

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«СМОЛЕНСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
(ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА)**

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА
А.В. Кучумов
10 января 2019 г.
М.П.



ПРОГРАММА

профессиональной переподготовки
(вид дополнительной профессиональной программы)

«Технология продукции и организация общественного питания»
(наименование дополнительной профессиональной программы)

Смоленск 2019 г.

Перечень нормативных документов, определяющих квалификационные требования к выпускнику программы

(Квалификационные требования, профессиональные стандарты, ФГОС ВО)

Настоящая программа профессиональной переподготовки разработана на основе следующих нормативно-правовых документов:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012. (ред. от 06.03.2019).

2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013г. № 499 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 15.11.2013 N 1244).

3. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Министром образования и науки РФ Д.В. Ливановым, 22 января 2015 г. N ДЛ-1/05вн).

4. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № ВК-1032/06 «О направлении методических рекомендаций» (по применению профессиональных стандартов в ДПО).

5. Письмо Минобрнауки России от 25.08.2015 № АК-2453/06 «Об особенностях законодательного и нормативно-правового обеспечения в сфере ДПО».

Профстандарты, ФГОС ВО, квалификационные справочники:

1. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 N 602н).

2. Профессиональный стандарт «Педагог дополнительного образования детей и взрослых» (Приказ Минтруда России от 05.05.2018 N 298н).

3. Профессиональный стандарт «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 608н).

4. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) (Приказ Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. N 1332).

5. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры) (Приказ Министерства образования и науки РФ от 11 декабря 2014 г. N 35142).

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА:

1. «Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования — программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры». (Утверждено ректором 27.09.2017)

2. «Положение о порядке и форме зачета результатов обучения по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам, освоенным обучающимися при получении среднего профессионального, высшего и дополнительного образования». (Утверждено ректором 27.09.2017)

3. «Правила приема слушателей на обучение по программам дополнительного образования» (Утверждено ректором 27.09.2017)

4. «ПОЛОЖЕНИЕ о реализации образовательных программ дополнительного профессионального образования (ДПО)». (Утверждено ректором 27.09.2017)

5. «ПОЛОЖЕНИЕ об итоговой аттестации при реализации дополнительных профессиональных программ». (Утверждено ректором 27.09.2017)

6. «ПОЛОЖЕНИЕ о факультете повышения квалификации и профессиональной подготовки кадров». (Утверждено ректором 27.09.2017)

7. «ПОЛОЖЕНИЕ об обучении по индивидуальному плану по программам дополнительного профессионального образования». (Утверждено ректором 27.09.2017)

Квалификационные требования к выпускнику программы

Результаты освоения программы профессиональной переподготовки «Технология продукции и организация общественного питания» определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личностные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности слушателей, освоивших программу переподготовки Технология продукции и организация общественного питания, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания.

Объектами профессиональной деятельности слушателей, освоивших программу переподготовки Технология продукции и организация общественного питания, являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
продукция питания различного назначения;
методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
технологическое оборудование;
сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
центральный офис сети предприятий питания.

Настоящая программа профессиональной переподготовки сформирована в зависимости от требований к результатам освоения программы, ориентированной на практико-ориентированный, прикладной вид профессиональной деятельности как основной.

Характеристика новой квалификации и связанных с ней видов проф. деятельности (квалификационных уровней) и (или) трудовых функций/ характеристику нового вида проф. деятельности и (или) трудовых функций

В соответствии с частью 5 статьи 76 Федерального закона № 273-ФЗ программа направлена на получение слушателями новых компетенций, необходимых выполнения нового вида профессиональной деятельности в области технологии продукции и организации общественного питания, отвечающий на современные запросы рынка труда и интегрированный в сектор производства пищевой продукции и сектор услуг в области общественного питания.

Программа профессиональной переподготовки «Технология продукции и организация общественного питания» разработана в соответствии с профессиональным стандартом «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (УТВЕРЖДЕНА приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н). Наименование вида профессиональной деятельности - производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Основная цель вида профессиональной деятельности: разработка, создание и эксплуатация прогрессивных технологий производства безопасных продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Программа направлена на подготовку кадров на основе оптимального сочетания фундаментальной подготовки слушателей и практических навыков, получаемых благодаря тесной интеграции теории с практикой, обеспеченной привлечением высококвалифицированных преподавателей и специалистов в области природообустройства и водопользования.

