

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.01.09 Системы менеджмента качества на предприятиях 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:	180 часов/5 з.е.

Мелеуз, 2023 г.


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

Рабочая программа дисциплины (модуля)

**"Системы менеджмента качества на предприятиях 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:

подготовка специалистов, способных возглавить или активно участвовать в разработке, внедрении, подготовке к сертификации и последующем развитии системы менеджмента качества организации на базе международных стандартов ИСО серии 9000, ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2001 "Государственный стандарт Российской Федерации управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП", а также проведения самооценки на основе критериев премий по качеству.

### 1.2. Задачи:

- изучение теоретических основ в области обеспечения качества и управления качеством продукции;
- научить организовывать работу по обеспечению качества продукции путем разработки и внедрения систем качества в соответствии с рекомендациями международных стандартов ИСО 9000;
- освоение практических приемов по обеспечению эффективного функционирования и совершенствования систем качества;
- изучение современной практики отношений поставщиков и заказчиков в области качества и основных нормативных документов по правовым вопросам в области 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	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	16	16	16	16
Сам. работа	160	160	160	160
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	180	180	180	180

### Вид промежуточной аттестации:

ЗаО            4            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
	<b>Раздел 1.Качество как фактор конкурентоспособности</b>						
1.1	<b>Тема 1. Качество и конкурентоспособность</b> Качество: понятие категории качества, функции. Эволюция управления качеством. Качество как составляющий элемент конкурентоспособности. Знать: - базовые понятия управления качеством, их сущность, взаимосвязь и взаимообусловленность;	4	2	0	0	ПКС-1.1,ПКС-2.1	устный опрос

	- эволюцию методов обеспечения качества в организации; - основы современных подходов к управлению качеством в организации. /Лек/						
1.2	Тема 1. Качество и конкурентоспособность Качество: понятие категории качества, функции. Эволюция управления качеством. Качество как составляющий элемент конкурентоспособности. Уметь: - использовать систему знаний в области управления качеством на предприятии (компании). Владеть: - приёмами оценки состояния предприятия (компании) с точки зрения управления качеством.  /Пр/	4	2	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.2,ПКС-2.3	тестирование
1.3	Тема 1. Качество и конкурентоспособность Качество: понятие категории качества, функции. Эволюция управления качеством. Качество как составляющий элемент конкурентоспособности. Знать: - базовые понятия управления качеством, их сущность, взаимосвязь и взаимообусловленность; - эволюцию методов обеспечения качества в организации; - основы современных подходов к управлению качеством в организации. Уметь: - использовать систему знаний в области управления качеством на предприятии (компании). Владеть: - навыками самостоятельного овладения новыми знаниями в области управления качеством.  /Ср/	4	40	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.Качество продукции как объект управления						
2.1	Тема 2. Качество как объект управления Модели управления качеством. Концептуальные разработки У.Шухарта. Методология Э. Деминга. Формирование методов управления качеством на предприятиях и средства их реализации Знать: - современную концепцию качества; - механизм управления качеством в организации. /Лек/	4	2	0	0	ПКС-1.1,ПКС-2.1	устный опрос
2.2	Тема 2. Качество как объект	4	2	0	0	ПКС-	тестирование

