

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

20 апреля 2018 г.

5-5/73

**Нормативно-технологическая документация в
общественном питании**
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания	
Учебный план	b190304_18_12_ТОП.ppt 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	
	12			
Неделя	уп	рд	уп	рд
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

12.11.2015г.

стр. 2

Рабочая программа дисциплины

Нормативно-технологическая документация 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 16.04 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 16.04 2018 г. № 18

Председатель МК факультета

 Лукина М.П.Протокол заседания МК факультета от 19.04 2018 г. № 4

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

 Гоголева И.В.Протокол заседания УМС от 19.04 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 освоения дисциплины Нормативно-техническая документация в общественном питании является

- формирование у студентов знаний, умений и навыков по работе с документами разного уровня в условиях производства продукции питания;
- приобретение навыков и умений в работе с законодательными и нормативными, техническими документами;
- анализа их структуры, классификации, процессов разработки, способов выбора документов для реализации поставленных практических задач;
- правильного применения принципов и методов стандартизации при разработке документов в целях обеспечения производственного процесса, безопасности и качества товаров.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение основных нормативных и законодательных документов в области стандартизации, в том числе методов, принципов и правил, их применение в деятельности предприятий (организаций);
- приобретение навыков работы с нормативной, технической и другой документацией предприятия общественного питания, в том числе разработки и оформления, обеспечения документооборота в условиях производства, обеспечения соответствия продукции питания установленным требованиям (Технические регламенты, национальные стандарты, стандарты организации);
- закрепление навыков работы с нормативно-технической документацией для обеспечения эффективной деятельности предприятия.

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	количественные и качественные признаки продукции и услуг
Уровень 2	количественные и качественные признаки продукции и услуг, установленные технические требования к продукции и услугам
Уровень 3	количественные и качественные признаки продукции и услуг, установленные технические требования к продукции и услугам, способы управленческого воздействия на объект контроля с целью устранения отклонений от технических требований

Уметь:

Уровень 1	устанавливать количественные и качественные признаки продукции и услуг
Уровень 2	устанавливать количественные и качественные признаки продукции и услуг, применять в процессе производства и обслуживания установленные технические требования к продукции
Уровень 3	устанавливать количественные и качественные признаки продукции и услуг, применять в процессе производства и обслуживания установленные технические требования к продукции и услугам, обнаруживать несоответствие фактических данных техническим требованиям, осуществлять управленческое воздействие на объект контроля с целью устранения

Владеть:

Уровень 1	методами определения качественных и количественных признаков продукции и услуг
Уровень 2	методами определения качественных и количественных признаков продукции и услуг, навыками применения в процессе производства и обслуживания установленных технических требований к продукции и услугам
Уровень 3	методами определения качественных и количественных признаков продукции и услуг, навыками применения в процессе производства и обслуживания установленных технических требований к продукции и услугам, способами обнаружения несоответствия фактических данных техническим требованиям, способами осуществления управленческого воздействия на объект контроля с целью устранения отклонений от технических требований

ПК-6: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства

Знать:

Уровень 1	Основные законодательные и нормативные документы в области стандартизации, устанавливающие требования к продукции, процессам разработки требований к ней, способы их выбора для реализации практических задач. Основы организации документооборота по производству на предприятии питания.
Уровень 2	Основные законодательные и нормативные документы в области стандартизации, устанавливающие требования к продукции, процессам разработки требований к ней, способы их выбора для реализации практических задач.