Кроме того, слушатели могут быть профессионально задействованы в организациях научно-исследовательского и производственно-технологическая профилю.

Перечень новых компетенций, знания, умения и навыки для выполнения нового вида профессиональной деятельности

Слушатель, освоивший программу профессиональной переподготовки, должен обладать следующими новыми компетенциями для выполнения нового вида профессиональной деятельности:

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);

- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

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

организационно-управленческая деятельность:

- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

- способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

- готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

- способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать

решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

- способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12)

- способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);

- способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

- способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

- готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

- владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);

- готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

- способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

- способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23).

научно-исследовательская деятельность:

- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);
- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

Планируемые результаты обучения по программе

Уровень образования поступающих для обучения по программе ДПО слушателей:

Программа профессиональной переподготовки рассчитана на слушателей, имеющие или получающие высшее образование, а также, имеющие среднее специальное образование по профилю.

По итогам освоения программы слушатель должен:

знать:

последовательность технологических процессов производства кулинарной продукции;

технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;

технологические процессы производства продукции питания;

структуру сборников рецептов блюд и кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, технологических и технико-технологических карт;

специфику и последовательность осуществления оперативного планирования, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг;

специфику и последовательность разработки фирменных (новых) блюд;

научно-техническую информацию, связанную с технологическими схемами производства кулинарной продукции, концепцию безопасности её производства ХАССП.

уметь:

оценивать эффективность мероприятий по совершенствованию технологических производства;

организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции;

использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

осуществлять разработку план-меню, расчета сырья, связанного с обеспечением надежности технологических процессов производства продукции питания;

осуществлять проработку новых блюд и внедрять их в массовое производство;

анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;

осуществлять разработку плана продаж продукции путем составления графика реализации блюд с учетом температуры отпуска и срока хранения в соответствии с требованиями СанПин;

владеть:

навыками по осуществлению технологических процессов, связанных с производством продукции питания различного назначения;

навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов;

методикой обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;

способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания;

способностью организовать ресурсосберегающее производство;

нормативно-правовой базой в области продаж продукции;

методикой и анализом результатов экспериментов в области расширения ассортиментной политики предприятия общественного питания;

навыками изготовления благополучной в санитарном отношении продукции с учетом кулинарных тенденций характерных как для отечественной, так и для зарубежной практики сферы ресторанного бизнеса.

Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

диплом о профессиональной переподготовке (установленного образца)

Составители программы:

Михайлов Владимир Александрович - кандидат технических наук, доцент

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«СМОЛЕНСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
(ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА)

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА
А.В. Кучумов



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Профессиональной переподготовки по программе

«Технология продукции и организация общественного питания».

Цель – сформировать дополнительные знания, умения и навыки по образовательной программе профессиональной переподготовки, соответствующие компетенции слушателей для ведения нового вида профессиональной деятельности.

Категория слушателей – лица имеющие среднее профессиональное и высшее образование.

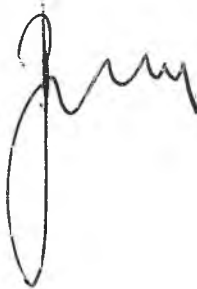
Срок обучения: 280 часов.

Форма обучения: очная, с применением дистанционных образовательных технологий.

№ п/п	Наименование тем и разделов.	Всего часов	В том числе:		Форма контроля
			Лекция	Практика	
1	Правовые основы в области общественного питания.	22	12	10	экзамен
2.	Профессиональные стандарты	18	10	8	зачет
3	Теоретические основы товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.	20	10	10	экзамен
4.	Экспертиза качества продовольственных и непродовольственных товаров.	18	8	10	зачет
5.	Стандартизация, метрология и сертификация.	20	10	10	экзамен
6..	Планирование работы производства	18	10	8	зачет
7.	Рациональная и эффективная организация технологического процесса.	18	8	10	зачет
8.	Составление меню суточных рационов питания.	22	10	12	экзамен
9.	Основы приготовления кулинарной и кондитерской продукции.	20	10	10	экзамен
10.	Контроль соблюдения норм закладки сырья.	20	10	10	экзамен
11.	Производственно-технологическая, организационно-управленческая, контрольно-техническая, опытно-	20	10	10	зачет