	<p>управления  <b>Модели управления качеством.</b>  <b>Концептуальные разработки У.Шухарта. Методология Э. Деминга. Формирование методов управления качеством на предприятиях и средства их реализации</b>  <b>Знать:</b>  - современную концепцию качества;  - механизм управления качеством в организации.  <b>Уметь:</b>  - использовать полученные знания, с целью формирования оценки качества системы менеджмента и продукции;  <b>Владеть:</b>  - приёмами оценки состояния предприятия (компании) с точки зрения управления качеством;  /Пр/</p>					1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.2,ПКС-2.3	
2.3	<p><b>Тема 2. Качество как объект управления</b>  <b>Модели управления качеством.</b>  <b>Концептуальные разработки У.Шухарта. Методология Э. Деминга. Формирование методов управления качеством на предприятиях и средства их реализации</b>  <b>Знать:</b>  - современную концепцию качества;  - механизм управления качеством в организации.  <b>Уметь:</b>  - использовать полученные знания, с целью формирования оценки качества системы менеджмента и продукции.  <b>Владеть:</b>  - приёмами оценки состояния предприятия (компании) с точки зрения управления качеством.  /Ср/</p>	4	40	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы для самоподготовки
	<p><b>Раздел 3. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП</b></p>						
3.1	<p><b>Тема 3. Принципы внедрения ХАССП на предприятии индустрии питания</b>  <b>ХАССП, система ХАССП, группа ХАССП, опасность, допустимый риск, недопустимый риск, безопасность, анализ риска, предупреждающие действия, корректирующие действия, управление риском, критическая контрольная точка, применение по назначению, предельное значение, мониторинг, система мониторинга, проверка (аудит), внутренняя проверка.</b>  <b>Знать:</b>  - основные термины и определения системы ХАССП.</p>	4	2	0	0	ПКС-1.1,ПКС-2.1	устный опрос

	/Лек/						
3.2	<p><b>Тема 3. Принципы внедрения ХАССП на предприятии индустрии питания</b>  <b>ХАССП, система ХАССП, группа ХАССП, опасность, допустимый риск, недопустимый риск, безопасность, анализ риска, предупреждающие действия, корректирующие действия, управление риском, критическая контрольная точка, применение по назначению, предельное значение, мониторинг, система мониторинга, проверка (аудит), внутренняя проверка.</b>  <b>Уметь:</b>  - выявлять проблемы при анализе конкретных ситуаций и предлагать способы их решения в области управления качеством на предприятии;  <b>Владеть:</b>  - методами, основными приемами в области управления качеством.</p> <p>/Пр/</p>	4	2	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.2,ПКС-2.3	тестирование
3.3	<p><b>Тема 3. Принципы внедрения ХАССП на предприятии индустрии питания</b>  <b>ХАССП, система ХАССП, группа ХАССП, опасность, допустимый риск, недопустимый риск, безопасность, анализ риска, предупреждающие действия, корректирующие действия, управление риском, критическая контрольная точка, применение по назначению, предельное значение, мониторинг, система мониторинга, проверка (аудит), внутренняя проверка.</b>  <b>Знать:</b>  - основные термины и определения системы ХАССП;  <b>Уметь:</b>  - выявлять проблемы при анализе конкретных ситуаций и предлагать способы их решения в области управления качеством на предприятии;  <b>Владеть:</b>  - методами, основными приемами в области управления качеством.</p> <p>/Ср/</p>	4	40	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы для самоподготовки
	<p><b>Раздел 4.Этапы разработки и внедрения системы безопасности на основе принципов ХАССП на предприятии индустрии питания</b></p>						
4.1	<p><b>Тема 4. Внедрения системы ХАССП на предприятии индустрии питания</b>  <b>Общие требования. Нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность предприятий индустрии питания, в том числе вопросы разработки и внедрения системы безопасности</b></p>	4	2	0	0	ПКС-1.1,ПКС-2.1	устный опрос



	<p>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"> <li>- нормативно-правовые акты, регламентирующие внедрение системы безопасности на основе ХАССП;</li> <li>- особенности проведения сертификации;</li> <li>- основные методы контроля и управления качеством;</li> </ul> <p>/Лек/</p>						
4.2	<p>Тема 4. Внедрения системы ХАССП на предприятии индустрии питания</p> <p>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>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать компьютерную технику в режиме пользователя для решения управленческих задач в области управления качеством;</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью поставить цель и сформулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций в области управления качеством.</li> </ul> <p>/Пр/</p>	4	2	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	тестирование
4.3	<p>Тема 4. Внедрения системы ХАССП на предприятии индустрии питания</p> <p>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>	4	40	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы для самоподготовки

