

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Башкирский институт технологий и управления (филиал) федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет
технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

УТВЕРЖДАЮ
Директор БИТУ (филиала)

Е.В. Кузнецова
« 29 » июня 2023 г.



Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.02 Менеджмент производства и услуг предприятий индустрии питания

Кафедра:	Социально-экономические науки
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	заочная
Год набора:	2022
Общая трудоемкость:	288 часов/8 з.е.

Мелеуз, 2023 г.

Программу составил(и):
ст.преподаватель Сандюк Т.А.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

"Менеджмент производства и услуг предприятий индустрии питания"

разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 25 мая 2023 г. протокол № 11 в соответствии с 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 17.08.2020 г. № 1047)

Руководитель ОПОП

 _____ доцент, к.б.н., доцент Пономарева Л.Ф.

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Социально-экономические науки

Протокол от 29 июня 2023 г. № 11

И.о. зав. кафедрой Братишко Н.П.  _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от 29 июня 2023 г. № 11

И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В.  _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ
6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**1.1. Цели:**

освоении студентами основных принципов и методов организации и управления предприятий питания и приобретение практических навыков, необходимых для успешного ведения бизнеса в современных условиях.

1.2. Задачи:

Изучение основные направления менеджмента в индустрии предприятий питания.

Ознакомление с различными форматами и концепциями ресторанов, а также с принципами их выбора и разработки.

Получение знаний о методах планирования работы ресторана, включая организацию работы кухни, контроль качества блюд, обслуживание клиентов и управление инвентарем и продуктами.

Обучение принципам управления человеческими ресурсами, включая найм, обучение и мотивацию персонала, разрешение конфликтов и оценку эффективности работы.

Освоение методов маркетинга и продвижения ресторана, включая исследование рынка, ценообразование, привлечение и удержание клиентов и рекламную политику.

Изучение принципов управления качеством услуг, включая стандарты обслуживания, обратную связь с клиентами и систему контроля качества.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО КУРСАМ

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Процессы и аппараты пищевых производств	3	ПКС-1
2	Технологическое оборудование предприятий индустрии питания	3	ПКС-1

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	5	ПКС-2, ПКС-1, ПКС-3

Распределение часов дисциплины

Курс	4		Итого	
	уп	рп		
Вид занятий				
Лекции	4	4	4	4
Практические	12	12	12	12
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	16	16	16	16
Сам. работа	254	254	254	254
Часы на контроль	18	18	18	18
Итого	288	288	288	288

Вид промежуточной аттестации:

Экзамен 4(2) курс

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их

ПКС-1:Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий

ПКС-1.1: Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-1.2: Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы 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 с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции

ПКС-1.3: Владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-2: Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

ПКС-2.1: Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; 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

ПКС-2.2: Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-2.3: Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения 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; лабораторных исследований 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

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Курс	Часов	Инте ракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1. Введение в менеджмент предприятий индустрии питания						
1.1	Тема 1. Предприятие индустрии питания: сущность, классификация, тенденции развития Классификация предприятий индустрии питания, современные тенденции их развития. Требования, предъявляемые к предприятиям индустрии питания. Условия и факторы, оказывающие влияние на тенденции развития предприятий индустрии питания	4	1	0	0	ПКС-1.1, ПКС-2.1	устный опрос

	Знать: основные этапы развития предприятий индустрии питания, основные понятия и определения в управлении предприятий индустрии питания. /Лек/						
1.2	Тема 1. Предприятие индустрии питания: сущность, классификация, тенденции развития Классификация предприятий индустрии питания, современные тенденции их развития. Требования, предъявляемые к предприятиям индустрии питания. Условия и факторы, оказывающие влияние на тенденции развития предприятий индустрии питания Уметь: выявлять и определять перспективные направления развития предприятий индустрии питания; разрабатывать или корректировать концепцию развития предприятия индустрии питания. Владеть: навыками управления предприятиями индустрии питания различных форматов и концепций. /Пр/	4	2	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.2,ПКС-2.3	тестирование
1.3	Тема 1. Предприятие индустрии питания: сущность, классификация, тенденции развития Классификация предприятий индустрии питания, современные тенденции их развития. Требования, предъявляемые к предприятиям индустрии питания. Условия и факторы, оказывающие влияние на тенденции развития предприятий индустрии питания Знать: основные этапы развития предприятий индустрии питания, основные понятия и определения в управлении предприятий индустрии питания. Уметь: выявлять и определять перспективные направления развития предприятий индустрии питания; разрабатывать или корректировать концепцию развития предприятия индустрии питания. Владеть: навыками управления предприятиями индустрии питания различных форматов и концепций. /Ср/	4	62	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы для самоподготовки
	Раздел 2. Менеджмент на предприятиях индустрии питания						
2.1	Тема 2. Специфика менеджмента на предприятиях индустрии питания Общие подходы к управлению предприятием. Принципы формирования структуры системы управления предприятием. Типовые организационные структуры. Функции руководителя	4	1	0	0	ПКС-1.1,ПКС-2.1	устный опрос

	<p>на предприятии. Мотивация и контроль в системе управления. Методы управления на предприятиях индустрии питания. Планирование товарооборота и организация логистических процессов на предприятиях индустрии питания. Рейтинговая оценка поставщиков</p> <p>Знать: основные принципы управления предприятиями индустрии питания.</p> <p>/Лек/</p>						
2.2	<p>Тема 2. Специфика менеджмента на предприятиях индустрии питания</p> <p>Общие подходы к управлению предприятием. Принципы формирования структуры системы управления предприятием. Типовые организационные структуры. Функции руководителя на предприятии. Мотивация и контроль в системе управления. Методы управления на предприятиях индустрии питания. Планирование товарооборота и организация логистических процессов на предприятиях индустрии питания. Рейтинговая оценка поставщиков</p> <p>Уметь: использовать методы планирования и организации работы, мотивации и развития персонала и контроля.</p> <p>Владеть: навыками и инструментами эффективного управления предприятий индустрии питания.</p> <p>/Пр/</p>	4	4	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.2,ПКС-2.3	тестирование
2.3	<p>Тема 2. Специфика менеджмента на предприятиях индустрии питания</p> <p>Общие подходы к управлению предприятием. Принципы формирования структуры системы управления предприятием. Типовые организационные структуры. Функции руководителя на предприятии. Мотивация и контроль в системе управления. Методы управления на предприятиях индустрии питания. Планирование товарооборота и организация логистических процессов на предприятиях индустрии питания. Рейтинговая оценка поставщиков</p> <p>Знать: основные принципы управления предприятиями индустрии питания.</p> <p>Уметь: использовать методы планирования и организации работы, мотивации и развития персонала и контроля.</p> <p>Владеть: навыками и инструментами эффективного управления предприятий</p>	4	64	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы для самоподготовки

	индустрии питания. /Ср/						
2.4	Контроль Знать: основные этапы развития предприятий индустрии питания, основные понятия и определения в управлении предприятий индустрии питания; основные принципы управления предприятиями индустрии питания. Уметь: выявлять и определять перспективные направления развития предприятий индустрии питания; разрабатывать или корректировать концепцию развития предприятия индустрии питания; использовать методы планирования и организации работы, мотивации и развития персонала и контроля. Владеть: навыками управления предприятиями индустрии питания различных форматов и концепций; навыками и инструментами эффективного управления предприятий индустрии питания. /Экзамен/	4	9	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к экзамену, тестирование
	Раздел 3. Качество и безопасность продукции						
3.1	Тема 3. Контроль качества пищевой продукции Разработка и внедрение системы качества на предприятиях индустрии питания. Общие требования. Нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность предприятий индустрии питания, в том числе вопросы разработки и внедрения системы безопасности на основе ХАССП. Исходная информация для разработки системы. Основные факторы и предупреждающие действия. Критические контрольные точки. Критические переделы. Система мониторинга. Корректирующие действия. Внутренние проверки. Документация Знать: - нормативно-правовые акты, регламентирующие внедрение системы безопасности на основе ХАССП; - особенности проведения сертификации; - основные методы контроля и управления качеством. /Лек/	4	1	0	0	ПКС-1.1,ПКС-2.1	устный опрос
3.2	Тема 3. Контроль качества пищевой продукции Разработка и внедрение системы качества на предприятиях индустрии питания. Общие требования. Нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность предприятий	4	2	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.2,ПКС-2.3	тестирование

	<p>индустрии питания, в том числе вопросы разработки и внедрения системы безопасности на основе ХАССП. Исходная информация для разработки системы. Основные факторы и предупреждающие действия. Критические контрольные точки. Критические переделы. Система мониторинга. Корректирующие действия. Внутренние проверки. Документация</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать компьютерную технику в режиме пользователя для решения управленческих задач в области управления качеством; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью поставить цель и сформулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций в области управления качеством. /Пр/ 						
3.3	<p>Тема 3. Контроль качества пищевой продукции</p> <p>Разработка и внедрение системы качества на предприятиях индустрии питания. Общие требования. Нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность предприятий индустрии питания, в том числе вопросы разработки и внедрения системы безопасности на основе ХАССП. Исходная информация для разработки системы. Основные факторы и предупреждающие действия. Критические контрольные точки. Критические переделы. Система мониторинга. Корректирующие действия. Внутренние проверки. Документация</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовые акты, регламентирующие внедрение системы безопасности на основе ХАССП; - особенности проведения сертификации; - основные методы контроля и управления качеством; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать компьютерную технику в режиме пользователя для решения управленческих задач в области управления качеством; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью поставить цель и сформулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций в области управления качеством. /Ср/ 	4	64	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы для самоподготовки
	Раздел 4.Особенности маркетинга в индустрии питания						
4.1	<p>Тема 4. Маркетинг предприятий индустрии питания</p> <p>Концепция маркетинга на</p>	4	1	0	0	ПКС-1.1,ПКС-2.1	устный опрос

