

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА»

УТВЕРЖДАЮ

Председатель Комиссии по
дополнительному образованию

В.Г. Минашкин

Решение Комиссии по дополнительному
образованию

от «19» марта 2023г., протокол № 4)

МОСКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ

«МАСТЕР ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

МОСКВА, 2023

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы.

Целью реализации программы профессиональной переподготовки является формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности, приобретения новой квалификации «Мастер участка».

1.2. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации

Область профессиональной деятельности: программа разработана для служащих, работающих на предприятиях общественного питания по переработке мясной продукции и изготовления полуфабрикатов из нее.

Квалификационные характеристики включают:

- наименование профессии: «Мастер участка», в точном соответствии с "Квалификационным справочником должностей руководителей, специалистов и других служащих" (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 N 37) (ред. от 27.03.2018).

Объекты профессиональной деятельности:

Слушателями являются работники мясоперерабатывающей промышленности, имеющие и/или получающие среднее профессиональное и/или высшее образование, имеющие высшее профессиональное (техническое) образование и стаж работы на производстве не менее 1 года или среднее профессиональное (техническое) образование и стаж работы на производстве не менее 3 лет на данном предприятии. Слушатель, успешно завершивший обучение по данной программе, должен решать профессиональные задачи в соответствии с основными разновидностями профессиональной деятельности:

- производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (на основании Профстандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» 22.005)

Задачи профессиональной деятельности:

- Осуществлять в соответствии с действующими законодательными и нормативными актами, регуливающими производственно-хозяйственную деятельность предприятия, руководство производственным участком.

- Обеспечивать выполнение участком в установленные сроки производственных заданий по объему производства продукции (работ, услуг), качеству, заданной номенклатуре (ассортименту), повышение производительности труда, снижение трудоемкости продукции на основе рациональной загрузки оборудования и использования его технических возможностей, повышение коэффициента сменности работы оборудования, экономное расходование сырья, материалов, топлива, энергии и снижение издержек.

- Своевременно подготавливать производство, обеспечивает расстановку рабочих и бригад, контролирует соблюдение технологических процессов, оперативно выявляет и устраняет причины их нарушения.

- Участвовать в разработке новых и совершенствовании действующих технологических процессов и режимов производства, а также производственных графиков.

- Проверять качество выпускаемой продукции или выполняемых работ, осуществлять мероприятия по предупреждению брака и повышению качества продукции (работ, услуг).

- Принимать участие в приемке законченных работ по реконструкции участка, ремонту технологического оборудования, механизации и автоматизации производственных процессов и ручных работ.

- Организовать внедрение передовых методов и приемов труда, а также форм его организации, специальной оценки условий труда и рационализации рабочих мест.

- Обеспечивать выполнение рабочими норм выработки, правильное использование производственных площадей, оборудования, оргтехоснастки (оснастки и инструмента), равномерную (ритмичную) работу участка.

- Осуществлять формирование бригад (их количественного, профессионального и квалификационного состава), разрабатывать и внедрять мероприятия по рациональному обслуживанию бригад, координировать их деятельность.

- Устанавливать и своевременно доводить производственные задания бригадам и отдельным рабочим (не входящим в состав бригад) в соответствии с утвержденными производственными планами и графиками, нормативные показатели по использованию оборудования, сырья, материалов, инструмента, топлива, энергии.

- Осуществлять производственный инструктаж рабочих, проводить мероприятия по выполнению правил охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии, технической эксплуатации оборудования и инструмента, а также контроль за их соблюдением.

- Содействовать внедрению прогрессивных форм организации труда, вносить предложения о пересмотре норм выработки и расценок, а также о присвоении в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих разрядов рабочим, принимать участие в тарификации работ и присвоении квалификационных разрядов рабочим участка.

- Анализировать результаты производственной деятельности, контролировать расходование фонда оплаты труда, установленного участку, обеспечивать правильность и своевременность оформления первичных документов по учету рабочего времени, выработки, заработной платы, простоев.

- Содействовать распространению передового опыта, развитию инициативы, внедрению рационализаторских предложений и изобретений.

- Обеспечивать своевременный пересмотр в установленном порядке норм трудовых затрат, внедрение технически обоснованных норм и нормированных заданий, правильное и эффективное применение систем заработной платы и премирования.

- Принимать участие в осуществлении работ по выявлению резервов производства по количеству, качеству и ассортименту выпускаемой продукции, в разработке мероприятий по созданию благоприятных условий труда, повышению организационно-технической культуры производства, рациональному использованию рабочего времени и производственного оборудования.

- Контролировать соблюдение рабочими правил охраны труда и техники безопасности, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка, способствует созданию в коллективе обстановки взаимной помощи и заботливости, развитию у рабочих чувства ответственности и заинтересованности в своевременном и качественном выполнении производственных заданий.

- Готовить предложения о поощрении рабочих или применении мер материального воздействия, о наложении дисциплинарных взысканий на нарушителей производственной и трудовой дисциплины.

- Организовать работу по повышению квалификации и профессионального мастерства рабочих и бригадиров, обучению их вторым и смежным профессиям, проводить воспитательную работу в коллективе.

1.3. Планируемые результаты обучения

В результате обучения по программе и в случае успешной сдачи итоговой аттестации слушателю выдается диплом о профессиональной переподготовке, дающий право на ведение деятельности с присвоением квалификации «Мастер участка».

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими компетенциями (на основании Профстандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» 22.005) обучающийся в ходе освоения дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки «Мастер пищевого производства» должен:

знать:

- Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией (А/01-4);

- Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (С/01-5);

уметь:

- Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями (А/02-4);

- Разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (Е/01.7);

владеть:

- Организационным обеспечением производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (С/01.5).

1.4. Категория слушателей

К освоению программы допускаются лица, имеющие и/или получающие среднее профессиональное и/или высшее образование, имеющие высшее профессиональное (техническое) образование и стаж работы на производстве не менее 1 года или среднее профессиональное (техническое) образование и стаж работы на производстве не менее 3 лет.

А также в качестве требований могут выступать: уровень имеющегося профессионального образования, область профессиональной деятельности, занимаемая должность, особые требования к уровню квалификации; направление (специальность), направленность (профиль) имеющегося профессионального образования; наличие имеющихся дополнительных квалификаций; определенная характеристика опыта профессиональной деятельности и т. д.

1.5. Трудоемкость обучения

512 академических часов

1.6. Форма обучения

Очная

2. Рабочая учебная программа
2.1. Учебный план дополнительной профессиональной программы
профессиональной переподготовки «Мастер пищевого производства»

№	Наименование разделов, дисциплин	Общая трудоемкость, ч	Всего ауд., ч	Аудиторные занятия, ч			СРС ¹ , в т.ч. КСР ² , ч	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
				Лекции	Лабораторные работы	Практические и семинарские занятия			
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Психология общения	20	16	11	-	5	4	Тестирование	Зачёт
2.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	30	26	20	-	6	4	Тестирование	Зачёт
3.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	30	26	16	-	10	4	Тестирование	Зачёт
4.	Физиология питания	30	28	22	-	6	2	Тестирование	Зачёт
5.	Метрология и стандартизация	30	28	16	-	12	2	Тестирование	Зачёт
6.	Правовые основы профессиональной деятельности	20	16	10	-	6	4	Тестирование	Зачёт
7.	Охрана труда	20	16	14	-	2	4	Тестирование	Зачёт
8.	Контроль качества продукции	30	28	16	-	12	2	Тестирование	Зачёт
9.	Товароведение продовольственных товаров	36	32	26	-	6	4	Тестирование	Зачёт
10.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	50	40	10	-	30	10	Тестирование	Зачёт
11.	Технология приготовления полуфабрикатов	50	40	28	-	12	10	Тестирование	Зачёт
12.	Управление структурным подразделением организации	146	126	76	-	50	20	Тестирование	Зачёт
Подготовка и проведение итоговой аттестации³		20	20	-	-	20	-	-	Экзамен
Итого:		512	442	265	-	177	70		-

¹ СРС – Самостоятельная работа слушателя

² КСР- Контрольно- самостоятельная работа слушателя

³ Количество часов указываются в столбцах «Общая трудоемкость» и СРС

2.2. Учебно-тематический план дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки «Мастер пищевого производства»

№	Наименование разделов, дисциплин, тем	Общая трудоемкость, ч	Всего ауд., ч	Аудиторные занятия, ч			СРС, ч, в т.ч. КСР ч	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
				Лекции	Лабораторные работы	Практические и семинарские занятия			
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Психология общения	20	16	11	-	5	4	тестирование	зачёт
1.1	Общение как предмет научного знания. Социальное общение	10	8	6	-	2	2	тестирование	-
1.2	Конфликты и способы их предупреждения и разрешения	6	4	4	-	-	2	тестирование	-
1.3	Этические формы общения	4	4	1	-	3	-	тестирование	-
2.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	30	26	20	-	6	4	тестирование	зачёт
2.1	Введение	2	2	2	-	-	-	-	-
2.2	Морфология и физиология микробов	6	6	6	-	-	-	тестирование	-
2.3	Основы физиологии питания	8	6	4	-	2	2	тестирование	-
2.4	Гигиена и санитария в организациях питания	14	12	8	-	4	2	тестирование	-
3	Организация хранения и контроль запасов и сырья	30	26	16	-	10	4	тестирование	зачёт
3.1	Введение	2	2	2	-	-	-	-	-
3.2	Основные группы продовольственных товаров	14	12	8	-	4	2	тестирование	-
3.3	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	14	12	6	-	6	2	тестирование	-
4	Физиология питания	30	28	22	-	6	2	Тестирование	зачёт
4.1	Роль пищи для организма человека. Пищеварительная система	4	4	4	-	-	-	тестирование	-
4.2	Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма	10	10	8	-	2	-	тестирование	-
4.3	Теории, законы и концепции питания	8	8	6	-	2	-	тестирование	-
4.4	Оптимизация рационов питания населения и обогащение пищевых продуктов	8	6	4	-	2	2	тестирование	-
5	Метрология и стандартизация	30	28	16	-	12	2	тестирование	зачёт

5.1	Методологические основы стандартизации и технического регулирования	6	6	4	-	2	-	гестирование	-
5.2	Основы метрологии	10	10	6	-	4	-	гестирование	-
5.3	Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг	14	12	6	-	6	2	гестирование	-
6	Правовые основы профессиональной деятельности	20	16	10	-	6	4	тестирование	зачёт
6.1	Правовое регулирование предпринимательской деятельности	1	1	1	-	-	-	тестирование	-
6.2	Обязательственное право	2	2	2	-	-	-	тестирование	-
6.3	Правовое регулирование трудовых отношений	9	7	3	-	4	2	тестирование	-
6.4	Административные правонарушения и административная ответственность	8	6	4	-	2	2	тестирование	-
7	Охрана труда	20	16	14	-	2	4	тестирование	зачёт
7.1	Охрана труда на ПОП	10	8	6	-	2	2	тестирование	--
7.2	Основы энергосбережения	10	8	8	-	-	2	тестирование	-
8	Контроль качества продукции	30	28	16	-	12	2	тестирование	зачёт
8.1	Контроль качества полуфабрикатов и кулинарных изделий	16	16	10	-	6	-	тестирование	-
8.2	Анализ и оценка качества готовой продукции	14	12	6	-	6	2	тестирование	--
9	Товароведение продовольственных товаров	36	32	26	-	6	4	тестирование	зачёт
9.1	Основы товароведения продовольственных товаров	6	6	6	-	-	-	тестирование	
9.2	Товароведные характеристики продовольственных товаров	30	26	20	-	6	4	тестирование	-
10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	50	40	10	-	30	10	тестирование	зачёт
10.1	Рабочее место специалиста и использование информационных технологий для решения профессиональных задач	2	2	2	-	-	-	тестирование	-
10.2	Информационная система и ее место в профессиональной деятельности	32	26	6	-	20	6	тестирование	-
10.3	Компьютерные сети и их использование в	16	12	2	-	10	4	тестирование	-

	профессиональной деятельности								
11	Технология приготовления полуфабрикатов	50	40	28	-	12	10	тестирование	зачёт
11.1	Организация процесса производства и технологические процессы приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы.	20	16	12	-	4	4	тестирование	-
11.2	Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы для сложной кулинарной продукции	30	24	16	-	8	6	тестирование	-
12	Управление структурным подразделением организации	146	126	76	-	50	20	тестирование	зачёт
12.1	Формы организационной структуры ПОП	24	19	10	-	9	5	тестирование	-
12.2	Организационная структура ПОП	23	19	10	-	9	4	тестирование	-
12.3	Документационное обеспечение управления	40	34	17	-	17	6	тестирование	-
12.4	Организация работы трудового коллектива	29	27	21	-	6	2	тестирование	-
12.5	Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	30	27	18	-	9	3	тестирование	-
Подготовка и проведение итоговой аттестации⁴		20	20	-	-	20	-	-	Экзамен
Итого:		512	442	265	-	177	70	-	-

⁴ Количество часов указываются в столбцах «Общая трудоемкость» и СРС

Рабочая учебная программа

Раздел 1. «Психология общения»

Тема 1.1. Общение как предмет научного знания. Социальное общение.

Содержание: Назначение учебной дисциплины «Психология общения». Основные понятия. Требования к изучаемой дисциплине. Роль общения в профессиональной деятельности человека.

Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения. Единство общения и деятельности. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры. Невербальная коммуникация. Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения. Деловое общение и психология коллектива. Формы делового общения и их характеристики, правила деловой беседы, переговоров, совещаний; условия эффективности общения. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Самодиагностика по теме «Общение». Диагностический инструментарий: «Коммуникативные и организаторские способности». «Ваш стиль делового общения». «Ваши эмпатические способности».	2

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Разработка сценариев взаимодействия и определение их роли в межличностном общении. Определение практической значимости транзактного анализа Э. Берна	Практическое задание	2

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

- К видам компетентности не относят:
 - менеджерскую
 - коммуникативную +
 - профессиональную
 - квалификационную
- Процесс установления и развития контактов среди людей – это:
 - общение +
 - восприятие
 - взаимодействие
 - идентификация
- Характеристика делового общения:
 - партнёр в деловом общении выступает как личность, значимая для субъекта
 - общающихся людей отличает хорошее взаимопонимание в вопросах дела
 - основная задача делового общения – продуктивное сотрудничество
 - все ответы правильные +
- Общение, обеспечивающее успех какого-то общего дела, создающее условия для сотрудничества людей, чтобы достичь значимые для них цели – это:
 - неформальное общение

2. деловое общение +
3. конфиденциальное общение
4. нет правильного ответа
5. Процесс, в ходе которого два или более человек обмениваются и осознают получаемую информацию, которого состоит в мотивировании определённого поведения или воздействия на него – это:
 1. восприятие
 2. Коммуникация +
 3. взаимодействие
 4. эмпатия
6. Обратная связь:
 1. препятствует коммуникативному процессу
 2. способствует коммуникативному процессу +
 3. иногда способствует, а иногда препятствует коммуникативному процессу
 - 4 все ответы правильные
7. Одноканальный процесс коммуникации – это коммуникация:
 1. без обратной связи +
 2. с истинной обратной связью
 3. с неистинной обратной связью
 4. с истинной и неистинной обратной связью
8. Виды коммуникации:
 1. первичные и вторичные
 2. главные и второстепенные
 3. вербальные и речевые
 4. вербальные и невербальные +
9. Вербальные коммуникации – это:
 1. язык телодвижений и параметры речи
 2. устные и письменные +
 3. знаковые и тактильные
 4. нет правильного ответа
10. Факторы, не способствующие эффективному выступлению:
 1. отдавайте предпочтение длинным предложениям +
 2. никаких скороговорок
 3. держите паузу
 4. берите в руки что поярче и расставляйте акценты
11. К эффективным приёмам слушания не относят:
 1. активная поза слушающего
 2. умение задавать уточняющие вопросы
 3. активное слушание
 4. нерефлексивное слушание +
12. Как быть внимательным во время беседы?
 1. не доминируйте во время беседы
 2. не давайте волю эмоциям
 3. смотрите на собеседника +
 4. не принимайте позы обороны
13. Что не относят к правилам эффективного слушания?
 1. перестаньте говорить
 2. будьте терпеливы
 3. задавайте вопросы
 4. планируйте беседу +
14. К невербальным средствам коммуникации не относят:
 1. нерефлексивное слушание +
 2. взгляд

3. тактильный контакт
4. рефлексивное слушание
15. Движения тела человека и визуальный контакт – это:
 1. жест
 2. походка
 3. мимика
 4. все ответы правильные +

Тема 1.2. Конфликты и способы их предупреждения и разрешения

Содержание: Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций. Правила поведения в конфликтах. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций. Правила поведения в конфликтах.

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Грудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Подготовить сообщение на тему: «Роль руководителя в разрешении конфликтов».	Практическое задание	2

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

1. Предконфликтная ситуация – это:

- + нарастание социальной напряженности между оппонентами – потенциальными участниками конфликта из-за возникших противоречий;
- использование угрозы как способа воздействия на оппонента при проведении переговоров;
- действие, которое направлено против кого-либо другого.

2. Тест. Стимулирование конфликта предполагает:

- + целенаправленные действия субъекта управления, направленные на возникновение конструктивного конфликта;
- умышленный срыв рабочего процесса в виде отказа или ненадлежащего исполнения своих обязанностей;
- настойчивую борьбу за свои интересы, противоречащие другим.

3. Предупреждение конфликта представляет собой:

- + действия управленца по недопущению и нейтрализации факторов возникновения конфликта;
- наказание противодействующих оппонентов за участие в конфликте;
- мирное урегулирование возникших противоречий до начала открытого конфликта.

4. К этапам конфликта относятся:

- + предконфликтная ситуация; открытый конфликт с инцидентом, эскалацией и завершением; послеконфликтный период;
- возникновение противоречий, этап попыток снижения напряженности, нарастание противоречий, разрешение конфликта;
- инцидент, эскалация, примирение.

Тест - 5. Компромисс невозможен в конфликте:

- + ценностей;
- интересов;
- ресурсов.

