

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)**

Структурное подразделение Институт физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

Кафедра технологий производства и профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

Врио директора института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий


Е.А. Журавлева
« 14 » 01 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Управление производством продукции на предприятиях общественного питания

По направлению подготовки: 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Профиль подготовки – Технология и организация общественного питания

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Курс – 4 курс (7 семестр / 12 триместр)

Луганск, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы для подготовки бакалавров по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), и профилю Технология и организация общественного питания очной и заочной форм обучения

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.02.2018 г. № 124 (с изменениями и дополнениями) и Профессиональным стандартом, утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, среднего профессионального образования»» от 21.03.2025 г. № 136н

СОСТАВИТЕЛЬ(И):

Доцент кафедры технологий производства и профессионального образования ФГБОУ ВО «ЛГПУ», кандидат технических наук, доцент Авершина Анастасия Сергеевна

Утверждена на заседании кафедры технологий производства и профессионального образования Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

Протокол от «12» января 2026 г., № 7

Заведующий кафедрой технологий производства и профессионального образования

 Е.И. Киреева

Одобрена на заседании учебно-методической комиссии Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

Протокол от «14» января 2026 г., № 6

Председатель учебно-методической комиссии

Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

 О.В. Давыскиба

СОГЛАСОВАНО:

Директор Департамента образования

 В.В. Савенков

1. Цели и задачи учебной дисциплины

Цель освоения учебной дисциплины «Управление производством продукции на предприятиях общественного питания» – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области управления и совершенствования качества и безопасности пищевой продукции и ее производства; методологии управления качеством.

Задачами освоения учебной дисциплины «Управление производством продукции на предприятиях общественного питания» являются:

1. Формирование у студентов понимания роли качества как фактора успеха в рыночной экономике.
2. Изучение основ современной теории, практики и инструментария обеспечения качества и управления качеством.
3. Раскрытие сущности процессного подхода к управлению качеством пищевой продукции.
4. Освоение методического инструмента для решения проблемы сохранности и безопасности пищевых продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина «Управление производством продукции на предприятиях общественного питания» входит в обязательную часть блока дисциплин подготовки студентов.

Необходимыми условиями для освоения учебной дисциплины являются: **знания** правовых основ предпринимательства, **умения** применять правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности, **навыки** организации экономической и хозяйственно-правовой деятельности.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин и практик «Методы контроля пищевой продукции», «Проектирование предприятий общественного питания», «Пищевые технологии», «Ознакомительная практика (практикум в учебных мастерских)», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» и служит основой для дальнейшего освоения дисциплин «Социальные виды общественного питания», «Пищевые и биологически активные добавки».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с индикаторами достижений компетенций

Код по ФГОС ВО	Индикатор достижения	Результаты обучения по дисциплине
Общепрофессиональные		
ОПК-9 способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач	ОПК-9.1	Знает: цифровые технологии и связанные с ними продукты и услуги в профессиональной деятельности
	ОПК-9.2	Умеет: использовать принципы работы

профессиональной деятельности	ОПК-9.3	современных информационных технологий при анализе и обработке профессиональных баз данных цифровой экономики Владеет: современными техническими средствами и информационными технологиями для решения задач профессиональной деятельности
-------------------------------	---------	---

4. Структура и содержание учебной дисциплины

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (зач. ед.)	
	Очная форма	Заочная форма
Общая учебная нагрузка (всего)	108 (3 зач. ед)	108 (3 зач. ед)
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) в том числе:	36	12
Лекции	12	4
Семинарские занятия	-	-
Практические занятия	24	8
Лабораторные работы	-	-
Контрольные работы	-	-
Курсовая работа / курсовой проект	-	-
Другие формы организации учебного процесса	-	-
Самостоятельная работа студента (всего часов)	45	87
Форма аттестация	27 экзамен	9 экзамен

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины 7 семестр/12 триместр

Тема 1. Качество продукции и защита потребителя. Цель и задачи дисциплины. Место дисциплины в структуре образовательной программы. Планируемые результаты освоения дисциплины. Ознакомление учащихся с возможными рисками, связанными с усвоением дисциплины и формами текущего и промежуточного контроля.