	<p>предприятиях индустрии питания. Маркетинговая среда предприятия. Современные технологии продвижения продукции. Методы стимулирования продаж и их эффективность. Специфика организации маркетинговых исследований на предприятиях индустрии питания. Определение спроса и потребностей в услугах предприятий питания. Выбор целевого рынка предприятием. Поведение потребителей на рынке. Разработка комплекса маркетинга. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы, функции и методы маркетинга, основные составляющие маркетинговой деятельности и их содержание; - потребности покупателей товаров, их формирование с помощью маркетинговых коммуникаций. <p>/Лек/</p>						
4.2	<p>Тема 4. Маркетинг предприятий индустрии питания Концепция маркетинга на предприятиях индустрии питания. Маркетинговая среда предприятия. Современные технологии продвижения продукции. Методы стимулирования продаж и их эффективность. Специфика организации маркетинговых исследований на предприятиях индустрии питания. Определение спроса и потребностей в услугах предприятий питания. Выбор целевого рынка предприятием. Поведение потребителей на рынке. Разработка комплекса маркетинга.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - прогнозировать спрос потребителей, анализировать маркетинговую информацию и конъюнктуру товарного рынка; - осуществлять сбор, хранение, обработку и оценку информации, необходимой для организации и управления маркетинговой деятельностью; - организацию, проведение маркетинговых исследований и оценки их эффективности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками по выявлению и удовлетворению потребностей покупателей товаров, их формированию с помощью маркетинговых коммуникаций, способностью изучать и прогнозировать спрос потребителей, анализировать маркетинговую информацию, конъюнктуру товарного рынка. <p>/Пр/</p>	4	4	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.2,ПКС-2.3	тестирование

4.3	<p>Тема 4. Маркетинг предприятий индустрии питания Концепция маркетинга на предприятиях индустрии питания. Маркетинговая среда предприятия. Современные технологии продвижения продукции. Методы стимулирования продаж и их эффективность. Специфика организации маркетинговых исследований на предприятиях индустрии питания. Определение спроса и потребностей в услугах предприятий питания. Выбор целевого рынка предприятием. Поведение потребителей на рынке. Разработка комплекса маркетинга. Знать: - принципы, функции и методы маркетинга, основные составляющие маркетинговой деятельности и их содержание; - потребности покупателей товаров, их формирование с помощью маркетинговых коммуникаций. Уметь: - прогнозировать спрос потребителей, анализировать маркетинговую информацию и конъюнктуру товарного рынка; - осуществлять сбор, хранение, обработку и оценку информации, необходимой для организации и управления маркетинговой деятельностью; - организацию, проведение маркетинговых исследований и оценки их эффективности. Владеть: - навыками по выявлению и удовлетворению потребностей покупателей товаров, их формированию с помощью маркетинговых коммуникаций, способностью изучать и прогнозировать спрос потребителей, анализировать маркетинговую информацию, конъюнктуру товарного рынка.</p> <p>/Ср/</p>	4	64	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы для самоподготовки
4.4	<p>Контроль Знать: - методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации</p>	4	9	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к экзамену, итоговое тестирование

<p>технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>- методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Уметь: - применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>- контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции.</p> <p>Владеть: - навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения 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; лабораторных исследований 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; навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. /Экзамен/</p>						
---	--	--	--	--	--	--

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Технология обучения в сотрудничестве

Технология обучения в сотрудничестве используется в образовательной практике для преодоления последствий индивидуального характера учебной деятельности субъектов и их стремлений исключительно к индивидуальным образовательным достижениям. Она позволяет обогатить опыт и приобрести через учебный труд те навыки совместимой деятельности, которые затем могут стать необходимыми в будущей профессиональной и социальной деятельности в течение жизни. Цель технологии состоит в формировании умений у субъектов образовательного процесса эффективно работать сообща во временных командах и группах и добиваться качественных образовательных результатов

Технология организации самостоятельной работы

Организации самостоятельной работы учащихся на более высоком уровне может способствовать применение технологии проектного и проблемного обучения. Методы самостоятельного приобретения знаний основаны на использовании проблемного обучения

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

СРС – планируемая учебная, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное (аудиторное) время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия (возможно частичное непосредственное участие преподавателя при сохранении ведущей роли студентов). Целью СРС является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками по профилю будущей специальности, опытом творческой, исследовательской деятельности, развитие самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровней. Задачи СРС: систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов; углубление и расширение теоретической подготовки; формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу; развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности; формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации; развитие исследовательских умений; использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических занятиях, при написании курсовых и выпускной квалификационной работ, для эффективной подготовки к итоговым зачетам и экзаменам. Функции СРС: развивающая (повышение культуры умственного труда, приобщение к 10 творческим видам деятельности, обогащение интеллектуальных способностей студентов); информационно-обучающая (учебная деятельность студентов на аудиторных занятиях, неподкрепленная самостоятельной работой, становится мало результативной); ориентирующая и стимулирующая (процессу обучения придается ускорение и мотивация); воспитательная (формируются и развиваются профессиональные качества специалиста и гражданина); исследовательская (новый уровень профессионально-творческого мышления).

Самостоятельная работа студентов является обязательным компонентом учебного процесса для каждого студента и определяется учебным планом. Виды самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ и учебных методических комплексов дисциплин содержанием учебной дисциплины. При определении содержания самостоятельной работы студентов следует учитывать их уровень самостоятельности и требования к уровню самостоятельности выпускников для того, чтобы за период обучения искомый уровень был достигнут. Так, удельный вес самостоятельной работы при обучении в очной форме составляет до 50% от количества аудиторных часов, отведенных на изучение дисциплины, в заочной форме - количество часов, отведенных на освоение дисциплины, увеличивается до 90%. Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности. Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности. На основании компетентного подхода к реализации профессиональных образовательных программ, видами заданий для самостоятельной работы являются:

- для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы), составление плана текста, графическое изображение структуры текста, конспектирование текста, выписки из текста, работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами, учебно-исследовательская работа, использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и информационно-телекоммуникационной сети Интернет и др.

- для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции, обработка текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио и видеозаписей), повторная работа над учебным материалом, составление плана, составление таблиц для систематизации учебного материала, ответ на контрольные вопросы, заполнение рабочей тетради, аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект-анализ и др.), завершение аудиторных практических работ и оформление отчетов по ним, подготовка мультимедиа сообщений/докладов к выступлению на семинаре (конференции), материалов-презентаций, подготовка реферата, составление библиографии, тематических кроссвордов, тестирование и др.

- для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу, решение вариативных задач, выполнение чертежей, схем, выполнение расчетов (графических работ), решение ситуационных (профессиональных) задач, подготовка к деловым играм, проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности, рефлексивный анализ профессиональных умений с использованием аудио- и видеотехники и др.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов формирования индикаторов их достижения в процессе освоения ОПОП

ПКС-1:Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий

Недостаточный уровень:

Знания методов подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципов расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов отсутствуют.

Умения контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы 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 с применением информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции фрагментарны и носят репродуктивный характер.

Навыки внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов не сформированы.

Пороговый уровень:

Сформированы базовые структуры знаний методов подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципов расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Умения контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы 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 с применением информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции носят репродуктивный характер и применяются к решению типовых заданий.

Навыки внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции.

Продвинутый уровень:

Знания методов подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципов расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов обширные и системные.

Умения контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы 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 с применением информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных заданий.

Навыки внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов.

Высокий уровень:

Знания методов подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципов расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов всесторонние.

Умения контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы 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 с применением информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных заданий.

Сформированы навыки внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ПКС-2:Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

Недостаточный уровень:

Знания методов определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; видов, форм и методов мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требований 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 отсутствуют.

Умения применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов не сформированы.

Навыки координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения 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; лабораторных исследований 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 не сформированы.

Пороговый уровень:

Сформированы базовые структуры знаний методов определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; видов, форм и методов мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требований 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 отсутствуют.

Умения применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы технокимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

фрагментарны и носят репродуктивный характер.

Навыки координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения 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.

Продвинутый уровень:

Знания методов определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; видов, форм и методов мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требований 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 обширные и системные.

Умения применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы технокимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов носят репродуктивный характер и применяются к решению типовых заданий.