6. Предметом конфликтологии являются:

- + закономерности появления и развития конфликтных противоречий, динамика и направления развития конфликтных ситуаций, способы и методы профилактики, решения и управления конфликтами;

- причины возникновения конфликтов в разных социальных сферах и способы их разрешения;
- предпосылки зарождения противоречий в различных социальных слоях общества, их профилактика и разрешение мирным путем.

7. Конфликтология как наука возникла, выделившись из наук:

- + социологии и психологии;
- философии и политологии;
- педагогики и культурологии.

8. Инцидент в конфликтологии – это:

- + формальный повод, позволяющий сторонам конфликта начать открытое противодействие;
- истинная причина возникновения непримиримых противоречий;
- отрицательное восприятие чьего-либо превосходства или успехов.

9. Объектом конфликтологии является:

- + социальный конфликт как специфический вид социального взаимодействия субъектов;
- межличностные конфликты сослуживцев в процессе трудовой деятельности;
- политические противоречия на разных уровнях власти, включая международные конфликты.

10. Основоположником американской конфликтологии считается:

- + Л. Козер;
- К. Боулдинг;
- Э. Берн.

11. Тест. Первый этап становления конфликтологии характеризуется:

- + формированием и развитием знаний о природе, принципах и видах конфликтов;
- появлением конфликтологических теорий и частных концепций;
- изучением конфликта как самостоятельного явления.

12. Поднятие уровня взаимной осведомленности сторон – это функция конфликта:

- + информационная;
- профилактическая;
- сигнальная.

13. Что такое толерантность?

- + Отсутствие или довольно незначительная реакция сторон на конфликтогенный фактор;
- Рост недовольства, отрицательной психологической напряженности и деструктивных социальных связей;
- Недобросовестное использование открытой информации.

14. Что представляет собой авторитет?

- + Признание со стороны других людей влияния и значимости кого-либо;
- Субъект, который отличается особенно активными действиями;
- Человек, для которого интересы других выше собственных.

15. Разрыв отношений как знак протеста против поведения оппонента называется:

- + бойкотом;
- блефом;
- бунтом.

Тема 1.3. Этические формы общения

Содержание: Понятие: этика и мораль. Категория этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения. Понятие: этика и мораль. Категория этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Разработка этических норм своей профессиональной деятельности	3

Форма текущего контроля: тестирование

ЭТИКА БИЗНЕС-ОБЩЕНИЯ

1. Автор концепции «свобода как познанная необходимость»:
Аристотель;
Гегель;
Кант;
Сартр.
2. В рамках западной европейской культуры первостепенное внимание уделяется следующим этическим нормам: польза, выгода, трудолюбие;
справедливость, добро, благо;
честь, свобода, вера.
3. Виды барьеров общения (четыре правильных ответа):**межъязыковые;**
мировоззренческие;
психологические;
соматические;
социальные;
технические;
4. Выделите принцип, на котором не может быть основано деловое общение:
доброжелательность;
порядочность;
тактичность;
уважительность;
ЭГОИЗМ
5. Высококультурный человек всегда:
законопослушный, морально устойчивый;
потенциальный бездельник;
преступник;
склонный к злоупотреблениям служебным положением;
честолюбивый
6. Главной христианской добродетелью является:
вера;
любовь;
надежда;
сила;
смирение
7. Деловая беседа предполагает:
использование лести;
использование литературного языка;
комплиментарное воздействие;
чрезмерное использование иностранных слов и профессионального жаргона
8. К невербальным средствам делового общения относятся:
деловая переписка;

мимика; жесты;
профессиональный жаргон;
речевые конструкции;
социальные диалекты

9. К принципам международного бизнеса не относятся:
бережное отношение к окружающей среде;
поддержка односторонних торговых отношений;
уважение правовых норм
10. К способу регулирования межличностных отношений не относится:
проектирование, формирование и развитие системы взаимоотношений;
регулирование межгрупповых отношений;
учет социально-психологических процессов и явлений в коллективах;
целенаправленное обучение персонала современным технологиям нравственного взаимоотношения

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме тестирования. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие все лабораторные, практические и самостоятельные работы.

За весь тест слушатель может получить 10 баллов.

1 вопрос = 1 баллу

Оценка «отлично» – 9 – 10 баллов

Оценка «хорошо» – 7 – 8 баллов

Оценка «удовлетворительно» – 5 – 6 баллов

Оценка «неудовлетворительно» - 0- 4 балла

Примерный перечень вопросов к зачету

1. Роль общения в профессиональной деятельности человека.
2. Классификация общения.
3. Единство общения и деятельности.
4. Влияние имиджа на восприятие человека.
5. Основные элементы коммуникации.
6. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры. Невербальная коммуникация.
7. Формы делового общения и их характеристики, правила деловой беседы, переговоров, совещаний; условия эффективности общения.
8. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов.
9. Правила поведения в конфликтах. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия.
10. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения.

Раздел 2. «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

Тема 2.1. Введение

Содержание: Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии.

Тема 2.2. Морфология и физиология микробов

Содержание: Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных

пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

1. Вид:
 - 1) Культура микроба, полученная из одной клетки
 - 2) Совокупность особей одного вида
 - +3) Совокупность особей, имеющих один генотип
 - 4) Выращенная на искусственной питательной среде, популяция одного вида
 - 5) Правильное название таксонов
2. Клон это:
 - 1) Совокупность особей одного вида
 - 2) Культура, выделенная из определенного источника
 - 3) Совокупность особей, имеющих один генотип
 - +4) Культура микроорганизмов, полученная из одной особи
 - 5) Микробные особи одного вида, выращенные на питательной среде
3. Основными формами бактерий являются:
 - +1) Кокки
 - +2) Палочки
 - 3) Спирохеты
 - 4) Грибы
 - 5) Риккетсии
4. Расположение кокков зависит от:
 - 1) Размеров кокков
 - 2) Количества и расположения жгутиков
 - +3) Деления в разных плоскостях
 - 4) Различия в капсулообразовании
 - 5) Наличия спор
5. Бациллы имеют:
 - 1) Кокковидную форму
 - 2) Включения зерен волютина
 - 3) Грамотрицательную окраску
 - 4) Округлую форму
 - +5) Споры
6. Бактерии это:
 - +1) Микроорганизмы, не имеющие оформленного ядра
 - 2) Относятся к эукариотам
 - 3) Имеют ядерную оболочку
 - 4) Имеют капсид
 - 5) Мельчайшие, не видимые в световом микроскопе частицы
7. Дополнительными структурными компонентами у бактерий являются:
 - 1) Цитоплазма
 - 2) Нуклеотид
 - 3) Клеточная стенка
 - +4) Споры
 - 5) Цитоплазматическая мембрана
8. Назовите структурные компоненты бактериальной клетки:
 - 1) Дифференцированное ядро
 - +2) Диффузно расположенная ядерная субстанция
 - 3) Шиповидный отросток
 - 4) Капсид
 - 5) Наличие в цитоплазме элементарных телец
9. Капсула бактерий:

- +1) Защищает от фагоцитов
- 2) Состоит из липидов
- 3) Характеризуется кислотоустойчивостью
- 4) Это белковый внешний слой цитоплазмы
- 5) Участвует в делении

10. В окрашенных мазках из мокроты больного воспалением легких обнаружены ланцетовидной формы попарно расположенные кокки фиолетового цвета с неокрашенной каймой вокруг. Что представляет собой эта кайма:

- 1) Споры
- 2) Цитоплазматическую мембрану
- +3) Капсулу
- 4) Оболочку
- 5) Жировосковые вещества

Тема 2.3. Основы физиологии питания

Содержание: Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.

Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.

Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Составление суточного рациона взрослого человека	Практическое задание	2

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

1. Источником энергии и пищевых веществ является:
 - а) вода
 - б) пищевые жиры и масла
 - в) пища
2. Пищевая ценность белка зависит от содержания:
 - а) в нём заменимых аминокислот
 - б) в нём незаменимых аминокислот

- в) и сбалансированности в нём незаменимых аминокислот
г) и сбалансированности в нём заменимых аминокислот
3. Какие жиры из перечисленных ниже имеют самую низкую усвояемость организмом человека?
- а) свиной жир
 - б) говяжий жир
 - в) рыбий жир
4. Клетчатка в организме
- а) стимулирует перистальтику кишок
 - б) растворяется в воде и полностью усваивается организмом
 - в) создаёт условия для подавления развития полезных бактерий
5. Фитонциды содержатся в
- а) лимонах
 - б) хурме
 - в) помидорах
6. К клубнеплодам относят
- а) картофель, свёклу
 - б) репу, редьку, картофель
 - в) картофель, батат, топинамбур
7. Найдите ошибку.
- С целью сохранения витамина С при кулинарной обработке овощи и плоды...
- а) следует варить в небольшом количестве воды или бульона
 - б) варить нужно при закрытой крышке, равномерном кипении, не допуская переваривания
 - в) следует чаще варить на пару
8. Магний влияет на нервную, мышечную, сердечную деятельность. Всего больше его содержится:
- а) в мясе
 - б) в рыбе
 - в) в хлебе
9. Функции ротовой полости в процессе пищеварения
- а) расщепление белков, жиров, углеводов
 - б) механическая переработка и начальное расщепление крахмала
 - в) переваривание жиров
10. К десертным овощам относят
- Варианты ответа:
- 1. а) ремень, спаржу, артишоки
 - 2. б) салат, шпинат, щавель
 - 3. в) лук-порей, лук-шалот

Тема 2.4. Гигиена и санитария в организациях питания

Содержание: Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования к соблюдению личной и производственной гигиены. Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве. Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка

мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве.

Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.

Требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.

Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2
2	Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	2

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Составить план гигиенических мероприятий по подготовке цеха к производству	Практическое задание	2

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

1. Гигиенические требования предъявляются
А. к материалам, из которых изготовлено оборудование
Б. к конструкции оборудования
В. к расстановке оборудования в помещениях
+ Г. все ответы верны
2. Требуется ли подтверждение соответствия оборудования и материалов, из которых они изготовлены, гигиеническим требованиям к их качеству и безопасности?
А. требуется только наличие санитарно-эпидемиологического заключения на материал, из которого оборудование изготовлено
Б. требуется только наличие сертификата на оборудование, подтверждающего его безопасность в эксплуатации
+ В. соответствие оборудования и материалов, из которых они изготовлены, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности должно быть подтверждено санитарно-эпидемиологическими заключениями и сертификатами
Г. все ответы не верны
3. Расстановка необходимого оборудования в цехе должна производиться с учетом

- + А. поточности технологического процесса
 - Б. социально-психологических факторов
 - В. мощности имеющегося оборудования
 - Г. все ответы верны
4. К производственному оборудованию предъявляется требование, что оно должно быть пожаро- и взрывобезопасным в следующем случае:
- А. при монтаже и ремонте
 - Б. при эксплуатации
 - В. при транспортировке и хранении
 - + Г. все ответы верны
5. К пусковым приспособлениям электромеханического оборудования предъявляется требование:
- А. не допускается наличие нескольких мест пуска одного и того же оборудования
 - В. кнопка «Пуск» должна быть утоплена не менее чем на 3 мм или иметь фронтальное кольцо
 - Г. устройство должно обеспечить быстроту и плавность включения оборудования
 - + Д. все ответы верны
6. Справедливо ли утверждение, что при работе на электромеханическом оборудовании необходимо прекратить подачу продукта при появлении запаха гари, постороннего шума, внезапно возникших при работе оборудования, и при прекращении подачи электроэнергии?
- А. необходимо прекратить подачу продукта только при прекращении подачи электроэнергии
 - Б. необходимо прекратить подачу продукта только при появлении запаха гари
 - + В. справедливо во всех случаях неполадок
 - Г. нет, не справедливо
7. Производственные столы в горячем цехе должны быть
- + А. из нержавеющей стали
 - Б. из дерева твердых пород
 - В. из любых полимерных материалов, разрешенных к контакту с пищевыми продуктами
 - Г. все ответы верны
8. Высота ножек стеллажей, шкафов и другого оборудования должна быть
- А. не менее 25-30 см
 - Б. не более 30 см
 - + В. не менее 15-20 см
 - Г. высота ножек не имеет значения
9. Справедливо ли утверждение, что производственные столы должны быть маркированы с учетом их назначения – для разделки сырых или готовых продуктов питания?
- + А. да, справедливо
 - Б. нет, так как с учетом их назначения – для разделки сырых или готовых продуктов питания – маркируют только ножи и разделочные доски
 - В. нет, производственные столы маркируются в зависимости от места использования – для вида цеха, в каком они должны быть установлены
 - Г. все ответы не верны
10. Нож для нарезки колбас должен иметь маркировку
- А. ВМ
 - + Б. МГ
 - В. КО
 - Г. Х
11. Доска для разделки сельди должна иметь маркировку
- А. РГ
 - + Б. С
 - В. СС

Г. СР

12. В какой посуде разрешается хранить пищу длительное время?

А. в алюминиевой

Б. в чугунной

+ В. из нержавеющей стали

Г. все ответы верны

13. Какую кухонную посуду не рекомендуется использовать на предприятиях общественного питания?

+ А. эмалированную

Б. луженую

В. дюралюминиевую

Г. все ответы верны

14. Гончарную посуду на предприятиях общественного питания разрешается использовать при условии

А. что она изготовлена из материала, разрешенного Минздравом России

Б. что она покрыта глазурью, не выделяющей свинца

В. что она не имеет на поверхности сколов и трещин

+ Г. все ответы верны

Форма промежуточной аттестации: зачет

Зачет проводится в форме тестирования. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие все лабораторные, практические и самостоятельные работы.

За весь тест слушатель может получить 10 баллов.

1 вопрос = 1 баллу

Оценка «отлично» – 9 – 10 баллов

Оценка «хорошо» – 7 – 8 баллов

Оценка «удовлетворительно» – 5 – 6 баллов

Оценка «неудовлетворительно» - 0- 4 балла

Примерный перечень вопросов к зачету:

1. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.
2. Осуществление микробиологического контроля пищевого производства (на примере производства).
3. Влияние внешней среды на микроорганизмы.
4. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.
5. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.
6. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции.
7. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение.
8. Пищевые инфекции. Пищевые отравления.
9. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды.
10. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.

Раздел 3. «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Тема 3.1. Введение:

Содержание: Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.

Тема 3.2. Основные группы продовольственных товаров

Содержание: Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюда. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.

Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2
2.	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Органолептическая оценка качествапельменей и вареников	Практическое задание	2

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

1. К бакаленой группе относятся:
Колбасы, мясная гастрономия
Консервы, Рыбная гастрономия, Молочная гастрономия
Крупа, мука, макаронные изделия, соль, сахар, растительное масло
2. К гастрономии относятся:
Крупа, мука, макаронные изделия, Пряности
Соль, сахар, растительное масло, Чай, кофе
Колбасы, мясопродукты, рыба, молочные продукты, консервы
3. К зерномучным товаром относятся :
Мука, крупа, крупяные изделия, макаронные изделия, хлебобулочные изделия
орехи, мед, сахар
Растительные масла, животные жиры, маргарин, кулинарные жир, коровье масло
4. К плодоовощным товаром относят:
овощи
плоды
ягоды
восточные сладости
5. К вкусовым товарам относятся:

Фруктово-ягодные изделия, какао-порошок, шоколад, восточные сладости
 Чай, кофе, пряности, алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные
 Сухой яичный порошок, меланж

6. К клубнеплодам относятся:
 картофель, топинамбур, батат
 морковь, свекла, редис
 лук, капуста, петрушка
7. Что относится к корнеплодам?
 картофель, капуста, лук
 свекла, репа, редька
 батат, петрушка, укроп
8. К молочным товарам относятся:
 молоко
 сливки
 сыр
 меланж
9. К рыбным товарам относятся:
 колбасные изделия
 икра
 рыба конченная, соленая, охлажденная
 мясные консервы
10. К пищевым жирам относятся:
 растительные масла, животные жиры
 маргарин, кулинарные жир, коровье масло
 сливки, молочные консервы

Тема 3.3. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания

Содержание: Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами

Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков.

Организация договорных отношений с поставщиками. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества.

Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Грудоемкость ч.
1	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-	4

	сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	
2	Составление договора поставки на продовольственные товары.	2

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов.	Практическое задание	2

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

1. Рациональная организация снабжения ПОП – это
 - своевременная доставка продуктов;
 - наличие графика завоза сырья и продуктов;
 - заключение договоров на поставку;
 - все ответы верны.
2. Источниками снабжения предприятий общественного питания являются:
 - фермерские хозяйства
 - супермаркеты;
 - оптовые базы;
 - магазины-кулинарии.
3. Предприятие общественного питания для закупки сырья и продуктов с продавцом заключает договор:
 - купли-продажи;
 - аренды;
 - поставки;
 - трудовой договор.
4. Договор поставки – это документ на поставку сырья и продуктов, который как правило имеет:
 - четыре основных раздела;
 - шесть основных разделов;
 - пять основных разделов;
 - все ответы верны.
5. Любой договор, заключённый между двумя и более партнёрами представляет собой
 - перечень разногласий между сторонами
 - соглашение двух и более лиц об установлении прав и обязанностей;
 - список взаимных претензий, предъявляемых партнёрами друг другу;
 - все ответы верны
6. Задачи, которые необходимо решить для обеспечения ПОП продовольственными продуктами, заключаются в следующем
 - что и сколько купить
 - как сэкономить
 - сколько потратить
 - где найти денег, на покупку сырья
7. Форма доставки, когда продукты на предприятие поступают непосредственно от поставщика
 - транзитная;
 - централизованная;
 - складская;

- децентрализованная.
8. Способ доставки продуктов силами и средствами поставщика?
 - транзитный;
 - централизованный;
 - складской;
 - децентрализованный.
 9. Кто является посредником между изготовителем и потребителем?
 - зав. складом;
 - торговый агент;
 - продавец на рынке;
 - все ответы верны.
 10. Машины для перевозки продуктов должны иметь
 - медицинский паспорт;
 - санитарный паспорт;
 - разрешение на перевозку продуктов
 - заключение Роспотребнадзора.
 11. Специализированный транспорт, для перевозки продуктов, должен иметь маркировку:
 - «Овощи»
 - «Хлеб»
 - «Молоко»
 - «Продукты»
 12. Тара предназначена для
 - обеспечения сохранности продуктов при транспортировке
 - проверки качества товара
 - уничтожения продуктовых отходов
 - сжигания мусора
 13. Классификация тары производится по основным признакам
 - по степени жёсткости
 - по кратности использования
 - по степени специализации
 - все ответы верны
 14. Приёмка, вскрытие, хранение и возврат тары называется:
 - товарооборот
 - тарооборот
 - кругооборот
 - все ответы верны
 15. Сколько признаков классификации тары Вы знаете?
 - четыре;
 - шесть
 - восемь
 - десять

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме тестирования. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие все лабораторные, практические и самостоятельные работы. За весь тест слушатель может получить 10 баллов.

