сертификация.

1. Какие международные и региональные стандарты в области пищевой безопасности имеют достаточно богатый опыт применения в мировой практике?
2. Дайте характеристику стандарта международного стандарта IFS – International Food Standard.
3. Дайте характеристику международного стандарта SQF 2000 – Безопасность пищевых продуктов.
4. Дайте характеристику регионального стандарта BRC – Global Standard for Food Safety.
5. В каком основополагающем документе Европейского Союза установлены общие понятия, принципы и требования пищевого законодательства для стран, входящих в ЕС?

Основополагающим документом Европейского союза в области безопасности пищевой продукции является **регламент No 178/2002 Европейского парламента и Совета Европейского Союза от 28 января 2002 г. «Об установлении общих принципов и требований в продовольственном праве, о создании европейского органа по безопасности пищевых продуктов и об установлении процедуры обеспечения безопасности пищевых продуктов»**

Тема 8. Система прослеживаемости пищевых продуктов.

Контрольная работа

Ответьте на следующие вопросы:

1. В каком году был разработан первый международный стандарт в области пищевой безопасности? Приведите его название и дайте краткую характеристику.

2. Какой стандарт серии ИСО 22000 является основным? Дайте краткую характеристику.
3. Какие вспомогательные стандарты серии ИСО 22000 вы знаете? Дайте их краткую характеристику.
4. Дайте характеристику ГОСТ Р 51705-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
5. Дайте характеристику ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания».
6. Какова основная цель создания международной организации Комиссия «Кодекс Алиментариус»?
7. Представьте характеристику Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 Recommended international code of practice general principles of food hygiene (Рекомендованный международный свод правил. Общие принципы пищевой гигиены). Какие правила и принципы содержит данный документ?
8. Какова цель разработки стандартов серии Codex Alimentarius?

Критерии оценки:

оценка	показатели
«отлично»	Правильные ответы на 90-100% вопросов
«хорошо»	Правильные ответы на 75-89% вопросов
«удовлетворительно»	Правильные ответы на 50-74% вопросов
«неудовлетворительно»	Правильные ответы на менее 50% вопросов