Навыки координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения 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; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Высокий уровень:

Знания методов определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; видов, форм и методов мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требований 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 всесторонние.

Умения применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы технокимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных заданий.

Сформированы навыки координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения 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; лабораторных исследований 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.

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

Характеристики индикаторов достижения компетенций	1. Недостаточный: компетенции не сформированы.	2. Пороговый: компетенции сформированы.	3. Продвинутый: компетенции сформированы.	4. Высокий: компетенции сформированы.
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
Умения:	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных

			заданий.	творческих заданий.
Навыки:	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.

Описание критериев оценивания

Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
0 - 59 баллов	60 - 69 баллов	70 - 89 баллов	90 - 100 баллов
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»	Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»	Оценка «зачтено/отлично», «отлично»

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине (модулю) для проведения промежуточной аттестации

ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.
1. Недостаточный уровень
Знания методов подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципов расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов отсутствуют.
Умения применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы технокимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов не сформированы.
Знания методов определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; видов, форм и методов мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требований 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 отсутствуют.

Умения контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы 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 с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции фрагментарны и носят репродуктивный характер.

Навыки внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов не сформированы.

Навыки координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения 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; лабораторных исследований 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 не сформированы.

2. Пороговый уровень

Сформированы базовые структуры знаний методов определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; видов, форм и методов мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требований 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 отсутствуют.

Умения применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы технокимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов фрагментарны и носят репродуктивный характер.

Навыки внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции.

Умения контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы 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 с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции носят репродуктивный характер и применяются к решению типовых заданий.

Навыки координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения 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.

Сформированы базовые структуры знаний методов подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципов расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

3. Продвинутый уровень

Навыки внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов.

Навыки координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения 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; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Знания методов подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципов расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов обширные и системные.

Знания методов определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; видов, форм и методов мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требований 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 обширные и системные.

Умения контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы 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 с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных заданий.

Умения применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы технокимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов носят репродуктивный характер и применяются к решению типовых заданий.

4. Высокий уровень

Умения применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы технокимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных заданий.

Сформированы навыки внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Умения контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы 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 с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных заданий.

Знания методов подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципов расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов всесторонние.

Знания методов определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; видов, форм и методов мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требований 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 всесторонние.

Сформированы навыки координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения 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; лабораторных исследований 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.

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации составляет от 0 до 9 баллов, то зачет/зачет с оценкой/экзамен НЕ СДАН, независимо от итогового рейтинга по дисциплине.

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации находится в пределах от 10 до 30 баллов, то зачет/зачет с оценкой/экзамен СДАН, и результат сдачи определяется в зависимости от итогового рейтинга по дисциплине в соответствии с утвержденной шкалой перевода из 100-балльной шкалы оценивания в 5-балльную.

Для приведения рейтинговой оценки по дисциплине по 100-балльной шкале к аттестационной по 5-балльной шкале в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинговая оценка по дисциплине
"ОТЛИЧНО"	90 - 100 баллов
"ХОРОШО"	70 - 89 баллов
"УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	60 - 69 баллов
"НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	менее 60 баллов
"ЗАЧТЕНО"	более 60 баллов
"НЕ ЗАЧТЕНО"	менее 60 баллов

6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)

Вопросы для устного опроса

Тема 1. Предприятие индустрии питания: сущность, классификация, тенденции развития

1. Что собой представляет отрасль индустрии питания?
2. Как называется сфера питания?
3. Что относится к предприятиям индустрии питания?
4. Чем отличается кейтеринг от фуршета?
5. Что относится к услугам индустрии питания?
6. Какие различают классы предприятия индустрии питания?
7. В чем особенность производственно-торговой деятельности предприятий индустрии
8. Какие факторы определяют категории предприятий индустрии питания?
9. Какие предприятия индустрии питания относятся к категории люкс и высшей?
10. Какие предприятия индустрии питания относятся к первой категории.

Тема 2. Специфика менеджмента на предприятиях индустрии питания

1. Какие основные задачи менеджмента стоят перед предприятием индустрии питания?
2. Что собой представляют методы управления?
3. В чем заключается суть управления предприятием общественного питания?
4. Какие научные подходы применяются в методологии управления предприятиями?
5. Какие три уровня управления можно выделить на предприятиях индустрии питания?
6. На какие мотивы поведения ориентированы административные методы?
7. Какие методы направлены на материальное стимулирование работников?
8. На что направлены социально-психологические методы управления?
9. Какие объекты управления относятся к социально-психологическим процессам?
10. Какие организационные структуры управления используются на предприятиях индустрии питания?

Тема 3. Контроль качества пищевой продукции

1. Что означает безопасность продукции?
2. Каким образом международный стандарт ИСО 22000:2005 трактует термин безопасность пищевых продуктов?
3. Что означает вредное воздействие на человека пищевой продукции?
4. Когда началась разработка концепции ХАССП?
5. Какова основная задача менеджера по качеству?
6. Как взаимосвязаны нормы СанПиН и принципы ХАССП?
7. В чем суть безопасности пищевой продукции по стандарту ИСО 22000?
8. Почему принципы ХАССП должны использоваться гибко, применительно к конкретной ситуации?
9. Какие виды опасностей выявляет и оценивает группа ХАССП?
10. Как осуществляется контроль санитарно-гигиенических требований в общей схеме производства?

Тема 4. Маркетинг предприятий индустрии питания

1. Какая из перечисленных концепций маркетинга соответствует современному состоянию рынка в России?
2. Какая концепция маркетинга используется на рынке, где спрос на товары превышает предложение?
3. Что входит в понятие "маркетинговая среда предприятия"?
4. Какую роль играют маркетинговые исследования в деятельности предприятия индустрии питания?
5. Какие основные принципы формируют представление о поведении потребителей?
6. В чем заключаются отличительные особенности услуг предприятия индустрии питания?
7. Какие показатели характеризуют товарный ассортимент?
8. Какую продукцию можно назвать новой?
9. Что такое качество услуг предприятий индустрии питания?
10. С помощью каких коэффициентов можно рассчитать конкурентоспособность услуги предприятия индустрии питания?

Вопросы для самоподготовки

Тема 1. Предприятие индустрии питания: сущность, классификация, тенденции развития

1. Что такое индустрия питания?
2. Какие предприятия входят в состав отрасли общественного питания?
3. Что такое предприятие индустрии питания и что к ним относится?
4. Что такое кейтеринг?
5. Какие различают типы предприятий индустрии питания?
6. Какие основные функции выполняют предприятия индустрии питания?
7. Какие виды предприятий индустрии питания являются классическими?
8. Какие основные требования, возложены обществом и государством, на предприятия индустрии питания.
9. Какие предприятия индустрии питания относятся к второй категории?
10. Какие предприятия индустрии питания относятся к третьей категории?

Тема 2. Специфика менеджмента на предприятиях индустрии питания

1. Какие основные функции выполняет предприятие индустрии питания?
2. В чем заключается основная задача контроля на предприятии индустрии питания?
3. Какие виды контроля вам известны?
4. Какие три уровня удовлетворения потребностей существуют?
5. Что в себя включают административные методы управления?
6. Какую роль в управлении организации играет принятие решения?
7. Назовите характерные черты процесса принятия управленческих решений.
8. Какова роль мотивации в управлении предприятием?
9. Какие принципы необходимо учитывать при формировании структуры управления?
10. Какие факторы влияют на формирование структуры управления?

Тема 3. Контроль качества пищевой продукции

1. Является ли безопасность продукции обязательным требованием?
2. Где и когда началась разработка концепции ХАССП?
3. О чем свидетельствует безопасность продукции в соответствии с ТР ТС 021/2011?
4. Когда в России зарегистрирована добровольная сертификация ХАССП?
5. Каковы внутренние преимущества внедрения ХАССП?
6. В чем преимущество внедрения ХАССП?
7. За что несет ответственность руководство организации в соответствии с действующим законодательством?
8. Состав и требования к членам группы ХАССП.
9. Какие виды опасностей выявляет и оценивает группа ХАССП?
10. Какие виды документации предусмотрены в системе ХАССП?

Тема 4. Маркетинг предприятий индустрии питания

1. Какой рынок требует активного применения маркетинга: а) рынок продавца; б) рынок покупателя?
2. Какие контролируемые и неконтролируемые факторы маркетинговой среды предприятия вы знаете?
3. Каковы составляющие маркетинговой деятельности предприятия индустрии питания?
4. В чем заключается сущность системы распределения на предприятиях общепита?
5. В чем сущность покупательского поведения?
6. В чем заключаются основные функции каналов распределения?
7. Какие системы цен применимы в сфере индустрии питания?
8. Какие составляющие входят в коммуникационную политику предприятия индустрии питания?
9. Что такое реклама, какие виды рекламы вам известны?
10. Какие средства необходимо выделять на проведение рекламных кампаний на предприятиях индустрии питания?