1 вопрос = 1 баллу

Оценка «отлично» – 9 – 10 баллов

Оценка «хорошо» – 7 – 8 баллов

Оценка «удовлетворительно» – 5 – 6 баллов

Оценка «неудовлетворительно» - 0- 4 балла

Примерный перечень вопросов к зачету

Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров.

1. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.
2. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов.
3. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами.
4. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков.
5. Организация и оптимизация тарооборота.
6. Составление договора поставки на продовольственные товары.
7. Компонировка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.
8. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи.
9. Методы контроля качества продуктов при хранении.

Раздел 4. Физиология питания

Тема 4.1. Роль пищи для организма человека. Пищеварительная система

Содержание: Роль пищи для организма человека. Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы. Всасывание пищевых веществ, физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Строение и функции физиологических систем, связанных с процессами питания.

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

1. Расщепление углеводов в пищеварительной системе человека начинается под воздействием пищеварительного сока, который образуется в
 - 1) поджелудочной железе
 - 2) слюнных железах
 - 3) железах желудка
 - 4) печени
2. Какую роль в пищеварении играет желчь?
 - 1) расщепляет жиры на глицерин и жирные кислоты
 - 2) активизирует ферменты, эмульгирует жиры
 - 3) расщепляет углеводы до углекислого газа и воды
 - 4) ускоряет процесс всасывания воды
3. Слюна содержит ферменты, участвующие в расщеплении
 - 1) углеводов
 - 2) гормонов
 - 3) белков
 - 4) жиров
4. Желчь из печени у человека по протоку попадает в кишку
 - 1) двенадцатиперстную
 - 2) толстую
 - 3) слепую
 - 4) тощую
5. В пищеварительном канале расщепление сложных органических веществ осуществляется при участии
 - 1) антител
 - 2) гормонов
 - 3) кислорода
 - 4) ферментов
6. Пища передвигается по кишечнику благодаря
 - 1) скользкой и гладкой поверхности внутренней стенки кишечника
 - 2) смачиванию пищеварительными соками

- 3) полужидкому состоянию 4) сокращению мышц стенок кишечника
7. В двенадцатиперстную кишку открываются протоки
- 1) поджелудочной железы 2) извитых канальцев нефронов
3) лимфатических узлов 4) селезёнки
8. В тонком кишечнике происходит всасывание в кровь:
- 1) глюкозы 2) аминокислот 3) жирных кислот 4) гликогена 5) клетчатки 6) гормонов
9. Какие особенности характерны для строения и функций тонкого кишечника человека?
- 1) обеспечивает всасывание питательных веществ 2) выполняет барьерную роль
3) слизистая оболочка не имеет выростов – ворсинок 4) включает в состав двенадцатиперстную кишку
5) выделяет желчь 6) обеспечивает пристеночное пищеварение
10. Какие функции в организме человека выполняет печень? Укажите не менее четырёх функций.
11. При какой температуре и реакции среды ферменты желудочного сока наиболее активно действуют на белки?
- 1) выше температуры тела, в щелочной среде 2) выше температуры тела, в нейтральной среде
3) при нормальной температуре тела, в кислой среде 4) при нормальной температуре тела, в щелочной среде
12. Обезвреживание ядовитых веществ, попавших в организм человека с пищей, происходит в
- 1) почках 2) печени 3) мочевом пузыре 4) поджелудочной железе
13. Установите соответствие между признаком строения и функцией и органом пищеварения человека, для которого они характерны.
- ПРИЗНАК СТРОЕНИЯ И ФУНКЦИЯ**
- А) располагается в начальном отделе кишечника
Б) осуществляет всасывание основной массы питательных веществ
В) включает двенадцатиперстную кишку
Г) обеспечивает расщепление клетчатки Д) осуществляет основное всасывание воды
- ОРГАН ПИЩЕВАРЕНИЯ**
- 1) тонкая кишка 2) толстая кишка
14. Всасывание питательных веществ у человека наиболее интенсивно происходит в
- 1) пищеводе 2) ротовой полости 3) тонкой кишке 4) толстой кишке
15. Сокращение стенок кишечника в организме человека осуществляется за счет работы ткани
- 1) соединительной 2) эпителиальной 3) гладкой мышечной 4) поперечнополосатой мышечной

Тема 4.2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма

Содержание: Белки, азотистый баланс. Белки животного и растительного происхождения. Жиры, углеводы: виды, их источники, участие в обмене веществ. Витамины: виды, понятия: авитаминоз, гиповитаминоз, гипервитаминоз. Минеральные вещества: виды, источники, суточная потребность. Вода: водно-солевой обмен.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Антиалиментарные питания	2

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

1. Наука, которая изучает функциональные процессы, связанные с питанием, определяет потребность организма в пищевых веществах называется

- микробиология
- физиология питания
- химия

2. Простые белки называются

- протеины
- протеиды
- аминокислоты

3. Витамин А является

- водорастворимым
- жирорастворимым
- не растворимым

4. При длительном недостатке этого витамина у человека появляется цинга

- витамин А
- витамин С
- витамин D

5. Кальций, фосфор, железо относятся к

- макроэлементам
- микроэлементам

6. Энергетическая ценность белков равна

- 4,0 ккал
- 9,0 ккал
- 3,75 ккал

7. Биологические катализаторы белковой природы

- ферменты
- витамины
- аминокислоты

8. К моносахаридам относятся

- глюкоза, фруктоза
- крахмал, целлюлоза
- сахароза, лактоза

9. Энергетическая ценность жиров равна

- 9,0 ккал
- 3,75 ккал
- 4,0 ккал

10. Отсутствие этого витамина приводит к развитию у детей рахита

- витамин А
- витамин С
- витамин D

11. Медь, кобальт, марганец относятся к

- микроэлементам
- макроэлементам

12. Совокупность процессов, связанных с потреблением и усвоением в организме пищевых веществ, необходимых для энергетических, пластических целей и регуляции функциональной деятельности

- питание
- выделение
- дыхание

13. К дисахаридам относятся

- сахароза, лактоза
- глюкоза, фруктоза
- крахмал, гликоген

14. К полисахаридам относятся

- сахароза, лактоза
- глюкоза, фруктоза
- крахмал, гликоген

Тема 4.3. Теории, законы и концепции питания

Содержание: Рациональное питание: понятие, основные принципы. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения. Анализ альтернативных представлений о питании человека.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка	2

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

1. Назовите главный источник энергии.

- 1) жидкость;
- 2) пищевые масла и жиры;
- 3) жирные кислоты;
- +4) пища.

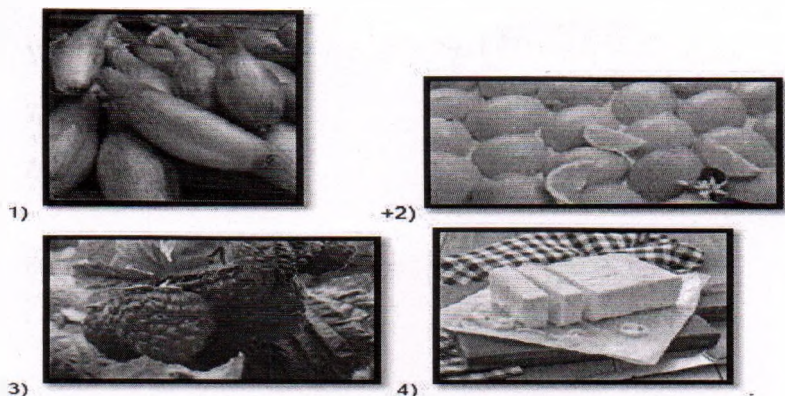
2. Укажите разновидность жира, который отличается наиболее низкой усвояемостью.

- 1) свиной;
- 2) рыбий;
- 3) олений;
- +4) говяжий.

3. Какова роль клетчатки в организме?

- 1) растворение в воде и полное усвоение;
- +2) стимулирование перистальтики кишечника;
- 3) создание условий для подавления развития полезных бактерий;
- 4) растворение в воде.

4. Назовите продукт с высоким содержанием фитонцидов.



5. Укажите перечень растительных культур, относящихся к клубнеплодам.

- 1) свёкла, огурец;
- 2) редис, томат, тыква;
- 3) клубника, капуста, горох;
- +4) батат, картофель, топинамбур.

6. На деятельность каких систем влияет магний?

- 1) нервная, мышечная;
- +2) сердечная, нервная, мышечная;
- 3) мышечная, сердечная;
- 4) сердечная, нервная.

7. Назовите продукт с самым высоким содержанием магния.

- 1) мясо;
- 2) рыба;
- 3) молоко;
- +4) хлеб.

8. Укажите перечень десертных овощных культур.

- 1) шпинат, лук-порей;
- +2) ревень, спаржа, артишок;
- 3) щавель, лук-шалот;
- 4) лук-порей, спаржа.

9. Укажите правильные температурные значения, характерные для мороженой рыбы.

- +1) $-8^{\circ}\text{C} \dots -10^{\circ}\text{C}$;
- 2) $-1^{\circ}\text{C} \dots -6^{\circ}\text{C}$;
- 3) $-6^{\circ}\text{C} \dots -8^{\circ}\text{C}$;
- 4) $-9^{\circ}\text{C} \dots -12^{\circ}\text{C}$.

тест 10. Укажите температурные условия хранения продукта, изображённого на фото.



- 1) $0^{\circ}\text{C} \dots -5^{\circ}\text{C}$, относительная влажность воздуха 85-90%;
- +2) $0^{\circ}\text{C} \dots +15^{\circ}\text{C}$, относительная влажность воздуха 70-75%;
- 3) $-5^{\circ}\text{C} \dots +10^{\circ}\text{C}$, относительная влажность воздуха 70-75%;
- 4) $0^{\circ}\text{C} \dots +20^{\circ}\text{C}$, относительная влажность воздуха 70-60%.

11. Назовите ошибочное утверждение «Витамины – это ...»

- 1) полезные элементы, которые помогают поддерживать иммунитет в борьбе с инфекционными заболеваниями»;
- +2) источник энергии»;
- 3) биологические регуляторы жизненных процессов человеческого организма»;
- 4) источник полезных веществ».

12. Назовите процессы, характерные для обмена веществ и энергии.

- 1) поступление микроэлементов в организм;
- 2) выведение из организма непереваренных остатков;
- +3) потребление, превращение, использование, накопление, потеря веществ и энергии;
- 4) накопление полезных микроэлементов.

13. В чём заключается процесс ассимиляции?

- 1) в расходе полезных веществ и энергии в организме;
- 2) в накоплении и расходе полезных веществ в организме;
- 3) в расходе энергии в организме;
- +4) в накоплении полезных веществ и энергии в организме.

14. Белуга, калуга, стерлядь – представители рыб семейства ...

- 1) лососевые;
- +2) осетровые;
- 3) скумбриевые;
- 4) окуневые.

15. Какое питание называется сбалансированным?

- 1) распределённое по времени суток, калорийности и количеству пищи;
- 2) которое назначается в лечебных целях при конкретном заболевании;
- +3) составленное с учётом физиологических потребностей организма, возраста, пола, веса, состояния здоровья;
- 4) направленное на лечение дефицита витаминов.

Тема 4.4. Оптимизация рационов питания населения и обогащение пищевых продуктов

Содержание: Оптимизация питания. Обогащение пищевых продуктов. Виды обогащенных пищевых продуктов. Биологически активные добавки. Генетически модифицированные источники пищи.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Использование генетически модифицированных продуктов	2

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Генетически модифицированные источники пищи	Практическое задание	2

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

1. Здоровое питание – это
 - 1) питание, направленное на обеспечение индивида витаминами;
 - + 2) питание, которое обеспечивает рост, нормальное развитие и жизнедеятельность человека; способствует укреплению его здоровья и профилактике заболеваний.
 - 3) система питания, включающая только овощи;
 - 4) питание, которое обеспечивает энергией и жирами.

2. Режим питания – это
 - 1) распределение пищи в течение дня по времени;
 - 2) распределение еды по объему и времени;
 - + 3) распределение пищи в течение дня по времени, калорийности, объему;
 - 4) распределение еды по калорийности.
3. Здоровым питанием предусмотрено ежедневное потребление:
 - 1) фастфуда, газировки;
 - 2) хлебобулочной продукции;
 - 3) кондитерских изделий;
 - + 4) овощей, фруктов.
4. Макронутриентами являются:
 - 1) белки, жиры, витамины;
 - 2) минеральные вещества;
 - + 3) белки, жиры, углеводы;
 - 4) витамины и минеральные вещества.
5. Микронутриенты – это
 - 1) белки, жиры, вода;
 - 2) минеральные вещества, углеводы;
 - 3) жиры, углеводы;
 - + 4) минеральные вещества, витамины.
6. По сбалансированным нормам потребления пищевых веществ соотношение белков, жиров, углеводов должно составлять:
 - 1) 1:2:1;
 - 2) 1:4:4;
 - + 3) 1:1:4;
 - 4) 1:1:1.
7. Главная функция углеводов –
 - + 1) обеспечить организм энергией;
 - 2) защитить от вирусов;
 - 3) участвовать в образовании важных соединений;
 - 4) спасти тело от ударов.
8. К какой группе по энергетическим затратам относятся специалисты-медики?
 - + 1) 1;
 - 2) 2;
 - 3) 4;
 - 4) 5.
9. Мясо, рыба, яйца обеспечивают организм человека:
 - 1) минеральными солями;
 - + 2) белками;
 - 3) углеводами;
 - 4) жирами.
- тест 10. Пищевая ценность белка зависит от содержания:
 - 1) в нем незаменимых аминокислот;
 - 2) сбалансированности в нем заменимых аминокислот;
 - 3) в нем заменимых аминокислот;
 - + 4) сбалансированности в нем незаменимых аминокислот.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме тестирования. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие все лабораторные, практические и самостоятельные работы. За весь тест слушатель может получить 10 баллов.

1 вопрос = 1 баллу

- Оценка «отлично» – 9 – 10 баллов
 Оценка «хорошо» – 7 – 8 баллов
 Оценка «удовлетворительно» – 5 – 6 баллов
 Оценка «неудовлетворительно» - 0- 4 балла

Примерный перечень вопросов:

1. Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы.
2. Всасывание пищевых веществ, физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.
3. Энергетический обмен организма. Энергетические затраты организма и методы их определения.
4. Белки, азотистый баланс. Белки животного и растительного происхождения.
5. Жиры, углеводы: виды, их источники, участие в обмене веществ.
6. Витамины: виды, понятия: авитаминоз, гиповитаминоз, гипервитаминоз.
7. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения.
8. Виды обогащенных пищевых продуктов.
9. Биологически активные добавки.
10. Генетически модифицированные источники пищи.

Раздел 5. «Метрология и стандартизация»

Тема 5.1. Методологические основы стандартизации и технического регулирования:

Содержание: Цели и задачи стандартизации и технического регулирования. Основные направления развития стандартизации. Объекты технического регулирования и стандартизации, субъекты стандартизации.

Цели и задачи международного и регионального сотрудничества в области стандартизации. Формы сотрудничества. Международные организации по стандартизации. Принципы стандартизации: определение. Научные и правовые принципы (ФЗ «О техническом регулировании»). Методы стандартизации. Системы стандартизации. Порядок разработки, утверждения, обновления и отмены национальных стандартов (ГОСТ Р 1.2-2004).

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Изучение правовой основы технического регулирования и решение ситуационных задач.	2

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

1. Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производств и обращения продукции и повышения конкурентоспособности продукции, работ или услуг?
 - 1) техническое регулирование;
 - 2) оценка соответствия;
 - 3) стандартизация;
 - 4) сертификация;
2. В зависимости от требований к объектам стандартизации ... подразделяют на государственный, отраслевой и республиканский?

- 1) норматив;
- 2) стандарт;
- 3) регламент;
- 4) эталон;

3. Вставьте пропущенное слово:

... отечественной стандартизации обеспечивается периодической проверкой стандартов, внесением в них измерений, а так же своевременным пересмотром или отменой стандартов?

- 1) плановость;
- 2) перспективность;
- 3) динамичность;
- 4) надежность;

4. Вставьте пропущенное слово

... - рациональное сокращение видов, типов, и размеров изделий одинакового функционального назначения, а также узлов и деталей, входящих в изделие с целью ограниченного числа взаимозаменяемых узлов и деталей, позволяющих собрать новые изделия с добавлением определенного количества оригинальных элементов?

- 1) типизация;
- 2) унификация;
- 3) специализация;
- 4) спецификация;

5. Правовые основы стандартизации в России установлены Законом Российской Федерации

- 1) О стандартизации;
- 2) О техническом регулировании;
- 3) Об обеспечении единства измерений;
- 4) О измерении;

6. Общероссийские классификаторы технико-экономической информации это - ...?

- 1) правовой документ;
- 2) технический документ;
- 3) нормативный документ;
- 4) научный документ;

7. Вставьте пропущенное слово

...являются объектами авторского права?

- 1) СП;
- 2) ГОСТ;
- 3) ОСТ;
- 4) ОКС;

8. Порядок разработки, принятия, введения в действие, применения и ведения общероссийских классификаторов технико-экономической информации устанавливает...?

- 1) ГОСТ;
- 2) Госстандарт;
- 3) Постановление правительства;
- 4) Научный институт;

9. Вставьте пропущенное слово

в ... указывают сроки выполнения каждой стадии, включаемой в содержание работы в целом, содержание и структуру будущего стандарта, перечень требований к объекту стандартизации, список заинтересованных потенциальных потребителей этого стандарта?

