



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.
Носова»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ИЕиС
Ю.В. Сомова

03.02.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

***СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ***

Направление подготовки (специальность)
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль/специализация) программы
Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и
кондитерских изделий

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения
заочная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	5

Магнитогорск
2025 год

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Химии
15.01.2025, протокол № 4

Зав. кафедрой  Н.Л. Медяник

Рабочая программа одобрена методической комиссией ИЕиС
03.02.2025 г. протокол № 3

Председатель  Ю.В. Сомова

Рабочая программа составлена:

доцент кафедры Химии, канд. экон. наук  Ю.А. Карелина

Рецензент:

зав. кафедрой ТСиСА, д-р тех. наук  И.Ю. Мезин

Лист актуализации рабочей программы

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2026 - 2027 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2027 - 2028 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2028 - 2029 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2029 - 2030 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2030 - 2031 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

1 Цели освоения дисциплины (модуля)

Целью преподавания дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» является изучение фонда правовых, нормативных, технических и технологических документов общественного питания, порядка и правил оценки соответствия услуг общественного питания, а также правил и принципов построения систем менеджмента безопасности пищевых продуктов предприятий общественного питания на основе системы ХАССП.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Системы менеджмента безопасности пищевой продукции входит в часть учебного плана формируемую участниками образовательных отношений образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:

Интегрированные системы управления

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

Управление качеством

Метрология и стандартизация

Технология разработки нормативной и технической документации

Отраслевая стандартизация и оценка соответствия

Санитария и гигиена

Идентификация и фальсификация потребительских товаров

Технохимический контроль продуктов питания

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий

Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Технология мучных кондитерских изделий

Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик:

Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Производственная – преддипломная практика

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины (модуля) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК-2.1	Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
ПК-2.2	Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к

	соответствующим видам пищевой продукции
ПК-2.3	Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц 144 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 15,2 акад. часов;
- аудиторная – 12 акад. часов;
- внеаудиторная – 3,2 акад. часов;
- самостоятельная работа – 120,1 акад. часов;
- в форме практической подготовки – 2 акад. час;
- подготовка к экзамену – 8,7 акад. час

Форма аттестации - экзамен

Раздел/ тема дисциплины	Курс	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)			Самостоятельная работа студента	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код компетенции
		Лек.	лаб. зан.	практ. зан.				
1. Раздел 1								
1.1 Стандартизация услуг общественного питания	5				20,75	Выполнение практических работ: - №1 «Изучение Федеральных законов РФ»; - №2 «Изучение нормативной документации услуг общественного питания»; - №3 «Изучение «Правил оказания услуг общественного питания»». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Проверка практических работ. Коллоквиум №1. Домашнее задание №1.	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
Итого по разделу					20,75			
2. Раздел 2								
2.1 Оценка соответствия услуг общественного питания	5	4		4	39	Выполнение практических работ: - №4 «Анализ маркировки	Проверка практических работ. Коллоквиум №2.	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3

						пищевой продукции в соответствии с нормативной документацией»; - №5 «Изучение документов по оценке соответствия услуг». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.		
Итого по разделу		4		4	39			
3. Раздел 3								
3.1 Инструменты контроля и управления качества	5	2			29,35	Выполнение практических работ: - №6 «Построение гистограммы»; - №7 «Построение контрольного листка и диаграммы Парето»; - №8 «Построение диаграммы Исикавы»; - №9 «Построение контрольной карты»; - №10 «Проведение FMEA-процесса». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Проверка практических работ. Домашнее задание №2.	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
Итого по разделу		2			29,35			
4. Раздел 4								
4.1 Система ХАССП	5			2	31	Выполнение практических работ: - №11 «Определение	Проверка практических работ. Тестирование №1.	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3

						исходной информации пищевой продукции»; - №12 «Составление блок-схемы технологического процесса»; - №13 «Проведение анализа рисков опасных факторов применительно к технологическому процессу»; - №14 «Выявление критических контрольных точек пищевой продукции в производственном процессе»; - №15 «Разработка учебного плана ХАССП»; - №16 «Разработка ПОМП и ППОМП». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.		
Итого по разделу			2	31				
Итого за семестр	6		6	120,1		экзамен		
Итого по дисциплине	6		6	120,1		экзамен		

5 Образовательные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» применяются традиционная и модульно-компетентностная технологии.