Тестовые задания текущего тестирования

Тема 1. Предприятие индустрии питания: сущность, классификация, тенденции развития

1. Предприятия общественного питания характеризуется следующими признаками?
 - а) национальностью обслуживающего, контингентом национальностью обслуживаемого контингента, климатом окружающей среды, ассортиментом продуктов питания, характером организации производства.
 - б) национальностью обслуживающего контингента, методами и формами обслуживания, числом мест для потребителей.
 - в) национальностью обслуживающего контингента, характеру суточного рациона

- г) типом, по основному контингенту потребителей, характеру суточного рациона, ассортименту продукции и напитков, методами и формами обслуживания, числом мест для потребителей, характером организации производства
2. В зависимости от ассортимента выпускаемой продукции различают следующие предприятия:
- а) кооперативные, заготовочные и специализированные
 - б) комплексные, универсальные и комбинированные
 - в) комплексные, универсальные и специализированные
 - г) комплексные, универсальные и внутриотраслевые
3. В зависимости от обслуживаемого контингента и мест расположения столовые подразделяются:
- а) на общедоступные и столовые при промышленных предприятиях, учреждениях, стройках, учебных заведениях, школах, транспортных организациях и др.
 - б) на малодоступные и недоступные столовые
 - в) на закрытые и столовые при промышленных предприятиях, учреждениях, стройках, учебных заведениях, школах, транспортных организациях и др.
 - г) на закрытые и недоступные столовые
4. Передвижные столовые предназначены для обслуживания:
- а) малочисленных контингентов рассредоточенных по месту работы на больших территориях
 - б) многочисленных контингентов сосредоточенных по месту работы на маленькой территории
 - в) детских садиков
 - г) преподавателей
5. Тип предприятия индустрии питания означает, что:
- а) это предприятие имеет ассортимент своей продукции для реализации и техническая оснащенность
 - б) это предприятие имеет характерный для себя условия обслуживания, отличительный ассортимент продукции для реализации и техническая оснащенность это предприятие питания без обслуживания посетителей
 - в) это предприятие питания с выпуском консервированной продукции это предприятие с выпуском чайной продукции
6. Какое учреждение на промышленных предприятиях, стройках, учреждениях, обеспечивая работников полноценным питанием во время обеденного перерыва?
- а) кафе
 - б) столовые
 - в) бары
 - г) рестораны
 - д) закусочные
7. К закусочным относятся:
- а) кафе молочное, кафе мороженное, кафе молодежное, шашлычные, котлетные, бутербродные, чебуречные, пирожковые, блинные, пончиковые, пельменные, хингальные
 - б) кафе буфет, шашлычные, котлетные, бутербродные, чебуречные, пирожковые, блинные пончиковые, пельменные, хингальные, купатные и вагоны-рестораны
 - в) шашлычные, котлетные, бутербродные, чебуречные, пирожковые, блинные, пончиковые, пельменные, хингальные, купатные и т. д.
 - г) пивной бар, молочный бар, шашлычные, котлетные, сосисочные, бутербродные, чебуречные, пирожковые, блинные пончиковые, пельменные
8. Класс предприятия общественного питания означает:
- а) совокупность отличительных признаков выпускаемых изделий для реализации:
 - б) совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая степень качества услуг
 - в) совокупность отличительных признаков имеющего образования для реализации продукции
 - г) совокупность отличительных признаков имеющего образования для производства продукции
9. Какие типы предприятий питания делят на три категории (класса)?
- а) столовые, кафе
 - б) закусочные, буфеты
 - в) бары, рестораны
10. Что в современных условиях постепенно переходит на путь индустриализации?
- а) маркеты
 - б) кооперативы
 - в) общественное питание
 - г) небольшое механизированное предприятие

Тема 2. Специфика менеджмента на предприятиях индустрии питания

1. Основная задача коренного улучшения работы предприятий общественного питания, это?
- а) повышения количества сладости
 - б) повышения качества спиртных напитков
 - в) повышения количества мороженого продукта
 - г) повышения качества пищи
2. На большинстве предприятий общественного питания чаще всего организуются какие рабочие места, которые рассчитанные на выполнение однотипных технологических операций?
- а) специализированные рабочие места
 - б) универсальные рабочие места
 - в) общие рабочие места
 - г) индивидуальные рабочие места
3. Методы управления — это:
- а) правила управления организацией;
 - б) способы воздействия на объект управления для достижения поставленных целей;
 - в) конкретный набор обстоятельств, влияющих на организацию в данное время;

5. Основной целью любой организации является:

- а) получение прибыли
- б) удовлетворение общественных потребностей
- в) конкурентоспособность

6. Поставщик является фактором:

- а) внутренней среды организации
- б) внешней среды косвенного воздействия
- в) внешней среды прямого воздействия

7. К основным свойствам функций управления в менеджменте относится:

- а) универсальность подходов к выполнению работ
- б) непредсказуемость результата выполнения работ при реализации функций
- в) однородность содержания работ в рамках одной функции

8. Какая организационная структура подразумевает под собой процесс деления организации на отдельные элементы, каждый из которых имеет свою четко определенную, конкретную задачу и обязанности?

- а) Линейная структура организации
- б) функциональная структура организации
- в) Штабная структура организации
- г) Матричная структура организации

9. Четко выраженная ответственность за деятельность своего подразделения; единство и четкость распорядительства; согласованность действий исполнителей; простота управления. О преимуществах какого вида структур идет речь?

- а) Функциональная
- б) Дивизионная
- в) Матричная
- г) Линейная

10. Для небольшой фирмы, производящей один или несколько видов продукции или услуг с точки зрения теории менеджмента наиболее приемлема следующая организационная структура:

- а) матричная
- б) неформальная
- в) дивизионная
- г) линейно-функциональная

Тема 3. Контроль качества пищевой продукции

1. Результатом этапа «выявление опасных факторов и определение контрольных мер» будут:

- а) заполненные чек-листы анализа опасных факторов;
- б) корректирующие и предупреждающие действия;
- в) сводная таблица опасных факторов и контрольных мер;
- г) приказ руководства об устранении опасных факторов.

2. Целью этапа «определение критических контрольных точек» является:

- а) определение факторов, которые могут негативно повлиять на качество конечного продукта;
- б) определение узких мест в технологии производства;
- в) предотвращение появления опасного фактора, устранение его или уменьшение до допустимого уровня;
- г) определение воздействий внутренних и внешних факторов.

3. Критической контрольной точкой может быть:

- а) любая стадия, на которой появление опасности не может быть предотвращено либо уменьшено до приемлемого уровня;
- б) уровень дефектности на каждой стадии;
- в) любая стадия, на которой появление опасности может быть предотвращено либо уменьшено до приемлемого уровня;
- г) стадия отбраковки продукции.

4. Количество критических контрольных точек зависит:

- а) от сложности и вида продукции, производственного процесса, попадающих в область анализа;
- б) вероятности появления несоответствий;
- в) технологии производства;
- г) от количества членов рабочей группы.

5. ХАССП базируется на ... принципах:

- а) 10;
- б) 6
- в) 7
- г) 8

6. Согласно Принципу 1, необходимо проводить анализ рисков применительно:

- а) к компетенции работников;
- б) ко всем показателям качества продукции;
- в) ко всей деятельности организации;
- г) к каждому технологическому процессу.

7. Согласно Принципу 2, необходимо выявить критические контрольные точки:

- а) на каждом этапе технологического процесса;
- б) на начальном этапе технологического процесса;
- в) на заключительном этапе технологического процесса;
- г) при употреблении продукции потребителем.

8. Согласно Принципу 4, необходимо определить процедуру контроля:

- а) за всеми подразделениями организации;
- б) критическими контрольными точками;
- в) технологией производства;

9. Согласно Принципу 5, план ХАССП должен предусматривать, какие именно корректирующие действия надлежит предпринимать в том случае, если:

- а) значения параметров, характеризующих состояние критических контрольных точек, выходят за рамки установленных пределов;
- б) значения параметров, характеризующих состояние критических контрольных точек, не выходят за рамки установленных пределов;
- в) их результативность находится под сомнением;
- г) предупреждающие действия не актуальны.

10. Реализация принципов ХАССП, прежде всего, направлена:

- а) на защиту потребительского рынка;
- б) совершенствование деятельности организации;
- в) устранение скрытых потерь при производстве;
- г) повышение имиджа организации.