- 1) техническом регламенте;
- 2) техническом условии;
- 3) техническом задании;
- 4) техническом договоре;

10. Основной нормативно-технический документ по стандартизации?

- 1) Федеральный закон "О техническом регулировании";
- 2) Стандарт;
- 3) Техусловие;
- 4) Федеральный закон "О стандартизации";

Тема 5.2. Основы метрологии

Содержание: Структурные элементы метрологии. Цели и задачи. Принципы метрологии. Метрологическое обеспечение профессиональной деятельности. Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых в организациях общественного питания. Установление наличия поверочных клейм.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых в организациях общественного питания. Установление наличия поверочных клейм.	2
2.	Перевод национальных внесистемных единиц измерения в единицы СИ.	2

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

Вопрос 1. Наука об измерениях, методах и средствах обеспечения их единства и способах достижения требуемой точности называется...

- 1. Государственной системой обеспечения единства измерений
- 2. Квалиметрией
- 3. Метрологией
- 4. Стандартизацией.

Вопрос 2. К задачам метрологии не относится:

- 1. Разработка теории, методов и средств измерений и контроля;
- 2. Обеспечение единства измерений;
- 3. Разработка методов оценки погрешностей.
- 4. Установление требований к качеству продукции с учетом ее безопасности.

Вопрос 3. Метрология, как наука, занимается величинами:

- 1. Математическими;
- 2. Физическими
- 3. Идеальными
- 4. Вычисляемыми

Вопрос 4. Наибольшее количество действий можно выполнить по шкале...

- 1. отношений
- 2. интервалов
- 3. порядка
- 4. наименований

Вопрос 5. Производная физическая величина – это величина..

- 1. отображающая истинное значение измеряемой величины;
- 2. отображающая действительное значение измеряемой величины;
- 3. определяемая через основные физические величины;
- 4. оцениваемая

Вопрос 6. Производной единицей системы SI не является

- 1. Сила, вес
- 2. Мощность
- 3. Количество вещества
- 4. Электрическое сопротивление

Вопрос 7. В способ получения измерительной информации не входят...

- 1. дифференциальные измерения
- 2. прямые измерения
- 3. совокупные измерения
- 4. косвенные измерения

Вопрос 8. К косвенным измерениям относится

- 1. измерения, при которых искомое значение интуитивно подбирается;
- 2. измерения, результаты которых получаются непосредственно их опыта;
- 3. измерения, при которых искомое значение величины определяется на основании известной зависимости;
- 4. измерения, при которых искомое значение определяется путем решения системы уравнений;

Вопрос 9. Если определяются характеристики случайных процессов, то измерения называются

- 1. статистическими
- 2. косвенными
- 3. совокупными
- 4. прямыми

Вопрос 10. Разность между измеряемой величиной и действительной называется погрешностью...

- 1. относительной
- 2. приведенной
- 3. абсолютной
- 4. систематической

Тема 5.3. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг

Содержание: Изучение порядка проведения декларирования услуг общественного питания. Ознакомление с правилами заполнения бланков деклараций. Изучение порядка проведения сертификации услуг общественного питания. Ознакомление с правилами заполнения бланков сертификата.

Юридическая ответственность сторон. Изучение понятия, назначения, видов и сфер распространения Государственного метрологического контроля и надзора. Правила и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений.

Назначение и проведение Государственного метрологического контроля и надзора. Требования к оформлению документации при проведении контроля и надзора.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Ознакомление с правилами заполнения бланков деклараций.	2

2	Ознакомление с правилами заполнения бланков сертификата.	2
3	Ознакомление с правилами заполнения бланков проведения Государственного метрологического контроля.	2

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Определить федеральные законы, составляющие правовую базу обеспечения единства измерений. Изучить ФЗ «Об обеспечении единства измерений», его структуру и основные положения. Рассмотреть понятие и назначение Государственной метрологической службы. Изучить понятие, назначение, виды и сферы распространения Государственного метрологического контроля и надзора. Указать правила и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений.	Практическое задание	2

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

1. Что понимается под сертификацией продукции?
 - совокупность участников сертификации, осуществляющих сертификацию по правилам, установленным в этой системе.
 - процедура подтверждения соответствия, посредством которой независимая от изготовителя (продавца, исполнителя) и потребителя (покупателя) организация удостоверяет в письменной форме, что продукция соответствует установленным требованиям.
 - зарегистрированный в установленном порядке знак, которым по правилам данной системы сертификации подтверждается соответствие маркированной им продукции установленным требованиям.
2. Форму и схему подтверждения соответствия выбирает:
 - заявитель;
 - заказчик;
 - органы по сертификации.
3. Заявитель выбирает ОС:
 - по своему усмотрению
 - в соответствии с требованиями Госстандарта РФ
 - по рекомендации
4. Добровольная сертификация проводится на основании Закона РФ:
 - «О сертификации продукции и услуг»;
 - «О сертификации»;
 - «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
5. Действие сертификата соответствия при обязательной сертификации распространяется:
 - по всей территории РФ;
 - только в определенных регионах РФ, где реализуется сертифицированная продукция;
 - на всей территории СНГ.
6. Маркирование продукции при добровольной сертификации гарантирует:

- только качество продукции;
 - только безопасность продукции;
 - качество и безопасность продукции.
7. Маркировка продукции знаком соответствия Госстандартом:
 - полностью гарантирует качество;
 - гарантирует качество частично;
 - гарантирует только безопасность.
 8. Обязательная сертификация подтверждает:
 - соответствия продукции обязательным требованиям, установленным законодательством;
 - только подлинность продукции
 - только безопасность продукции
 9. Приостанавливает и прекращает действие выданных сертификатов
 - Госстандарт России;
 - Орган по сертификации
 - испытательная лаборатория
 10. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией проводится в течении
 - всего срока выпуска
 - года
 - срока действия сертификата

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме тестирования. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие все лабораторные, практические и самостоятельные работы. За весь тест слушатель может получить 10 баллов.

1 вопрос = 1 баллу

Оценка «отлично» – 9 – 10 баллов

Оценка «хорошо» – 7 – 8 баллов

Оценка «удовлетворительно» – 5 – 6 баллов

Оценка «неудовлетворительно» - 0- 4 балла

Примерный перечень вопросов к зачету

1. Цели и задачи стандартизации и технического регулирования.
2. Основные направления развития стандартизации.
3. Цели и задачи международного и регионального сотрудничества в области стандартизации.
4. Научные и правовые принципы (ФЗ «О техническом регулировании»).
5. Основы технического регулирования в РФ.
6. Технические регламенты.
7. Порядок разработки, утверждения, обновления и отмены национальных стандартов (ГОСТ Р 1.2-2004).
8. Структурные элементы метрологии. Цели и задачи.
9. Метрологическое обеспечение профессиональной деятельности.
10. Изучение порядка проведения декларирования услуг общественного питания.

Раздел 6 «Правовые основы профессиональной деятельности»

Тема 6.1. Правовое регулирование предпринимательской деятельности

Содержание: Общая характеристика предпринимательства. Законодательство в сфере сервиса. Субъекты предпринимательской деятельности, их признаки. Понятие собственности в экономической науке. Виды форм собственности. Понятие и признаки юридического лица. Договор купли-продажи. Договор поставки. Договор контрактации. Договор мены. Договор аренды. Договор подряда. Договор возмездного оказания услуг. Договор перевозки. Договор займа и кредита. Договор хранения. Договор страхования. Договор поручения. Договор комиссии. Договор о совместной деятельности. Агентский договор. Порядок заключения договора.

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

1. Учредительным документом акционерного общества является:
 - а) трудовой договор
 - б) учредительный договор
 - в) учредительный договор и устав
 - г) устав
2. Какой срок предусмотрен для регистрации юридического лица в ЕГРЮЛ?
 - а) 3 дней
 - б) 10 дней
 - в) 1 месяц
 - г) 1 день
3. Какой орган лицензирует деятельность бирж:
 - а) Федеральная служба по финансовым рынкам
 - б) деятельность не подлежит лицензированию.
 - в) Банк России;
 - г) Биржевая арбитражная комиссия;
4. Для приобретения статуса индивидуального предпринимателя гражданин должен обладать следующими признаками субъекта гражданского права:
 - а) правоспособностью и дееспособностью
 - б) являться гражданином РФ и обязательно проживать на территории РФ
 - в) все перечисленное
 - г) достичь возраста 13 лет
5. Норма о реорганизации коммерческих организаций содержится:
 - а) в законодательстве об ипотеке
 - б) в трудовом кодексе РФ
 - в) в ГК РФ
 - г) в законодательстве о банковской деятельности
6. Предпринимательское право состоит:
 - а) из Особенной части
 - б) из Общей части
 - в) из Общей и Особенной частей
 - г) не подразделяется на Общую и Особенную часть
7. Коммерческая организация учреждается по решению:
 - а) нет верного ответа
 - б) налогового органа
 - в) собственников имущества или уполномоченного им органа
 - г) суда
8. Порядок государственной регистрации юридических лиц установлен:

- а) ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности»
 - б) ФЗ «Об акционерных обществах»
 - в) обычаями
 - г) ФЗ «О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей»
9. В какой организационно-правовой форме должны создаваться биржи:
- а) некоммерческое партнерство;
 - б) акционерное общество;
 - в) общество с ограниченной ответственностью.
 - г) организационно-правовая форма законом не установлена
10. Каким законом не регулируется предпринимательская деятельность:
- а) О защите прав потребителей
 - б) О некоммерческих организациях
 - в) О финансовой аренде
 - г) О судебной системе РФ

Тема 6.2. Обязательственное право

Содержание: Общие положения об обязательствах. Общие положения о договорах.

Публичный договор. Порядок заключения, изменения и расторжения договора.

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

1. Банковская гарантия может быть:
 - а) как отзывной, так и безотзывной +
 - б) отзывной
 - в) безвозмездной
2. Прекращение обязательства смертью должника:
 - а) смерть гражданина прекращает только обязательства, возникающие из возмездных сделок
 - б) возможно, но только в случае, если исполнение не может быть произведено без личного участия должника, либо обязательство иным образом неразрывно связано с личностью должника +
 - в) невозможно, смерть должника не может являться основанием прекращения обязательства
3. Несоблюдение письменной формы соглашения о неустойке влечет:
 - а) лишение сторон права в случае спора приводить письменные или иные доказательства
 - б) недействительность основного обязательства
 - в) недействительность соглашения о неустойке +
4. Недействительность соглашения об обеспечении исполнения обязательств:
 - а) не влечет недействительности основного обязательства +
 - б) влечет недействительность основного обязательства
 - в) не влечет недействительности основного обязательства, за исключением банковской гарантии
5. Одна из сторон договора об ипотеке (залогодатель) по отношению к ипотечному имуществу имеет право ... и обязана обеспечить надлежащее хранение объекта недвижимости:
 - а) владения, пользования и распоряжения, сохраняет право собственности

б) владения, не имеет права пользования и распоряжения, не сохраняет право собственности

в) владения и пользования, не имеет права распоряжения, сохраняет право собственности +

6. При залоге товаров в обороте заложенными считаются:

а) все товары залогодателя

б) все или часть товаров определенного вида до тех пор, пока они находятся в собственности или хозяйственном ведении залогодателя +

в) часть любых товаров, находящихся на любом имущественном праве залогодателя

7. Основной должник в обязательстве, обеспеченном банковской гарантией, является:

а) цедентом

б) бенефициаром

в) принципалом +

8. Ответ о согласии заключить договор на иных условиях, чем предложено в оферте:

а) не является акцептом, поскольку акцепт должен быть полным и безусловным +

б) является акцептом оферты без учета иных условий

в) является акцептом на иных условиях

9. Принцип свободы договора означает, что:

а) контрагент не вправе обратиться в суд с иском о понуждении заключить договор

б) стороны свободны в заключении договора

в) стороны свободны в заключении договора. Понуждение к заключению договора не допускается, за исключением случаев, когда обязанность заключить договор предусмотрена ГК РФ, законом или добровольно принятым обязательством +

10. Договор считается заключенным, если сторонами достигнуто соглашение:

а) любым способом, в котором стороны исходят из принципа свободы договора

б) по всем существенным условиям договора +

в) по всем обычным условиям договора

Тема 6.3. Правовое регулирование трудовых отношений

Содержание: Система трудового права. Источники трудового права. Трудовые правоотношения. Понятие и виды занятости. Федеральная служба по труду и занятости.

Порядок и условия признания гражданина безработным. Правовой статус безработного. Пособие по безработице.

Повышение квалификации и переподготовка безработных граждан. Понятие и виды трудового договора. Заключение трудового договора.

Заработная плата, минимальный размер оплаты труда. Удержания из заработной платы работника. Система оплаты труда. Порядок и условия выплаты заработной платы.

Методы обеспечения трудовой дисциплины. Понятие и виды дисциплинарной ответственности. Виды дисциплинарных взысканий. Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности. Порядок обжалования и снятия дисциплинарного взыскания. Понятие и виды материальной ответственности. Порядок составления и оформления искового заявления.

Должностные права. Должностные обязанности. Понятие и виды трудовых споров. Порядок рассмотрения индивидуального трудового спора в КТС.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Порядок обжалования и снятия дисциплинарного взыскания	1
2	Материальная ответственность работодателя.	1
3	Порядок составления и оформления искового заявления	1
4	Социальное обеспечение в РФ. Виды социальной помощи. Понятие и виды пенсии	1

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Тестовые вопросы: ответственность работников в сфере профессиональной деятельности.	Практическое задание	2

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

Вопрос 1: Показать правильные ответы

Нормальная продолжительность рабочего времени относительно законодательства не может превышать ...

Варианты ответа:

1. а) 8 часов в смену
2. б) 300 календарных дней в год
3. в) 40 часов в неделю
4. г) 8 часов в день
5. д) 28 календарных дней в месяц

Вопрос 2: Показать правильные ответы

В случае регистрации брака, рождения ребёнка или смерти близких родственников работник имеет право на отпуск без сохранения заработной платы продолжительностью до ...

Варианты ответа:

1. а) 1 недели
2. б) 5 календарных дней
3. в) 10 календарных дней
4. г) 3 календарных дней

Вопрос 3: Показать правильные ответы

В стаж работы, дающей право на ежегодный основной оплачиваемый отпуск, не включается время ...

Варианты ответа:

1. а) вынужденного прогула при незаконном увольнении и последующем восстановлении на работе
2. б) болезни работника
3. в) отпуска по уходу за ребенком до достижения им установленного законом возраста

Вопрос 4: Показать правильные ответы

Ночное время продолжается с ... часов

Варианты ответа:

1. а) 22.00 до 6
2. б) 23.00 до 6
3. в) 22.00 до 5

Вопрос 5: Показать правильные ответы

В рабочее время не включается ...

Варианты ответа:

1. а) междусменный перерыв
2. б) перерыв для отдыха и питания
3. в) перерыв для кормления женщиной ребенка до полутора лет

Вопрос 6: показать правильные ответы

При совпадении выходного и нерабочего праздничного дней ...

Варианты ответа:

1. а) работникам предоставляется дополнительный день отдыха по усмотрению работодателя
2. б) выходной день переносится на следующий после праздничного рабочий день
3. в) работник использует нерабочий праздничный день, а выходной день добавляется к отпуску

Вопрос 7: Показать правильные ответы

Продолжительность еженедельного непрерывного отдыха не может быть менее ... часов

Варианты ответа:

1. а) 24
2. б) 36
3. в) 42
4. г) 48
5. д) 12

Вопрос 8: Показать правильные ответы

В обеденный перерыв (перерыв для отдыха и питания) работник вправе покидать территорию работодателя

Варианты ответа:

1. а) да
2. б) нет
3. в) да, но с разрешения работодателя (его представител

Вопрос 9: Показать правильные ответы

Порядок введения суммированного учета рабочего времени устанавливается ...

Варианты ответа:

1. а) коллективным договором
2. б) правилами внутреннего трудового распорядка
3. в) трудовым договором

Вопрос 10: Показать правильные ответы

По письменному заявлению работника может быть заменена денежной компенсацией часть ежегодного оплачиваемого отпуска, превышающая ... календарных дней

Варианты ответа:

1. а) 21
2. б) 14
3. в) 28

Тема 6.4. Административные правонарушения и административная ответственность

Содержание: Понятие и предмет административного права. Виды административных правонарушений. Административные правонарушения, посягающие на права граждан. Административные правонарушения, посягающие на права граждан.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ /п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Административные правонарушения, посягающие на права граждан	2

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Процедура привлечения к административной ответственности и рассмотрения об административных нарушениях	Практическое задание	2

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

1. Какие правоотношения регулирует административное право:
 - а) имущественные и личные неимущественные правоотношения
 - б) в области осуществления исполнительной власти +
 - в) в области труда и занятости
 - г) в области социально-экономических прав и интересов граждан
2. Какой характер носят нормы административного права:
 - а) диспозитивный
 - б) разрешительный
 - в) уведомительный
 - г) императивный +
3. Что относят к административным наказаниям:
 - а) замечание
 - б) выговор
 - в) предупреждение +
 - г) увольнение
4. Какое наказание за административное правонарушение может быть наложено только судом:
 - а) предупреждение
 - б) административный штраф
 - в) конфискация орудия совершения административного правонарушения
 - г) административный арест +
5. Какое из приведенных высказываний не верно:
 - а) для административного права характерно равенство субъектов правоотношения +
 - б) административное правонарушение — это всегда деяние
 - в) в состав административного правонарушения входят объект, субъект, объективная сторона и субъективная сторона
 - г) лица, совершившие административные правонарушения, равны перед законом
6. Какое из перечисленных административных правонарушений посягает на права граждан:
 - а) отказ от предоставления отпуска для участия в выборах
 - б) незаконная выдача избирательного бюллетеня
 - в) нарушение санитарно-эпидемиологических требований к питьевой воде +
 - г) отказ в предоставлении информации
7. Какое из перечисленных наказаний за административное правонарушение может быть наложено на юридическое лицо:
 - а) дисквалификация
 - б) административный штраф +
 - в) административное выдворение за пределы РФ
 - г) обязательные работы
8. С какого возраста лицо подлежит административной ответственности:
 - а) 14 лет
 - б) 15 лет
 - в) 16 лет +
 - г) 18 лет

9. К чему относится право граждан на обжалование действий должностных лиц в суде:

- а) дозволениям +
- б) запретам
- в) предписаниям
- г) обязательствам

10. В каком случае административный штраф считается оплаченным:

- а) при условии получения органом, который вынес постановление, документа об оплате данного штрафа, либо наличия информации о такой уплате в Государственной информационной системе о государственных и муниципальных платежах +
- б) при условии оплаты полной суммы штрафа непосредственно лицу или органу, наложившему указанный вид наказания
- в) при списании с банковского счета правонарушителя половины суммы штрафа через 25 дней после вынесения постановления

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме тестирования. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие все лабораторные, практические и самостоятельные работы. За весь тест слушатель может получить 10 баллов.