	экспериментальная деятельность технолога, руководство трудовым коллективом.				
12.	Экономика отрасли.	20	10	10	экзамен
13.	Информационные технологии в профессиональной деятельности.	18	8	10	зачет
14.	Документирование управленческой деятельности.	20	10	10	экзамен
	Итоговая аттестация	6		6	итоговый экзамен
	Итого:	280	136	144	

И.о. декана ФПК и ППК,
кандидат технических наук, доцент



А.В. Вернигор

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«СМОЛЕНСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
(ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА)

Календарный учебный график

Дополнительная профессиональная программа Профессиональной переподготовки

«Природобустройство и водопользование»

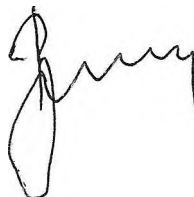
Объем программы 280 часов. Продолжительность обучения 8 недель.

Форма обучения - очная, с применением дистанционных образовательных технологий.

№ п/п	Порядковый номер недели	Наименование дисциплин (модуля)	Количество часов
1.	1	Тема 1. Правовые основы в области общественного питания.	22
2.	1	Тема 2. Профессиональные стандарты	18
3.	2	Тема 3. Теоретические основы товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.	20
4.	2	Тема 4. Экспертиза качества продовольственных и непродовольственных товаров.	18
5.	3	Тема 5. Стандартизация, метрология и сертификация.	20
6.	3	Тема 6. Планирование работы производства	18
7.	4	Тема 7. Рациональная и эффективная организация технологического процесса.	18
8.	4	Тема 8. Составление меню суточных рационов питания.	22
9.	5	Тема 9. Основы приготовления кулинарной и кондитерской продукции.	20
10.	5	Тема 10. Контроль соблюдения норм закладки сырья.	20
11.	6	Тема 11. Производственно-технологическая, организационно-управленческая, контрольно-техническая, опытно-экспериментальная деятельность технолога, руководство трудовым коллективом.	20
12.	6	Тема 12. Экономика отрасли.	20
13.	7	Тема 13. Информационные технологии в профессиональной деятельности.	18
14.	7	Тема 14. Документирование управленческой деятельности.	20
	8	Итоговая аттестация	6

Образовательный процесс по программе может осуществляться в течение всего учебного года. Занятия проводятся по мере комплектования учебных групп.

И.о. декана ФПК и ППК,
кандидат технических наук, доцент



А.В. Вернигор

Рабочие программы дисциплин (структура)

Рабочие программы учебных дисциплин обеспечивают качество подготовки слушателей и составлены на все дисциплины учебного плана.

1. Рабочая учебная программа дисциплины «Правовые основы в области общественного питания»

Цель дисциплины - формирование профессиональных знаний и навыков для решения практических задач, связанных с экономическими и правовыми основами производственной деятельности предприятий питания; подготовка слушателей к применению экономических и правовых основ производственной деятельности предприятий питания в последующей практической деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

изучение организационно-правовых форм организаций и их особенностей в индустрии питания;

изучение механизмов формирования заработной платы и форм оплаты труда сотрудников предприятий питания;

изучение факторов, влияющих на ценовую политику меню.

Планируемые образовательные результаты по данной дисциплине (знания, умения, формируемые проф. компетенции)

Слушатель должен знать:

принципы рыночной экономики;

организационно-правовые формы организаций;

основные положения отношений;

механизмы формирования заработной платы;

формы оплаты труда.

Слушатель должен уметь:

ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;

применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

Слушатель должен владеть:

экономическими и правовыми знаниями в конкретных производственных ситуациях.

Формируемые компетенции:

Слушатель, освоивший программу дисциплины «Правовые основы в области общественного питания» должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими виду деятельности, на который ориентирована названная программа:

- готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

- способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

- способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12)

- способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

- владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19).

Место учебной дисциплины в программе - дисциплина «Правовые основы в области общественного питания» входит в программу профессиональной переподготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Форма аттестации по дисциплине

Форма аттестации по модулю - экзамен

Оценка выставляется по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «не удовлетворительно»).