Лекции проходят как в традиционной форме, так и в формах вводной лекции и проблемных лекций. На вводных лекциях происходит знакомство обучающихся с назначением и задачами курса, его ролью и местом в системе учебных дисциплин и в системе подготовки бакалавра. Теоретический материал на проблемных лекциях является результатом усвоения полученной информации посредством постановки проблемного вопроса и поиска путей его решения.

Лекционный материал закрепляется в ходе практических работ, на которых выполняются групповые и индивидуальные задания по пройденной теме. При проведении практических работ используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

Самостоятельная работа стимулирует обучающихся в процессе решения задач на практических занятиях, при подготовке к коллоквиумам, тестированию и итоговой аттестации.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Представлено в приложении 1.

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Представлены в приложении 2.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) Основная литература:

1. Вайскрובה, Е. С. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе принципов ХАССП : учебное пособие / Е. С. Вайскрובה ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=1194.pdf&show=dcatalogues/1/1121295/1194.pdf&view=true> (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

2. Вайскрובה, Е. С. Стандартизация и оценка соответствия услуг общественного питания : учебное пособие / Е. С. Вайскрובה ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=7.pdf&show=dcatalogues/1/1129905/7.pdf&view=true> (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

б) Дополнительная литература:

1. Вайскрובה, Е. С. Стандартизация и сертификация услуг : учебное пособие / Е. С. Вайскрובה, Г. Ш. Рубин ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 94 с. : ил., табл. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=3112.pdf&show=dcatalogues/1/1135625/3112.pdf&view=true> (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Имеется печатный аналог.

2. Пермякова, Л.В. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции : учебное пособие / Л. В. Пермякова. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 121 с. — ISBN 979-5-89289-173-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. —

URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/107700/#1> (дата обращения: 25.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-2110-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/111192/#1> (дата обращения: 25.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-3323-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/111885/#1> (дата обращения: 25.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 336 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — URL: <https://znanium.com/read?id=340047> (дата обращения: 25.09.2020). — Текст : электронный.

6. Берновский, Ю. Н. Стандарты и качество продукции: учебно-практическое пособие/ Ю.Н. Берновский. - Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с. (Высшее образование). - URL: <https://znanium.com/read?id=156125> (дата обращения: 25.09.2020). - Текст: электронный.

7. Демакова, Е.А. Система мониторинга и управления безопасностью продукции: монография / Е.А. Демакова ; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск, 2011. - 158 с. - URL: <https://znanium.com/read?id=235756> (дата обращения: 25.09.2020).- Текст : электронный.

8. Леонов, О. А. Статистические методы в управлении качеством : учебник / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-3666-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань». — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/122150/#1> (дата обращения: 25.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Рожков, Н.Н. Статистические методы контроля и управления качеством продукции : учебное пособие для академического бакалавриата / Н. Н. Рожков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 154 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-06591-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/statisticheskie-metody-kontrolya-i-upravleniya-kachestvom-produkcii-441372> (дата обращения: 25.09.2020).

10. Горленко, О. А. Статистические методы в управлении качеством : учебник и практикум для вузов / О. А. Горленко, Н. М. Борбаць ; под редакцией О. А. Горленко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 306 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12070-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/statisticheskie-metody-v-upravlenii-kachestvom-446790> (дата обращения: 25.09.2020).

11. Вестник АПК Ставрополя. - ISSN: 2222-9345. — URL: https://e.lanbook.com/journal/2181#journal_name. (дата обращения: 25.09.2020). — Текст : электронный.

12. Foods and Raw Materials. - ISSN: 2308-4057. - URL: https://e.lanbook.com/journal/2942#journal_name. (дата обращения: 25.09.2020). — Текст : электронный.

13. Стандарты и качество. - ISSN: 0038-9692. - Текст: непосредственный.

14. Менеджмент в России и за рубежом. - ISSN: 1729-7427. - Текст:

непосредственный.

15. Известия вузов. Пищевая технология. - ISSN: 0579-3009. - Текст: непосредственный.

16. Пищевая промышленность. - ISSN: 0235-2486. - Текст: непосредственный.

в) Методические указания:

1. Вайскрובה Е.С. Нормативные документы по стандартизации и подтверждению соответствия услуг общественного питания: методические указания для практических работ для студентов специальностей 200503, 260501, 260100, 080301 / Е.С. Вайскрובה. - Магнитогорск: ФГБОУ ВПО «МГТУ», 2012. – 20 с. – Текст: непосредственный.

2. Вайскрובה, Е. С. Нормативные документы по стандартизации : практикум / Е. С. Вайскрובה, А. С. Лимарев ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 51 с. : табл., схемы. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=3508.pdf&show=dcatalogues/1/1514312/3508.pdf&view=true> (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Имеется печатный аналог.

