

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФИО: Силин Яков Петрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 01.06.2026 09:50:45

Уникальный программный ключ:

24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9931e6c4

Одобрена
на заседании кафедры

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

05.12.2025 г.

протокол № 4

Зав. кафедрой Чугунова О.В.

Утверждена

Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.

протокол № 4

Председатель  Карх Д.А.

(подпись)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Техническое регулирование услуг общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания
Форма обучения	заочная
Год набора	2026
Разработана:	
Доцент, к.т.н.	
Кокорева Л.А.	

Екатеринбург
2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	12
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	12
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	15
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	18
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	18
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	19
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	19

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования- бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020г. № 1047)
---------	--

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины (модуля) Техническое регулирование услуг общественного питания является формирование у студентов представления о методологии оценки риска выпуска опасной кулинарной продукции общественного питания и навыков реализации при разработке системы ХАССП, а также определения приоритетных направлений в обеспечении качества и безопасности продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 8						
Зачет	144	20	8	12	120	4

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии с ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
технологический	

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-1.ПК-1 Знать: состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	--

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-2.ПК-1 Знать: методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	---

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-3.ПК-1 Уметь: рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
---	---

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-5.ПК-1 Иметь практический опыт: разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; разработки технологической и эксплуатационной документации поведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; разработки технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	--

<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-1.ПК-2 Знать: основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и</p>
--	---

<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-2.ПК-2 Уметь: проводить стандартные и сертификационные испытания производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и</p>
--	---

<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-3.ПК-2 Уметь: проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качества готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны</p>
--	---

<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-4.ПК-2 Иметь практический опыт: учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции; разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; контроля соблюдения технологической дисциплины в цехах правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; входного и технологического</p>
<p>организационно-управленческий</p>	
<p>ПК-6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ИД-1.ПК-6 Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; методы оценки эффективности системы контроля</p> <p>ИД-2.ПК-6 Уметь: владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания; анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных</p>

ПК-6 оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и	ИД-3.ПК-6 Иметь практический опыт: определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания; организацию службы внутреннего контроля; организацию контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников; организацию контроля исполнения персоналом принятых решений; организацию контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений; организацию контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и
--	------------	--

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч. зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 8		1					
Тема 1.	Введение в техническое регулирование услуг общественного питания. ФЗ "О техническом регулировании" (ПК-1, ПК-2, ПК-6)	35	2		1	32	
Тема 2.	Концепция всеобщего управления качеством как необходимое условие системы ХАССП. Технические регламенты Таможенного союза (ТР ТС) на сырье и пищевую продукцию (ПК-	33	2		3	28	
Тема 3.	Безопасность пищевых продуктов. Классификация опасностей. (ПК-1, ПК-2, ПК-6)	36	2		4	30	
Тема 4.	Принципы системы ХАССП. (ПК-2, ПК-6)	36	2		4	30	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			

<p>Тема 1. Введение в техническое регулирование услуг общественного питания. ФЗ "О техническом регулировании"</p>	<p>Коллоквиум</p>	<p>Количество вопросов – 8.</p>	<p>по 5 баллов</p>
<p>Тема 2. Концепция всеобщего управления качеством как необходимое условие системы ХАССП. Технические регламенты Таможенного союза (ТРТС) на сырье и пищевую продукцию</p>	<p>Разноуровневые задачи и задания</p>	<p>Задача включает задания.</p>	<p>13 по 5 баллов</p>
<p>Тема 3. Безопасность пищевых продуктов. Классификация опасностей</p>	<p>Разноуровневые задачи и задания</p>	<p>Задача включает задания.</p>	<p>23 по 5 баллов</p>
<p>Тема 4. Принципы системы ХАССП.</p>	<p>Разноуровневые задачи и задания</p>	<p>Задача 3 состоит из одного задания.</p>	<p>по 5 баллов</p>
<p>Промежуточная аттестация (Приложение 5)</p>			
<p>8 семестр (За)</p>	<p>Билет к зачету</p>	<p>Билет состоит из одного</p>	<p>зачет</p>