	<p>- нормативно-правовые акты, регламентирующие внедрение системы безопасности на основе ХАССП;</p> <p>- особенности проведения сертификации;</p> <p>- основные методы контроля и управления качеством;</p> <p>Уметь:</p> <p>- использовать компьютерную технику в режиме пользователя для решения управленческих задач в области управления качеством;</p> <p>Владеть:</p> <p>- способностью поставить цель и сформулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций в области управления качеством.</p> <p>/Ср/</p>						
4.4	<p><b>Контроль</b></p> <p><b>Знать:</b></p> <p>- 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;</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</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</p>	4	4	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы к зачету с оценкой, итоговое тестирование

	<p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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;</li><li>- 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</li><li>- 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</li></ul>						
--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.  <b>Владеть:</b>  - 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. /ЗаО/</p>							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

**Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:**

***Технология проблемного обучения***

Это такая организация педагогического процесса, когда обучающийся систематически включается преподавателем в поиск решения новых для него проблем. Структура процесса проблемного обучения представляет собой систему связанных между собой и усложняющихся проблемных ситуаций. Они стимулируют интерес учащихся, заставляют их анализировать ситуацию, выделяя известные и неизвестные данные, выдвигать предположения по решению проблемы и проверке правильности этих предположений, таким образом, учащийся самостоятельно выстраивает траекторию своей учебной деятельности. Концепция проблемного обучения имеет в своей основе развитие, а не усвоение знаний, вместе с тем, в ней заложена идея большей прочности знаний при их самостоятельном приобретении учащимся

***Технология развития критического мышления***

Технология направлена на развитие ученика, основными показателями которого являются оценочность, открытость новым идеям, собственное мнение и рефлексия собственных суждений

## 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, отведённых на изучение дисциплины, в заочной форме - количество часов, отведённых 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 отчётов 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 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.

#### ***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 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 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 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.

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 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.

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 теххимического 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 технохимического 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 технохимического 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	<b>1. Недостаточный: компетенции не сформированы.</b>	<b>2. Пороговый: компетенции сформированы.</b>	<b>3. Продвинутый: компетенции сформированы.</b>	<b>4. Высокий: компетенции сформированы.</b>
<b>Знания:</b>	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
<b>Умения:</b>	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
<b>Навыки:</b>	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

<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- существенные пробелы в знаниях учебного материала;</li> <li>- допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий;</li> <li>- непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета;</li> <li>- отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины;</li> <li>- отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.</li> </ul>	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знания теоретического материала;</li> <li>- неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов;</li> <li>- неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы;</li> <li>- недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины;</li> <li>- умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.</li> </ul>	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала;</li> <li>- твердые знания теоретического материала;</li> <li>- способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития;</li> <li>- правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы;</li> <li>- умение решать практические задания, которые следует выполнить;</li> <li>- владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины;</li> <li>- 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.</li> </ul>	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала;</li> <li>- полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий;</li> <li>- способность устанавливать и объяснять связь практики и теории;</li> <li>- логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора;</li> <li>- умение решать практические задания;</li> <li>- свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.</li> </ul>
<b>0 - 59 баллов</b>	<b>60 - 69 баллов</b>	<b>70 - 89 баллов</b>	<b>90 - 100 баллов</b>
<b>Оценка «незачет», «неудовлетворительно»</b>	<b>Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»</b>	<b>Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»</b>	<b>Оценка «зачтено/отлично», «отлично»</b>

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

<p><b>ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.</b></p>
<p><b>1. Недостаточный уровень</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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,</p>

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.
<b>2. Пороговый уровень</b>
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 питания и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы технохимического 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.
<b>3. Продвинутый уровень</b>
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 теххимического 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.
<b>4. Высокий уровень</b>
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 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. Качество и конкурентоспособность

1. Что такое качество?
2. Когда появились статистические методы управления качеством?
3. Когда была выделена концепция тотального (всеобщего) контроля качества (TQC)?
4. В какой период времени и где начали функционировать кружки качества
5. Что подразумевается при переходе от тотального управления качеством к тотальному менеджменту качества?
6. Где были установлены требования к системам обеспечения качества продукции?
7. Где был суммирован Весь накопленный опыт в области обеспечения качества?
8. Благодаря чему происходила эволюция в области качества?
9. На современном этапе куда делается упор при организации качества?
10. Каковы основные стратегические компоненты роста конкурентоспособности предприятий?

