

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УиВР

А.Г. Черкашина А.Г. Черкашина

30 апреля 2018 г.

5-5/72

НАССР в общественном питании
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания	
Учебный план	b190304_18_12_ТОП.plx Направление - Технология продукции и организация общественного питания Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания	
Квалификация	бакалавр	
Форма обучения	очная	
Общая трудоемкость	4 ЗЕТ	
Часов по учебному плану	144	Виды контроля в семестрах: экзамены 8
в том числе:		
аудиторные занятия	60	
самостоятельная работа	48	
часов на контроль	36	

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	уп	рпд	уп	рпд
Неделя	12			
Вид занятий	уп	рпд	уп	рпд
Лекции	24	24	24	24
Практические	36	36	36	36
В том числе инт.	12	12	12	12
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60	60	60	60
Сам. работа	48	48	48	48
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	144	36	144	36

Итого: 18 стр.

стр. 2

Рабочая программа дисциплины

НАССР в общественном питании

разработана в соответствии с ФГОС;

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата), (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1332)

составлена на основании учебного плана;

Направление - Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 29.03.2018 протокол № 5.

Разработчик (и) РПД:

старший преподаватель, Василенко Н.А. 


Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питанияПротокол от 16.09 2018 г. № 18

Срок действия программы: уч.г.

Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Руководитель направления:

 Панкратов В.В.

Зав. профилирующей кафедры

 Панкратов В.В.Протокол заседания кафедры от 16.09 2018 г. № 18

Председатель МК факультета

 Лукина М.П.Протокол заседания МК факультета от 18.09 2018 г. № 4

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

 Гоголева И.В.Протокол заседания УМС от 19.09 2018 г. № 4

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ ____ 2019 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2019-2020 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от ____ 2019 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ ____ 2020 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от ____ 2020 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ ____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от ____ 2021 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ ____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от ____ 2022 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью дисциплины "НАССР в общественном питании" является обучение студентов основным понятиям качества как объекта управления, как фактора успеха предприятия в условиях рыночной экономики, методам его оценки и измерения; методологии управления качеством и конкурентоспособности продукции и обеспечение безопасности пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.

Задачи дисциплины:

Студент должен иметь системное представление:

- сущности системного управления качеством продукции, услуг и процессов в сфере общественного питания;
- управления качеством на основе стандартов ИСО серии 9000, серии 22000, стандартов ХАССП, необходимые для профессиональной деятельности в сфере общественного питания;
- разработки и внедрения систем управления качеством в соответствии с требованиями стандартов ИСО серии 9000, системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции в сфере общественного питания в соответствии с требованиями стандартов ХАССП;
- методов и средств в управлении качеством и безопасностью пищевой продукции.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

ОПК-3: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

Знать:

Уровень 1	Правила осуществления технологического контроля по переработке, хранению пищевого сырья и продаже продуктов.
Уровень 2	Теоретическую и практическую сущность процессов производства различных пищевых продуктов; методы контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требования действующих стандартов; факторы, влияющие на качество сырья и готовой продукции.
Уровень 3	Хорошо знает осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

Уметь:

Уровень 1	Применять полученные знания в конкретных производственных условиях; вести целенаправленную работу по улучшению состава и повышению качества сырья, готовой продукции.
Уровень 2	Обосновать выбор ассортимента вырабатываемой пищевой продукции; производить материальные расчеты сырья и готовой продукции; выбирать наиболее эффективные методы контроля качества производимой продукции. Пользоваться нормативно-технической литературой, проводить исследования пищевого сырья и готовой продукции
Уровень 3	Выбирать режимы выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовать работу по улучшению их качества при хранении. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции, проводить исследования пищевого сырья и готовой продукции

Владеть:

Уровень 1	Частично владеть способностью осуществлять технологический контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
Уровень 2	Умело владеет способностью осуществлять технологический контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.
Уровень 3	В полном объеме способностью осуществлять технологический контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

ПК-6: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	
Знать:	
Уровень 1	Частично знает нормативную, техническую, технологическую документацию предприятия питания
Уровень 2	Хорошо знает нормативную, техническую, технологическую документацию предприятия питания
Уровень 3	Отлично знает нормативную, техническую, технологическую документацию предприятия питания
Уметь:	
Уровень 1	Частично умеет организовывать документооборот по производству на предприятии питания
Уровень 2	Хорошо умеет организовывать документооборот по производству на предприятии питания
Уровень 3	Обладает умением организовывать документооборот по производству на предприятии питания
Владеть:	
Уровень 1	частично владеет документооборотом по производству на предприятии питания и использованию нормативной, технической, технологической документации
Уровень 2	Частично владеет правилами документооборотом по производству на предприятии питания, использованию нормативной, технической, технологической документации и использованию нормативной, технической, технологической документации
Уровень 3	Достаточно умело владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания и использованию нормативной, технической, технологической документации