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответаи т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Введение в техническое регулирование услуг общественного питания. ФЗ "О техническом регулировании" (ПК-1, ПК-2, ПК-6) Предмет, объект, задачи курса. Обзор нормативных требований к безопасности услуг общественного питания. История развития системы ХАССП: международный опыт и российская практика.</p>
<p>Тема 2. Концепция всеобщего управления качеством как необходимое условие системы ХАССП. Технические регламенты Таможенного союза (ТР ТС) на сырье и пищевую продукцию (ПК-1, ПК-2, ПК-6) Принципы управления качеством: ориентация на потребителя, лидерство руководителя, вовлеченность персонала, процессный и системные подходы к управлению. Постоянное улучшение. Принятие решений, основанных на фактах. Построение взаимовыгодных отношений с поставщиками. Интеграция требований санитарных правил и технических регламентов.</p>
<p>Тема 3. Безопасность пищевых продуктов. Классификация опасностей. (ПК-1, ПК-2, ПК-6) Источники загрязнений пищевыми продуктами чужеродными веществами. Классификация биологических опасностей. Классификация физических опасностей. Классификация химических опасностей. Источники загрязнений.</p>
<p>Тема 4. Принципы системы ХАССП. (ПК-2, ПК-6) Определение критических контрольных точек. Методология определения критических пределов. Разработка системы мониторинга за контролем в критических контрольных точках. Разработка корректирующих действий в случае отклонения. От нормативных показателей. Верификация плана ХАССП. Регистрация данных по мониторингу.</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 2. Концепция всеобщего управления качеством как необходимое условие системы ХАССП. Технические регламенты Таможенного союза (ТР ТС) на сырье и пищевую продукцию (ПК-1, ПК-2, ПК-6) Описание требований к обязательным предварительным мероприятиям</p>
<p>Тема 3. Безопасность пищевых продуктов. Классификация опасностей. (ПК-1, ПК-2, ПК-6) Описание готовой продукции и сырья в части опасностей</p>
<p>Тема 4. Принципы системы ХАССП. (ПК-2, ПК-6) Анализ опасностей и рисков, формирование КТ и ККТ на примере аппаратно-терминологической схемы приготовления кулинарной продукции</p>

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 2. Концепция всеобщего управления качеством как необходимое условие системы ХАССП. Технические регламенты Таможенного союза (ТР ТС) на сырье и пищевую продукцию (ПК-1, ПК-2, ПК-6)</p> <p>1. изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников;</p> <p>2. Индивидуальное задание 2;</p> <p>3. Вопросы 4-5 контрольные задания;</p> <p>4. Задание 5 -8 практических вопросов</p>
<p>Тема 3. Безопасность пищевых продуктов. Классификация опасностей. (ПК-1, ПК-2, ПК-6)</p> <p>1. изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников;</p> <p>2. Индивидуальное задание 3;</p> <p>3. Вопросы 6-7 контрольные задания;</p> <p>4. Задание 9 -10 практических вопросов</p>
<p>Тема 4. Принципы системы ХАССП. (ПК-2, ПК-6)</p> <p>1. изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников;</p> <p>2. Индивидуальное задание 4;</p> <p>3. Вопрос 8 контрольные задания;</p> <p>4. Задание 11 -12 практических вопросов</p>

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося
Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
не предусмотрено

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
не предусмотрено

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

2. Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А. А. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2024. - 196 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/404018>

Дополнительная литература:

2. Мажаева Т. В., Козубская В. И., Борцова Е. Л., Гурвич В. Б., Кузьмин С. В. Подходы к разработке и внедрению системы управления безопасностью пищевой продукции в рамках требований технических регламентов: учебное пособие предназначено для ординаторов специальности "Общая гигиена", раздела дисциплины "Гигиена питания" и смежной дисциплины "Система менеджмента безопасности продукции". - Екатеринбург: ЕМНЦ ПОЗРПП, 2016. - 81

3. Кокорева Техническое регулирование услуг общественного питания. Курс лекций. Тема 1. Введение в техническое регулирование услуг общественного питания. ФЗ "О техническом регулировании" [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2025. - 1 – Режим доступа: <https://libw.usue.ru/2025-12/12.mp4>

4. Кокорева Техническое регулирование услуг общественного питания. Курс лекций. Тема 2. Технические регламенты Таможенного союза (ТГ ТС) на сырье и пищевую продукцию [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2025. - 1 – Режим доступа: <https://libw.usue.ru/2025-12/33.mp4>

5. Кокорева Техническое регулирование услуг общественного питания. Курс лекций. Тема 3. Принципы системы ХАССП [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2025. - 1 – Режим доступа: <https://libw.usue.ru/2025-12/51.mp4>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету

1. Управление аллергенами: планирование, документирование, мониторинг. Требования нормативных документов.
2. Организация входного контроля: требования к описанию сырья.
3. Алгоритм определения критических пределов в контрольных критических точках
4. Классификация биологических опасностей по источнику загрязнения.
5. Классификация физических опасностей по источнику загрязнения.
6. Классификация химических опасностей по источнику загрязнения.
7. Реализация принципов ХАССП в системе менеджмента.
8. Интеграция требований технического законодательства и законодательства о техническом регулировании в программах предварительных мероприятий.
9. Цели и задачи верификации кулинарной продукции и кондитерских изделий.
10. Цели и задачи организации мониторинга сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукции и кондитерских изделий.
11. Организация корректирующих действия по управлению несоответствующей продукцией.
12. Методология оценки риска выпуска опасной продукции.
13. Дайте характеристику ГОСТ Р 51705-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
14. Какова основная цель создания международной организации Комиссия «Кодекс Алиментариус»?
15. Представьте характеристику Codex Alimentarius CAC/RCP
16. Какие стандарты входят в серию международных стандартов ISO 22000?
17. Как провести аудит поставщика?
18. Гормональные препараты как опасные факторы.
19. Тяжелые металлы.
20. Ксенобиотики: диоксины.
21. Ксенобиотики: ПАУ.
22. Ксенобиотики: радионуклиды.
23. Ксенобиотики: пестициды.
24. Азотсодержащие соединения.
25. Вещества, применяемые в животноводстве.
26. Пищевые добавки как опасный фактор
27. Нормы закона «О техническом регулировании» в приложении к сфере обеспечения безопасности пищевой продукции.
28. Мониторинг и критические контрольные точки в системе ХАССП.
29. Группа ХАССП и её задачи.
30. Область применения ГОСТ Р 51705.1-2001.

7.3.2. Практические задания для самостоятельной подготовки к зачету

Номер задания	Правильный ответ	Содержание задания	Компетенция
<i>Задания открытого типа</i>			
1		Как называется количественная характеристика одного или нескольких свойств услуги (обслуживания), составляющих ее (его) качество?	ПК-1
2		Что называют воздействием на процесс создания и эксплуатации в целях установления, обеспечения и поддержания необходимого уровня качества услуги, продукции	ПК-2, ПК-6
3		Перечислите виды контроля качества продукции по стадиям производственного процесса	ПК-1
4		_____ это ключевой элемент в системе ХАССП (НАССР), который описывает место, этапы или процессы производства пищевой продукции, на которых существует высокая вероятность произвести некачественный продукт, который может быть опасен для здоровья потребителя.	ПК-2, ПК-6
5		К _____ факторам, угрожающим здоровью человека, относятся опасности от химических соединений, попадающих в продукты при приготовлении, транспортировке или ненадлежащем хранении.	ПК-2, ПК-6
6		_____ опасность для здоровья людей может возникнуть при попадании в готовые изделия инородных предметов	ПК-2, ПК-6
7		_____ -опасность наступает в результате попадания или размножения в пищевых продуктах патогенных микроорганизмов на стадия производства продукции.	ПК-2, ПК-6
8		Большинство признаков биологических опасностей нельзя распознать визуально, для их оценки требуются _____ исследования	ПК-2, ПК-6
9		Система ХАССП разработана в _____	ПК-2, ПК-6
10		_____ процесса – это его графическое изображение. В пищевой промышленности технологический процесс обычно представляет собой, все этапы, через которые сырье проходит, чтобы стать готовым продуктом.	ПК-2, ПК-6
11		Согласно положениям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 _____ с 15 февраля 2015 года при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с	ПК-2, ПК-6

		требованиями безопасности такой продукции, изготовителями должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться процедуры, основанные на принципах ХАССП.	
12		Основная задача, системы ХАССП обеспечение _____ на всех этапах производственного процесса, а также и при хранении и реализации про-дукции, то есть везде, где может возникнуть опасная ситуация, связанная с безопасностью потребителя.	ПК-2, ПК-6
13		_____ (анализ рисков и критические контрольные точки): концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции	ПК-2, ПК-6
14		Как называется группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП	ПК-2, ПК-6
15		_____ - потенциальный источник вреда здоровью человека	ПК-2, ПК-6
16		_____ - вид опасности с конкретными признаками	ПК-2, ПК-6
17		_____ - вероятность наступления опасного фактора в сочетании со степенью тяжести последствий	ПК-2, ПК-6
18		_____ - риск, который приемлем для потребителя	ПК-2, ПК-6
19		_____ - риск, который превышает уровень допустимого риска	ПК-2, ПК-6
20		_____ - процедура использования доступной информации для вы-явления опасных факторов и оценки риска	ПК-2, ПК-6
21		_____ - действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально не-желательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня	ПК-2, ПК-6
22		Проверка качества продукции в испытательных лабораториях преследует единую цель: обеспечить пищевую _____, т. е. исключить негативное воздействие продовольствия на здоровье людей.	ПК-1
23		_____ - это контроль сырья, вспомогательных материалов, промежуточных продуктов и комплектующих изделий, поступивших от поставщика на предприятие для использования их в производстве.	ПК-1
24		_____ - это метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств: зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса.	ПК-1
25		_____ – это процедура, подтверждающая надежность условий производства и	ПК-1