Тема 2. Качество как объект управления

1. Как реализуются функции?
2. Объясните необходимость средств реализации методов управления во внешней среде предприятия?
3. При формировании глоссария должны ли входить термины по реализации требований заинтересованных сторон?
4. Применяя методы управления, какие требования ГОСТа Р ИСО 90001 выполняются?
5. Какие этапы включает в себя цикл Деминга?
6. Какой союз образовался в результате изучения американской литературы по контролю и управлению качеством?
7. В какой статье описаны недостатки присущие многим компаниям?
8. Сколько принципов качества трактовал Э. Деминг?
9. Дж. Джуран первым обосновал переход от чего к чему?
10. Кем была обоснована необходимость перехода от контроля качества к управлению?

Тема 3. Принципы внедрения ХАССП на предприятии индустрии питания

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 системы ХАССП?
6. В чем сущность первого принципа ХАССП?
7. В чем сущность третьего принципа ХАССП?
8. Какова предназначение пятого принципа ХАССП?
9. В чем сущность седьмого принципа ХАССП?
10. Каковы внешние преимущества внедрения ХАССП?

Тема 4. Внедрения системы ХАССП на предприятии индустрии питания

1. Как взаимосвязаны нормы СанПиН и принципы ХАССП?
2. В чем суть безопасности пищевой продукции по стандарту ИСО 22000?
3. Почему принципы ХАССП должны использоваться гибко, применительно к конкретной ситуации?
4. Какие виды опасностей выявляет и оценивает группа ХАССП?
5. Как осуществляется контроль санитарно-гигиенических требований в общей схеме производства?

6. Что должна подтвердить верификация?
7. Какова практическая польза от создания отдела внутреннего аудита?
8. Какие особенности необходимо учитывать при разработке и внедрении системы ХАССП на предприятии индустрии питания?
9. В рамках реализации политики в области качества что должно гарантировать руководство предприятия?
10. Какова основная задача менеджера по качеству?

#### Вопросы для самоподготовки

##### Тема 1. Качество и конкурентоспособность

1. Какие названия носят основные этапы развития эволюции представления о качестве?
2. Что понимается под конкурентоспособностью продукции?
3. Что понимается под конкурентоспособностью товара?
4. Что является целью обеспечения конкурентоспособности продукции и конкурентоспособности товара?
5. Существует ли разница между конкурентоспособностью товара и конкурентоспособностью продукции?
6. Какая модель может служить иллюстрацией прицельного качества?
7. На каком этапе жизненного цикла должен происходить контроль качества?
8. Какие бывают показатели качества?
9. Какие факторы влияют на качество пищевых продуктов?
10. На что подразделяется контроль качества в зависимости от этапов производства?

##### Тема 2. Качество как объект управления

1. По концепции Шухарта какие три шага должны бы быть независимы?
2. Что предполагает Цикл Деминга?
3. Кому ежегодно присуждается Медаль У.Шухарта?
4. Перечислите 14 принципов Деминга и обоснуйте их актуальность на сегодняшний день.
5. Цель разработки Цепной реакции Деминга
6. Какой ученый поднял Экономику Японии и почему он стал национальным героем?
7. Чья концепция легла в основу системы менеджмента качества?
8. Что такое метод управления?
9. К какой статье Э. Деминга рассматривается ожидание результатов от деятельности в области повышения качества в кратчайшие сроки?
10. Какова главная модель управления качеством У. Шухарта?