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	- основы правовых знаний в сфере HACCP;
2.1.2	- сущность системного управления качеством продукции, услуг и процессов в сфере общественного питания;
2.1.3	- требования действующих стандартов, факторы, влияющие на качество сырья и готовой продукции.
2.2	Уметь:
2.2.1	- внедрять системы управления качеством в соответствии с требованиями стандартов HACCP на предприятии питания
2.2.2	- пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции, проводить исследования пищевого сырья и готовой продукции;
2.2.3	- организовывать документооборот по производству на предприятии питания;
2.3	Владеть:
2.3.1	- использованием нормативных документов для эффективной организации производственного процесса;
2.3.2	- способностью осуществлять технологический контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
2.3.3	- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания и использованию нормативной, технической, технологической документации.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ
3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
3.1.1	Безопасность продовольственного сырья
3.1.2	Нормативно-технологическая документация в общественном питании
3.1.3	Оборудование предприятий общественного питания
3.1.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
3.1.5	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология
3.1.6	Технология продукции общественного питания 2 (Приготовление кулинарной продукции)
3.1.7	Технология продукции общественного питания 3 (Приготовление закусок и десертов)
3.1.8	Информационные технологии в общественном питании
3.1.9	Научно-исследовательская работа
3.1.10	Процессы и аппараты пищевых производств
3.1.11	Технология продукции общественного питания 1 (Физико-химические свойства кулинарной продукции)
3.1.12	Правовые основы профессиональной деятельности

3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
Неделя	12			
Вид занятий	уп	рпд	уп	рпд
Лекции	24	24	24	24
Практические	36	36	36	36
В том числе инт.	12	12	12	12
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60	60	60	60
Сам. работа	48	48	48	48
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	144	144	144	144

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **4 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1.Качество как объект управления в индустрии питания					
1.1	Качество как фактор успеха предприятия в условиях рыночной экономики /Лек/	8 / 4	4	ОПК-3, ПК -6	Л1.1, Л2.1	0
1.2	Факторы, обеспечивающие качество продукции. Макроэкономические факторы, влияющие на качество /Пр/	8 / 4	4	ОПК-3, ПК -6	Л1.1, Л2.1	2
1.3	Факторы, формирующие качество товара Факторы, сохраняющие качество товара. /Ср/	8 / 4	8	ОПК-3, ПК -6	Л1.1, Л2.1	0
1.4	Системный подход в развитии индустрии питания /Лек/	8 / 4	4	ОПК-3, ПК -6	Л1.1, Л2.1	0
1.5	Системный подход в развитии индустрии питания /Пр/	8 / 4	4	ОПК-3, ПК -6	Л1.1, Л2.1	2
1.6	Риск-менеджмент в разработке новой продукции. /Пр/	8 / 4	4	ОПК-3, ПК -6	Л1.1, Л2.1	0
1.7	Объекты управления качеством на предприятиях ОП /Ср/	8 / 4	8	ОПК-3, ПК -6	Л1.1, Л2.1	0
	Раздел 2.Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Принципы концепции ХАССП.					
2.1	Система управления безопасностью. /Лек/	8 / 4	4	ОПК-3, ПК -6	Л1.1, Л2.1	0
2.2	Требования ГОСТ Р 51705.1- 2001. /Пр/	8 / 4	2	ОПК-3, ПК -6	Л1.1, Л2.1	0