	Основы организации документооборота по производству на предприятии питания. Основные принципы и методы стандартизации, используемые для разработки продукции, установления требований к ней, разработке документов разного уровня и их применения для практической деятельности предприятия.
Уровень 3	Основные законодательные и нормативные документы в области стандартизации, устанавливающие требования к продукции, процессам разработки требований к ней, способы их выбора для реализации практических задач. Основы организации документооборота по производству на предприятии питания. Основные принципы и методы стандартизации, используемые для разработки продукции, установления требований к ней, разработке документов разного уровня и их применения для практической деятельности предприятия. Основные виды и категории стандартов, их использование в качестве доказательства соответствия товаров установленным требованиям, а также основы для разработки документов предприятия (стандарты организации). Основные требования к процессам разработки документов (ТР, ГОСТ, СТО).
Уметь:	
Уровень 1	Работать с документами разного уровня.
Уровень 2	Работать с документами разного уровня. Использовать знания теоретических основ стандартизации в процессе разработки документов (ТР, ГОСТ, СТО). Использовать принципы и методы стандартизации в профессиональной деятельности.
Уровень 3	Работать с документами разного уровня. Использовать знания теоретических основ стандартизации в процессе разработки документов (ТР, ГОСТ, СТО). Использовать принципы и методы стандартизации в профессиональной деятельности. Применять знания требований к документации, их классификации, к процессу разработки документов разного уровня в профессиональной деятельности. Разрабатывать и правильно оформлять документы предприятия (стандарты организаций - СТО), опираясь на полученные знания.
Владеть:	
Уровень 1	Методами, способами стандартизации с целью разработки документов или их анализа. Методами анализа, обобщения информации (требований) о товаре, имеющейся в документах, с целью использования в профессиональной деятельности.
Уровень 2	Методами, способами стандартизации с целью разработки документов или их анализа. Методами анализа, обобщения информации (требований) о товаре, имеющейся в документах, с целью использования в профессиональной деятельности. Навыками работы с различными видами документами (структура, содержание, уровни, назначение, область применения и т.п)
Уровень 3	Методами, способами стандартизации с целью разработки документов или их анализа. Методами анализа, обобщения информации (требований) о товаре, имеющейся в документах, с целью использования в профессиональной деятельности. Навыками работы с различными видами документами (структура, содержание, уровни, назначение, область применения и т.п). Навыками установления соответствия товаров требованиям безопасности и качества. Навыками проведения работ по приемке товаров по количеству, качеству и комплектности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	Основные законодательные и нормативные документы в области стандартизации, устанавливающие требования к продукции, процессам разработки требований к ней, способы их выбора для реализации
2.1.2	Основы организации документооборота по производству на предприятии питания.
2.1.3	Основные принципы и методы стандартизации, используемые для разработки продукции, установления требований к ней, разработке документов разного уровня и их применения для практической деятельности предприятия.
2.1.4	Основные виды и категории стандартов, их использование в качестве доказательства соответствия товаров установленным требованиям, а также основы для разработки документов предприятия (стандарты
2.1.5	Основные требования к процессам разработки документов (ТР, ГОСТ, СТО).
2.2	Уметь:
2.2.1	Работать с документами разного уровня.
2.2.2	Использовать знания теоретических основ стандартизации в процессе разработки документов (ТР, ГОСТ,
2.2.3	Использовать принципы и методы стандартизации в профессиональной деятельности.

2.2.4	Применять знания требований к документации, их классификации, к процессу разработки документов разного уровня в профессиональной деятельности.
2.2.5	Разрабатывать и правильно оформлять документы предприятия (стандарты организаций - СТО), опираясь на полученные знания.
2.3	Владеть:
2.3.1	Методами, способами стандартизации с целью разработки документов или их анализа.
2.3.2	Методами анализа, обобщения информации (требований) о товаре, имеющейся в документах, с целью использования в профессиональной деятельности.
2.3.3	Навыками работы с различными видами документами (структура, содержание, уровни, назначение, область применения и т.п.
2.3.4	Навыками установления соответствия товаров требованиям безопасности и качества.
2.3.5	Навыками проведения работ по приемке товаров по количеству, качеству и комплектности.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ
3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
3.1.1	Дисциплина «Нормативно-техническая документация в общественном питании» относится к вариативной части профессионального цикла.
3.1.2	Дисциплина «Нормативно-техническая документация в общественном питании» базируется на компетенциях, полученных при изучении дисциплин Технология продукции общественного питания модуль 1», Технология продукции общественного питания 2 (Приготовление кулинарной продукции, Технология продукции общественного питания 3 (Приготовление закусок и десертов), «Товароведение продовольственных товаров», Информационные технологии в общественном питании.
3.1.3	Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций выпускника.
3.1.4	Технология продукции общественного питания 2 (Приготовление кулинарной продукции)
3.1.5	Технология продукции общественного питания 3 (Приготовление закусок и десертов)
3.1.6	Технология продукции общественного питания 1 (Физико-химические свойства кулинарной продукции)
3.1.7	Товароведение продовольственных товаров
3.1.8	Информационные технологии в общественном питании
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Освоение дисциплины осуществляется параллельно и тесно связано с изучением дисциплин: Организация производства, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2 (Организация обслуживания)