Тема 4. Маркетинг предприятий индустрии питания

1. Из определений маркетинга следует

- а) Прибыль не является целью маркетинга
- б) Прибыль достигается не любыми средствами, а путем качественного удовлетворения потребностей клиентуры
- в) Прибыль для организации превыше всего
- г) Прибыль имеет значение только для торговых организаций

2. Потребность это -

- а) Количество денег, которое потребитель может использовать для удовлетворения своих нужд
- б) Товар, который способен удовлетворить нужду потребителя
- в) Все ответы верные
- г) Нужда, воплощенная в какую-то конкретную форму

3. Рынок покупателя

- а) Где условия маркетинга диктуются государством
- б) На котором больше власти имеют покупатели и где наиболее активными «деятелями рынка» в поисках наиболее выгодной клиентуры приходится быть продавцам
- в) На котором преобладают интересы продавца
- г) Где много покупателей и они любят стоять в очередях

4. Метод наблюдения предполагает

- а) Искусственное моделирование рыночных процессов
- б) Количественную оценку причинно-следственных связей
- в) Снятие информации идет в естественных условиях, и не возникает ее субъективного искажения (это касается потребителя).
- г) Проведение опроса целевой аудитории

5. Задачей товарной политики является

- а) Производство большего количества товаров
- б) Управление жизненным циклом товаров и их конкурентоспособностью
- в) Поиск потребителей
- г) Управление товародвижением

6. Широта товарного ассортимента означает

- а) Количество позиций в ассортиментной группе
- б) Обеспеченность складскими запасами
- в) Количество ассортиментных групп
- г) Охват различных потребительских сегментов

7. Товары с уникальными характеристиками, ради приобретения которых покупатели готовы затратить дополнительные усилия

- а) Товары особого спроса
- б) Товары повседневного спроса
- в) Товары предварительного выбора
- г) Прочая продукция

8. Диверсификация означает

- а) Установление цен, ниже себестоимости
- б) Расширение ассортимента продукции (услуг) на основе одновременного развития других, не связанных друг с другом, направлений деятельности
- в) Систему стимулирования сбыта
- г) Оплату труда по результатам деятельности

9. Требования клиента выходят за рамки установленных руководством фирмы норм. Что Вы будете делать?

- а) Вежливо укажете клиенту, что его требования необоснованные
- б) Обратитесь за помощью к своему непосредственному руководителю
- в) Предложите альтернативы требованиям клиента
- г) Выполните эти требования, если они не нарушают интересы других клиентов

10. Что из перечисленного относится к основным задачам маркетинга на предприятиях индустрии питания?

- а) Исследование рынка и определение целевой аудитории
- б) Оценка конкурентной среды и определение преимуществ ресторана
- в) Разработка и реализация комплекса маркетинговых мероприятий
- г) Все ответы верны

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

Оценочные средства промежуточной аттестации - Экзамен №1
Компетенция ПКС-1

Вопросы для проверки уровня обученности «знать»

1. Дайте понятие термину индустрия питания.
2. Раскройте понятие «предприятие индустрии питания»
3. Дайте определение кейтерингу.
4. Раскройте понятие «услуга индустрии питания».
5. Дайте определение термину тип предприятия индустрии питания.
6. Раскройте понятие «класс предприятия индустрии питания».
7. Назовите задачи управления ресурсами в рамках функции "организация".
8. Перечислите принципы коммуникации в системе менеджмента предприятий индустрии питания.
9. Перечислите показатели эффективности управленческих решений.
10. Назовите виды коммуникации, которые используются в системе менеджмента предприятий индустрии питания.
11. Дайте определение функции "контроль" в системе менеджмента предприятий индустрии питания.
12. Назовите направления влияния менеджмента на развитие организации.
13. Перечислите основные подходы к управлению организацией.
14. Назовите главную цель маркетинга предприятий индустрии питания.
15. Перечислите специфические характеристики услуг, которые отличают их от товаров.

Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»

1. Охарактеризуйте предприятия индустрии питания категории люкс и высшей.
2. Охарактеризуйте предприятия индустрии питания первой категории.
3. Охарактеризуйте предприятия индустрии питания второй категории.
4. Охарактеризуйте предприятия индустрии питания третьей категории.
5. Охарактеризуйте функцию планирования на предприятиях индустрии питания.
6. Охарактеризуйте функцию организации на предприятиях индустрии питания.
7. Охарактеризуйте функцию координации и регулирования на предприятиях индустрии питания.
8. Охарактеризуйте функцию активизации и стимулирования на предприятиях индустрии питания.
9. Охарактеризуйте функцию контроля, учета и анализа на предприятиях индустрии питания.
10. Охарактеризуйте концепцию "эффективности".
11. Раскройте порядок определения уровня удовлетворенности персонала компании.
12. Раскройте понятие "планирование" в функциях менеджмента предприятий индустрии питания.
13. Сформулируйте основные типы коммуникаций в менеджменте предприятий индустрии питания.
14. Охарактеризуйте концепцию "системного подхода" в менеджменте предприятий индустрии питания.
15. Раскройте суть эффективности использования ресурсов компании.

Вопросы для проверки уровня обученности «владеть»

1. Вы HR-менеджер небольшого ресторана. Недавно вы провели оценку эффективности работы своих сотрудников и обнаружили, что некоторые из них не справляются со своими обязанностями. Определите, как решить данную проблему?
2. В вашем ресторане работают официанты, которые часто жалуются на высокую нагрузку и низкую оплату труда. Определите какие меры применить, чтобы повысить мотивацию персонала?
3. Ваш ресторан планирует расширение и открытие новых точек продаж. Вам необходимо нанять дополнительных сотрудников для новых точек. Определите, как проводить отбор кандидатов?
4. Описание: Вы HR-специалист в ресторане. Необходимо определить эффективность работы HR-отдела и предложить меры по улучшению его работы.
5. Реализация вторых блюд столовой завода «УАЗ» в базисном году составила 1900000 ед. Столовая в базисном году работала 295 дней, численность питающегося - 2500 человек, коэффициент изменения количества потребляемых блюд в среднем на одного питающегося — 1,05. В планируемом году численность питающихся в столовой возрастет на 5% и составит 2625 человек ($2500 \times 1,05$), число рабочих дней столовой в планируемом году — 296. Определите в планируемом году выпуск вторых блюд.
6. В обеденном зале столовой 60 мест. В базисном году столовая работала 250 дней, фактический выпуск блюд составил 250000 ед. В планируемом году в связи с реконструкцией помещения число мест увеличится на десять, количество рабочих дней составит 260, коэффициент изменения количества потребляемых блюд в среднем на одно место в день - 1,04, средняя цена блюда - 40 руб. Удельный вес прочей продукции в обороте по продукции собственного производства запланирован в размере 20%, доля покупных товаров в розничном обороте - 10%. Определите розничный оборот и оборот по покупным товарам.
7. В планируемом периоде столовая работает 8 ч в день (480 мин), количество мест в обеденном зале - 40, время приема пищи посетителем - 20 мин, среднее количество блюд на одного посетителя — 1,7, плановое количество рабочих дней - 340, коэффициент использования пропускной способности обеденного зала - 0,70. Определите плановый выпуск блюд за год.
8. В базисном году оборачиваемость одного места составила 10. Максимальная оборачиваемость одного места - 15. В планируемом году намечается увеличить коэффициент оборачиваемости до 0,8. Количество мест в кафе - 50. Число рабочих дней в планируемом году - 350. Среднее количество блюд на одного посетителя - 2,0. Определите плановый выпуск блюд на год.
9. В отчетном году, по сравнению с базисным, темп прироста товарооборота по покупным товарам составил 15%, а темп прироста розничного оборота - 25%. Коэффициент эластичности оборота по покупным товарам составит 0,6 ($15 : 25$). Это значит, что при увеличении розничного товарооборота на 1% оборот по покупным товарам возрастет на 0,6%. Если в

- а) Целевая аудитория.
 - б) Конкуренты.
 - в) Местоположение.
 - г) Нишевые предпочтения.
 - д) Все вышеперечисленное.
3. Что определяет уникальность предприятия индустрии питания ресторан?
- а) Всё нижеперечисленное.
 - б) Меню.
 - в) Атмосфера.
 - г) Сервис.
 - д) Интерьер.
4. Какие факторы могут повлиять на успешность ресторанный стартапа?
- а) Удачное местоположение.
 - б) Уникальная концепция.
 - в) Качественное меню.
 - г) Эффективное управление.
 - д) Привлечение и удержание клиентов.
5. Что необходимо для успешного управления предприятием индустрии питания ресторан?
- а) Умение принимать решения.
 - б) Навыки коммуникации.
 - в) Знание законодательства.
 - г) Умение работать в команде.
 - д) Все вышеперечисленное.
6. В чем основная функция IT-системы на предприятии индустрии питания ресторан?
- а) Управление заказами
 - б) Учет товаров на складе
 - в) Контроль качества
 - г) Управление лояльностью клиентов
7. Какое преимущество дает использование IT-системы в управлении предприятием индустрии питания ресторан?
- а) Повышение эффективности работы
 - б) Улучшение качества обслуживания
 - в) Экономия времени
 - г) Все вышеперечисленное
8. Какой тип IT-системы используется в ресторанном бизнесе чаще всего?
- а) CRM-система
 - б) Система автоматизации ресторанов
 - в) Мобильное приложение
 - г) Программа лояльности
9. Как CRM-система помогает в управлении рестораном?
- а) Автоматизирует процесс управления заказами
 - б) Упрощает работу с клиентами
 - в) Позволяет отслеживать эффективность работы сотрудников
 - г) Все вышеперечисленное
10. Какова роль системы автоматизации предприятия индустрии питания ресторан?
- а) Контроль качества продукции
 - б) Управление складом
 - в) Оптимизация работы персонала
 - г) Все вышеперечисленное
11. Какое преимущество предоставляет использование мобильного приложения для ресторанов?
- а) Удобство для клиентов
 - б) Быстрое бронирование
 - в) Обратная связь
 - г) Все вышеперечисленное
12. Как работает система управления лояльностью клиентов?
- а) Все нижеперечисленное
 - б) Бонусы за повторные посещения
 - в) Специальные предложения
 - г) Накопительная система баллов
13. В чем преимущество электронной системы меню?
- а) Быстрое обновление ассортимента
 - б) Удобный поиск
 - в) Привлечение клиентов
 - г) Все вышеперечисленное
14. Какова функция системы управления складами на предприятиях индустрии питания?
- а) Учет товаров
 - б) Контроль сроков годности
 - в) Планирование закупок
 - г) Все вышеперечисленное

15. Почему необходима автоматизация обслуживания клиентов?