3. Вайскрובה Е.С. Система ХАССП: методические указания для практических работ для студентов специальностей 200503, 260301, 260303, 260501 / Е.С. Вайскрובה. - Магнитогорск: ГОУ ВПО «МГТУ», 2010. – 29 с. – Текст: непосредственный.

4. Вайскрובה, Е. С. Отраслевая стандартизация и сертификация : методические указания по выполнению контрольных работ для студентов специальности 260501.65 и направления подготовки 260100.62 / Е. С. Вайскрובה ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2012. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=1542.pdf&show=dcatalogues/1/1124316/1542.pdf&view=true> (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

5. Вайскрובה, Е.С. Простые статистические методы анализа: методические указания к практическим работам для студентов специальности 200503 по дисциплине «Статистические методы контроля и управления качеством» / Е.С. Вайскрובה, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: ГОУ ВПО «МГТУ», 2010. – 25 с. – Текст: непосредственный.

6. Вайскрובה, Е.С. Сложные статистические методы контроля качества: методические указания для практических работ по дисциплине «Статистические методы контроля и управления качеством» для студентов специальности 200503 / Е.С. Вайскрובה, Н.Е. Агеева. - Магнитогорск: ГОУ ВПО «МГТУ», 2010. – 26 с. – Текст: непосредственный.

г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Программное обеспечение

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно распространяемое ПО	бессрочно
FAR Manager	свободно распространяемое ПО	бессрочно

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС»	https://dlib.eastview.com/

Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ)	URL: https://elibrary.ru/project_risc.asp
Российская Государственная библиотека. Каталоги	https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/
Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова	https://host.megaprolib.net/MP0109/Web

9 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оснащение: Мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации.

Учебные аудитории для проведения практических работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащение: Доска, законодательная, нормативная и техническая документация, ФОСы, учебно-методическая документация.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащение: Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, оснащение: Стеллажи для хранения учебно-наглядных пособий и учебно-методической документации.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

По дисциплине «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» предусмотрена аудиторная и внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся.

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся предполагает выполнение лабораторных работ, сдача коллоквиумов и теста.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературы по соответствующему разделу с проработкой материала.

Коллоквиум №1 на тему «Стандартизация услуг общественного питания»:

1. Правовое обеспечение услуг общественного питания.
2. Цели и задачи ТК №347 «Услуги торговли и общественного питания».
3. Цели и задачи ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
4. Цели и задачи ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
5. Цели и задачи ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции».
6. Цели и задачи ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».
7. Правила оказания услуг общественного питания.
8. Нормативная база услуг общественного питания.
9. Технологические документы услуг общественного питания.
10. Полномочия Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
11. Права и обязанности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
12. Плановые проверки Роспотребнадзора.
13. Внеплановые проверки Роспотребнадзора.
14. Требования Роспотребнадзора к предприятиям общественного питания.

Коллоквиум №2 на тему «Оценка соответствия услуг общественного питания»:

1. Особенности сферы услуг общественного питания.
2. Требования к предприятиям общественного питания.
3. Требования к услугам общественного питания.
4. Требования к продукции общественного питания.
5. Перечень основных документов для сертификации услуг общественного питания.
6. Порядок проведения сертификации услуг общественного питания.
7. Схемы сертификации услуг общественного питания.

Примерное тестирование №1 на тему «Система ХАССП»:

1. Система ХАССП - это
 - система менеджмента безопасности охраны труда;
 - система менеджмента безопасности продукции;
 - анализ рисков и критические контрольные точки.
2. Основная цель ХАССП:
 - создание возможностей для дальнейшего совершенствования производства.
 - постоянное улучшение деятельности, для повышения конкурентоспособности организации на отечественном и мировом рынках;
 - снижение образования отходов и их переработка.
3. Сколько предварительных шагов существует в системе ХАССП?
 - 3;
 - 7;

- 5.

4. Дайте развернутый ответ. Опишите сущность этапа – создание рабочей группы ХАССП.

5. Дайте развернутый ответ. Что такое обязательные предварительные программы.

Домашнее задание №1 «Работа на сайтах: www.gost.ru и <http://www.rospotrebnadzor.ru/>»

- Зайти на сайты и записать их структуру.

- В каких вкладках можно найти информацию о документации?

Сделать скриншоты страниц сайтов и загрузить на портал.