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

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	12			
Неделя	уп	рпд	уп	рпд
Лекции	24	20	20	20
Практические	36	42	42	42
В том числе инт.	12	16	16	16
Итого ауд.	60	62	62	62
Контактная работа	60	62	62	62
Сам. работа	48	56	55	56
Часы на контроль	36	27	27	27
Итого	144	145	144	145

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/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечани е
	Раздел 1. Введение. Предмет, задачи и структура дисциплины. Основные понятия курса: стандартизация, нормативная документация, технический регламент, стандарт, национальный стандарт, стандарт организации. Их значение для						
1.1	Введение. Предмет, задачи и структура дисциплины. Основные понятия курса: стандартизация, нормативная документация, технический регламент, стандарт, национальный стандарт, стандарт организации. Их значение для деятельности предприятия /Лек/	8/4	6	ОПК-3 ПК -6	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1 Л2.1	0	
1.2	Введение. Предмет, задачи и структура дисциплины. Основные понятия курса: стандартизация, нормативная документация, технический регламент, стандарт, национальный стандарт, стандарт организации. Их значение для деятельности предприятия /Пр/	8/4	9	ОПК-3 ПК -6	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1 Л2.1	3	
1.3	Введение. Предмет, задачи и структура дисциплины. Основные понятия курса: стандартизация, нормативная документация, технический регламент, стандарт, национальный стандарт, стандарт организации. Их значение для деятельности предприятия /Ср/	8/4	12	ОПК-3 ПК -6	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1 Л2.1	0	

	Раздел 2.Национальная система стандартизации. Основные положения, объекты, структура. Принципы и методы.						
2.1	Национальная система стандартизации. Основные положения, объекты, структура. Принципы и методы. /Лек/	8/4	6	ОПК-3 ПК -6	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1	0	
2.2	Национальная система стандартизации. Основные положения, объекты, структура. Принципы и методы. /Пр/	8/4	9	ОПК-3 ПК -6	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1	3	
2.3	Национальная система стандартизации. Основные положения, объекты, структура. Принципы и методы. /Ср/	8/4	12	ОПК-3 ПК -6	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1	0	
	Раздел 3.Аспекты стандартизации, направление стандартизации. Нормативные документы по стандартизации. Сущность, требования, практика использования.						
3.1	Аспекты стандартизации, направление стандартизации. Нормативные документы по стандартизации. Сущность, требования, практика использования. /Лек/	8/4	6	ОПК-3 ПК -6	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1 Л2.1	0	
3.2	Аспекты стандартизации, направление стандартизации. Нормативные документы по стандартизации. Сущность, требования, практика использования. /Пр/	8/4	9	ОПК-3 ПК -6	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1 Л2.1	3	
3.3	Аспекты стандартизации, направление стандартизации. Нормативные документы по стандартизации. Сущность, требования, практика использования. /Ср/	8/4	12	ОПК-3 ПК -6	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1 Л2.1	0	
	Раздел 4.Основы разработки документов разного уровня. Процедуры разработки технических регламентов, национальных стандартов, стандартов организации.						
4.1	Основы разработки документов разного уровня. Процедуры разработки технических регламентов, национальных стандартов, стандартов организации. /Лек/	8/4	6	ОПК-3 ПК -6	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1 Л2.1	0	
4.2	Основы разработки документов разного уровня. Процедуры разработки технических регламентов, национальных стандартов, стандартов организации. /Пр/	8/4	9	ОПК-3 ПК -6	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1 Л2.1	3	
4.3	Основы разработки документов разного уровня. Процедуры разработки технических регламентов, национальных стандартов, стандартов организации. /Ср/	8/4	12	ОПК-3 ПК -6	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1 Л2.1	0	