		способность приводить к ожидаемым результатам по показателям качества продукции.	
26		Норма расхода сырья и пищевых продуктов, масса (выход) полуфабриката и норма выхода продукции пищевого предприятия – это	ПК-1
27		Какие виды опасностей предупреждает обработка предварительно очищенных овощей 10 % раствором хлорида натрия	ПК-2, ПК-6
28		Какие виды опасностей предупреждает обработка предварительно очищенных овощей 3 % раствором уксусной кислоты	ПК-2, ПК-6
29		К физико-химическим показателям тестовых полуфабрикатов не относятся из перечисленного: массовая доля сухих веществ, кислотность, щелочность, дрожжи	ПК-1
30		При описании готовой кулинарной продукции учитывают требования ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», к которым относятся	ПК-1
<i>Задания закрытого типа</i>			
1		Что представляет собой система ХАССП: А) планирование, производство, контроль качества пищевых продуктов, предусматривающий корректирующее действие, влияющее на их качество; Б) совокупность мероприятий, методов и средств, обеспечивающих безопасность пищевых продуктов на всех этапах жизненного цикла; В) система обеспечения безопасности пищевых продуктов на всех этапах жизненного цикла, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.	ПК-2, ПК-6
2		Представление о качестве основано на: А) требованиях и пожеланиях потребителей; Б) принципах деятельности производителей; В) законодательных требованиях государства	ПК-2, ПК-6
3		Управление качеством включает в себя: а) менеджмент качества; б) то же, что менеджмент качества; в) является частью менеджмента	ПК-2, ПК-6
4		Опасности физического происхождения: а) токсины, пестициды, гербициды, антибиотики, чистящие и моющие средства б) токсины, пестициды, гербициды, твердые предметы в) загрязненное сырье, твердые предметы, стекла, осколки г) сальмонеллез, токсины, пестициды,	ПК-2, ПК-6

		гербициды, антибиотики	
5		<p>Опасности биологического происхождения:</p> <p>а) токсины, пестициды, гербициды, антибиотики, чистящие и моющие средства</p> <p>б) токсины, пестициды, гербициды, твердые предметы</p> <p>в) загрязненное сырье, твердые предметы, стекла, осколки</p> <p>г) сальмонеллез, грызуны, насекомые</p>	ПК-2, ПК-6
6		<p>Контроль качества готовой продукции начинается с ...</p> <p>а) внешнего осмотра образцов пищи</p> <p>б) проверки наличия технической (технологической) документации по каждому виду блюда</p> <p>в) контрольного взвешивания порции</p> <p>г) органолептической оценки</p>	ПК-1
7		<p>Какие показатели относятся к органолептическим свойствам продукта.</p> <p>а) внешний вид, консистенция, вкус, запах, аромат.</p> <p>б) внешний вид, вкус, запах, влага, кислотность.</p> <p>в) внешний вид, влага, кислотность, жир, сахар.</p> <p>г) Вкус, запах, свинец, влага, аромат.</p>	ПК-1
8		<p>Что такое средний образец?</p> <p>а) минимальное количество продукции, отобранной из одного места, за один прием от продукции данной партии.</p> <p>б) часть объединенной пробы предназначенной для проведения исследований.</p> <p>в) вся партия продукции.</p> <p>г) одна упаковочная единица.</p>	ПК-1
9		<p>Система НАССР, обеспечивающая пищевую безопасность, основана на:</p> <p>а) сокращении затрат.</p> <p>б) ожидании гостей.</p> <p>в) субъективных оценках.</p> <p>г) предупреждении.</p>	ПК-2, ПК-6
10		<p>Модель обеспечения качества – это:</p> <p>а. создание условий для выполнения требований к качеству на каждом этапе жизненного цикла продукции</p> <p>б. выполнение требований к качеству на этапах ЖЦП</p> <p>в. обеспечение выполнения требований к качеству</p> <p>г. бездефектное изготовление продукции</p>	ПК-1
11		<p>Какие способы замораживания являются более безопасными</p> <p>А Интенсивное</p> <p>Б Традиционное</p> <p>В Ничего из перечисленного</p>	ПК-1
12		<p>Какие способы мониторинга температуры являются более корректными по</p>	ПК-2, ПК-6

		предупреждению микробиологической безопасности А Мониторинг температуры рабочей среды Б Мониторинг температуры внутри продукта В Ничего из перечисленного	
13		Какие документы накануне начало смены сотрудник заполняет А Журнал здоровья Б Температурный журнал В Ничего из перечисленного	ПК-2, ПК-6
14		Какой показатель смотрят для установления соответствия условий хранения продуктов а Температуру б Кратность обмена воздуха в Ничего из перечисленного	ПК-2, ПК-6
15		Где смотрят на входном контроле срок хранения сырья А В накладной Б На маркировке продукта В Ничего из перечисленного	ПК-2, ПК-6