2.3	Применение ГОСТ Р ИСО 22000 для индустрии питания. /Пр/	8 / 4	4	ОПК-3, ПК -6	Л1.1, Л2.1	2	
2.4	Изучение НТД, ГОСТ Р 55889- 2013 /Ср/	8 / 4	8	ОПК-3, ПК -6	Л1.1, Л2.1	0	
2.5	Система качества ХАССП. /Лек/	8 / 4	4	ОПК-3, ПК -6	Л1.1, Л2.1	0	
2.6	Методология разработки, согласования, утверждения нормативных документов, обеспечивающих безопасность индустрии питания /Пр/	8 / 4	4	ОПК-3, ПК -6	Л1.1, Л2.1	0	
2.7	Принципы и методы подтверждения соответствия данной системы. Схема сертификации. /Пр/	8 / 4	4	ОПК-3, ПК -6	Л1.1, Л2.1	0	
2.8	Подтверждение соответствия услуг и продукции. Схема сертификации. /Ср/	8 / 4	8	ОПК -3, ПК -6	Л1.1, Л2.1	0	
	Раздел 3.Разработка плана, программы внедрения концепции ХАССП в индустрии общественного питания						
3.1	Этапы разработки программы ХАССП /Лек/	8 / 4	4	ОПК-3, ПК -6	Л1.1, Л2.1	0	
3.2	Технологические процессов и создание блок-схемы, подтверждение блок-схемы технологического процесса непосредственно на объекте внедрения. /Пр/	8 / 4	4	ОПК-3, ПК -6	Л1.1, Л2.1	2	
3.3	12 основных шагов в системе ХАССП /Пр/	8 / 4	2	ОПК-3, ПК -6	Л1.1, Л2.1	0	
3.4	Принципы составления блок-схем технологического процесса непосредственно на объекте внедрения. /Ср/	8 / 4	8	ОПК-3, ПК -6	Л1.1, Л2.1	0	
3.5	Разработка плана ХАССП для предприятия. /Лек/	8 / 4	4	ОПК -3, ПК -6	Л1.1, Л2.1	2	
3.6	Разработка плана ХАССП для конкретного предприятия /Пр/	8 / 4	4	ОПК -3, ПК -6	Л1.1, Л2.1	2	
3.7	Анализ внедрения системы ХАССП на конкретном предприятии /Ср/	8 / 4	8	ОПК -3, ПК -6	Л1.1, Л2.1	0	
3.8	/Экзамен/		36	ОПК -3, ПК -6		12	
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)							

<p>Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:</p> <p>Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольной работы (К).</p> <p>Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.</p> <p>Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяют коллоквиумы, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.</p> <p>Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета (экзамена).</p> <p>Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает в себя:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы; - Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания; - Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; - Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций. <p>Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.</p> <p>Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений обучающихся планируемым результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полностью представления материалов.</p> <p>При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить этапы формирования компетенций, формы контроля, показатели и критерии оценивания сформированности компетенции на различных этапах ее формирования, шкалы и процедуры оценивания.</p>
--

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)		
7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)		
Основная литература		
7.1.1	ЛП.1	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие для обучающихся по направлению бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организации общественного питания" / О. В. Бредихина [и др.]. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 191 с.
Дополнительная литература		
7.1.2	ЛП.2	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие: для студентов высших учебных заведений всех форм обучения и МИППС, специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" и направлению подготовки бакалавров 260800 "Технология продукции и организации общественного питания" / Е.Г. Дунец, М.Ю. Тамалова, И.А. Куликов. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. - 192 с.
7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем		
7.3.1 Перечень программного обеспечения		
7.3.1.1	Windows Vista TM Home Basic К OEMAct	
7.3.1.2	LIBREOFFICE (открытолицензионноеоглашениеNUGeneralPublicLicense	
7.3.1.3	ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования. (лицензионныйдоговор № 1942 от 28 мая 2014 года).	
7.3.1.4	Adobe Reader	
7.3.2 Перечень информационных справочных систем		
7.3.2.1	Э1 Единаябиблиотечнаясистема	
7.3.2.2	Э2 Научная электронная библиотека Elibrary.ru	
7.3.2.3	Э3 Национальный цифровой ресурс Руконт	
7.3.2.4	Э4 обзор СМИ	
7.3.2.5	Э5 Сайтбиблиотеки	
7.3.2.6	Э6 Университетская информационная система Россия (УИСРОССИЯ)	
7.3.2.7	Э7 Электронная - библиотечная системе издательства «Лань»	
7.3.2.8	Э8 Электронная образовательная среда ФГБОУ ВО Якутская ГСХА	

7.3.2.9	Э9 Электронный ресурс «Научно-издательский центр ИНФРА-М»
7.3.2.10	Э10 Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»
	<p>Нормативно-правовые документы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Федеральный закон № 184-ФЗ «О техническом регулировании». 2. ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. 3. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. - М.: Стандартинформ, 2010. - 90 с. <p>Рекомендуемые Интернет-ресурсы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Росстандарт. - Режим доступа: www.gost.ru. 2. Росстандарт. Сертификация соответствия. - Режим доступа: http://rostandart.ru/nashi_uslugi/gost-r-sertifikat/ 3. Пищевая безопасность, или есть ли ХАССП в России. - Режим доступа: http://www.restoranoff.ru/actual/hottopics/aktualnye_temy/pishchevayabezopasnostiliestlikhassp_v_rossii/ 4. «ПИР». Индустрия гостеприимства. - Режим доступа: http://www.pir.ru/. <p>«Агропродмаш». - Режим доступа: http://www.agroprod mash-expo.ru/</p>
8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	
<p>№ 1.226: Аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Проектор KSP-4000SLCD Projector Монитор - ЖК сенсорный ESPE-LearningDesk KPC370 Плакаты, муляжи, таблицы, учебные видеофильмы, демонстративные материалы</p> <p>№ 1.223: Аудитория для занятий семинарского типа, для самостоятельной работы студентов и для выполнения курсовых работ.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Компьютер студенческий: (С/бNeon 230, 19,,LGFlatronW1934S-SN) – 16 шт. 	
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	