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</p>

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	О. В. Бредихина	Контроль качества сырья и готовой продукции на пред-приятиях общественного питания	Троицкий мост, 2014
7.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Кацерикова, Н.В.	Ресторанное дело	КемТИПП, 2010
7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)			
Э1	Единая библиотечная система		
Э2	Научная электронная библиотека Elibrary.ru		
Э3	Национальный цифровой ресурс Руконт		
Э4	обзор СМИ		
Э5	Сайт библиотеки		
Э6	Университетская информационная система Россия (УИСРОССИЯ)		
Э7	Электронная - библиотечная системе издательства «Лань»		
Э8	Электронная образовательная среда ФГБОУ ВО Якутская ГСХА		
Э9	Электронный ресурс «Научно-издательский центр ИНФРА-М»		
Э10	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»		
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	DoctorWeb (лицензионный договор)		
7.3.1.2	ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования. (лицензионный договор № 1942 от 28 мая 2014 года).		
7.3.1.3	Adobe Reader		

7.3.1.4	Архиватор WinRar
7.3.2 Перечень информационных справочных систем	
7.3.2.1	справочно- правовая система Консультант Плюс, версия Проф;
7.3.2.2	ru.wikipedia;
7.3.2.3	slovari.yandex.ru;
7.3.2.4	справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ http://www.gramota.ru/ ;
7.3.2.5	федеральный портал Российское образование http://www.edu.ru/ ;
7.3.2.6	федеральный образовательный портал http://ecsocman.hse.ru/ ;
7.3.2.7	справочная правовая система ГАРАНТ (интернет-версия) http://www.garant.ru/iv/
7.3.2.8	консультант Плюс http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_160060/
7.3.2.9	деловая онлайн-библиотека http://kommersant.org.ua/ Электронные архивы.
8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	
<p>При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» (moodle.yasa.ru), ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.</p> <p>Для обучающихся лиц предоставляются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методические указания в печатной форме; - методические указания в форме электронного документа; - печатные издания (раздел 11 настоящей рабочей программы). - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и инди-видуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №1.230; <p>Материалы по данному разделу прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.1.</p>	
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	

Взаимодействие с обучающимися осуществляется посредством электронной почты, форумов, интернет-групп, скайпа, чата, компьютерного тестирование, дистанционного занятия (олимпиады, конференции), вебинаров (семинар, организованный через интернет), подготовка проектов с использованием электронной оболочки АС Тестирование, портфолио студента, moodle и т.п.

Для основных видов учебной работы применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Контактная работа:

- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция-консультация, интерактивная лекция (с применением социально-активных методов обучения), лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;
- практические и лабораторные занятия - рефераты, доклады, дискуссии, тренировочные упражнения, решение задач, наблюдения, эксперименты и т.д.
- семинарские занятия – социально-активные методы (тренинг, дискуссия, мозговой штурм, деловая, ролевая игра, мультимедийная презентация, дистанционные технологии и привлечение возможностей Интернета);
- групповые консультации – опрос, интеллектуальная разминка, работа с лекционным и дополнительным материалом, перекрестная работа в малых группах, тренировочные задания, рефлексивный самоконтроль;
- индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, морально-эмоциональная поддержка и стимулирование, дистанционные технологии.

Формы самостоятельной работы: устное, письменное, в форме тестирования, электронных тренажеров. В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle.

Самостоятельная работа:

- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;
- реферативные (воспроизводящие), реконструктивно-вариативные, эвристические, творческие самостоятельные работы;
- проектные работы;
- дистанционные технологии.

«Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине "Нормативно-технологическая документация в общественном питании" определяют общие требования, правила и организацию проведения практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствии с действующими стандартами. Данные указания прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.2.

«Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине "Нормативно-технологическая документация в общественном питании" предназначены для выполнения контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования. Данные указания прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.3.

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

Доступность зданий образовательных организаций и безопасного в них нахождения. На территории Якутской государственной сельскохозяйственной академии обеспечен доступ к зданиям и сооружениям, выделены места для парковки автотранспортных средств инвалидов.

В академии продолжается работа по созданию без барьерной среды и повышению уровня доступности зданий и сооружений потребностями следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушением зрения;
- с нарушением слуха;
- с ограничением двигательных функций.

В общем случае в стандартной аудитории места за первыми столами в ряду у окна и в среднем ряду предлагаются студентам с нарушениями зрения и слуха, а для обучающихся, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрены первый стол в ряду у дверного проема с увеличенной шириной проходов между рядами столов, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются: видеоувеличитель-монокляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25, электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”, возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются: аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон), компьютерная техника в оборудованных классах, учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором, аудиторий с интерактивными досками в аудиториях.