1 вопрос = 1 баллу

Оценка «отлично» – 9 – 10 баллов

Оценка «хорошо» – 7 – 8 баллов

Оценка «удовлетворительно» – 5 – 6 баллов

Оценка «неудовлетворительно» - 0- 4 балла

Примерный перечень вопросов к зачету

1. Общая характеристика предпринимательства.
2. Законодательство в сфере сервисов и производств.
3. Понятие и структура предпринимательских правоотношений.
4. Субъекты предпринимательской деятельности, их признаки.
5. Основания классификации юридических лиц.
6. Общие положения об обязательствах.
7. Понятие и виды занятости. Федеральная служба по труду и занятости.
8. Заработная плата, минимальный размер оплаты труда. Удержания из заработной платы работника.
9. Система оплаты труда. Порядок и условия выплаты заработной платы.
10. Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности.

Раздел 7. «Охрана труда»

Тема 7.1. Охрана труда

Содержание: Структура системы стандартов безопасности труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Травмоопасные производственные факторы в ОП. Методы и средства защиты при работе с технологическим оборудованием и инвентарем. Требования, предъявляемые к средствам защиты.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Порядок расследования и документального подтверждения и учета несчастных случаев по форме Н-1 и НП.	2

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Ведение документации по охране труда	Практическое задание	2

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

Вопрос 1:

Показать правильные ответы

Работодатель в законодательном порядке обязан отстранить рабочего от работы, если он:

Варианты ответа:

1. а) находится в состоянии алкогольного опьянения
2. б) грубо нарушил требования охраны труда
3. в) по собственной инициативе не прошел очередной медицинский осмотр
4. г) после первичного инструктажа на рабочем месте не стал проходить стажировку по охране труда
5. д) не применяет полагающиеся ему средства индивидуальной защиты
6. е) отказался принимать выданное ему молоко, в то время как условия труда на участке предусматривают это

Вопрос 2:

Показать правильные ответы

Работодатель в законодательном порядке обязан:

Варианты ответа:

1. а) организовать разработку инструкций по охране труда для работников своего предприятия
2. б) организовать бесплатную выдачу фирменной одежды с эмблемой предприятия всем работникам, занятым производственной деятельностью
3. в) ежедневно всем работникам, занятым обслуживанием опасного технологического оборудования, по установленным нормам выдавать молоко
4. г) для всех работников проводить первичный на рабочем месте и повторные инструктажи по охране труда
5. д) провести внеплановый инструктаж по охране труда для работников при вводе нового технологического оборудования
6. е) обеспечить проведение специальной оценки условий труда, но не реже 1 раза в 5 лет.

Вопрос 3:

Показать правильные ответы

При приеме работника на постоянную работу на предприятие:

Варианты ответа:

1. а) с ним вначале проводят вводный инструктаж по охране труда, а затем подписывают приказ о приеме
2. б) вначале подписывают приказ о приеме, а затем проводят вводный инструктаж по охране труда
3. в) с ним заключают трудовой договор
4. г) с ним заключают коллективный договор
5. д) его знакомят под роспись с Правилами внутреннего трудового распорядка
6. е) он подписывает обязательство, что всю ответственность за соблюдение норм охраны труда берет на себя

Вопрос 4:

Показать правильные ответы

Работодатель обязан:

Варианты ответа:

1. а) не реже 1 раза в 3 года проводить учебу по охране труда руководителей подразделений с регистрацией учебы в специальном журнале
2. б) не допускать к работе лиц, имеющих медицинские противопоказания к данной работе
3. в) организовать разработку инструкций по охране труда для профессий и видов работ
4. г) не допускать к работе лиц, которые не приобрели полагающуюся по типовым нормам спецодежду
5. д) о каждом легком несчастном случае сообщать в Государственную инспекцию труда

Вопрос 5:

Показать правильные ответы

Работник имеет право на:

Варианты ответа:

1. а) отказ выполнять работу, угрожающую его жизни или здоровью
2. б) ежегодный оплачиваемый отпуск не менее одного месяца
3. в) дополнительный отпуск при выработке более 120 часов сверхурочной работы
4. г) бесплатное обеспечение спецодеждой по установленным нормам
5. д) сокращенную рабочую неделю при работе во вредных условиях труда

Вопрос 6:

Показать правильные ответы

Законодательство по охране труда предусматривает:

Варианты ответа:

1. а) в коллективный договор могут быть внесены пункты, которые или улучшают положение работника по сравнению с действующим законодательством или ухудшают, если стороны, подписавшие договор, договорились об этом
2. б) на финансирование мероприятий по охране труда работодатель обязан выделить не менее 0,2% от суммы затрат на производство продукции
3. в) часть расходов на охрану труда работников предприятия может быть произведена за счет самих работников при условии внесения этого пункта в коллективный договор;
4. г) для лиц 16 и 17 лет рабочая неделя составляет не более 35 час в неделю
5. д) продолжительность рабочей недели в нормальных условиях труда может быть установлена на предприятии в размере 39 часов
6. е) перерыв для отдыха и питания работников в течение смены должен быть предоставлен продолжительностью не менее 45 мин. и не более 1 часа

Вопрос 7:

Показать правильные ответы

Законодательство по охране труда:

Варианты ответа:

1. а) не запрещает работу в нормальных условиях труда для определенной категории работников в течение 20 часов подряд при условии введения на предприятии суммированного учета времени на какой-то период
2. б) предусматривает повышенную оплату труда в период с 22-00 до 8-00 утра
3. в) позволяет работодателю привлекать работника к сверхурочной работе в любых ситуациях с согласия самого работника и с учетом мнения профсоюзного органа
4. г) предусматривает сверхурочную работу оплачивать всегда в двойном размере или предоставлять отгул за переработанное время
5. д) позволяет привлекать работника для работы по ликвидации производственной аварии в выходной день и без согласия самого работника

Вопрос 8:

Показать правильные ответы

В соответствии с Трудовым кодексом РФ:

Варианты ответа:

1. а) ежегодный оплачиваемый отпуск при работе в нормальных условиях труда лицам рабочих профессий предоставляется продолжительностью 28 календарных дней, а лицам моложе 18 лет – 30 дней
2. б) работодатель по соглашению сторон может предоставить работнику отпуск, разделив его на 3 части, при этом одна часть его должна быть не менее 14 календарных дней
3. в) нельзя отзывать из отпуска беременных женщин и лиц моложе 18 лет без их письменного согласия
4. г) дополнительный отпуск за работу во вредных условиях труда должен быть предоставлен, если работник отработал в этих условиях не менее 11 месяцев
5. д) при введении суммированного учета рабочего времени водителю запрещено устанавливать длительность рабочей смены более 12 часов
6. е) ежедневно за рулем водителю нельзя находиться более 9 часов

Вопрос 9:

Показать правильные ответы

В соответствии с законодательством:

Варианты ответа:

1. а) больничный лист по травме оплачивают с первого дня нетрудоспособности в размере среднего заработка, не зависимо от того, оформлена травма актом формы Н-1 или нет
2. б) при непрерывном стаже работы от 5 до 8 лет оплату больничного листа при бытовой травме производят в размере 80% среднего расчетного заработка
3. в) травмированный работник имеет право на возмещение вреда, если случай оформлен актом Н-1, МСЭК установила 10% утраты трудоспособности

Вопрос 10:

Показать правильные ответы

Заболевание считают профессиональным, если оно:

Варианты ответа:

1. а) получено рабочим-профессионалом
2. б) вызвано воздействием любых вредных производственных факторов
3. в) вызвано воздействием профессиональных вредностей и его диагноз соответствует списку профзаболеваний
4. г) соответствует списку профзаболеваний, не зависимо от того, где и как

Тема 7.2. Основы энергосбережения

Содержание: Основные понятия энергии и энергосбережения. Нормативно – правовое регулирование. Энергетический паспорт предприятия ОП. Тепловое оборудование. Холодильное оборудование. Устройства с экономным расходом энергии. Энергетический контроль и менеджмент.

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Механическое оборудование с экономным расходом энергии.	Практическое задание	2

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

1. До XIX века основным энергетическим ресурсом на планете была:
а) древесина +

- б) нефть
- в) вода
- 2. Где необходимо размораживать продукты, чтобы экономить электроэнергию:
 - а) в электропечи
 - б) в комнате +
 - в) в электродуховке
- 3. Кто должен заботиться о природе и защищать ее от загрязнения:
 - а) экологи и биологи
 - б) сотрудники предприятий
 - в) все люди +
- 4. Что не бережет природу, когда ты печатаешь или копируешь:
 - а) отказ от переработанной бумаги +
 - б) печать только той информации, которая необходима
 - в) печать с двух сторон
- 5. Какой способ получения электроэнергии менее опасен для природы:
 - а) с помощью дизельного топлива
 - б) с помощью ядерной реакции
 - в) с помощью солнечных панелей +
- 6. Геотермальная энергия возобновляемая и практически неиссякаемая, так ли это:
 - а) нет
 - б) да +
 - в) неизвестно
- 7. Как называется книга редких животных и растений, которых надо охранять:
 - а) зелёная
 - б) синяя
 - в) красная +
- 8. Один из самых простых способов уменьшить загрязнения окружающей среды:
 - а) беречь энергию +
 - б) строить ТЭЦ
 - в) строить АЭС
- 9. Как называются территории, где природа находится под особой защитой:
 - а) парки
 - б) курорты
 - в) заповедники +
- 10. Источник, из которого гелиоэнергетика получает энергию:
 - а) приливы
 - б) Солнце +
 - в) ветер

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме тестирования. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие все лабораторные, практические и самостоятельные работы. За весь тест слушатель может получить 10 баллов.

1 вопрос = 1 баллу

Оценка «отлично» – 9 – 10 баллов

Оценка «хорошо» – 7 – 8 баллов

Оценка «удовлетворительно» – 5 – 6 баллов

Оценка «неудовлетворительно» - 0- 4 балла

Примерный перечень вопросов к зачету

1. Системы стандартов безопасности труда.
2. Анализ статей Кодекса закона о труде РФ.

3. Государственный надзор за соблюдением законодательства об охране труда.
4. Государственный контроль за соблюдением законодательства об охране труда.
5. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда.
6. Порядок расследования и документального подтверждения и учета несчастных случаев по форме Н-1 и НП.
7. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.
8. Нормативно – правовое регулирование энергосбережения.
9. Механическое оборудование с экономным расходом энергии.
10. Инструкции по ОТ и ТБ.

Раздел 8. «Контроль качества продукции»

Тема 8.1. Контроль качества полуфабрикатов и кулинарных изделий

Содержание: Основные понятия, термины и определения в области качества продукции. Методы определения качества продукции классификация, характеристика.

Факторы, формирующие качество кулинарной продукции на всех этапах жизненного цикла. Контроль, осуществляемый на предприятиях общественного питания.

Роль органолептического анализа в повышении качества кулинарной продукции.

Технологические пищевые и испытательные лаборатории, их роль в обеспечении высокого качества пищевой продукции. Особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Организация производственного контроля, порядок проведения.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Контроль и оценка качества мясных натуральных полуфабрикатов	2
2	Исследование качества мясных рубленых полуфабрикатов	2
3	Исследование рыбных полуфабрикатов. Показатели качества. Определение поваренной соли методом Мора	2

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

1. Контроль за соблюдением требований технических регламентов на предприятиях общественного питания на разработку, изготовление, реализацию, эксплуатацию, транспортирование, хранение и утилизацию продукции, ведется в соответствии:
 - А) с законом РФ «О техническом регулировании»
 - Б) с законом РФ «Об обеспечении единства измерений»
 - В) с законом РФ «О защите прав потребителей»
 - Г) все ответы верны
2. Бракераж – это...
 - А) процедура оценки органолептических показателей полуфабрикатов и готовой продукции на соответствие требованиям, предъявляемым к данному виду продукции: внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус.
 - Б) процедура оценки качества услуг на предприятии ОП
 - В) нормативно-правовой документ, регулирующий процесс оценки качества продукции и услуг общественного питания
 - Г) способ маркировки товара
3. Разработчиком проекта технического регламента может быть :

- Б) юридическое лицо
 В) физическое лицо
 Г) Правительство РФ
4. Технический регламент, принимаемый федеральным законом, постановлением Правительства Российской Федерации или нормативным правовым актом федерального органа исполнительной власти по техническому регулированию, вступает в силу:
 А) через 3 месяца со дня его официального опубликования
 Б) не ранее чем через 6 месяцев со дня его официального опубликования.
 В) не ранее чем через 8 месяцев со дня его официального опубликования
 Г) через 1 месяц со дня его официального опубликования
5. Нормативный документ, устанавливающий обязательные требования к объектам технического регулирования, а именно к эксплуатации, производству, хранению, реализации, перевозке и утилизации различных видов продукции-это...
 А) стандарт качества
 Б) ФЗ « О безопасности продукции»
 Г) технический регламент
6. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров –это...
 А) технический регламент
 Б) сертификат соответствия
 В) стандарт качества
 Г) ФЗ « О безопасности продукции»
7. В РФ технический регламент может быть принят на основе:
 А) федерального закона
 Б) указа президента
 В) постановления правительства РФ
 Г) все ответы верны
8. Предприятие общественного питания , оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли , холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары-это...
9. Восстанавливаемость – это свойство изделия:
 А) Восстанавливать начальные значения параметров в результате устранения неисправности.
 Б) Сохранять исправность и надежность в определенных условиях эксплуатации и транспортировки.
 В) Обусловленное безотказностью и долговечностью.
 Г) Все ответы верны
10. Совокупность свойств и характеристик, придающих продукции, работам, услугам способность удовлетворять обусловленные и предполагаемые потребности-это...

Тема 8.2. Анализ и оценка качества готовой продукции

Содержание: Порядок отбора проб. Физико-химические методы определения доброкачественности кулинарной продукции. Органолептические и физико-химические показатели готовой кулинарной продукции из мяса, рыбы и птицы.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Контроль и оценка качества мясных натуральных и рубленых полуфабрикатов	2
2	Исследование качества мучных продуктов	2

3	Исследование полуфабрикатов из творога. Показатели качества, методы определения влажности, соли, кислотности.	2
---	---	---

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Изучить органолептические и физико-химические показатели готовой кулинарной продукции из мяса, рыбы и птицы	Практическое задание	2

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

1. Установите порядок проведения контроля продукции
 - получение первичной информации об объектах контроля
 - получение вторичной информации об отклонениях от заданных параметров
 - подготовка информации для выработки соответствующих воздействий на объект
2. Добиться соответствия изготовленной детали рабочим чертежам этой детали является задачей
 - первого этапа контроля
 - второго этапа контроля
 - третьего этапа контроля
3. Проверка полей допуска с помощью измерительной скобы относится к
 - количественному контролю
 - качественному контролю
4. Измерение линейных размеров с помощью штангенциркуля относится к
 - количественному контролю
 - качественному контролю
5. Контроль классифицируется в зависимости от объекта контроля на
 - количественный и качественный
 - проектирования, производственный, эксплуатационный
 - входной, операционный, непрерывный
 - сплошной, выборочный,
 - разрушающий, неразрушающий
6. Контроль классифицируется по месту организации на том или ином этапе жизненного цикла продукции на
 - количественный и качественный
 - проектирование, производственный, эксплуатационный
 - входной, операционный, непрерывный
 - сплошной, выборочный
 - разрушающий, неразрушающий
7. Контроль классифицируется в зависимости от объекта контроля на
 - количественный и качественный
 - проектирование, производственный, эксплуатационный
 - входной, операционный, непрерывный
 - сплошной, выборочный
 - разрушающий, неразрушающий
8. Контроль классифицируется по месту расположения в производственном процессе на
 - количественный и качественный
 - проектирование, производственный, эксплуатационный
 - входной, операционный, непрерывный

- сплошной, выборочный
 - разрушающий, неразрушающий
9. Контроль классифицируется по степени охвата контролируемой продукции на
- количественный и качественный
 - проектирование, производственный, эксплуатационный
 - входной, операционный, непрерывный
 - сплошной, выборочный
 - разрушающий, неразрушающий

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме тестирования. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие все лабораторные, практические и самостоятельные работы. За весь тест слушатель может получить 10 баллов.

Оценка «отлично» – 9 – 10 баллов

Оценка «хорошо» – 7 – 8 баллов

Оценка «удовлетворительно» – 5 – 6 баллов

Оценка «неудовлетворительно» - 0- 4 балла

Примерный перечень вопросов к зачету

1. Качество продукции, как социально-экономическая категория.
2. Методы определения качества продукции, классификация, характеристика.
3. Факторы, формирующие качество кулинарной продукции на всех этапах жизненного цикла.
4. Контроль, осуществляемый на предприятиях общественного питания.
5. Технологические пищевые и испытательные лаборатории, их роль в обеспечении высокого качества пищевой продукции.
6. Роль органолептического анализа в повышении качества кулинарной продукции.
7. Актуальные проблемы обеспечения качества продукции общественного питания.
8. Основные понятия, виды контроля продукции и полуфабрикатов.
9. Физико-химические методы определения доброкачественности кулинарной продукции.
10. Порядок отбора проб.