Тема 1.1. Качество как фактор успеха предприятия в условиях рыночной экономики

Понятие качества, его роль на современном этапе Требования к качеству. Конкурентоспособность как средство достижения конкурентных преимуществ. Факторы, обеспечивающие качество продукции. Макроэкономические факторы, влияющие на качество. Факторы, формирующие качество товара Факторы, сохраняющие качество товара.

Тема 1.2. Системный подход в развитии индустрии питания

Системный подход и специфика предприятий различных организационно-правовых форм. Представление о безопасности продукции быстрого питания. Риск-менеджмент. Тенденции развития пищевой промышленности и индустрии питания.

Основы менеджмента безопасности, управление рисками продукции быстрого питания. Риск-менеджмент в разработке новой продукции.

Раздел 2. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Принципы концепции ХАССП.

Тема 2.1. Система управления безопасностью.

Анализ систем управления безопасностью. Принципы обеспечения безопасности концепции ХАССП.

Требования ГОСТ Р 51705.1-2001. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000 для индустрии питания. ГОСТ Р 55889-2013.

Тема 2.2. Система качества ХАССП.

История и краткий обзор системы ХАССП. Анализ нормативных документов и методических рекомендаций по реализации концепции ХАССП на предприятиях. Оценка соответствия концепции ХАССП и эффективность ее внедрения. Принципы оценки соответствия концепции ХАССП. Система сертификации ХАССП. Принципы и методы подтверждения соответствия данной системы. Схема сертификации.

Раздел 3. Разработка плана, программы внедрения концепции ХАССП в индустрии общественного питания.

Тема 3.1. Этапы разработки программы ХАССП

Программа предварительных условий и их значение. Этапы разработки программы ХАССП: Создание рабочей группы, описание сырья и компонентов, определение области применения, характеристика технологических процессов и создание блок-схемы, подтверждение блок-схемы технологического процесса непосредственно на объекте внедрения.

Тема 3.2. Разработка плана ХАССП для предприятия.

Процесс вовлечения сотрудников компании, организация деятельности рабочей группы ХАССП, анализ работы по реализации плана ХАССП. Внедрение и поддержка плана ХАССП. Анализ рекомендаций по применению нормативных документов ХАССП в индустрии питания.

Методические рекомендации по организации практических занятий

Прикладная часть дисциплины реализуется на практических занятиях, ведущей дидактической целью которых является формирование профессиональных умений - выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности, решать задачи и др., позволяют привить практические навыки самостоятельной работы с учебной, методической и научной литературой (в процессе подготовки к занятию), получить опыт публичных выступлений.

На занятиях студенты овладевают первоначальными профессиональными умениями и навыками, которые в дальнейшем закрепляются и совершенствуются в процессе выполнения научно-исследовательской работы, изучении дисциплины.

10. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются: система дистанционного обучения Moodle, учебные пособия, методические указания в печатной форме, учебные пособия, методические указания в форме электронного документа.

В главном учебном корпусе, главном учебно-лабораторном корпусе и учебно-физкультурном корпусе имеются пандусы с кнопкой вызова в соответствии требованиями мобильности инвалидов и лиц с ОВЗ. Главный учебно-лабораторный корпус оборудован лифтом.

В главном учебном корпусе имеется гусеничный мобильный лестничный подъемник БК С100, облегчающие передвижение и процесс обучения инвалидов и соответствует европейским директивам. По просьбе студентов, передвигающихся в кресле-коляске возможно составление расписания занятий таким образом, чтобы обеспечить минимум передвижений по академии – на одном этаже, в одном крыле и т.д.

Направляющие тактильные напольные плитки располагаются в коридорах для обозначения инвалидам по зрению направления движения, а также для предупреждения их о возможных опасностях на пути следования.

Контрастная маркировка позволяет слабовидящим получать информацию о доступности для них объектов, изображенных на знаках общественного назначения и наличии препятствия.

В главном учебном корпусе и корпусе факультета ветеринарной медицины общественные уборные переоборудованы для всех категорий инвалидов и лиц с ОВЗ, с кнопкой вызова с выходом на дежурного вахтера.