- а) Увеличение скорости обслуживания
- б) Все перечисленное
- в) Уменьшение количества ошибок
- г) Улучшение качества сервиса

Компетенция ПКС-2

Вопросы для проверки уровня обученности «знать»

1. Перечислите основные функции предприятий индустрии питания.
2. Перечислите особенности производственно-торговой деятельности предприятий индустрии питания.
3. Перечислите категории предприятий индустрии питания.
4. Перечислите основные требования, возложенные обществом и государством, на предприятия индустрии питания.
5. Перечислите общие функции управления предприятий индустрии питания.
6. Назовите виды решений, которые существуют в управлении организацией.
7. Назовите основные этапы процесса планирования в управлении организацией.
8. Дайте определение понятия мотивация персонала.
9. Перечислите принципы построения структуры управления организации.
10. Дайте определение концепции "стратегическое управление".
11. Назовите основные принципы эффективного делегирования в управлении организацией.
12. Назовите основы организации процесса обратной связи в системе менеджмента.
13. Перечислите показатели эффективности коммуникаций в организации.
14. Назовите методы, которые используются для оценки эффективности работы организации.
15. Перечислите компетенции, которыми должен обладать менеджер в современной организации.

Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»

1. Сформулируйте основные различия между менеджментом и лидерством.
2. Охарактеризуйте основные принципы теории НТР.
3. Дайте характеристику структуре организации.
4. Раскройте понятие "мотивации".
5. Сформулируйте основные подходы к управлению конфликтами.
6. Охарактеризуйте концепцию "качественного менеджмента" предприятий индустрии питания.
7. Сформулируйте понятие миссия компании.
8. Раскройте понятие "стратегического планирования".
9. Сформулируйте основные типы организационных структур.
10. Охарактеризуйте концепцию "эффективности труда".
11. Раскройте порядок определения уровня удовлетворенности клиентов компании.
12. Раскройте понятие "контроля" в функциях менеджмента предприятий индустрии питания.
13. Сформулируйте основные принципы деловой этики.
14. Охарактеризуйте концепцию "системы ценностей".
15. Дайте характеристику эффективности маркетинговой стратегии компании.

Вопросы для проверки уровня обученности «владеть»

1. Инвестор рассматривает возможность инвестирования в ресторанный бизнес. Определите, какие методы привлечения инвестиций являются наиболее эффективными для развития ресторанного бизнеса.
2. Вы - HR-специалист, который недавно был нанят в ресторан. Ваша задача – определить и оценить результаты своей работы за первый месяц.
3. Прогнозирование продаж предприятия индустрии питания: использование исторических данных для предсказания будущих продаж. Определите последовательность ваших действий.
4. Моделирование спроса на услуги ресторана с учетом сезонных колебаний и изменения предпочтений клиентов. Определите последовательность ваших действий.
5. Плановый товарооборот ресторана - 5000 тыс. руб., валовой доход - 2500 тыс. руб., уровень валового дохода - 50%, издержки - 1000 тыс. руб. (в том числе переменные — 400 тыс. руб., постоянные - 600 тыс. руб.), уровень переменных издержек в процентах к обороту - 8% ($400 : 5000 \times 100$). Определите точку безубыточности.
6. В столовой на начало планируемого периода ожидается остаток муки - 50 кг. Потребность по плану (расход) - 2000 кг. Норма запасов муки на конец планируемого года - пять дней. Среднедневной расход сырья - 7,7 кг ($2000 : 260$). Запасы на конец планируемого периода - 38,5 кг ($7,7 \times 5$). Определите поступление муки на планируемый год.
7. Рассчитаем потребность в сырье в соответствии с производственной программой кафе, по которой предприятие должно произвести 1000 порций тефтелей, 900 порций котлет и 1500 порций антрекотов. Расход сырья на одну порцию для выпуска тефтелей 152 г. мяса птицы, для котлет - 66 г. свинины, для выпуска антрекотов 82 г. мяса говядины и 14 г. мяса свинины.
8. Рассчитаем потоварный норматив запаса сырья по кафе на I квартал планируемого года. В кафе планируется ежедневная реализация мяса на сумму 5,5 тыс. руб. За квартал количество поставок мяса составило 20 раз. Время на прием товара - 0,1 дня, время на подготовку сырья к производству - 0,5 дня.
9. Линейно-функциональная (комбинированная) структура основана на тесном сочетании линейных и функциональных связей в аппарате управления. Она обеспечивает такое разделение труда, при котором главы линейных звеньев принимают решения и управляют, а функциональных – консультируют, информируют, координируют и планируют хозяйственную деятельность сотрудников. Определите на каких предприятиях индустрии питания чаще всего используется линейно-функциональная структура управления.
10. На рынке конкурируют три крупных ресторана, занимающие следующие рыночные доли: «Луна» – 30 %, «Колизей» – 25 %, «Звездный» – 45 %. Посетившие впервые «Луну» приходят в него повторно в 50 % случаев, пойдут в следующий раз в «Колизей» и в «Звездный» с вероятностью 25 % и 25 %. Посетившие «Колизей» снова приходят туда с вероятностью 40

- г) Все перечисленное
2. Какие санитарные нормы необходимо соблюдать на предприятиях индустрии питания?
- а) Все нормы
б) Чистота
в) Гигиена
г) Температурный режим
3. Каким образом можно контролировать качество услуг на предприятиях индустрии питания?
- а) Проведение опросов среди клиентов
б) Мониторинг отзывов
в) Анализ работы персонала
г) Все способы
4. Что включает в себя безопасность гостей на предприятиях индустрии питания?
- а) Контроль доступа на территорию
б) Предотвращение конфликтов
в) Все аспекты
г) Обеспечение пожарной безопасности
5. Какие меры можно принять для обеспечения соблюдения санитарных норм на предприятиях индустрии питания?
- а) Все меры
б) Регулярная уборка
в) Контроль за соблюдением правил работниками
г) Установка необходимого оборудования
6. Какие основные цели продвижения предприятий индустрии питания в социальных медиа?
- а) Увеличение посещаемости предприятий индустрии питания
б) Повышение лояльности клиентов
в) Распространение информации о предприятии индустрии питания
г) Все вышеперечисленное
7. Какие особенности продвижения ресторана в социальных сетях?
- а) Создание интересного и привлекательного контента
б) Взаимодействие с аудиторией
в) Таргетированная реклама
г) Все перечисленное
8. Какие виды контента наиболее эффективны для продвижения предприятий индустрии питания в социальных сетях?
- а) Фотографии блюд
б) Видео приготовления блюд
в) Все варианты
г) Отзывы клиентов
9. Какие методы анализа эффективности продвижения предприятий индустрии питания в социальных сетях можно использовать?
- а) Все перечисленные методы
б) Количество лайков и комментариев
в) Количество подписчиков страницы
г) Отчеты по рекламным кампаниям
9. Как выбрать наиболее подходящую социальную сеть для продвижения предприятий индустрии питания?
- а) Определить целевую аудиторию
б) Изучить конкурентов
в) Проанализировать статистику
г) Все вместе
10. Какие преимущества дает продвижение предприятий индустрии питания через социальные сети?
- а) Возможность быстро реагировать на запросы клиентов
б) Обратная связь с клиентами
в) Привлечение новых клиентов
г) Все преимущества
11. В каких случаях использование SMM-продвижения предприятий индустрии питания может быть неэффективным?
- а) Неправильный выбор целевой аудитории
б) Отсутствие интересного контента
в) Некорректная информация
г) Все варианты
12. Что входит в планирование доходов и расходов на предприятиях индустрии питания?
- а) Составление бюджета
б) Определение целей
в) Оценка рисков
г) Все вышеперечисленное
13. Какие методы контроля доходов и расходов используются на предприятиях индустрии питания?
- а) Все ответы верны
б) Учет и контроль
в) Анализ финансовых показателей
г) Контроль соблюдения бюджета
14. Как осуществляется контроль доходов в ресторане?
- а) Путем анализа выручки
б) Путем контроля продаж
в) Путем учета клиентов

г) Всеми указанными способами

15. Что включает в себя контроль расходов в ресторане?