Раздел 9. «Товароведение продовольственных товаров»

Тема 9.1. Основы товароведения продовольственных товаров

Содержание: Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров. Классификация продовольственных товаров.

Особенности оценки качества продовольственных товаров. Методы консервирования. Хранение. Процессы, происходящие при хранении. Товарные потери.

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

1. Овощные консервы делят:

- 1.Натуральные
- К завтраку
- Томатопродукты
- Обеденные

2. К подгруппе «томатные овощи» относят:

- Кабачки
- Баклажаны

- Томаты
 - Огурцы
3. К подгруппе клубнеплоды относят
- Редька
 - Репа
 - Топинамбур
 - Картофель
4. По срокам созревания яблоки делят на сорта:
- Осенние
 - Летние
 - Зимние
 - Весенние
5. К заболеваниям семечковых плодов относят:
- Парша
 - Загар
 - Плодовая гниль
 - Фитофтора
6. Сушеным абрикосом называется:
- Кайсу
 - Чернослив
 - Урюк
 - Курага
7. В зависимости от места обитания и образа жизни рыбу делят на:
- Проходную
 - Пресноводную
 - Восточную
 - Морскую
8. Коптят рыбу следующим способом:
- Мокрым
 - Мягким
 - Дымовым
 - Электрокопчением
9. Солят рыбу следующим способом:
- Тузлучным
 - Сухим
 - Домашним
 - Смешанным
10. Мясо классифицируют по:
- Виду убойных животных
 - Возросту
 - Месту убоя
 - Термическому состоянию

Тема 9.2. Товароведные характеристики продовольственных товаров

Содержание: Классификация плодов и овощей. Класс плодов. Семечковые, косточковые плоды, ягоды. Грибы, состав, классификация, переработка.

Зерно и продукты его переработки. Мука. Крупа. Вспомогательные товары: пряности, приправы. Пищевые вкусоароматические добавки. Определение товароведных характеристик молочных продуктов.

Мясо убойных животных, классификация, пищевая ценность. Изучение сортовой разрубки мяса по стандартам. Мясо птицы, классификация, пищевая ценность. Мясные полуфабрикаты. Субпродукты. Консервы мясные.

Расшифровка маркировки на металлических банках мясных консервов. Сопоставление информации маркировки на донышке банки и этикетке, выявление соответствия требованиям стандарта.

Гидробионты как сырье для производства. Химический состав и пищевая ценность жиров. Растительные масла. Майонез. Жиры животные.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Определение товарного сорта зерномучных товаров	2
2	Изучение сортовой разрубки мяса по стандартам.	2
3	Исследование полуфабрикатов из творога. Показатели качества, методы определения влажности, соли, кислотности.	2

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Изучить и сравнить ассортимент зерномучных товаров в 2-3 предприятиях	Практическое задание	2
2	Аудиторная	Изучение ассортимента растительных масел на ПОП	Практическое задание	2

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

1. По виду и сорту муки хлебные изделия могут быть:
 - 1) ржаные, ржано - пшеничные, пшеничные;
 - 2) ржано- пшеничные, пшеничные, сдобные простые;
 - 3) простые, сдобные, улучшенные.
2. В зависимости от рецептуры хлебные изделия могут быть:
 - 1) трубчатые, нитеобразные, лентообразные, фигурные;
 - 2) простые, сдобные, улучшенные;
 - 3) заварные, подовые, штучные;
 - 4) ржаные, ржано-пшеничные, пшеничные.
3. Какие продукты используют в промышленности как обогатители макаронных изделий:
 - 1) соль, дрожжи;
 - 2) муку, соль, дрожжи;
 - 3) жир, томатную пасту;
 - 4) воду, соль, дрожжи, муку.
4. Какое сырье используют при выпечке простого пшеничного хлеба:
 - 1) сахар;
 - 2) молоко;
 - 3) меланж;
 - 4) соль.

5. Органолептические показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий:
 - 1) форма, поверхность, цвет, пропеченность, промесс, вкус, пористость, запах;
 - 2) кислотность, запах, влажность, массовая доля сахара;
 - 3) влажность, массовая доля сахара, пористость, запах;
 - 4) запах, пористость, вкус, аромат.
6. Сроки хранения хлеба и хлебобулочных изделий:...
7. Объект товароведения - это...
8. Гарантийный срок хранения макаронных изделий без добавок:
 - 1) 2 года;
 - 2) 3 месяца;
 - 3) 9 месяцев;
 - 4) 1 год.
9. Макароны изделия- это (продолжить определение)...
10. По способу обработки мед подразделяют на...

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме тестирования. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие все лабораторные, практические и самостоятельные работы. За весь тест слушатель может получить 10 баллов.

1 вопрос = 1 баллу

Оценка «отлично» – 9 – 10 баллов

Оценка «хорошо» – 7 – 8 баллов

Оценка «удовлетворительно» – 5 – 6 баллов

Оценка «неудовлетворительно» - 0- 4 балла

Примерный перечень вопросов к зачету

1. Классификация продовольственных товаров.
2. Особенности оценки качества продовольственных товаров.
3. Методы консервирования. Хранение. Процессы, происходящие при хранении.
4. Товарные потери.
5. Классификация плодов и овощей.
6. Классификация пряностей. Товароведные характеристики.
7. Мясо убойных животных, классификация, пищевая ценность.
8. Мясо птицы, классификация, пищевая ценность.
9. Яичные продукты, классификация, пищевая ценность.
10. Рыбные полуфабрикаты, классификация, пищевая ценность.

Раздел 10. Информационные технологии в профессиональной деятельности

Тема 10.1. Рабочее место специалиста и использование информационных технологий для решения профессиональных задач:

Содержание: Персональный компьютер. Устройства ввода - вывода информации.

Сеть: понятие, назначение, виды.

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

1. Математическое и программное обеспечение АРМ - это:
 - совокупность математических методов, моделей, алгоритмов и программ
 - совокупность экономико-математических моделей
 - совокупность задач пользователя

- совокупность медицинских баз данных
2. АРМ - это программно-технический комплекс, предназначенный для:
- создания игровых программ
 - автоматизации деятельности определенного вида
 - автоматизации вычислений
 - синхронизации работы модулей вычислительной системы
3. Эргономическое обеспечение (ЭО) АРМ - комплекс мероприятий, выполнение которых должно создавать:
- защиту от вредного космического излучения
 - интерактивный режим работы АРМ
 -) максимально комфортные условия для использования АРМ специалистами
 - графический интерфейс в системе
4. К техническому обеспечению АРМ относятся:
- компьютеры любых моделей;
 - устройства сбора накопления, обработки, передачи и вывода информации
 - устройства передачи данных и линий связи
 - оргтехника и устройства автоматического съема информации
5. Одной из целей разработки АРМ в медицине и здравоохранении является исключение влияния фактора
- административного
 - человеческого
 - технического
 - информационного

Тема 10.2. Информационная система и ее место в профессиональной деятельности

Содержание: Использование текстового редактора для оформления профессиональных документов. Создание документов профессиональной направленности. Электронные таблицы EXCEL: использование в профессиональной деятельности. Принципы создания профессиональной презентации. Программа Microsoft Access: понятие, функциональное назначение. Создание базы данных

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Создание документов профессиональной направленности. Проверка орфографии, установка шрифтов, выравнивание текста	4
2	Создание и форматирование таблицы. Работа с рисунками, рисованным объектом, редактирование	2
3	Создание комплексного текстового документа	2
4	Создание таблиц, ввод и редактирование данных. Расчеты в таблицах профессиональной направленности. Форматирование таблицы, связывание объектов.	4
5	Автоматизация калькуляционных расчетов.	2
6	Создание презентации (товара, услуги). Настройка показа презентации.	2

7	Создание таблиц в базах данных. Создание форм баз данных. Составление запросов.	2
8	Создание отчетов. Создание заявок на поставку продуктов	2

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Отработка приемов создания баз данных в электронных таблицах	Практическое задание	1
2	Аудиторная	Разработка навигационной структуры мультимедийного проекта по профессии. Реализация проекта	Практическое задание	2
3	Аудиторная	Отработка приемов создания и настройки презентации по выбранной профессии для показа	Практическое задание	1
4	Аудиторная	Отработка приемов создания запросов в базе данных.	Практическое задание	1
5	Аудиторная	Создание отчетов Создание заявок на поставку продуктов	Практическое задание	1

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

1. Для терминов укажите соответствующие определения

- база данных — это организованная структура данных, хранящая систематизированную определенным образом информацию; информационные ресурсы — это отдельные документы и отдельные массивы документов, документы и массивы документов в информационных системах
- база данных — это отдельные документы и отдельные массивы документов, документы и массивы документов в информационных системах; информационные ресурсы — это организованная структура данных, хранящая систематизированную определенным образом информацию

2. Целью какого вида технологий является выпуск продукции, удовлетворяющей потребности человека или системы?

- технологии материального производства
- информационной технологии

3. Укажите верный вариант

- Информационная технология — это совокупность, использующий состоянии средств и методов сбора, обработки и передачи данных для получения информации нового качества о информации объекта, процесса или явления.
- Информационная технология — это процесс, использующий совокупность средств и методов сбора, обработки и передачи данных для получения обработки нового качества о информации объекта, процесса или явления.
- Информационная технология — это процесс, использующий совокупность средств и методов сбора, обработки и передачи данных для получения информации нового качества о состоянии объекта, процесса или явления.

- Информационная технология — это совокупность, использующий совокупность средств и методов сбора, процесс и передачи данных для получения информации нового качества о состоянии объекта, процесса или явления.
- 4.Какой вид эмуляторов позволяет запускать программы, написанные для других операционных систем?
- эмуляторы аппаратного обеспечения
 - эмуляторы-исполнители
 - эмуляторы операционных систем
- 5.Какая платформа представляет собой средства выполнения и комплекс технологических решений, используемые в качестве основы для построения определенного круга прикладных программ?
- прикладная платформа
 - аппаратная платформа
 - программная платформа
- 6.Могут ли на одной и той же аппаратной платформе функционировать различные операционные системы, имеющие разную архитектуру и возможности?
- могут
 - не могут
- 7.Совокупность программ для управления вычислительным процессом персонального компьютера или вычислительной сети — это
- аппаратное решение
 - платформа
 - операционная система
- 8.На каком этапе развития операционных систем на передний план вышли средства обеспечения безопасности?
- на 1-ом этапе
 - на 2-ом этапе
 - на 3-ем этапе
 - на 4-ом этапе
- 9.На каком этапе развития операционных систем появились первые системы реального времени?
- на 1-ом этапе
 - на 2-ом этапе
 - на 3-ем этапе
 - на 4-ом этапе
- 10.Оконечное устройство — устройство оперативного ввода-вывода информации в процессе взаимодействия пользователя с ЭВМ — это
- сетевая операционная система
 - мультипрограммирование
 - терминал
 - файловая система

Тема 10.3. Компьютерные сети и их использование в профессиональной деятельности

Содержание: Принцип организации сети. Методы и способы работы в сети. Работа в программе 1С.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Поиск информации в Internet	4
2	Работа в сети с профессиональными таблицами, схемами, картами, бланками. Работа в программе С-1.	6

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Поиск профессиональной информации в Internet.	Практическое задание	4

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

- 1) Предоставляющий свои ресурсы пользователям сети компьютер – это:
 - Пользовательский
 - Клиент
 - + Сервер
- 2) Центральная машина сети называется:
 - Центральным процессором
 - + Сервером
 - Маршрутизатором
- 3) Обобщенная геометрическая характеристика компьютерной сети – это:
 - + Топология сети
 - Сервер сети
 - Удаленность компьютеров сети
- 4) Глобальной компьютерной сетью мирового уровня является:
 - + WWW
 - E-mail
 - Интранет
- 5) Основными видами компьютерных сетей являются сети:
 - + локальные, глобальные, региональные
 - клиентские, корпоративные, международные
 - социальные, развлекательные, бизнес-ориентированные
- 6) Протокол компьютерной сети - совокупность:
 - Электронный журнал для протоколирования действий пользователей сети
 - Технических характеристик трафика сети
 - + Правил, регламентирующих прием-передачу, активацию данных в сети
- 7) Основным назначением компьютерной сети является:
 - + Совместное удаленное использование ресурсов сети сетевыми пользователями
 - Физическое соединение всех компьютеров сети
 - Совместное решение распределенной задачи пользователями сети
- 8) Узловым в компьютерной сети служит сервер:
 - Располагаемый в здании главного офиса сетевой компании
 - + Связывающие остальные компьютеры сети
 - На котором располагается база сетевых данных

9) К основным компонентам компьютерных сетей можно отнести все перечисленное:

- + Сервер, клиентскую машину, операционную систему, линии
- Офисный пакет, точку доступа к сети, телефонный кабель, хостинг-компанию
- Пользователей сети, сайты, веб-магазины, хостинг-компанию

тест 10) Первые компьютерные сети:

- + ARPANET, ETHERNET
- TCP, IP
- WWW, INTRANET

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме тестирования. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие все лабораторные, практические и самостоятельные работы. За весь тест слушатель может получить 10 баллов.

1 вопрос = 1 баллу

Оценка «отлично» – 9 – 10 баллов

Оценка «хорошо» – 7 – 8 баллов

Оценка «удовлетворительно» – 5 – 6 баллов

Оценка «неудовлетворительно» - 0- 4 балла

Примерный перечень вопросов к зачету

1. Информационные технологии: понятие, значение.
2. Устройства ввода - вывода информации.
3. Операционные системы и оболочки: понятие, назначение, особенности.
4. Прикладное программное обеспечение.
5. Использование текстового редактора для оформления профессиональных документов.
6. Виды и возможности текстовых редакторов.
7. Способы форматирования символов и абзацев, колонки, списки.
8. Создание базы данных.
9. Принцип организации сети.
10. Способы поиска информации в Internet.

Раздел 11. «Технология приготовления полуфабрикатов»

Тема 11.1. Организация процесса производства сложных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы.

Содержание: Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции

Введение. Цели, задачи учебной дисциплины, ее межпредметные связи. Технологический процесс производства полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.

Технологический процесс производства полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. Технологический процесс производства полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Технологический процесс производства полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Подбор оборудования и инвентаря для организации технологических процессов приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы.	2
2	Расчет сырья, отходов, количества сложных полуфабрикатов из рыбы, изготовленных из заданного количества и вида сырья, с учетом размеров, способов обработки, кондиции.	2

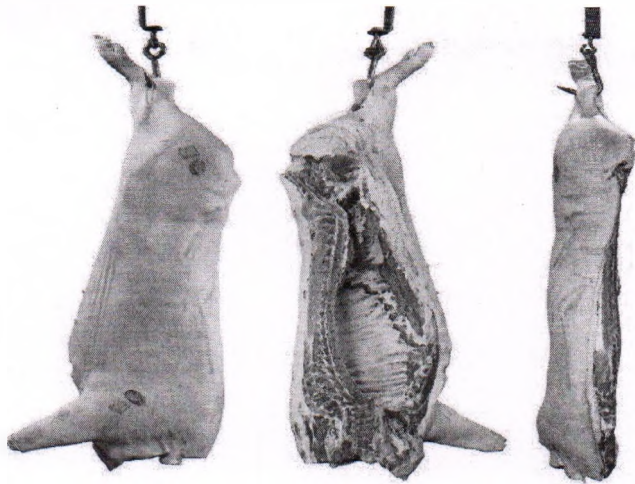
Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Работа с нормативно-технологической документацией	Практическое задание	4

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

1. Что называют мясным полуфабрикатом?
 - 1) процесс переработки мясной продукции;
 - +2) кусок мяса с точно установленной или произвольной массой, размером и формовкой из различных фрагментов туши, подготовленный к термообработке отвариванием или жарением;
 - 3) куриное, утиное, гусиное мясо второй категории;
 - 4) разделанная и обваленная полутуша.
2. Выберите правильный перечень классификации полуфабрикатов по назначению.
 - +1) натуральный, панированный, рубленый,пельменная продукция, мясной фарш;
 - 2) панированный, рубленый, натуральный;
 - 3) натуральный, мясной фарш, рубленый;
 - 4) котлеты, рубленый, панированный.
3. Укажите вид мяса, не являющийся основным сырьём для полуфабриката.
 - +1) охлаждённая баранина второй категории;
 - 2) свинина четвёртой категории;
 - 3) охлаждённая говядина первой категории;
 - 4) куриное мясо второй категории.
4. Этапы подготовки мясного сырья при создании натурального полуфабриката:
 - 1) обваливание, жиловка, разделка полутуши, сортировка;
 - +2) разделка туши, обваливание, жиловка, сортировка;
 - 3) сортировка, обваливание, жиловка, разделка полутуши;
 - 4) разделка туши, жиловка, обваливание, сортировка.
5. Что такое разделка мяса?
 - 1) разделение полутуши на восемь частей;
 - 2) разделение туши на три части;
 - 3) разделение полутуши на четыре части;
 - +4) разделение туши или полутуши на отрубы.
6. Укажите порядок разделки на подвесном пути вида мяса, изображённого на фото.



- 1) шейная, лопаточная, грудино-рёберная, филейная части;
 - +2) лопаточная, грудино-рёберная (в том числе шейная), филейная части;
 - 3) грудино-рёберная (в том числе шейная), филейная части;
 - 4) филейная, лопаточная, грудино-рёберная (в том числе шейная).
7. Каким может быть натуральный полуфабрикат?
- +1) крупнокусковым, порционным, мелкокусковым;
 - 2) бескостным;
 - 3) мясокостным;
 - 4) костным.
8. Укажите виды мяса, используемые для создания натурального полуфабриката.
- 1) потрошёная и полупотрошёная тушка птицы второй категории;
 - +2) говядина, баранина первой и второй категорий, свинина четырёх категорий, потрошёная и полупотрошёная тушка птицы первой и второй категорий;
 - 3) свинина четырёх категорий;
 - 4) говядина, баранина первой и второй категорий.
9. Применение какого мяса запрещено в создании натурального полуфабриката?
- +1) подвергнутого заморозке два и более раза;
 - 2) размороженное;
 - 3) птица;
 - 4) бычье и баранье.
- тест 10. Что входит в состав мясокостного мелкокускового полуфабриката?
- 1) жёсткие фрагменты крупнокусковых полуфабрикатов (в том числе лопаточную, подлопаточную части);
 - 2) мясо поросёнка весом до десяти килограмм;
 - +3) шейные, рёберные, поясничные, тазовые, крестцовые кости, рёбра с незначительными включениями мяса, полученные при обвалке говяжьего, свиного, бараньего и других видов мяса;
 - 4) мясо птицы.