Адаптация образовательных программ и учебно-методического обеспечения образовательного процесса для инвалидов и лиц с

ограниченными возможностями здоровья. Исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается: возможность включения в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей); приобретение печатных и электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов; определение мест прохождения практик с учетом требований их доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья; проведение текущей и итоговой аттестации с учетом особенностей нозологий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; разработка при необходимости индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учебно-методический отдел.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, возможно применение звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных и других средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями.

Форма проведения текущей и итоговой аттестации для студентов-инвалидов может быть установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), при необходимости студенту-инвалиду может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

В академии имеется <http://moodle.yasa.ru/> - системы Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда) виртуальной обучающей среды, свободная система управления обучением, ориентированная, прежде всего на организацию взаимодействия между преподавателем и студентами, а так же поддержки очного обучения.

Веб-портфолио располагается на информационном портале академии <http://stud.yasa.ru/>, который позволяет не только собирать, систематизировать, красочно оформлять, хранить и представлять коллекции работ зарегистрированного пользователя (артефакты), но и реализовать при этом возможности социальной сети. Интерактивность веб-портфолио обеспечивается возможностью обмена сообщениями, комментариями между пользователями сети, ведением блогов и записей. Посредством данных ресурсов студент имеет возможность самостоятельно изучать размещенные на сайте академии курсы учебных дисциплин, (лекции, примеры решения задач, задания для практических, контрольных и курсовых работ, образцы выполнения заданий, учебно-методические пособия). Кроме того студент может связаться с преподавателем, чтобы задать вопрос по изучаемой дисциплине или получить консультацию по выполнению того или иного задания.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и условия для здоровьесбережения. Комплексное сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами. В академии осуществляется организационно-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение образовательного процесса.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы студента с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает контроль посещаемости занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль текущей и промежуточной аттестации, помощь в ликвидации академических задолженностей, коррекцию взаимодействия преподаватель – студент-инвалид. Все эти вопросы решаются совместно с кураторами учебных групп, заместителями деканов по воспитательной и по учебной работе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно- библиотечных систем из любой точки, подключенной к сети Internet:

- Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань» в рамках соглашения о создании «Информационного консорциума библиотек Республики Саха (Якутия)»

- Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС;

- Доступ к ресурсу «Научно-издательский центр ИНФРА-М» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению доступа

- Доступ к 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;
 - Доступ к информационным ресурсам СВФУ;
 - Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт;
 - Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;
 - Доступ к Справочно- правовой системе Консультант Плюс, версия Проф;
 - Доступ к тематической электронной библиотеке и базе для исследований и учебных курсов в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений и других гуманитарных наук «Университетская информационная система РОССИЯ».
- В электронной библиотеке академии предусмотрена возможность масштабирования текста и изображений без потери качества.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЯКУТСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
(ФГБОУ ВО Якутская ГСХА)
Факультет Агротехнологический факультет
Кафедра Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль) **НАССР в общественном питании**

Направление подготовки 19.03.04 Технология производства и организация общественного питания

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная и заочная

Общая трудоемкость / ЗЕТ 3 / 108

Якутск 2017

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. N 1327, Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. N 1332 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Разработчик(и) программы доцент кафедры ТППЖПиОПк.с/х.н. Гоголева П.А. *Гоголева*
(степень, звание, фамилия, имя, отчество)

Зав. кафедрой разработчика программы *В.В. Панкратов* / Панкратов В.В.
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 37 от «06» июня 2017 г.

Зав.профилирующей кафедрой *В.В. Панкратов* / Панкратов В.В.
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № _____ от « _____ » _____ 20 _____ г.

Председатель МК факультета *В.К. Евсюкова* / Евсюкова В.К.
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК факультета № 6 от « 06 » июня 2017 г.

Семин А.Т.Ф. Гоголева П.А.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.	4
2. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания.	5
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.	7
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.	12

Введение

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проведения промежуточной аттестации обучающихся является приложением к рабочей программе дисциплины «НАССР в общественном питании», представляет собой совокупность контрольно-измерительных материалов (типовые задачи (задания), контрольные работы, тесты и др.), предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

Материалы ФОС для проведения промежуточной аттестации успеваемости студентов размещены в ИС VisualTestingStudio и Moodle (moodle.yasa.ru).

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы освоения компетенция по дисциплинам и учебным практикам формируются следующим образом: категории компетенций «знать» и «уметь» составляют I этап освоения, категория компетенции «владеть» соответствует II этапу освоения.