Домашнее задание №2 «Построение диаграмм в программе Excel»

Построить диаграммы статистического контроля в программе Excel и загрузить на портал.

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
ПК-2: Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
ПК-2.1:	Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	Перечень теоретических вопросов к экзамену: 1. Правовое обеспечение услуг общественного питания. 2. Цели и задачи ТК №347 «Услуги торговли и общественного питания». 3. Цели и задачи ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». 4. Цели и задачи ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». 5. Цели и задачи ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции». 6. Цели и задачи ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля». 7. Правила оказания услуг общественного питания. 8. Нормативная база услуг общественного питания. 9. Технологические документы услуг общественного питания. 10. Полномочия Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. 11. Права и обязанности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. 12. Плановые проверки Роспотребнадзора. 13. Внеплановые проверки Роспотребнадзора. 14. Требования Роспотребнадзора к предприятиям общественного питания. 15. Особенности сферы услуг общественного питания. 16. Требования к предприятиям общественного питания. 17. Требования к услугам общественного питания. 18. Требования к продукции

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства						
		общественного питания. 19.Перечень основных документов для сертификации услуг общественного питания. 20.Порядок проведения сертификации услуг общественного питания. 21.Схемы сертификации услуг общественного питания. 1.						
ПК-2.2:	Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Задание: 1. Зайти на сайты www.gost.ru и http://www.rospotrebnadzor.ru/ , и записать их структуру. 2. В каких вкладках можно найти информацию о документации? 1. Определите исходную информацию пищевой продукции. 2. Составьте блок-схему технологического процесса. 3. Проведите анализ рисков опасных факторов применительно к технологическому процессу приготовления блюда. 4. Определите критические контрольные точки блюда в процессе его приготовления. 5. Разработайте учебный план ХАССП к выявленным критическим контрольным точкам. 6. Разработайте программы обязательных предварительных мероприятий для вашего предприятия общественного питания.						
ПК-2.3:	Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Перечень практических вопросов к экзамену: 1.Постройте диаграмму Исикавы для холодных блюд. 2.Постройте диаграмму Исикавы для супов. 3.Постройте диаграмму Исикавы для вторых блюд. 4.Постройте диаграмму Исикавы для напитков. 5.Постройте диаграмму Исикавы для сладких блюд. 6.Постройте диаграмму Парето при производстве сыра по данным контрольного листа: <table><tr><td>Виды дефектов</td><td>Число дефектов</td></tr><tr><td>Горький вкус</td><td>85</td></tr><tr><td>Кислый или излишне</td><td>62</td></tr></table>	Виды дефектов	Число дефектов	Горький вкус	85	Кислый или излишне	62
Виды дефектов	Число дефектов							
Горький вкус	85							
Кислый или излишне	62							

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства	
		кислый вкус	
		Резинистая консистенция	44
		Слепой сыр	24
		Частый рисунок	38
		Трещины на корке	73
		другие	13
		7.Постройте диаграмму Парето при производстве чая по данным контрольного листка:	
		Виды дефектов	Число дефектов
		Мутный настой	55
		Кислый вкус и запах	78
		Жаристый	46
		Засоренность	20
		Затхлый, плесневелый запах	105
		Безжизненный настой	36
		другие	15
		8.Постройте диаграмму Парето при производстве овощей по данным контрольного листка:	
		Виды дефектов	Число дефектов
		Плоды пожелтевшие	78
		Потертые	55
		Механические повреждения	106
		Увядавшие	47
		Уродливая форма	34
		Гнилые, загнившие	17
		другие	13
		9. Постройте контрольную карту изготовления супов.	
		10.Постройте контрольную карту изготовления горячих блюд.	
		11.Постройте контрольную карту изготовления холодных блюд.	
		12.Постройте контрольную карту изготовления напитков.	
		13.Постройте контрольную карту изготовления гарниров.	

Показатели и критерии оценивания экзамена:

– на оценку «отлично» (5 баллов) – обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности компетенций, всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, свободно выполняет практические задания, свободно оперирует знаниями, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.

– на оценку «хорошо» (4 балла) – обучающийся демонстрирует средний уровень сформированности компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

– на оценку «удовлетворительно» (3 балла) – обучающийся демонстрирует пороговый уровень сформированности компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

– на оценку «неудовлетворительно» (2 балла) – обучающийся демонстрирует знания не более 20% теоретического материала, допускает существенные ошибки, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.

– на оценку «неудовлетворительно» (1 балл) – обучающийся не может показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.