Тема 11.2. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы для сложной кулинарной продукции

Содержание: Подготовка мясного сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Контроль качества и безопасности сложных мясных полуфабрикатов.

Подготовка домашней птицы, утиной и гусиной печени к производству. Подготовка домашней птицы, утиной и гусиной печени к производству.

Приготовление полуфабрикатов из утиной и гусиной печени. Контроль качества и безопасности сложных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Расчет сырья, отходов, количества порций сложных полуфабрикатов из мяса, изготавливаемых из заданного количества мяса, с учетом вида сырья и кондиции.	4
2	Кулинарное использование сложных полуфабрикатов из мяса.	2
3	Составление таблицы «Требования, предъявляемые к качеству отдельных сложных полуфабрикатов из домашней птицы, сроки их хранения».	2

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Составление ассортимента сложных полуфабрикатов из разных видов мясного сырья.	Практическое задание	3
2	Аудиторная	Составление технологических схем приготовления отдельных полуфабрикатов из мясного сырья.	Практическое задание	3

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

1. В каком виде на предприятия общественного питания поступает птица (курица)
 - потрошенная
 - не ощипанная
 - упитанная
2. На какие п/ф делится потрошенная куринная тушка?
 - филе, окорочка, спинка, огузок
 - филе, голяшки, бедра, крылья, спинка
 - голова, лапки, голени, шея
3. Какие патогенные микробы присутствуют в некачественной птице (курице)?
 - сальмонеллы
 - дрожжи
 - вирусы
4. Является ли размороженная, обмытая тушка курицы полуфабрикатом?
 - да
 - нет
5. Температура хранения замороженных полуфабрикатов из курицы
 - -18 оС
 - +10 оС
 - +4 оС

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме тестирования. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие все лабораторные, практические и самостоятельные работы. За весь тест слушатель может получить 10 баллов.

1 вопрос = 1 баллу

Оценка «отлично» – 9 – 10 баллов

Оценка «хорошо» – 7 – 8 баллов

Оценка «удовлетворительно» – 5 – 6 баллов

Оценка «неудовлетворительно» - 0- 4 балла

Примерный перечень вопросов к зачету

1. Технологический процесс производства полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.
2. Технологический процесс производства полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.
3. Технологический процесс производства полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции.
4. Подготовка мясного сырья к производству.
5. Подготовка дополнительного сырья к производству.
6. Подготовка яичных продуктов для приготовления фаршей.
7. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.
8. Контроль качества и безопасности сложных мясных полуфабрикатов.
9. Контроль качества и безопасности сложных полуфабрикатов из птицы
10. Контроль качества и безопасности сложных рыбных полуфабрикатов.
11. Подготовка домашней птицы, утиной и гусиной печени к производству.
12. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции.
13. Алгоритм выполнения обвалки туш крупного рогатого скота.
14. Алгоритм выполнения заправки птицы.

Раздел 12. «Управление структурным подразделением организации»

Тема 12.1. Формы организационной структуры ПОП:

Содержание: Особенности промышленного комплекса России. Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики. Отраслевые особенности предприятий индустрии питания. Функции и основные направления деятельности ПОП.

Классификация предприятий питания. Особенности деятельности заготовочных предприятий. Особенности деятельности доготовочных предприятий питания. Особенности деятельности предприятий с полным циклом производства.

Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика узкоспециализированных предприятий. Производственная инфраструктура и ее характеристики. Принципы создания производственной инфраструктуры. Производственные подразделения, характер взаимодействия с другими подразделениями. Производственные цеха: назначение, размещение, режим работы. Организация технологического процесса на предприятии питания.

Особенности работы заготовочных мясного и птице гольевого цехов. Организация технологического процесса на предприятии питания.

Аспекты создания структурного подразделения. Определение состава выполняемых функций. Основные функции управления структурным подразделением.

Организационная структура управления производственного подразделения. Виды структур. Составление линейной и линейно-штабной ОСУ. Особенности дивизиональной и матричной структур управления. Система методов управления структурным подразделением.

Категории производственного персонала. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Правила и принципы разработки должностных обязанностей работников. Анализ действующих систем мотивации. Способы поощрения членов бригады, мотивация работников. Способы поощрения членов бригады, мотивация работников.

Функция координации: определение состава и содержания. Делегирование полномочий в структурном подразделении. Принципы и виды планирования работы бригады (команды). Методика разработки плана производства (производственной программы) структурного подразделения.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Грудоемкость, ч.
1	Организация работы коллектива исполнителей в заготовочных цехах ПОП	1
2	Особенности работы холодного доготовочного цеха	1
3	Организация работы коллектива исполнителей в доготовочных цехах ПОП	2
4	Организация работы вспомогательных помещений на ПОП	2
5	Решение ситуаций по организации процесса производства и реализации кулинарной и кондитерской продукции	1
6	Разработка системы методов управления для разных типов ПОП	1
7	Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем СП	1

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Грудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Изучение отечественной классификации предприятий общественного питания по ГОСТ и мировой классификации.	Практическое задание	2
2	Аудиторная	Особенности предприятий быстрого обслуживания формата фастфуд и take-away. Составление и разработка должностных инструкций для работников ПОП.	Практическое задание	2
3	Аудиторная	Анализ действующих систем мотивации.	Практическое задание	1

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

1. Совокупность способов, посредством которых процесс труда сначала разделяется на отдельные рабочие задачи- это
 - а) Организационные методы
 - б) Организационная структура
 - в) Линейная структура
 - г) Упрощённая матричная

2. В виде чего изображается графически организационная структура

а) Организграммы

б) Графика

в) Параболы

г) Диагонали

3. Документ, устанавливающий количественный и качественный состав подразделений предприятия и схематически отражающий порядок их взаимодействия между собой – это ...

а) организационная структура

б) структура предприятия

в) структура подразделений

г) структура управления

4. Что не относится к типологии организационных структур?

а) иерархическая

б) линейная

в) нелинейная

г) Функциональная

5. В какой из перечисленных структур имеются только вертикальные оси?

а) матричная

б) линейно-функциональная

в) линейно-штабная

г) линейная

6. По каким признакам могут выделяться дивизионы в дивизиональной организационной структуре?

а) продуктовая структура

б) региональная структура

в) организационная структура

г) все верны

7. К видам организационных структур не относится:

а) процессная

б) дивизиональная

в) функциональная

г) проекторная

8. Найдите соответствия

а) Линейная	1. аналогична линейной, но управление сосредоточено в штабах.
б) Линейно-штабная	2. в действующих структурах создаются временные рабочие группы, руководителю группы в двойное подчинение передаются ресурсы и работники других подразделений.
в) Функциональная	3. характерна вертикаль: высший руководитель — линейный руководитель (подразделения) — исполнители.

г) Матричная	4. характерна вертикаль: руководитель — функциональные руководители (производство, маркетинг, финансы) — исполнители.
--------------	---

9. К видам организационных структур не относится:

- а) линейно-штабная
- б) линейно-процессная
- в) линейная
- г) проектная

10. Соединение иерархических уровней в организации – это:

- а) вертикальные связи
- б) горизонтальные связи
- в) линейные связи
- г) функциональные связи

Тема 12.2. Организационная структура ПОП

Содержание: Роль планирования в организации. Виды планов. Основные стадии планирования.

Основы бизнес-планирования в индустрии питания. Основные функции бизнес-плана. Актуальность разработки. Основные функции бизнес-плана. Актуальность разработки. Объем и приоритеты бизнес-плана. SWOT-анализ.

Производственная мощность предприятия: понятие и расчет. Планирование снабжения предприятия общественного питания сырьем и товарами.

Издержки производства и обращения: понятие, экономическая сущность, классификация. Структура издержек производства и пути снижения их затрат. Показатели, используемые при анализе и планировании издержек производства и обращения. Экономическое обоснование и прогнозирование издержек производства и обращения в целом по предприятию.

Показатели и виды прибыли. Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Оперативное планирование в предприятиях с полным циклом производства. Планирование себестоимости продукции.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость ч.
1	Расчет издержек обращения для ПОП	1
2	Решение задач на расчет прибыли.	1
3	Расчет рентабельности предприятия	2
4	Планирование исходных данных для обоснования производственной программы СП. Планирование себестоимости продукции.	2
5	Планирование валового дохода.	1
6	Планирование прибыли и рентабельности продаж	1
7	Защита бизнес-плана	1

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары	Практическое задание	1
2	Аудиторная	Оформление документов: акт проработки	Практическое задание	1
3	Аудиторная	Работа с ГОСТ 31987-2012	Практическое задание	1
4	Аудиторная	Оформление документов: дневной заборный лист (форма ОП-06)	Практическое задание	1

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

1. К предприятиям общественного питания относятся...
 - рестораны, кафе, столовые
 - закусочные, бары, кафетерии
 - все ответы верны
2. Конкуренция - это...
 - соперничество между предприятиями
 - дружба между предприятиями
 - игра между предприятиями
3. Какие основные критерии конкурентоспособности?
 - безопасность, качество, ассортимент
 - цена, сервисные услуги
 - все ответы верны
4. Как называется форма разделения труда, которая предусматривает сосредоточение средств производства и рабочей силы на крупных предприятиях, таких как предприятия-заготовочные для централизованного производства полуфабрикатов высокой степени готовности, кулинарных и кондитерских изделий с последующим отпуском в другие предприятия?
 - концентрация
 - кооперирование
 - специализация
5. Как называется форма разделения труда, под которой понимается сосредоточение деятельности предприятия на выпуске и реализации определенного ассортимента изделий или на выполнении определенных стадий технологического процесса?
 - кооперирование
 - концентрация
 - специализация
6. Как называется форма производственных связей между предприятиями, совместно изготавливающими определенную продукцию?
 - кооперирование
 - концентрация
 - специализация
7. Как называется специализация, под которой понимается организация питания отдельных контингентов потребителей в зависимости от их работы и учебы, организация

питания потребителей, нуждающихся в диетическом и лечебном питании, производство блюд национальной кухни и др.?

- предметная
- технологическая
- все ответы верны

8. Сущность какой специализации заключается в разделении процесса производства продукции на две стадии: механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов на заготовочных и промышленных предприятиях, и изготовление готовой продукции на доготовочных предприятиях?

- технологической
- предметной
- все ответы верны

9. Что представляет собой отрасль народного хозяйства, основу которой составляют предприятия, характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей и различающиеся по типам, специализации?

- общественное питание
- общественное мнение
- торговля

10. Предприятие общественного питания - это...

- столовая
- парк аттракционов
- кафе

Тема 12.3. Документационное обеспечение управления

Содержание: ТК РФ: Глава 39. Материальная ответственность: понятие, организация, виды. Материальная ответственность работодателя перед работником. Оформление учетно-отчетной документации на ПОП. Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда, соусы, вторые блюда. Расчет заработной платы различным категориям работников. Постановление Минтруда России от 31 декабря 2002 г. № 85. Материальная ответственность работника перед работодателем.

Ознакомление с видами бланков служебных документов. Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары	2
2	Определение норм вложения сырья различных кондиций с учетом взаимозаменяемости продуктов.	2
3	Порядок заполнения и оформления документов по реализации и отпуску изделий.	2
4	Оформление документов: счет-фактура, товарная накладная (форма ТОРГ-12)	2
5	Оформление документов: требование в кладовую (форма ОП-3), накладная на отпуск товара (форма ОП-4)	4

6	Оформление документов: акт на отпуск питания сотрудников (форма ОП-21).	3
7	Оформление документов: технико-технологическая карта.	1
8	Оформление документов: дневной заборный лист (форма ОП-06)	1

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Документальное оформление материальной ответственности	Практическое задание	3
2	Аудиторная	Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары	Практическое задание	3

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

Вопрос 1:

В раздел общие положения документа входят

Варианты ответа:

1. а) цели и задачи
2. б) формы и методы управления
3. в) конкретные обязанности

Вопрос 2:

На каком документе не ставится реквизит наименование вида документа

Варианты ответа:

1. а) Уставе
2. б) должностной инструкции
3. в) письме

Вопрос 3:

Гриф утверждения ставится

Варианты ответа:

1. а) в верхнем правом углу
2. б) в нижнем правом углу
3. в) в нижнем левом углу

Вопрос 4:

К основным регламентирующим работу службы ДОУ документам относят

Варианты ответа:

1. а) инструкция по делопроизводству
2. б) квалификационный справочник должностей
3. в) табель унифицированных форм документов

Вопрос 5:

Какой вид распорядительного документа издается единолично руководителем

Варианты ответа:

1. а) постановление
2. б) решение
3. в) распоряжение

Вопрос 6:

Количество реквизитов нового ГОСТа по сравнению с предыдущим

Варианты ответа:

1. а) больше на два реквизита
2. б) больше на один реквизит
3. в) меньше на два реквизита

Вопрос 7:

В обработку входящего документа этот этап не входит

Варианты ответа:

1. а) рассмотрение
2. б) вскрытие конвертов
3. в) согласование

Вопрос 8:

Последний этап работы с документами – это...

Тема 12.4. Организация работы трудового коллектива

Содержание: Понятие о нормировании, нормах труда. Виды норм.

Персонал предприятия общественного питания: административно-управленческий, производственный, обслуживающий, вспомогательный. Производственный персонал: основные категории, характеристика, требования. Режим труда и отдыха работников производства. Графики выхода на работу. Виды графиков. Рабочее время, классификация затрат рабочего места. Виды норм выработки. Порядок их разработки.

Понятие бригады/команды. Принципы и виды планирования работы бригады/команды. Личная обязанность и ответственность бригадира на производстве. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды. Разработка должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени в бригаде/команде. Способы оценки качества выполняемых работ членами бригады, команды.

Необходимости постоянного профессионального развития персонала. Заполнение табеля учета рабочего времени (индивидуальное задание по цехам). Составление примерного планирования работы бригады/команды с учетом сроков исполнения. Методики обучения в процессе трудовой деятельности.

Составление плана проектируемого цеха с размещением технологического оборудования.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Выбор графиков в соответствии с режимом работы предприятия, загрузки цеха.	1
2	Графики выхода на работу. Виды графиков. Рабочее время, классификация затрат рабочего места. Виды норм выработки. Порядок их разработки.	3
3	Составление схем организации технологических процессов в заготовочных цехах. Анализ организации работы производства и труда в цехах действующего предприятия	1
4	Анализ производственных ситуаций, возникающих в бригаде (команде, коллективе)	1

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
-------	---------	------------	-------	------------------

1	Аудиторная	Решение конфликтных ситуаций. Отработка приемов по выходу из конфликта	Практическое задание	1
2	Аудиторная	Примеры успешной практики постоянного профессионального обучения на рабочем месте на предприятиях питания региона	Практическое задание	1

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

1. Двое или более лиц, взаимодействующих и имеющих взаимное влияние друг на друга:
 - а) группа +
 - б) коллектив
 - в) трудовой коллектив
2. Форма социальной организации, которая формируется на основе совместной работы и в рамках которой реализуются основные функции личности:
 - а) коллектив
 - б) трудовой коллектив +
 - в) группа
3. Одна из основных функций личности, реализуемая в трудовом коллективе:
 - а) благородная функция
 - б) социальная функция
 - в) общественная функция +
4. Одна из основных функций личности, реализуемая в трудовом коллективе:
 - а) трудовая функция +
 - б) полезная функция
 - в) испытательная функция
5. По степени подчиненности трудовые коллективы бывают:
 - а) постоянными и временными
 - б) стабильные и не стабильные
 - в) первичные и вторичные +
6. Информационное и эмоциональное сплочение коллектива заложено:
 - а) в регулятивную функцию
 - б) функцию общения +
 - в) в познавательную функцию
7. Влияние на представителей трудового коллектива и координировать поведение индивида заложено в:
 - а) познавательную функцию
 - б) коммуникативную функцию
 - в) регулятивную функцию +
8. Формирование общеколлективного эмоционального состояния представителей трудового коллектива заложено в:
 - а) коммуникативную функцию +
 - б) регулятивную функцию
 - в) познавательную функцию
9. К внешнему фактору, который обуславливает динамику трудового коллектива, относится:
 - а) организационный подход

- б) материальная база предприятия
 - в) организационные изменения +
10. К внешнему фактору, который обуславливает динамику трудового коллектива, относится:
- а) изменение количественных характеристик представителей трудового коллектива
 - б) изменение качественных характеристик представителей трудового коллектива +
 - в) материальная база предприятия
11. Условие, влияющее на развитие трудового коллектива:
- а) сходство состава трудового коллектива +
 - б) различие состава трудового коллектива
 - в) сплоченность состава трудового коллектива
12. Условие, влияющее на развитие трудового коллектива:
- а) профессионализм участников трудового коллектива
 - б) количество участников трудового коллектива +
 - в) единомыслие участников трудового коллектива

Тема 12.5. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями

Содержание: Принципы и методы организации контроля работы персонала.

Основные причины возникновения риска в области безопасности работ.

Виды инструктажей по охране труда на предприятиях общественного питания.

Требования законодательных и нормативных документов по безопасности работ на производстве.

Правила и нормы охраны труда на предприятиях общественного питания.

Возможные риски в области безопасности продукции производства.