Тема 2. Основные понятия и термины в области качества продукции.

Тема 3. Этапы создания продукции, определяющие ее качество. Система показателей качества продукции.

Тема 4. Классификация показателей качества продукции. Товарная экспертиза качества продукции.

Тема 5. Классификация основных видов технического контроля качества. Статистические методы

контроля качества продукции. Методология управления качеством.

Тема 6. Схемы и системы подтверждения соответствия. Условия подтверждения соответствия в рамках Таможенного союза. Системы качества и их роль в повышении качества продукции

4.3. Лекции

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
1	Тема 1. Качество продукции и защита потребителя. Цель и задачи дисциплины. Место дисциплины в структуре образовательной программы. Планируемые результаты освоения дисциплины. Ознакомление учащихся с возможными рисками, связанными с усвоением дисциплины и формами текущего и промежуточного контроля.	2	2
2	Тема 2. Основные понятия и термины в области качества продукции.	2	2
3	Тема 3. Этапы создания продукции, определяющие ее качество. Система показателей качества продукции.	2	-
4	Тема 4. Классификация показателей качества продукции. Товарная экспертиза качества продукции.	2	-
5	Тема 5. Классификация основных видов технического контроля качества. Статистические методы	2	-
6	Тема 6. Схемы и системы подтверждения соответствия. Условия подтверждения соответствия в рамках Таможенного союза. Системы качества и их роль в повышении качества продукции	2	-

Итого:	12	4
---------------	-----------	----------

4.4 Практические занятия

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
1	Товарная экспертиза качества продуктов из мяса	4	2
2	Товарная экспертиза качества продуктов из молока	4	2
3	Товарная экспертиза качества колбасных изделий	4	2
4	Товарная экспертиза качества консервов	4	2
5	Товарная экспертиза качества круп	4	-
6	Товарная экспертиза качества кондитерских изделий	2	-
7	Товарная экспертиза качества сыров	2	-
Итого:		24	8

4.5. Лабораторные работы (не предусмотрены)

4.6. Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Название темы	Вид самостоятельной работы	Объем часов	
			Очная форма	Заочная форма
1	Тема 1. Качество продукции и защита потребителя. Цель и задачи дисциплины. Место дисциплины в структуре образовательной программы. Планируемые результаты освоения дисциплины. Ознакомление учащихся с возможными рисками, связанными с усвоением дисциплины и формами текущего и промежуточного контроля.	Собеседование, устный опрос	5	10
2	Тема 2. Основные понятия и термины в области качества продукции.	Тестовое задание, решение ситуационных задач, устный опрос	5	10
3	Тема 3. Этапы создания продукции, определяющие ее	Тестовое задание, устный опрос	5	10

	качество. Система показателей качество продукции.			
4	Тема 4. Классификация показателей качества продукции. Товарная экспертиза качества продукции.	Собеседование	5	10
5	Тема 5. Классификация основных видов технического контроля качества. Статистические методы	Тестовое задание, решение ситуационных задач, устный опрос	5	10
6	Тема 6. Схемы и системы подтверждения соответствия. Условия подтверждения соответствия в рамках Таможенного союза. Системы качества и их роль в повышении качества продукции	Тестовое задание, устный опрос	5	10
7	Тема 7. Основные понятия в области подтверждения соответствия. Характеристика объектов подтверждения соответствия: продукция, производство, система качества, услуги.	Собеседование	5	13
8	Тема 8. Схемы проведения подтверждения соответствия продукции и продовольственного сырья. Различия между аттестацией продукции по категориям качества и подтверждением соответствия.	Тестовое задание, решение ситуационных задач, устный опрос	10	14
Итого:			45	87

4.7. Курсовые работы (не предусмотрены учебным планом).