Учебно-тематический план дисциплины «Правовые основы в области общественного питания»

№ п/п	Наименование тем и разделов.	Всего часов	В том числе:		Форма контроля
			Лекция	Практика	
1	Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.	6	4	2	Устный опрос
2	Правовое регулирование договорных отношений в сфере хозяйственной деятельности на предприятии общественного питания	6	4	2	Устный опрос
3	Трудовое право как отрасль Права.	4	2	2	Устный опрос
4	Материальная ответственность сторон трудового договора	6	2	4	Устный опрос
	Итого:	22	12	10	экзамен

Содержание программы

«Правовые основы в области общественного питания»

1. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.

Экономические отношения как предмет правового регулирования. Понятие и признаки предпринимательской деятельности. Предпринимательская деятельность как предмет правового регулирования. Виды ответственности за нарушение российского законодательства. Субъекты предпринимательской деятельности. Право собственности и другие вещные права. Юридические лица. Индивидуальные предприниматели. Несостоятельность (банкротство) субъектов предпринимательской деятельности.

2. Правовое регулирование договорных отношений в сфере хозяйственной деятельности на предприятии общественного питания.

Общие положения о договоре. Отдельные виды договоров. Договор розничной купли-продажи. Договор поставки. Договор аренды. Договор подряда. Понятие, содержание и виды договоров. Понятие и виды экономических споров. Досудебный порядок их урегулирования. Рассмотрение экономических споров в арбитражных судах.

3. Трудовое право как отрасль Права.

Понятия труда, его общественной организации, предмета и отрасли трудового права. Трудовое правоотношение. Правовое регулирование занятости и трудоустройства. Трудовой договор: понятие, содержание, виды. Заключение трудового договора. Оформление приема на работу. Изменение условий трудового договора. Прекращение трудового договора.

4. Материальная ответственность сторон трудового договора.

Понятие материальной ответственности. Основания и условия привлечения работника к материальной ответственности. Полная и ограниченная материальная ответственность. Индивидуальная и коллективная материальная ответственность.

Список литературы:

Нормативные правовые акты.

1. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Министром образования и науки РФ Д.В. Ливановым, 22 января 2015 г. N ДЛ-1/05вн).

2. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 N 602н).

3. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) (Приказ Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. N 1332).

Основная литература

1. Королькова Е.М. Риск-менеджмент: управление проектными рисками: учебное пособие. [Электронный ресурс]/ Е.М. Королькова — Электрон. дан. — Тамбов: ТГТУ, 2013 . — 160 с. — Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/2907>
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. — 416 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93452>
3. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ О.В. Бредихина [Электрон.текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40867.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Ефимов В. В. Улучшение качества продукции, процессов и ресурсов: учебное пособие / В. В. Ефимов. – М.: КНОРУС, 2007. – 223 с. Режим доступа -<http://venec.ulstu.ru/lib/disk/2012/Efimov6.pdf>
2. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании Режим доступа: https://studref.com/579810/turizm/kontrol_kachestva_produktsii_i_uslug_v_obschestvennom_pitanii
3. Управление качеством и сертификация услуг общественного питания : метод. указания / Сост.: И.Ш. Шумилова. □ Ижевск : ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, 2017. □ 67 с. http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=system/files/6_SHumilova_metod_ukazaniya.pdf

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Информационные системы Минсельхоза России <http://opendata.mcx.ru/opendata/>
2. Информационно-справочная правовая система «Гарант-аналитик» <http://www.garant.ru>
3. Информационно-справочная правовая система «КонсультантПлюс»» <http://www.consultant.ru/>
4. Базы данных: Федеральная служба государственной статистики. <http://sml.gks.ru/>
5. Базы данных: Российский индекс научного цитирования <https://elibrary.ru/>
6. Базы данных: Электронно-библиотечная система "AgriLib" <http://www.ebs.rgazu.ru/>

7. Операционная система Windows XP, Windows 7, Windows 10 для образовательных организаций (Подписка Microsoft Imagine Premium (renewal) в рамках соглашения №600798690 от 30.01.2018)

8. Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2003, 2007, 2010, 2013 Pro и Std Корпоративная лицензия OLP (договор с ООО «Ритейл-сервис» №ГРС-000545 от 26.11.2014)

Примерные вопросы промежуточной аттестации по дисциплине:

1. Экономические отношения как предмет правового регулирования.
2. Понятие и признаки предпринимательской деятельности
3. Предпринимательская деятельность как предмет правового регулирования.
4. Виды ответственности за нарушение российского законодательства.
5. Субъекты предпринимательской деятельности.
6. Право собственности и другие вещные права.
7. Юридические лица.
8. Индивидуальные предприниматели.
9. Несостоятельность (банкротство) субъектов предпринимательской деятельности.
10. Общие положения о договоре.
11. Отдельные виды договоров.
12. Договор розничной купли-продажи.
13. Договор поставки. Договор аренды.
14. Договор подряда.
15. Понятие, содержание и виды договоров.
16. Понятие и виды экономических споров.
17. Досудебный порядок их урегулирования.
18. Рассмотрение экономических споров в арбитражных судах.
19. Понятия труда, его общественной организации, предмета и отрасли трудового права.
20. Трудовое правоотношение.
21. Правовое регулирование занятости и трудоустройства.
22. Трудовой договор: понятие, содержание, виды.
23. Заключение трудового договора.
24. Оформление приема на работу.
25. Изменение условий трудового договора.
26. Прекращение трудового договора.
27. Понятие материальной ответственности.
28. Основания и условия привлечения работника к материальной ответственности.
29. Полная и ограниченная материальная ответственность.
30. Индивидуальная и коллективная материальная ответственность.

2. Рабочая учебная программа дисциплины «Профессиональные стандарты»

Цель дисциплины - формирование профессиональных знаний и навыков для решения практических задач, связанных с профессиональными стандартами, которые обеспечивают согласование требований к квалификациям рынка труда и сферы образования.

Задачи изучения дисциплины:

учет особенностей постиндустриального общества, характеризующегося возрастающей неопределенностью и ускорением темпа технологических изменений, быстрыми изменениями требований развивающихся рынков и потребителей, а также изменениями в организации труда и в организационной культуре, что приводит к изменению требований к работникам, которые должны быть более адаптивными, ориентированными на постоянное обучение и самосовершенствование;

учет международных тенденций в области разработки профессиональных стандартов, ориентированных на требования к трем группам компетенций работников;

измеримость требований, указанных в стандарте, и единые критерии формулировки этих требований;

отражение минимальных требований, т.е. указание в стандартах только основных трудовых функций по областям профессиональной деятельности;

основа профессионального стандарта - образцы лучшей практики, т.е. опыт успешных предприятий и организаций, являющихся лидерами в отрасли и ориентированных на будущее и конкурентоспособность на национальном и мировом уровне, а также требования к качественному выполнению трудовых функций.

Планируемые образовательные результаты по данной дисциплине (знания, умения, формируемые проф. компетенции)

Слушатель должен знать:

наименование вида профессиональной деятельности;

код по классификатору;

квалификационный уровень работника;

наименование должностей и должностных обязанностей работников;

требуемый уровень их профессионального образования и обучения, практического опыта работы по профессии;

требования к сертификации и состоянию здоровья;

перечень умений и навыков, которыми должен обладать работник.

Слушатель должен **уметь:**

формировать рабочую группу;

обучать рабочую группу методике разработки функциональной карты, проведения опросов предприятий и разработке единиц профессионального стандарта;

разрабатывать проект функциональной карты и первичного списка знаний, умений и ключевых компетенций, необходимых для последующего опроса/анкетирования;

разрабатывать анкеты для опроса предприятий отрасли, включающей в себя проект функциональной карты, а также первичный список знаний, умений и ключевых компетенций.

Слушатель должен **владеть:**

организацией и проведением опроса предприятий (опрос проводится в очной форме в рамках интервью);

обобщением данных анкетирования для разработки проекта профессиональных стандартов;

разработкой проекта профессиональных стандартов (титула, паспорта профессионального стандарта, карточек, единиц профессионального стандарта).

Формируемые компетенции:

Слушатель, освоивший программу дисциплины «Профессиональные стандарты» должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими виду деятельности, на который ориентирована названная программа:

- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

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

организационно-управленческая деятельность:

- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

- способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

- способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23).

• способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

Место учебной дисциплины в программе - дисциплина «Профессиональные стандарты» входит в программу профессиональной переподготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Форма аттестации по дисциплине

Форма аттестации по модулю - зачет

Оценка выставляется по двухбалльной («зачтено», «не зачтено») системе.