Методы визуального контроля безопасности пищевых продуктов. Методы контроля безопасности процессов приготовления.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Разработка перечня мероприятий по совершенствованию условий труда на ПОП	2
2	Порядок разработки мероприятий, способствующих поддержанию высокого уровня СГТ на производстве	3
3	Способы контроля рисков при доставке продуктов, хранении, обработке продуктов, приготовлении и реализации продукции производства, утилизации отходов	2
4	Инструктирование персонала в области обеспечения безопасности продукции производства	2

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Требования законодательных и нормативных документов по безопасности работ на производстве	Практическое задание	1

2	Аудиторная	Профилактические меры по поддержанию высокого уровня СГТ на производстве	Практическое задание	1
3	Аудиторная	Способы контроля существующих рисков на производстве	Практическое задание	1

Форма текущего контроля: тестирование

Перечень примерных вопросов для текущего контроля:

1. Как называют контроль, который предшествует активной деятельности и тем более каким-то результатам
 - А. предварительный
 - Б. текущий
 - В. итоговый
 - Г. любое из перечисленного
2. Какой принцип контроля означает, что система контроля должна обладать способностью трансформироваться в соответствии с требованиями ситуации
 - А. экономичным
 - Б. гибким
 - В. результативным
 - Г. непрерывным
3. При какой численности работников создается служба охраны труда или вводится должность специалиста по охране труда
 - А. 10 чел
 - Б. 20 чел
 - В. 30 чел
 - Г. 50 чел
4. Вводный инструктаж по безопасности труда проводят
 - А. со всеми вновь принимаемыми на работу
 - Б. с временными работниками
 - В. учащимися в учебных заведениях
 - Г. все перечисленное
5. Какой вид инструктажа проводят по требованию органов надзора
 - А. первичный
 - Б. повторный
 - В. внеплановый
 - Г. целевой
6. За совершение дисциплинарного проступка на работника может быть наложено дисциплинарное взыскание в виде
 - А. замечания
 - Б. выговора
 - В. увольнения по соответствующим основаниям
 - Г. все перечисленное
7. В соответствии со ст. 193 ТК РФ за каждый дисциплинарный проступок может быть применено
 - А. 1 дисциплинарное взыскание
 - Б. 2 дисциплинарных взыскания
 - В. 3 дисциплинарных взыскания
 - Г. любое из выше перечисленного
8. Какие свойства продукции относятся к простым
 - А. внешний вид
 - Б. цвет, запах
 - В. консистенция
 - Г. все перечисленное

9. Какие показатели качества используются при определении соответствия продукции физиологическим потребностям человека в пищевых веществах и энергии
- А. показатели технологичности
 - Б. эргономические показатели
 - В. физиологические показатели
 - Г. эстетические показатели
10. Какой метод оценки качества общественного питания позволяет одновременно использовать единичные и комплексные показатели качества
- А дифференциальный
 - Б. комплексный
 - В. смешанный
 - Г. статистический
11. Физический, химический и биологический—это разновидности
- А. измерительного метода
 - Б. регистрационного метода
 - В. расчетного метода
 - Г. социологического метода
12. Часть исходного образца, выделенная для проведения лабораторных испытаний
- А. выборка
 - Б. средний образец
 - В. проба
 - Г. навеска
13. Какой контроль для исследования различают в зависимости от числа используемых выборок
- А. одноступенчатый
 - Б. многоступенчатый
 - В. последовательный
 - Г. все перечисленное
14. Что относят к «показателям качества»
- А. параметры качества
 - Б. признаки качества
 - В. условные характеристики
 - Г. все перечисленное
15. Кто осуществляет повседневный контроль качества выпускаемой продукции на каждом поп
- А. профсоюзный комитет
 - Б. инициативная группа
 - В. бракеражная комиссия
 - Г. любое из перечисленного

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме тестирования. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие все лабораторные, практические и самостоятельные работы. За весь тест слушатель может получить 10 баллов.

1 вопрос = 1 баллу

Оценка «отлично» – 9 – 10 баллов

Оценка «хорошо» – 7 – 8 баллов

Оценка «удовлетворительно» – 5 – 6 баллов

Оценка «неудовлетворительно» - 0- 4 балла

Примерный перечень вопросов к зачету

1. Материальная ответственность работодателя перед работником.

2. Расчёт заработной платы различным категориям работников.
3. Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары.
4. Оформление документов: технологическая карта.
5. Понятие о нормировании, нормах труда. Виды норм.
6. Производственный персонал: основные категории, характеристика, требования.
7. Режим труда и отдыха работников производства.
8. Составление плана проектируемого цеха с размещением технологического оборудования.
9. Методы эффективного планирования работы бригады/команды.
10. Личная обязанность и ответственность бригадира на производстве.
11. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды.
12. Необходимости постоянного профессионального развития персонала.
13. Составление примерного планирования работы бригады/команды с учетом сроков исполнения.
14. Методики обучения в процессе трудовой деятельности.
15. Виды инструктажей по охране труда на предприятиях общественного питания.
16. Личная ответственность работника за соблюдением техники безопасности на рабочем месте и на производстве.
17. Правила и нормы охраны труда на предприятиях общественного питания.
18. Возможные риски в области безопасности продукции производства.
19. Методы визуального контроля безопасности пищевых продуктов.
20. Инструктирование персонала в области обеспечения безопасности продукции производства.

Учебно-методическое и информационное обеспечение

Код	Наименование литературы
	1. ОСНОВНАЯ
	1.1 Печатные издания
1.1.1.	Л.Д. Столяренко, С.И. Самыгин Психология общения. Учебник для колледжей, Ростов н\Д: Феникс, 2018
1.1.2.	Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10547-6.
1.1.3.	Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/437132
1.1.4.	Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров. Учебник для СПО М.: ИЦ «Академия», 2018.-208 стр.
1.1.5.	Стандарты ГОСТ и ГОСТ Р на товары отдельных групп и видов
1.1.6.	Атрошенко, Ю. К. Метрология, стандартизация и сертификация. Сборник лабораторных и практических работ: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. К. Атрошенко, Е. В. Кравченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07981-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/442309

1.1.7.	Качурина Т.А. Метрология и стандартизация (7-е изд.), Москва, Издательство Академия, 2020
1.1.8.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для среднего профессионального образования / В. И. Авдийский [и др.]; под редакцией В. И. Авдийского, Л. А. Букаловой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 333 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04995-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/433550
1.1.9.	Гавриков, В. П. Теория государства и права: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. П. Гавриков. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 454 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10462-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/430410
1.1.10.	О.М. Родионова, Д.А. Семенов Медико- биологические основы безопасности. Охрана труда: учебник для прикладного бакалавриата. М.: Юрайт -2019 https://urait.ru/
1.1.11.	Докторов А.В., Митрофанова Т.И., Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие – «Профиль»-М: Инфра- М, Альфа- М, 2019
1.1.12.	Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: Учебник / Н.Д. Габа, Т.В. Жаркова. М.: Академия, 2017 г.
1.1.13.	Басовский Л.Е. Управление качеством. М.: Инфра-М, 2018 г.
1.1.14.	Елисеева Л.Г. Товароведение продовольственных товаров Учебник для бакалавров. — Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — М.: Дашков и К°, 2017. — 930 с.
1.1.15.	Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов Учебник для СПО М.: ИЦ «Академия», 2017.- 192 стр.
1.1.16.	ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые Информация для потребителя (Дата актуализации 1.06.2019)
1.1.17.	Цветкова М.С. Информатика: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей (1-е изд.), М.: ОИЦ «Академия», 2019
1.1.18.	Юсубова С.Р., Титова О.И. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие. – М: ОИЦ «Академия», 2018
1.1.19.	Юсубова С.Р. Информатика (3-е изд.), М: ОИЦ «Академия», 2019
1.1.20.	Юсубова С.Р., Титова О.И. Практикум, по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие. – М.: ОИЦ «Академия», 2018
1.1.21.	Басовский Л.Е. Управление качеством. М.: Инфра-М, 2018 г.
1.1.22.	Горленко, О. А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 249 с. — (Профессиональное образование)
1.1.23.	Литвинюк А.А. Управление персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Литвинюк [и др.] ; под редакцией А. А. Литвинюка. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 498 с. — (Профессиональное образование).
1.1.24.	Ляпина О.П. Стандартизация, сертификация и техническое документирование (1-е изд.), Москва, Издательство академия, 2022
1.2. Электронные издания	
1.2.1.	Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/446752
1.2.2.	Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии (11-е изд.) - М.: Академия, 2019.

1.2.3.	Латышенко, К. П. Метрология и измерительная техника. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / К. П. Латышенко, С. А. Гарелина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 186 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07352-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/437218
1.2.4.	Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/437798 (дата обращения: 14.01.2020).
1.2.5.	Советов, Б. Я. Информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. https://upload.urait.ru/catalog/433277
1.2.6.	Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Учебник / И.П. Самородова – 2-е изд, стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022 - 192 с.
1.2.7.	Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001 №197-ФЗ (ред. от 27.12.2018) [Электронные данные] / КонсультантПлюс – Надежная правовая система. – Режим доступа – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/
2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ	
2.1. Печатные издания	
2.1.1.	Андреева Г. М. Социальная психология. М: Аспект – пресс, 2019
2.1.2.	Гришина Н.В. Психология конфликта М: – СПб.: 2018
2.1.3.	Микробиология, физиология питания, санитария. А.Н. Мартинчик. М - М.: Академия, 2018. - 399 с.
2.1.4.	Основы физиологии питания, микробиологии и санитарии. Э.П.Матюхина. М., Академия, 2018. с.276.
2.1.5.	Гражданский Кодекс Российской Федерации.
2.1.6.	Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству (П-6).
2.1.7.	Действующие стандарты и ТУ на продовольственное сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию.
2.1.8.	Степанова, Е. А. Метрология и измерительная техника: основы обработки результатов измерений: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. А. Степанова, Н. А. Скулкина, А. С. Волегов ; под общей редакцией Е. А. Степановой. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 95 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10715-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/431339
2.1.9.	Шишмарёв В.Ю. Метрология, стандартизация, сертификация и техническое регулирование (9-е изд.), Москва, Издательство Академия, 2018
2.1.10.	Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности (2-е изд.) , Москва, Издательство Академия, 2018
2.1.11.	Девисилов В.А, Охрана труда: Учебник-5-е изд., перераб. И доп Профессиональное образование- М.: Форум,2019
2.1.12.	Федотова Е.Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2018
2.1.13.	Гохберг Г.С. Информационные технологии (2-е изд.) , М.: ОИЦ «Академия», 2018
2.1.14.	Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2022 – 512с.

2.2.Электронные издания	
2.2.1.	Садовская, В. С. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 169 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07046-0.
2.2.2.	https://biblio-online.ru/viewer/16475DAA-0397-4AF4-AADB-BBEEAB6C5638
2.2.3.	Амбросьева Е.Д. , Клееберг Г.К. Физиология питания. Учебник.М.,2017.- 312 с.
2.2.4.	Горленко, О. А. Статистические методы в управлении качеством : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Н. М. Борбаць ; под редакцией О. А. Горленко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01676-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/437774
2.2.5.	Капустин, А. Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Я. Капустин, К. М. Беликова; под редакцией А. Я. Капустина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 382 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02770-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/433377
2.2.6.	Головина, С. Ю. Трудовое право : учебник для среднего профессионального образования / С. Ю. Головина, Ю. А. Кучина ; под общей редакцией С. Ю. Головиной. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01249-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/433307
2.2.7.	База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» - https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics/ / Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
2.2.8.	Справочная правовая система «Консультант Плюс»
2.2.9.	ГМЦ РОССТАТА http://www.gmcgks.ru/index.php
2.2.10.	Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа https://www.urait.ru/
2.2.11.	Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа https://www.academia-moscow.ru/
2.2.12.	Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа https://new.znanium.com/collections/basic

Материально-техническое обеспечение

Реализация программы требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: столы, стулья, учебная доска, персональный компьютер, проектор, проекционный экран.

Технические средства обучения: теле-видео аппаратура для проектирования демонстрационного учебного фото- и видеоматериала.

Рекомендуемые средства обучения: электронные образовательные ресурсы (мультимедийные учебники, энциклопедии, информационные справочные и поисковые системы, доступ к профильным web- сайтам), фотоматериалы.

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205

(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения курсовых работ)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1	Стол ученический (15);	Рабочая станция;	31
2	Стул ученический (30);	Монитор;	
3	Стол учительский;	Мини-проектор;	
4	Стул учительский;	Программное обеспечение:	
5	Доска с магнитной поверхностью;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
6	Плакатница (2);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
7	Шкаф закрытый (2);	Операционная система Microsoft Windows 10	
8	Тумба вкатная;		
9	Учебная литература;		
10	Нормативно-правовые документы;		
11	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
12	Методические пособия.		

Компьютерный класс № 117а

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Стол ученический (5);	Системный блок подключенный к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду (5);	11
2.	Стул ученический (10);	Монитор (5);	
3.	Стол учительский;	Программное обеспечение:	
4.	Стул учительский;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
5.	Столик компьютерный (4);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
6.	Кресла компьютерные (4);	Операционная система Microsoft Windows 10	
7.	Доска с магнитной поверхностью	Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;	
8.	Шкаф (2);	1С: Предприятие	
9.	Учебная литература;		
10	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
11	Методические пособия.		

Кабинет социально – экономических дисциплин № 409*(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения курсовых работ)*

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Стол ученический (16);		33
2.	Стул ученический (32);		
3.	Стол учительский;		
4.	Стул учительский;		
5.	Доска;		
6.	Тумба вкатная;		
7.	Учебная литература;		
8.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
9.	Методические пособия.		

Кабинет социально – экономических дисциплин № 302*(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)*

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1	Столы ученические (20);	Компьютер в комплекте;	41
2	Стулья ученические (40);	Проектор;	
3	Стол учительский;	Акустические колонки;	
4	Стул учительский;	Микрофон;	
5	Экран;	Программное обеспечение:	
6	Крамер;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
7	Доска с магнитной поверхностью;	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
8	Трибуна;	Операционная система Microsoft Windows 10	
9	Шкафы (3);		
10	Плакатница;		
11	Тумба вкатная;		
12	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
13	Учебная литература;		
14	Нормативно-правовые документы;		
15	Методические пособия.		

Лаборатория метрологии и стандартизации № 312*(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)*

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест

1.	Стол ученический (4);	Программное обеспечение: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Операционная система Microsoft Windows 10	9
2.	Стул ученический (8);		
3.	Стол учительский;		
4.	Стул учительский;		
5.	Тумба вкатная;		
6.	Доска с магнитной поверхностью;		
7.	Измеритель шероховатости TR200;		
8.	Координатно-измерительная машина НИИК-701 (2);		
9.	Скоба цифровая рычажная СРЦ-25 кл.2;		
10.	Скобы цифровые рычажные СРЦ-50 кл.2;		
11.	Штангенциркуль цифровой		
12.	ШЦЦ-I-150-0,01;		
13.	Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-II-250-0,01;		
14.	Микрометр гладкий цифровой		
15.	МК Ц 50;		
16.	Микрометр гладкий цифровой		
17.	МК Ц 25;		
18.	Нутромер цифровой;		
19.	Оптиметр вертикальный ИКВ (2);		
20.	Нормативно-правовые документы;		
21.	Учебная литература;		
22.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
23.	Методические пособия.		

Оборудование зала и рабочих мест зала

Актuвый зал №311

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1	Компьютерный столик;	Монитор;	52
2	Компьютерное кресло;	Рабочая станция;	
3	Кресла (51);	Проектор;	
4	Трибуна;	Экран;	
5	Распределительный усилитель крамер;	Программное обеспечение:	

6	Микшерующий усилитель мощности;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
7	Микшер (2);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
8	Аудиомикшер;	Операционная система Microsoft Windows 10	
9	Акустические колонки (2);		
10	Барабанная установка;		
11	Синтезатор;		
12	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Проектор;		
13	Крепеж потолочный для видеопроектора.		

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1	Стол ученический (2);	Монитор (5);	5
2	Стул ученический (4);	Системный блок подключенный к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;	
3	Стол учительский;	Рабочая станция (4)	
4	Стул учительский;	Программное обеспечение:	
5	Компьютерный столик (4);	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
6	Компьютерные кресла (4);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
7	Стеллаж 2-х секционный (3);	Операционная система Microsoft Windows 10	
8	Стеллаж 3-х секционный (16);		
9	Стеллаж 5-х секционный;		
10	Шкаф;		
11	Шкаф комбинированный;		
12	Шкаф комбинированный двухдверный;		
13	Шкаф закрытый;		
14	Шкаф для документов;		
15	Учебная литература;		
16	Учебная, справочная, художественная литература.		

3. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Форма текущего контроля: тестирование

Форма промежуточной аттестации: зачет

Форма итоговой аттестации: экзамен

Текущий и промежуточный контроль подробно описаны в рабочей учебной программе.

Итоговой аттестацией обучающихся является проведение экзамена. Целью проведения квалификационного экзамена является подтверждение у слушателей общих и профессиональных навыков по основной программе профессиональной переподготовки «Мастер пищевого производства» является получение слушателями квалификации «Мастер участка».

К квалификационному экзамену могут быть допущены слушатели, успешно освоившие все элементы основной программы профессионального обучения.

Квалификационный экзамен проводится в форме практической и теоретической работы: теоретический экзамен составлен в виде теста, вопросы охватывают весь пройденный курс, а практический – в виде демонстрации полученных знаний.

Работа будет оцениваться по балльно-рейтинговой системе. Баллы, полученные за теоретическую и практическую часть, суммируются. Максимальное количество баллов, которое может получить слушатель за теоретическую часть – 10, за практическую – 10. Преподаватель самостоятельно определяет количество начисляемых баллов. Всего получается 20 баллов.

Оценка «отлично» – 16 – 20 баллов

Оценка «хорошо» – 12 – 16 баллов

Оценка «удовлетворительно» – 8 – 12 баллов

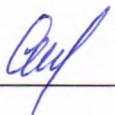
Оценка «неудовлетворительно» - 0- 7 баллов

Кадровое обеспечение образовательного процесса

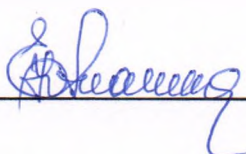
Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение: высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. СОСТАВИТЕЛЬ ПРОГРАММЫ

Степанова Татьяна Александровна
Преподаватель высшей категории МТКП
по спец. дисциплинам по специальности
«Технология продукции общественного питания»


_____ Степанова Т.А.

Директор МТКП



Махиненко Елена Николаевна