5. Методическое обеспечение, образовательные технологии

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих методических средств обучения и образовательных технологий.

Наряду с методикой традиционной лекционно-практической работы предусмотрено использование активных форм и методов учебной деятельности, в том числе: учебные дискуссии, беседы, творческие работы.

Методика проблемно-диалогического обучения применяется в процессе лекционной работы над учебным материалом в каждой из тем учебной дисциплины.

Методика обучения в сотрудничестве с применением командных, групповых видов работы используется в процессе организации практического обучения.

Методика исследовательской деятельности используется как основа для организации самостоятельной работы студентов в объеме учебных тем.

Применяются средства мультимедиа: презентации, видео.

6. Формы контроля освоения учебной дисциплины.

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущим практические занятия по дисциплине в различных формах: написание рефератов, доклады, подготовленные студентами по основным темам курса, выполнение практических заданий, экзаменационные билеты.

Промежуточный контроль по результатам освоения дисциплины проходит в форме устного экзамена (включает в себя ответы на теоретические вопросы, подкрепляемые примерами из практики, выполнением практических заданий).

Система оценивания учебных достижений студентов, оценочные средства представлены в фонде оценочных средств к рабочей программе учебной дисциплины (приложение).

7. Учебно-методическое и программно-информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. Алексеев, Г. В. Инновационные подходы к обеспечению безопасности продукции пищевых производств : монография / Г. В. Алексеев, И. А. Гайсин, И. Х. Исрафилов. – Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2023. – 153 с. – ISBN 978-5-4497-2015-3. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/127205.html> (дата обращения: 08.02.2025). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – DOI: <https://doi.org/10.23682/127205>

2. Ерёмина, Н. В. Методы прогнозирования технологической и технической эффективности процессов и аппаратов пищевых производств : учебное пособие / Н. В. Ерёмина ; под редакцией В. А. Павский. – Кемерово

: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2006. – 100 с. – ISBN 5-89289-408-1. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/14375.html> (дата обращения: 08.02.2025). – Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Куприянов, А. В. Технология и организация производства продукции и услуг. Конспект лекций : учебное пособие / А. В. Куприянов. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. – 136 с. – ISBN 978-5-7410-1397-7. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/61418.html> (дата обращения: 08.02.2025). – Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация: учеб. / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2013 – 814 с.

б) дополнительная литература:

1. Лифиц И. М. Стандартизация, метрология и сертификация: учеб. / И. М. Лифиц. – 8-е изд., перераб. и доп. – М.: ЮРАЙТ, 2009 – 412 с.

2. Личко Н. М. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства: учеб./ Н.М. Личко. – Москва: Юрайт, 2004 – 596 с.

в) Интернет-ресурсы:

1. База данных международных стандартов пищевых продуктов Codex Alimentarius. Свободный доступ on-line: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/ru/>

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Аудиторное оснащение: лекционная аудитория, рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером, рабочие места студентов, канцелярское оснащение учебного процесса.

Лекционные занятия: мультимедийная аудитория: компьютер мультимедиа с прикладным программным обеспечением: проектор, колонки, программа для просмотра видео файлов, система видеомонтажа, электронные презентации по темам дисциплины.

Лабораторные работы: учебно-производственный отдел «Обслуживающие технологии», оснащен пароконвектоматом, конвекционной печью, электроплитой, тестомесом, холодильным оборудованием, производственными столами, кухонным инвентарем и инструментам.

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее программное обеспечение: программы, обеспечивающие доступ в сеть Интернет (например, «Google», «Chrome»); программы, демонстрации видео материалов (например, проигрыватель «Windows Media Player»); программы для демонстрации и создания презентаций (например, «Microsoft PowerPoint»).

Преподавание дисциплины предусматривает доступ обучающихся к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета, которая

обеспечивает возможность доступа обучающихся к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

9. Лист дополнений и изменений

[illegible]