Перечень компетенций	Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОП	Характеристика этапов формирования компетенций в соответствии с РПД
ОПК-3: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	I этап формирования	<i>Знает:</i> Хорошо знает осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы. <i>Умеет:</i> Выбирать режимы выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовать работу по улучшению их качества при хранении. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции, проводить исследования пищевого сырья и готовой продукции
	II этап формирования	<i>Владеть:</i> В полном объеме способностью осуществлять технологический контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.
ПК-6: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	I этап формирования	<i>Знает:</i> нормативную, техническую, технологическую документацию предприятия питания <i>Умеет:</i> организовывать документооборот по производству на предприятии питания
	II этап формирования	<i>Владеть:</i> способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания и использованию нормативной, технической, технологической документации.

2. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания

Перечень и описание компетенций

Уровни освоения, показатель оценивания	Критерии оценивания	Шкала оценивания
<p><i>ОПК-3: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</i> <i>ПК-6: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</i></p>		
Неосвоены	<p><i>незнание значительной части программного материала, неумение даже с помощью преподавателя сформулировать правильные ответы на задаваемые вопросы, невыполнение практических заданий;</i></p>	<p>0 – 60 Неудовлетворительно (незачтено)</p>
Уровень 1 (пороговый)	<p><i>дает общее представление о виде деятельности, основных закономерностях функционирования объектов профессиональной деятельности, методов и алгоритмов решения практических задач;</i></p>	
Знать: <i>ОПК-3 ПК-6</i>	<p><i>основные термины и определения; правила осуществления технологического контроля по переработке, хранению пищевого сырья и продаже продуктов; частично знает способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</i></p>	
Уметь: <i>ОПК-3 ПК-6</i>	<p><i>пользоваться нормативными и правовыми документами; осуществлять технологического контроля по переработке, хранению пищевого сырья и продаже продуктов; частично умеет применять полученные знания в конкретных производственных условиях; вести целенаправленную работу по улучшению качества сырья и продуктов его переработки; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</i></p>	
Владеть: <i>ОПК-3 ПК-6</i>	<p><i>навыками использования нормативных документов; Частично владеть способностью осуществлять технологический контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; частично владеет способностью пользоваться нормативно-технической документацией; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</i></p>	
Уровень 2 (продвинутый)	<p><i>позволяет решать типовые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения по известным алгоритмам, правилам и методикам;</i></p>	

<p>Знать: <i>ОПК-3</i> <i>ПК-6</i></p>	<p>использования нормативных документов для эффективной организации производственного процесса; теоретическую и практическую сущность процессов производства различных пищевых продуктов; методы контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требования действующих стандартов; факторы, влияющие на качество сырья и готовой продукции; хорошо знает способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; хорошо знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	
<p>Уметь: <i>ОПК-3</i> <i>ПК-6</i></p>	<p>применять нормативные и правовые документы соответствие с производственными условиями; обосновать выбор ассортимента вырабатываемой пищевой продукции; производить материальные расчеты сырья и готовой продукции; выбирать наиболее эффективные методы контроля качества производимой продукции; выбирать наиболее эффективные методы контроля сырья и готовой продукции; пользоваться нормативно-технической документацией; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства; хорошо умеет применять правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.</p>	<p>90 – 76 Хорошо (зачтено)</p>
<p>Владеть: <i>ОПК-3</i> <i>ПК-6</i></p>	<p>навыками оформления нормативных документов; умело владеет способностью осуществлять технологический контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; хорошо владеет способностью пользоваться нормативно-технической документацией; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; хорошо владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации,</p>	

	освещенности рабочих мест.	
Уровень 3 (высокий)	<i>предполагает готовность решать практические задачи повышенной сложности, нетиповые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения в условиях неполной определенности, при недостаточном документальном, нормативном и методическом обеспечении;</i>	
Знать: <i>ОПК-3 ПК-6</i>	<ul style="list-style-type: none"> - основы правовых знаний в сфере НАССР; - осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест. 	
Уметь: <i>ОПК-3 ПК-6</i>	<ul style="list-style-type: none"> - применять правовые знания для составления нормативных документов; - Выбирать режимы выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовать работу по улучшению их качества при хранении. Пользоваться нормативно- технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции, проводить исследования пищевого сырья и готовой продукции; - пользоваться нормативно-технической документацией; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест. 	100 – 91 Отлично (зачтено)
Владеть: <i>ОПК-3 ПК-6</i>	<ul style="list-style-type: none"> - нормативными документами для эффективной организации производственного процесса; - В полном объеме способностью осуществлять технологический контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; - способностью пользоваться нормативно-технической документацией; использовать технические средства для измерения основных 	

	<p>параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</p> <p>- правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.</p>	
--	--	--

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Тест для текущего контроля знаний:

ОПК-3; ПК-6

1. Условия, в которых находится объект, когда действие внешних и внутренних факторов не влечет действий, считающихся отрицательными по отношению к данному объекту в соответствии с существующими, на данном этапе, потребностями, знаниями и представлениями	<p>А) Качество. Б) Риск-менеджмент. В) Идеальные условия производства продукции. Г) Безопасность.</p>
2. Какой Федеральный закон регулирует отношения, возникающие при разработке, принятии, применении и исполнении обязательных требований к продукции, процессам производства, хранения, реализации...	<p>А) № 102 Б) № 44. В) № 184. Г) № 194.</p>
3. Определённый способ понимания, трактовки каких-либо явлений, основная точка зрения, руководящая идея	<p>А) Научное понятие. Б) Научный метод. В) Метод прогнозирования. Г) Концепция.</p>
4. Что буквально означает «контроль»?	<p>А) подтверждение соответствия. Б) оценка соответствия. Г) контроль качества продукции и услуг. В) список, ведущийся в двух экземплярах.</p>
5. Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции	<p>А) Надлежащая производственная практика. Б) ХАССП. В) Система национальной стандартизации Г) Концепция развития индустрии питания.</p>
6. Сколько концепция ХАССП включает основных принципов:	<p>А) 12. Б) 4. В) 10. Г) 7.</p>
7. Концепция ХАССП была основана в:	<p>А) Великобритании Б) России. В) США. Г) Германии.</p>
8. Общие требования к системе ХАССП устанавливает:	<p>А) ГОСТ Р 51705.1. Б) ГОСТ Р 50705.1. В) ГОСТ Р 50005.1. Г) Федеральный закон № 184.</p>
9. Систему менеджмента безопасности пищевой продукции устанавливает:	<p>А) ГОСТ Р 51705.1. Б) ГОСТ Р ИСО 9001. В) Федеральный закон № 184. Г) ГОСТ Р ИСО 22000-2007.</p>

10. Подтверждение соответствия системы ХАССП осуществляется в форме:	А) Обязательной сертификации. Б) Добровольной сертификации. В) Декларирования соответствия Г) Нет правильного ответа.
--	--

Вопросы для самопроверки:

Раздел 1.

1. Принципы и методы планирования на предприятиях индустрии быстрого питания.
2. Как создаются инновации в системе общественного питания?
3. Что такое план ХАССП?
4. Что представляет собой программа реализации ХАССП?
5. Что такое процессный подход в менеджменте безопасности продукции/услуг?
6. Что такое системный метод в управлении безопасностью продукции/услуг?
7. Основные этапы внедрения концепции ХАССП.

Раздел 2.

1. Принципы разработки и внедрения продуктовых инноваций.
2. Комплексные системы управления качеством услуг индустрии питания.
3. Основа планирования - экономическая эффективность бизнеса.
4. Лицензирование в разработках и производстве инновационной продукции.
5. Двенадцать основных шагов в формировании плана ХАССП.
6. Разработка концепции ХАССП для предприятий пищевой промышленности.
7. Представление о современных принципах риск-менеджмента.
8. Процедура, методика описания опасностей в производстве продукции системы быстрого питания.
9. Идентификация и анализ рисков в системе быстрого питания.
10. Управление опасностями в системе быстрого питания.
11. Система производства продукции гарантированного качества.
12. Представление о критических контрольных точках.
13. Понятие «контрольная точка».
14. Понятие «критическая контрольная точка».
15. Метод анализа рисков в критических контрольных точках.
16. Метод «Дерево принятия решений» в идентификации критических контрольных точек.

Задания для самостоятельной работы:

1. Создание инновационных распределенных производств.
2. Компьютеризация производственных систем. Единые информационные системы.
3. Общенаучные методы анализа рисков для обоснования концепции ХАССП.
4. Значение Интернета в формировании горизонтальных (распределенных) потоков данных, включающих отзывы и рекомендации для потребителей, технические характеристики.
5. Принципы построения производственных блок-схем технологических процессов.
6. Разработка блок-схемы производства продукции быстрого питания.
7. Приведите примеры выявления критических контрольных точек в пищевом производстве.
8. Приведите примеры определения критических контрольных точек в индустрии питания.
9. Основы компьютеризации системы ХАССП.
10. Программные и аппаратные средства для автоматизации системы ХАССП.
11. Современные концепции обеспечения безопасности.
12. Новая методология концепции ХАССП для предприятий быстрого питания.
13. Требования Федерального закона № 184 «О техническом регулировании» в части подтверждения соответствия в индустрии быстрого питания.
14. Цели, принципы, формы подтверждения соответствия.
15. Добровольное подтверждение соответствия в сфере оказания услуг населению.
16. Системы добровольного подтверждения соответствия услуг.