##### Тема 3. Принципы внедрения ХАССП на предприятии индустрии питания

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. В чем заключается сущность системы ХАССП?
5. Когда в России зарегистрирована добровольная сертификация ХАССП?
6. Каково предназначение второго принципа ХАССП?
7. В чем сущность четвертого принципа ХАССП?
8. В чем сущность шестого принципа ХАССП?
9. Каковы внутренние преимущества внедрения ХАССП?
10. В чем преимущество внедрения ХАССП?

##### Тема 4. Внедрения системы ХАССП на предприятии индустрии питания

1. За что несет ответственность руководство организации в соответствии с действующим законодательством?
2. Состав и требования к членам группы ХАССП.
3. Какие виды опасностей выявляет и оценивает группа ХАССП?
4. Что включает в себя документация программы ХАССП?
5. С чего начинается разработка и внедрения системы безопасности на основе принципов ХАССП?
6. Каково обязательное условие разработки и внедрения системы безопасности на основе принципов ХАССП?
7. Проводятся ли предупредительные действия в отношении установленных опасных факторов?
8. Каковы основные этапы аудита?
9. Какие виды проверок предусмотрены в системе ХАССП?
10. Какие виды документации предусмотрены в системе ХАССП?

#### Текущее тестирование

##### Тема 1. Качество и конкурентоспособность

1. Система управления качеством продукции – это:
  - а) Совокупность управленческих органов и объектов управления, мероприятий, методов и средств, направленных на установление, обеспечение и поддержание высокого уровня качества продукции
  - б) Совокупность подразделений отдела технического контроля
  - в) Комплекс технических средств для измерения показателей качества
2. В каком стандарте были установлены требования к системам обеспечения качества продукции:
  - а) ГОСТ Р ИСО 9004
  - б) ГОСТ Р ИСО 9001
  - в) ГОСТ Р ИСО 9000
  - г) ГОСТ Р ИСО 9011
3. В какие года была выделена концепция тотального (всеобщего) контроля качества:
  - а) 40-е

- в) 60-е
- г) 70-е
- 4. Что предполагает предметную форму конкуренции?
  - а) Борьбу между товарами и аналогами
  - б) Борьбу между покупателями
  - в) Борьбу между производителями
- 5. Существует ли разница между конкурентоспособность товара и конкурентоспособность продукции?
  - а) более широкое понятие, чем конкурентоспособность продукции
  - б) это одно и то же
  - в) более узкое понятие, чем конкурентоспособность продукции
- 6. Концепция «Всеобщего управления качеством» соответствует ...
  - а) Функциональному менеджменту
  - б) Административной школе управления
  - в) Школе научного управления
  - г) Системному подходу к управлению

## Тема 2. Качество как объект управления

1. Модель Всеобщего контроля качества (TQC) предложил:

- а) Фейгенбаум
- б) Форд
- в) Деминг
- г) Тейлор

2. Графический инструмент, позволяющий зрительно оценить закон распределения статистических данных, называется:

- а) гистограммой
- б) полигоном
- в) деревом распределения
- г) диаграммой

3. Программу «Ноль дефектов» предложил:

- а) Ф. Кросби
- б) Д. Джуран
- в) Г. Форд
- г) Э. Деминг

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

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

5. Инструмент управления, позволяющий выявить основные нарушения процесса путем объединения родственных устных данных, называется диаграммой ...

- а) древовидной
- б) связей
- в) матричной
- г) сродства

6. «Петля качества» включает этапов:

- а) 11
- б) 12
- в) 5

## Тема 3. Принципы внедрения ХАССП на предприятии индустрии питания

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.