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.yxaa.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 инфомационном портале академии <http://stud.yxaa.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) Нормативно-технологическая документация 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 4 /144

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 ТППЖПиОП к.т.н. Ханхалдаева С.Г.-Д. 
(степень, звание, фамилия, имя, отчество)

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

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

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

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

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

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

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 Нормативно-технологическая документация 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 соответствие с РПД
<p><i>ОПК-3:</i> способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p>I этап формирования</p>	<p><i>Знает:</i> количественные и качественные признаки продукции и услуг, установленные технические требования к продукции и услугам, способы управленческого воздействия на объект контроля с целью устранения отклонений от технических требований</p> <p><i>Умеет:</i> устанавливать количественные и качественные признаки продукции и услуг, применять в процессе производства и обслуживания установленные технические требования к продукции и услугам, обнаруживать несоответствие фактических данных техническим требованиям, осуществлять управленческое воздействие на объект контроля с целью устранения отклонений от технических требований</p>
	<p>II этап формирования</p>	<p><i>Владеть:</i> методами определения качественных и количественных признаков продукции и услуг, навыками применения в процессе производства и обслуживания установленных технических требований к продукции и услугам, способами обнаружения несоответствия фактических данных техническим требованиям, способами осуществления управленческого воздействия на объект контроля с целью устранения отклонений от технических требований</p>
<p><i>ПК-6:</i> способностью организовывать</p>	<p>I этап формирования</p>	<p><i>Знает:</i> Основные законодательные и нормативные документы в области стандартизации,</p>

<p><i>документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</i></p>		<p>устанавливающие требования к продукции, процессам разработки требований к ней, способы их выбора для реализации практических задач.</p> <p>Основы организации документооборота по производству на предприятии питания.</p> <p>Основные принципы и методы стандартизации, используемые для разработки продукции, установления требований к ней, разработке документов разного уровня и их применения для практической деятельности предприятия.</p> <p>Основные виды и категории стандартов, их использование в качестве доказательства соответствия товаров установленным требованиям, а также основы для разработки документов предприятия (стандарты организации).</p> <p>Основные требования к процессам разработки документов (ТР, ГОСТ, СТО).</p>
		<p><i>Умеет:</i></p> <p>Работать с документами разного уровня.</p> <p>Использовать знания теоретических основ стандартизации в процессе разработки документов (ТР, ГОСТ, СТО).</p> <p>Использовать принципы и методы стандартизации в профессиональной деятельности.</p> <p>Применять знания требований к документации, их классификации, к процессу разработки документов разного уровня в профессиональной деятельности.</p> <p>Разрабатывать и правильно оформлять документы предприятия (стандарты организаций - СТО), опираясь на полученные знания.</p>
	<p>II этап формирования</p>	<p><i>Владеть:</i></p> <p><i>Методами, способами стандартизации с целью разработки документов или их анализа.</i></p> <p><i>Методами анализа, обобщения информации (требований) о товаре, имеющейся в документах, с целью использования в профессиональной деятельности.</i></p> <p><i>Навыками работы с различными видами документами (структура, содержание, уровни, назначение, область применения и т.п.)</i></p> <p><i>Навыками установления соответствия товаров требованиям безопасности и качества.</i></p> <p><i>Навыками проведения работ по приемке товаров по количеству, качеству и комплектности.</i></p>