17. Опыт работы системы сертификации ГОСТ Р.
18. Пути повышения эффективности отрасли быстрого питания.
19. Повышение конкурентоспособности в индустрии быстрого питания методом сертификации.
20. Опыт подтверждения соответствия с сфере услуг за рубежом.
21. Разработка, внедрения концепции и ХАССП и подтверждение соответствия.
22. Методы идентификации продукции и услуг.
23. Проблема идентификации пищевых продуктов и кулинарной продукции с целью оценки соответствия.

Вопросы к экзамену

1. Формирование качества, в том числе безопасности продукции общественного питания.
2. Потребительские свойства кулинарной продукции и методы их оценки.
3. Методология анкетирования потребителей продукции и услуг.
4. Концепция совершенствования производства и методы управления производственной системой.
5. Основы риск-менеджмента.
6. Тотальный риск-менеджмент.
7. Методы исследований анкетирование, потребительская конференция с целью выяснения предпочтений по безопасности услуг.
8. Каковы основные тематические направления отраслевых выставок, проводившихся в истекшем году?
9. Интернет-, вирусный маркетинг.
10. Представление о безопасности технологического оборудования.
11. Подтверждение ответственности технологического оборудования.
12. Характеристика сегмента рынка индустрии питания FastFood.
13. Какие измерительные средства могут использоваться в мониторинге системы ХАССП?
14. Перечислите факторы, которые могут негативно повлиять на безопасность продукции индустрии быстрого питания.
15. Понятие об услугах.
16. Современные представления о конкурентоспособности услуг и продукции индустрии быстрого питания.
17. Эффективность реализации концепции ХАССП.
18. Система обеспечения безопасности GMP.
19. Значение стандартов ИСО в менеджменте безопасности услуг.
20. История развития концепции ХАССП.
21. Принципы функционирования системы ХАССП.
22. Процессы жизненного цикла продукции индустрии быстрого питания.
23. Основные шаги, этапы разработки концепции ХАССП.
24. Анализ рисков в индустрии быстрого питания.
25. Понятие о контрольных точках и критических контрольных точках.

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация проводится в конце 7 семестра и завершает изучение дисциплины Организация производства и обслуживания на ПОП1 в форме, как *защита курсовой работы, экзамена* по дисциплине (модулю), который проводится *в устной форме*.

Текущий контроль знаний для студентов очной формы обучения проводится в виде устного опроса по контрольным вопросам при защите практических работ, для студентов заочной формы обучения текущий контроль проводится путем выполнения контрольной работы по четырем вопросам.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в виде устного опроса по экзаменационным билетам.

В соответствии с действующим Положением для проведения промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования: бакалавриата, специалитета, магистратуры в ФГБОУ ВО Якутская ГСХА оценка знаний, умений и навыков осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы по 100-балльной шкале.

Для оценки результата сдачи студентом курсового экзамена и дифференцированного зачета используются отметки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». Для оценки результата сдачи студентом курсового зачета используются отметки «зачтено» и «не зачтено».

Рейтинговый регламент устанавливает следующее соотношение между оценками в баллах и их числовыми эквивалентами. Перевод балльных оценок в академические отметки по экзаменационным дисциплинам производится по следующей шкале:

- От 91 до 100 баллов общего рейтинга - «отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические компетенции сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- От 76 до 90 балла - «хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое;

- От 61 до 76 балла - «удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические компетенции в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных задач выполнено, в них имеются ошибки;

- Менее 61 баллов - «неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

5.1 Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

**Справочная таблица процедур оценивания
(с необходимым комплектом материалов и критериями оценивания)**

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания)	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1	Тест (Т)	Система стандартизованных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P}$ К – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59	+		
2	Экзамен (Э),	Курсовые экзамены по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого	Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.	Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала. Оценки "хорошо" заслуживает студент обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий	+	+	+

		<p>мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.</p>		<p>предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p> <p>Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>			
--	--	---	--	---	--	--	--

5.2 Критерии сформированности компетенций по разделам

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
1.1-1.7	Раздел 1 «Качество как объект управления в индустрии питания»	ОПК-3; ПК-6	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
2.1-2.8	Раздел 2 «Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Принципы концепции ХАССП»	ОПК-3; ПК-6	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
3.1-3.8	Раздел 3 «Разработка плана, программы внедрения концепции ХАССП в индустрии общественного питания»	ОПК-3; ПК-6	Т	30	0-19	20-25	26-27	28-30
			У	30	0-19	20-25	26-27	28-30
	Зачет		У	100	0-60	61-75	76-90	91-100