а) Все пункты

б) Мониторинг затрат

в) Оптимизация издержек

г) Контроль за закупками

Оценочные средства промежуточной аттестации - Экзамен №2

Компетенция ПКС-1

Вопросы для проверки уровня обученности «знать»

1. Дайте определение понятию «безопасность пищевой продукции».
2. Дайте определению термину ХАССП
3. Что собой представляет система ХАССП.
4. Дайте определение группе ХАССП.
5. Раскройте содержание понятию маркировка пищевой продукции.
6. Раскройте понятие вредное воздействие на человека пищевой продукции
7. Что собой представляет процесс производства (изготовления) пищевой продукции
8. Дайте определение понятию «процесс».
9. Раскройте понятие предупреждающее действие.
10. Раскройте понятие корректирующее действие.
11. Раскройте понятие критическая контрольная точка.
12. Раскройте понятие программа предварительных обязательных мероприятий.
13. Что собой представляет политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции.
14. Перечислите основные составляющие плана ХАССП.
15. Дайте определение понятию валидация.

Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»

1. Сформулируйте первый принцип внедрения системы ХАССП.
2. Охарактеризуйте второй принцип внедрения системы ХАССП.
3. Сформулируйте третий принцип внедрения системы ХАССП.
4. Охарактеризуйте четвертый принцип внедрения системы ХАССП.
5. Сформулируйте пятый принцип внедрения системы ХАССП.
6. Охарактеризуйте шестой принцип внедрения системы ХАССП.
7. Сформулируйте седьмой принцип внедрения системы ХАССП.
8. Охарактеризуйте процесс внедрения системы ХАССП.
9. Сформулируйте преимущество внедрения системы ХАССП.
10. Охарактеризуйте внутренние преимущества внедрения ХАССП.
11. Охарактеризуйте внешние преимущества внедрения ХАССП.
12. Охарактеризуйте проведение государственного контроля на предприятиях индустрии питания.
13. Охарактеризуйте первый этап проведения проверок предприятий, внедривших систему безопасности на основе принципов ХАССП.
14. Охарактеризуйте второй этап проведения проверок предприятий, внедривших систему безопасности на основе принципов ХАССП.
15. Охарактеризуйте третий этап проведения проверок предприятий, внедривших систему безопасности на основе принципов ХАССП.

Вопросы для проверки уровня обученности «владеть»

1. Определите действия проверяющих органов в случае проведения в организации обычной плановой проверки, на предмет соблюдения требований технических регламентов, и выявлении на предприятии отсутствия внедренной системы ХАССП.
2. Определите вид правонарушения в случае проведения в организации обычной плановой проверки, на предмет соблюдения требований технических регламентов, и выявлении на предприятии отсутствия внедренной системы ХАССП.
3. Определите действия проверяющих органов при проведении внеплановой проверки по причине обращения потребителя, о причинении вреда его здоровью (например, отравления).
4. Определите вид правонарушения в случае проведения внеплановой проверки по причине обращения потребителя, о причинении вреда его здоровью (например, отравления).
5. Определите вид правонарушения в случаях, когда на предприятии выявлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других местах).
6. Определите какие органы осуществляют проверку соблюдения требований технических регламентов в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других местах).
7. Во время выездной проверки, сотрудники надзорного органа проводят комплексную оценку предприятия на соответствие требованиям законодательства по чек-листу, используя методические указания по ХАССП. Определите перечень, подлежащий проверки Роспотребнадзором.
8. Определите параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры и предмета проверки: Наличие основополагающих документов, подтверждающих разработку процедур, основанных на принципах ХАССП (наличие разработанной Системы менеджмента)
9. Определите параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры и предмета проверки: оценка безопасности выпускаемой продукции.

2. Деятельность, включающая проведение измерений, экспертизы, испытаний или оценки параметров объекта и сравнение полученных величин с установленными требованиями к этим параметрам, — это:

- а) обеспечение качества
- б) контроль качества
- в) планирование качества
- г) улучшение качества

3. Количественно или качественно установленные требования к характеристикам (свойствам) объекта, дающие возможность их реализации и проверки, называются:

- а) показателями качества
- б) идеями качества
- в) требованиями к качеству
- г) эталонами качества

4. Идея трилогии обеспечения качества, в которой выделены три аспекта стратегического планирования качества в организации: планирование качества, улучшение качества, управление качеством, — принадлежит:

- а) Демингу
- б) Форду
- в) Веберу
- г) Джурану

5. Стил «циклов», используемый при управлении человеческими ресурсами в условиях TQM, характеризуется тем, что ...

- а) взаимосвязь медленная и идет сверху вниз
- б) решения принимаются на вершине
- в) клиент находится в центре внимания
- г) каждая персона отвечает только за свою работу

6. Второй фазой эволюции управления качеством явилась фаза:

- а) управления
- б) менеджмента качества
- в) выходного контроля готовой продукции
- г) планирования качества

7. Придумал «круг качества», предложил диаграммы «причины — следствие», разработал концепцию управления качеством, в котором участвует весь коллектив предприятия:

- а) Ф. Кросби
- б) К. Исикава
- в) М. Вебер
- г) Э. Деминг

8. Бумажный бланк, на котором заранее напечатаны параметры, соответственно которым можно заносить данные с помощью пометок или простых символов, называется:

- а) технологической картой
- б) столбиковой диаграммой
- в) контрольным листком
- г) схемой процесса

9. Разработка плана ХАССП начинается:

- а) с описания изделия, назначения изделия;
- б) создания команды ХАССП;
- в) проведения анализа опасностей;
- г) разработки технического задания.

10. Разработка плана ХАССП состоит:

- а) из четырех этапов;
- б) трех этапов;
- в) пяти этапов;
- г) шести этапов.

11. Численность рабочей группы ХАССП:

- а) является строго определенной;
- б) не является строго определенной;
- в) должна быть не менее 10 человек;
- г) должна быть не более 10 человек.

12. На больших предприятиях в рабочую группу ХАССП привлекают:

- а) 7–8 многопрофильных специалистов различных служб;
- б) всех руководителей подразделений;
- в) не менее 10 специалистов;
- г) не более 10 специалистов, прошедших обучение ХАССП.

13. Количество заседаний группы:

- а) должно определяться в зависимости от сложности операций, охваченных областью разработки;
- б) не зависит от сложности операций, которые входят в область разработки;
- в) определяется надзорным органом;
- г) не должно быть менее 7.

14. Оптимальный период внедрения системы ХАССП:

- а) не более 6 месяцев
- б) 12 месяцев
- в) два года;
- г) три года.

15. В техническом задании надлежит определить применение плана ХАССП:

- а) только для группы функциональной продукции

г) для всего спектра выпускаемой продукции.

Компетенция ПКС-2

Вопросы для проверки уровня обученности «знать»

1. Дайте определение понятию мониторинг.
2. Дайте определение верификации.
3. Дайте определение понятию дезинфекция.
4. Что собой представляет загрязнение.
5. Дайте определение понятию загрязнитель.
6. Дайте определение понятию опасный фактор.
7. Что собой представляет отзыв продукции.
8. Дайте определение термину отклонение.
9. Дайте определение риску.
10. Дайте определение допустимый риск.
11. Дайте определение недопустимый риск.
12. Дайте определение проверке (аудиту)
13. Дайте определение термину процедура.
14. Дайте понятие понятию требование.
15. Дайте определение понятию удовлетворенность потребителей.

Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»

1. Раскройте сущность понятия анализ риска.
2. Раскройте сущность термина блок-схема.
3. Сформулируйте понятие понятия дерево решений критических контрольных точек.
4. Раскройте понятие значительное соответствие.
5. Сформулируйте понятие критический предел.
6. Раскройте понятие малозначительное несоответствие.
7. Сформулируйте понятие предельное значение.
8. Раскройте понятие обращение пищевой продукции.
9. Раскройте сущность понятия применение не по назначению.
10. Раскройте понятие санитарно-гигиенические мероприятия.
11. Сформулируйте понятие система мониторинга.
12. Раскройте сущность понятия применение по назначению.
13. Сформулируйте понятие прослеживаемость пищевой продукции.
14. Раскройте сущность понятию технические документы.
15. Перечислите этапы проведения проверок предприятий, внедривших систему безопасности на основе принципов ХАССП:

Вопросы для проверки уровня обученности «владеть»

1. Первый этап развития систем управления качеством охватывает первые два десятилетия 20-го века и соответствует начальному периоду системного подхода, когда появилась первая система Тейлора (1905 г.). Она устанавливала требования к качеству изделий и деталей в виде полей допусков или определенных шаблонов, настроенных на верхнюю и нижнюю границы допусков, введены понятия: проходные и непроходные калибры. Определите достоинства и недостатки первого этапа развития систем управления качеством.
2. На втором этапе развития систем управления качеством (1920-1950 гг.), развитие получили статистические методы контроля качества. Появились контрольные карты, обосновывались выборочные методы контроля качества продукции и регулирования технологических процессов. Деминг, и Джуран активно пропагандировали статистические подходы к производству. Определите достоинства и недостатки второго этапа развития систем управления качеством.
3. Третий этап развития систем управления качеством включает период с начала 50-х до конца 70-х годов 20-го столетия. До середины 1960-х годов основное внимание уделялось обеспечению качества продукции. Главная роль отводилась контролю и отбраковке дефектной продукции. Контроль и отбраковка в производственной практике проводились различными методами, которые со временем развивались и совершенствовались. Организационно система контроля качества соответствовала структуре производственного процесса и отвечала его требованиям. Определите достоинства и недостатки третьего этапа развития систем управления качеством.
4. Четвертый этап развития систем управления качеством - это период от начала 80-х годов и до конца 80-х годов. В 1980-е годы осуществлялся переход от тотального управления качеством к всеобщему менеджменту качества (TQM). В это время появилась серия международных стандартов на системы качества: стандарты ИСО 9000 (1985 г.), оказавшие весьма существенное влияние на менеджмент и обеспечение качества. Определите достоинства и недостатки четвертого этапа развития систем управления качеством.
5. Пятый этап развития систем управления качеством - от начала 90-х годов до настоящего времени. В 1994 г. вышла вторая версия стандартов ИСО серии 9000, которая расширила предыдущее издание стандарт ИСО серии 9000. Получает дальнейшее развитие система TQM как комплексная система, ориентированная на постоянное улучшение качества и минимизацию производственных затрат. Применительно к качеству действует целевая установка стремление к нулю дефектов, к нулю непроизводительных затрат, к поставкам точно в срок. Определите достоинства и недостатки пятого этапа развития систем управления качеством.
6. Определите, что означает принцип Деминга «Сделать постоянной целью улучшение качества продукции и услуг».
7. Определите, что означает принцип Деминга «Прекратить практику заключения контрактов на основе низких цен».
8. Определите к какому принципу ХАССП относится следующая характеристика. Проведение анализа рисков: идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения

- в) эвристические
г) эргономические
4. Комплексная система, ориентированная на постоянное улучшение качества продукции с целью удовлетворения запросов потребителя, обеспечивающая минимизацию производственных затрат и поставки продукции точно в срок, называется:
а) стандартизацией качества продукции
б) комплексным обеспечением качества
в) всеобщим управлением качества
г) комплексным контролем продукции
5. Концепция «Ноль дефектов» появилась на фазе эволюции управления качеством, которая называется фазой:
а) выходного контроля готовой продукции
б) управления
в) менеджмента качества
г) планирования качества
6. Придумал «круг качества», предложил диаграммы «причины — следствие», разработал концепцию управления качеством, в котором участвует весь коллектив предприятия:
а) Ф. Кросби
б) К. Исикава
в) М. Вебер
г) Э. Деминг
7. Место концепции «ноль дефектов» заняла концепция «удовлетворенного потребителя» на фазе эволюции управления качеством, которая называется фазой:
а) управления
б) выходного контроля готовой продукции
в) менеджмента качества
г) планирования качества
8. Для выявления причин нарушения технологического процесса в тех случаях, когда очевидные его нарушения трудно обнаружимы, используются диаграммы ...
а) матричные
б) столбиковые
в) Исикавы
г) Парето
9. Предложил «Справочник по качеству» как основной документ системы обеспечения качества предприятия:
а) Дюринг
б) Джуран
в) Деминг
г) Месинг
10. При составлении плана ХАССП, когда модули процесса составлены вместе:
а) то все шаги процесса должны быть учтены;
б) шаги процесса не берутся во внимание;
в) проявляются дополнительные шаги процесса;
г) шаги процесса ранжируются.
9. Сбор данных о характеристиках конечного продукта и инструкциях по его применению будет способствовать:
а) полному представлению рабочей группы ХАССП о данной продукции на всем протяжении ее жизненного цикла;
б) пересмотру плана по мере накопления данных;
в) внесению изменений в технологию производства;
г) дополнительных усилий от членов команды.
11. Производственная блок–схема технологического процесса (диаграмма потока) предназначена:
а) для определения качественных характеристик продукции;
б) определения потребностей потребителей;
в) диагностики технологии производства;
г) проведения анализа рисков.
12. Диаграмма потока выполняется в виде:
а) круговой диаграммы;
б) гистограммы;
в) последовательности блоков;
г) графика.
13. Если технологический процесс сложен и содержит большое количество операций, то:
а) необходимо составить общую диаграмму потока описываемого процесса;
б) необходимо составить несколько блок–схем;
в) допускается объединение некоторых операций;
г) технологический процесс упрощается.
14. Проверка блок–схемы должна проводиться:
а) только после внедрения ХАССП;
б) регулярно через установленные интервалы времени;
в) при производственной необходимости;
г) по инициативе рабочей группы.
15. Результатом этапа «выявление опасных факторов и определение контрольных мер» будут:
а) заполненные чек–листы анализа опасных факторов;
б) корректирующие и предупреждающие действия;
в) сводная таблица опасных факторов и контрольных мер;
г) график управления об устранении опасных факторов

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Учебным планом не предусмотрено

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации по работе с конспектом лекций

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.

Работа с рекомендованной литературой:

При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект – это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например: индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы; фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы; решение задач и упражнений по образцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности. выполнение контрольных работ; работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированием практических навыков в изучаемой дисциплине. Их назначение – углубление проработки теоретического материала, формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работы предполагает: изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы); выполнение необходимых расчетов и экспериментов; оформление отчета с заполнением необходимых таблиц, построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам; по каждой лабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретического материала. Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.

Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования по структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.

Структура отчёта:

- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.

Дополнительными элементами:

- приложения;
- библиографический список.

Требования к содержанию отчёта:**1. Титульный лист**

В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.

В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова тема и в кавычки не заключается.

Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.

В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).

2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.

3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.

4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.

5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.

Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не менее 15 мм.

Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.

Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата. Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.

Структура реферата:**1. Титульный лист**

2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.

4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.

5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.

6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.

7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».

При проверке реферата оцениваются:

- знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
- характеристика реализации цели и задач исследования;
- степень обоснованности аргументов и обобщений;
- качество и ценность полученных результатов;
- использование литературных источников;
- культура письменного изложения материала;

□ культура оформления материалов работы.

Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):

Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.

- Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
- Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
- Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
- Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
- Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
- Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросы строятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации. Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросы дисциплины ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменными замечаниями преподавателя и приступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:

- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.

Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений. Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов, воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала – умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует

помнить, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без понимания сущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис). Эссе должно содержать ссылки на источники. Оригинальность текста должна быть от 80% по программе антиплагиата.

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности. Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение. Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой. Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.

Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

Методические рекомендации по подготовке к тестированию

Тестирование – это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний обучающихся, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у обучающегося в процессе изучения учебного материала. Однако тестирование не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у обучающегося стремление к чтению дополнительной экономической литературы. Зачет завершает изучение определенного раздела учебного курса и должен показать умение обучающегося использовать полученные знания в ходе подготовки и сдачи тестирования при ответах на экзаменационные вопросы. Тестирование может проводиться в устной или письменной форме. Подготовка к тестированию начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения тестирования. Как правило, на самостоятельную подготовку к тестированию обучающемуся отводится 2-3 недели. Подготовка включает в себя изучение рекомендованной литературы и (по указанию преподавателя)

конспектирование важнейших источников. Тестирование проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым обучающимся или беседы в небольших группах (3-5 человек). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, контролирует конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. Проведение тестирования позволяет обучающемуся приобрести опыт работы над первоисточниками, что в дальнейшем поможет с меньшими затратами времени работать над литературой при подготовке к промежуточной аттестации.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине. Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должны быть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что позволит использовать время экзаменационной сессии для систематизации знаний.

Методические рекомендации по подготовке к зачету

В ходе подготовки к зачету студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:

- программой дисциплины;
- перечнем знаний и умений, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету.

После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Фридман А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]:учебник. - Москва: Дашков и К°, 2022. - 462 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621890
Л.1.2	Бездудная А. Г., под ред., Бездудная А. Г., Зинчик Н. С., Кадырова О. В., Погорельцев А. С., Радова Ю. И., Смирнов Р. В., Тютикова И. Б., Юдин Д. С. Менеджмент [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2023. - 254 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/947401
7.1.2. Дополнительная литература	
Л.2.1	Родионова Н. С., Домбровская Я. П., Дерканосова А. А., Белокурова Е. В. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. - 121 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688147
Л.2.2	Маюрникова Л. А., Куракин М. С., Кокшаров А. А., Крапива Т. В. Термины и определения в индустрии питания. Словарь [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 244 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/138157
Л.2.3	Торопова Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 348 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/148153
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Windows 10
7.2.2	Kaspersky Endpoint Security
7.2.3	Microsoft Office 2013 Standard
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: https://razoom.mgutm.ru/
7.3.5	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: https://gigabaza.ru/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 453850, Республика Башкортостан, р-н Мелеузовский, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34, строение 1: аудитория 16-104 - Лаборатория экономических исследований Учебная аудитория для проведения занятий, лекционного, лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя, оснащенное ПЭВМ; Проектор; Экран; Класная доска; 8 рабочих мест обучающихся оснащенные ПЭВМ с подключением к сети интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Учебно-наглядные пособия
-----	---

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащении образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Социально-экономические науки
Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Мельникова Е.Н. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Технологии пищевых производств
Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Пономарева Л.Ф. _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Социально-экономические науки
Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Мельникова Е.Н. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Технологии пищевых производств
Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Пономарева Л.Ф. _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Социально-экономические науки
Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Мельникова Е.Н. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Технологии пищевых производств
Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Пономарева Л.Ф. _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Социально-экономические науки
Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Мельникова Е.Н. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Технологии пищевых производств
Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Пономарева Л.Ф. _____