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

Перечень и описание компетенций

Уровни освоения, показатели оценивания	Критерии оценивания	Шкала оценивания
<p><i>ПК-6: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</i></p> <p><i>ОПК-3: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</i></p>		
Не освоены	незнание значительной части программного материала, неумение даже с помощью преподавателя сформулировать правильные ответы на задаваемые вопросы, невыполнение практических заданий;	0 – 60 Неудовлетворительно (не зачтено)
Уровень 1 (пороговый)	дает общее представление о виде деятельности, основных закономерностях функционирования объектов профессиональной деятельности, методов и алгоритмов решения практических задач;	
Знать: ОПК-3 ПК-6	количественные и качественные признаки продукции и услуг Основные законодательные и нормативные документы в области стандартизации, устанавливающие требования к продукции, процессам разработки требований к ней, способы их выбора для реализации практических задач. Основы организации документооборота по производству на предприятии питания.	75 – 61 Удовлетворительно (зачтено)
Уметь: ОПК-3 ПК-6	Работать с документами разного уровня. устанавливать количественные и качественные признаки продукции и услуг	
Владеть: ОПК-3 ПК-6	методами определения качественных и количественных признаков продукции и услуг Методами, способами стандартизации с целью разработки документов или их анализа. Методами анализа, обобщения информации (требований) о товаре, имеющейся в документах, с целью использования в профессиональной деятельности.	
Уровень 2 (продвинутый)	позволяет решать типовые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения по известным алгоритмам, правилам и методикам;	
Знать: ОПК-3 ПК-6	количественные и качественные признаки продукции и услуг, установленные технические требования к продукции и услугам Основные законодательные и нормативные документы в области стандартизации, устанавливающие требования к продукции, процессам разработки требований к ней, способы их выбора для реализации практических задач. Основы организации документооборота по производству на предприятии питания. Основные принципы и методы стандартизации, используемые для разработки продукции, установления требований к ней, разработке документов разного уровня и их применения для практической	90 – 76 Хорошо (зачтено)

	деятельности предприятия.	
Уметь: <i>ОПК-3</i> <i>ПК-6</i>	устанавливать количественные и качественные признаки продукции и услуг, применять в процессе производства и обслуживания установленные технические требования к продукции и услугам Работать с документами разного уровня. Использовать знания теоретических основ стандартизации в процессе разработки документов (ТР, ГОСТ, СТО). Использовать принципы и методы стандартизации в профессиональной деятельности.	
Владеть: <i>ОПК-3</i> <i>ПК-6</i>	методами определения качественных и количественных признаков продукции и услуг, навыками применения в процессе производства и обслуживания установленных технических требований к продукции и услугам Методами, способами стандартизации с целью разработки документов или их анализа. Методами анализа, обобщения информации (требований) о товаре, имеющейся в документах, с целью использования в профессиональной деятельности. Навыками работы с различными видами документами (структура, содержание, уровни, назначение, область применения и т.п)	
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</i> <i>ПК-6</i>	количественные и качественные признаки продукции и услуг, установленные технические требования к продукции и услугам, способы управленческого воздействия на объект контроля с целью устранения отклонений от технических требований Основные законодательные и нормативные документы в области стандартизации, устанавливающие требования к продукции, процессам разработки требований к ней, способы их выбора для реализации практических задач. Основы организации документооборота по производству на предприятии питания. Основные принципы и методы стандартизации, используемые для разработки продукции, установления требований к ней, разработке документов разного уровня и их применения для практической деятельности предприятия. Основные виды и категории стандартов, их использование в качестве доказательства соответствия товаров установленным требованиям, а также основы для разработки документов предприятия (стандарты организации). Основные требования к процессам разработки документов (ТР, ГОСТ, СТО).	100 – 91 Отлично (зачтено)
Уметь: <i>ОПК-3</i> <i>ПК-6</i>	устанавливать количественные и качественные признаки продукции и услуг, применять в процессе производства и обслуживания установленные технические требования к продукции и услугам, обнаруживать несоответствие	

	<p>фактических данных техническим требованиям, осуществлять управленческое воздействие на объект контроля с целью устранения отклонений от технических требований</p> <p>Работать с документами разного уровня.</p> <p>Использовать знания теоретических основ стандартизации в процессе разработки документов (ТР, ГОСТ, СТО).</p> <p>Использовать принципы и методы стандартизации в профессиональной деятельности.</p> <p>Применять знания требований к документации, их классификации, к процессу разработки документов разного уровня в профессиональной деятельности.</p> <p>Разрабатывать и правильно оформлять документы предприятия (стандарты организаций - СТО), опираясь на полученные знания.</p>	
<p>Владеть: <i>ОПК-3</i> <i>ПК-6</i></p>	<p>методами определения качественных и количественных признаков продукции и услуг, навыками применения в процессе производства и обслуживания установленных технических требований к продукции и услугам, способами обнаружения несоответствия фактических данных техническим требованиям, способами осуществления управленческого воздействия на объект контроля с целью устранения отклонений от технических требований</p> <p>Методами, способами стандартизации с целью разработки документов или их анализа.</p> <p>Методами анализа, обобщения информации (требований) о товаре, имеющейся в документах, с целью использования в профессиональной деятельности.</p> <p>Навыками работы с различными видами документами (структура, содержание, уровни, назначение, область применения и т.п.</p> <p>Навыками установления соответствия товаров требованиям безопасности и качества.</p> <p>Навыками проведения работ по приемке товаров по количеству, качеству и комплектности.</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

Контрольные вопросы для текущего контроля знаний:

ОПК-3, ПК-6

Задание № 1.