#### Тема 4. Внедрения системы ХАССП на предприятии индустрии питания

1. 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.
2. Согласно Принципу 4, необходимо определить процедуру контроля:
- а) за всеми подразделениями организации;
  - б) критическими контрольными точками;
  - в) технологией производства;
  - г) удовлетворенностью потребителя.
3. 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.
4. 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.
5. Когда предприятие принимает план ХАССП, то оно:
- а) обязано сообщить об этом в надзорные органы;
  - б) создает механизмы контроля за удовлетворенностью потребителя;
  - в) создает механизмы контроля в каждой точке производственной системы;
  - г) модернизирует технологию производства.
6. В России в настоящее время наиболее целесообразной формой официального подтверждения наличия на предприятии системы ХАССП является:
- а) добровольная сертификация;
  - б) обязательная сертификация;
  - в) лицензирование;
  - г) наличие соответствующей системы документооборота.

#### 6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

Вопросы к зачету с оценкой  
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 понятия 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 проверке 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.
10. Определите параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры и предмета проверки: выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой.
11. Определите параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры и предмета проверки: определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.
12. Определите параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры и предмета проверки: обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.
13. Определите параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры и предмета проверки: соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.
14. Определите параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры и предмета проверки: содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.
15. Определите параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры и предмета проверки: выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

Итоговое тестирование

1. Первой фазой эволюции управления качеством явилась фаза:
  - а) выходного контроля готовой продукции
  - б) менеджмента качества
  - в) планирования качества
  - г) управления
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



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 выпускаемой продукции;

б) только для одного вида продукции;

в) для одного вида или для группы выпускаемой 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 понятия 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 потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.
9. Определите к какому принципу ХАССП относится следующая характеристика: выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.
10. Определите к какому принципу ХАССП относится следующая характеристика: в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем.
11. Определите к какому принципу ХАССП относится следующая характеристика: разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.
12. Определите к какому принципу ХАССП относится следующая характеристика: разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.
13. Определите к какому принципу ХАССП относится следующая характеристика: разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.
14. Определите к какому принципу ХАССП относится следующая характеристика: документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.
15. Проверку соблюдения требований технических регламентов уполномочены проводить многие контролирующие органы. В первую очередь это Роспотребнадзор и Россельхознадзор. Определите, как часто проводятся проверки.

#### Итоговое тестирование

1. Предложил функцию потерь качества, разработал методику планирования промышленных экспериментов:
  - а) Джуран
  - б) Месинг
  - в) Исикава

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) приказ руководства об устранении опасных факторов.

## 6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

## 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)**

<b>7.1. Рекомендуемая литература</b>	
<b>7.1.1. Основная литература</b>	
Л.1.1	Юдин С. В., Юдин А. С. Управление качеством: теоретические основы и практические рекомендации [Электронный ресурс]:учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 340 с. – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/266666">https://e.lanbook.com/book/266666</a>
Л.1.2	Агарков А. П. Управление качеством [Электронный ресурс]:учебник. - Москва: Дашков и К°, 2022. - 204 с. – Режим доступа: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=684370">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=684370</a>
Л.1.3	Акимова Н. А., Соколов А. Ю. Управление качеством и контроль ресторанной продукции [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2020. - 202 с. – Режим доступа: <a href="https://book.ru/book/934004">https://book.ru/book/934004</a>
<b>7.1.2. Дополнительная литература</b>	
Л.2.1	Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А. А. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 196 с. – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/297662">https://e.lanbook.com/book/297662</a>
<b>7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства</b>	
7.2.1	Kaspersky Endpoint Security
7.2.2	Microsoft Windows 10
7.2.3	Microsoft Office 2013 Standard
<b>7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет</b>	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: <a href="https://biblioclub.ru/">https://biblioclub.ru/</a>
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: <a href="https://book.ru/">https://book.ru/</a>
7.3.4	Справочно-правовая система "Гарант". Режим доступа: <a href="https://www.garant.ru/">https://www.garant.ru/</a>
7.3.5	Компьютерная справочно-правовая система "КонсультантПлюс". Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>
7.3.6	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: <a href="https://gigabaza.ru/">https://gigabaza.ru/</a>
7.3.7	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: <a href="https://razoom.mgutm.ru/">https://razoom.mgutm.ru/</a>

**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; Классная 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 оснащённости 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. \_\_\_\_\_