Изучить основные источники по вопросам технического регулирования с целью выявления основных проблем реализации закона «О техническом регулировании». Подготовить доклады на темы, предложенные преподавателем.

Задание № 2.

Изучить порядок (правила, условия) разработки технических регламентов на основе закона «О техническом регулировании» и др. нормативно-правовых документов. Подготовиться к выполнению практического задания на тему «Практическое освоение порядка разработки технических регламентов, стандартов и др. НД. Сравнительная

характеристика этапов разработки технических регламентов, стандартов и др. НД».

Задание № 3.

Изучить ТР с целью подготовки к практическому занятию по теме «Анализ содержания ТР». Подготовить отчет о проделанной работе и составить список изученных ТР.

Задание № 4.

Разработать примеры ситуационных задач по теме «Изучение основных структурных элементов НД в соответствии с ГОСТ Р 1.5-2004».

Задание № 1.

Развитие экономики России идет по пути усиления рыночных отношений и интеграции в международную экономику. Данный процесс обостряется в связи с тем, что Россия готовится вступить во Всемирную торговую организацию. Глобализация экономики, российского рынка выставляет более жесткие требования к качеству и безопасности товаров и услуг, предлагаемых потребителю. В условиях пересмотра законодательства и принципов подтверждения соответствия продукции, исходя из практического опыта сертификации, из анализа теории, необходимо было выявлять недостатки и определить пути их устранения, пути решения возникающих проблем. В свете вышеизложенного были проведены работы по реформированию технической сферы (технического регулирования).

Так в Думе РФ в середине 2002 г. был подготовлен законопроект «Об основах технического регулирования в РФ», который затем был утвержден и введен в действие как закон «О техническом регулировании»

При подготовке данного задания необходимо использовать периодические издания, учебные пособия, методическую литературу как основные источники по вопросам технического регулирования (Журналы «Стандарты и качество», «Вестник технического регулирования», «Методы менеджмента качества», «Сертификация», «Вестник Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии», Интернет, Базы данных «Консультант +», «Гарант-Сервис» и др.).

Примеры рефератов:

1. Гармонизация нормативных документов. Актуальность гармонизация стандартов в РФ.
2. Порядок разработки технических регламентов и национальных стандартов. Характеристика стандартов разных видов.
3. Общенаучные и специфические методы стандартизации.
4. Условия применения международных и региональных стандартов в отечественной практике.
5. Значение принятия Закона «О техническом регулировании» для предпринимательства.
6. Общее и различия стандартов организации и технических условий на продукцию.
7. Основы разработки технико-технологических карт для предприятий общественного питания.

Задание № 2.

По различным информационным источникам известно, что в России за период 2003-2015 г.г. разработано большое количество технических регламентов. На сегодняшний момент разработаны и внедрены Рекомендации по разработке технических регламентов, Методические рекомендации по разработке систем технического регулирования в отраслях и сферах деятельности и др.

Опираясь на вышеизложенное, необходимо изучить основные документы по разработке ТР, технические регламенты с целью выявления основных этапов их разработки, соответствия последовательности при разработке и их содержательности.

При выполнении задания необходимо использовать разные информационные источники (Интернет-сайты, Базы данных, статьи и т.д.). Работу представить в виде отчетов о проделанной работе и библиографического списка с указанием материалов, которые были проанализированы и изучены.

Задание № 3

При выполнении данного задания необходимо провести маркетинговые исследования с целью выявления того, какие ТР (общие или специальные) и в каком количестве разработаны, на какую продукцию и кем в большинстве случаев они разработаны. Также надо изучить недостатки или преимущества данных ТР.

При выполнении должны быть использованы разные источники: периодические издания, Интернет-сайты, Базы данных «Консультант +», «Гарант-Сервис» и т.д.

Выполненное задание представить в виде отчета в произвольной форме, используя таблицы, диаграммы, графики и т.д.

Задание № 4

С принятием и вступлением Федерального закона «О техническом регулировании» развернута дискуссия о роли стандартизации на современном этапе. Зарубежная практика показывает, что наиболее существенный эффект приносит та стандартизация, которая осуществляется на уровне организаций.

В соответствии с ФЗ к основным документам в области стандартизации наряду с национальными стандартами отнесены стандарты организаций (СТО).

На современном этапе при оценке соответствия качества и безопасности отечественной продукции основным документом, необходимым для принятия решения уполномоченными на то органами, являются технические условия (ТУ).

Технические условия – это документ, устанавливающий технические требования, которым должна удовлетворять продукция. Кроме того, в них указываются процедуры, с помощью которых можно установить, соблюдены ли данные требования.

При выполнении данного задания необходимо использовать нормативные и методические документы, содержащие все виды и категории стандартов: международные, межгосударственные, национальные (государственные), основополагающие, стандарты на продукцию (услуги), стандарты на методы испытаний (исследований).

При работе над проектом НД руководствуются основными документами по разработке такими как, ГОСТ 2.114, ГОСТ 15.201, ГОСТ Р 51740, а также аналогами ТУ (СТП) на соответствующие виды продукции (схожие непосредственно с разрабатываемыми НД), мировые аналоги, законодательные акты, директивы, рецептуры, технологические инструкции и т.д.

Экзаменационные вопросы

1. Общая характеристика стандартизации. Сущность стандартизации. Объекты стандартизации. Основные термины.
2. Сущность принципов стандартизации, составляющих основу разработки стандартов и нормативных документов
3. Цели, принципы, задачи и функции стандартизации в соответствии с законами Российской Федерации «О техническом регулировании» и «О стандартизации»
5. Стандартизация как практическая деятельность. Стандартизация как наука.
6. Классификация и кодирование как основа систематизации различных видов документов.
7. Упорядочение, унификация, агрегатирование как основные методы стандартизации.
8. Основные методы стандартизации, используемые при разработке документов различных уровней.
9. Комплексная и опережающая стандартизация, стандартизация на уровне предприятия, ее значение в современных условиях.
10. Виды и категории стандартов, общая характеристика. Примеры. Применение стандартов разных категорий и видов в процессе разработки документов разных уровней (стандартов организаций, технических условий, технических регламентов).
11. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технических регламентов.
12. Значение стандартов организаций и технических условий для деятельности производственного предприятия.

13. Предпосылки принятия ФЗ «О техническом регулировании». Соглашение по техническим барьерам в торговле.
14. Законодательная и нормативная основы стандартизации.
15. Актуальные вопросы национальной стандартизации в условиях меняющегося законодательства РФ (ВТО, Таможенный Союз). Применение международных стандартов в РФ.
16. Принципы технического регулирования в соответствии с правовой базой стандартизации
17. Экспертиза нормативных документов (требования, виды, этапы)
18. Создание доказательной базы для технических регламентов.
19. Государственный контроль за соблюдением требований стандартов
20. Закон «О техническом регулировании». Сфера применения закона.
21. Закон «О стандартизации». Сфера применения закона.
22. Основные понятия в области стандартизации.
23. Критерии и приоритеты разработки технических регламентов.
24. Цели принятия технических регламентов. Содержание и применение технических регламентов.
25. Объекты технического регулирования. Установление требований к объектам в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании».
26. Порядок разработки технических регламентов и национальных стандартов. Сравнительный анализ.
27. Стандарты организаций: общая характеристика, обозначение. Применение. Этапы разработки.
28. Требования национальных стандартов в соответствии с реформой технического регулирования, краткая характеристика.
29. Концепции развития национальной системы стандартизации РФ. Сущность. Приоритеты разработки стандартов.
30. основополагающие документы, которые составляют национальную систему стандартизации РФ.
31. Структура стандарта и технического регламента. Основные разделы структур. Характеристики.
32. Анализ технических регламентов с целью выявления элементов разработки.
33. Процедура разработки стандартов организации и технических условий. Сравнительный анализ

Примерные темы курсовых работ

Форма контроля в виде курсовых работ не предусмотрена

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

Промежуточная аттестации проводится в конце 6 семестра и завершает изучение дисциплины Нормативно-технологическая документация в общественном питании в форме, как экзамен 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.