Учебно-тематический план дисциплины

«Профессиональные стандарты»

№ п/п	Наименование тем и разделов.	Всего часов	В том числе:		Форма контроля
			Лекция	Практика	
1	Анализ обобщенных трудовых функций	4	2	2	Устный опрос
2	Формирование перечня компетенций, вносимых в образовательную программу дополнительно к компетенциям ФГОС ВО	6	4	2	Устный опрос
3	Формирование результатов освоения программы с учетом профессиональных стандартов	4	2	2	Устный опрос
4	Учет профессиональных стандартов При формировании структуры и содержания программы	4	2	2	Устный опрос
Итого:		18	10	8	зачет

Содержание программы «Профессиональные стандарты»

1. Анализ обобщенных трудовых функций.

Для анализа обобщенных трудовых функций необходимо выбрать содержание профессионального стандарта, которое относится к определенному на первом шаге алгоритма уровню квалификации: обобщенные трудовые функции и трудовые функции, а также квалификационные требования к работникам, изложенные в профессиональном стандарте. Под квалификационными требованиями профессиональных стандартов в данном случае понимаются «необходимые умения» и «необходимые знания», которые прописываются в ПС применительно к каждой трудовой функции.

2. Формирование перечня компетенций, вносимых в образовательную программу дополнительно к компетенциям ФГОС ВО.

При использовании профстандарта для формирования расширенного перечня профессиональных компетенций образовательной программы

необходимо: - проанализировать раздел «Описание трудовых функций, которые содержит профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)» и раздел «Характеристика обобщенных трудовых функций» всех профессиональных стандартов, используемых для разработки образовательных программ; отобрать наиболее значимые для конкретного проекта образовательной программы трудовые функции; проанализировать сформулированные в профстандартах квалификационные требования к выбранным трудовым функциям; составить на основе отобранных единиц профессионального стандарта и квалификационных требований к ним перечень профессиональных компетенций.

3. Формирование результатов освоения программы с учетом профессиональных стандартов.

Сопоставление, проведенное на предыдущих шагах, позволяет составить перечень результатов освоения образовательной программы. В высшем образовании в зависимости от уровня программы это общекультурные (ОК) или универсальные (УК) компетенции, общепрофессиональные компетенции (ОПК), а также сгруппированные по видам профессиональной деятельности профессиональные компетенции (ПК) и (или) профессионально-специализированные компетенции (ПСК).

4. Учет профессиональных стандартов при формировании структуры и содержания программы.

ФГОС ВО определяет только объемные характеристики блоков программы, а также соотношение в них базовой и вариативной части. Последнее изменяется в зависимости от уровня высшего образования. Набор дисциплин (модулей) организация, реализующая программы высшего образования, определяет самостоятельно: для базовой части с учетом примерной (примерных) программы (программ) (после их разработки), для вариативной - с учетом направленности (профиля) программы. Представляется целесообразным учитывать квалификационные требования профессиональных стандартов при разработке вариативной части образовательных программ.

Список литературы:

Нормативные правовые акты.

1. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Министром образования и науки РФ Д.В. Ливановым, 22 января 2015 г. N ДЛ-1/05вн).

2. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 N 602н).

3. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) (Приказ Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. N 1332).

Основная литература

1. Королькова Е.М. Риск-менеджмент: управление проектными рисками: учебное пособие. [Электронный ресурс]/ Е.М. Королькова — Электрон. дан. — Тамбов: ТГТУ, 2013 . — 160 с. — Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/2907>
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. — 416 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93452>
3. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ О.В. Бредихина [Электрон.текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40867.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Ефимов В. В. Улучшение качества продукции, процессов и ресурсов: учебное пособие / В. В. Ефимов. – М.: КНОРУС, 2007. – 223 с. Режим доступа -<http://venec.ulstu.ru/lib/disk/2012/Efimov6.pdf>
2. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании Режим доступа: https://studref.com/579810/turizm/kontrol_kachestva_produktsii_i_uslug_v_obschestvennom_pitanii
3. Управление качеством и сертификация услуг общественного питания : метод. указания / Сост.: И.Ш. Шумилова. □ Ижевск : ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, 2017. □ 67 с. http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=system/files/6_SHumilova_metod_ukazaniya.pdf

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Информационные системы Минсельхоза России <http://opendata.mcx.ru/opendata/>
2. Информационно-справочная правовая система «Гарант-аналитик» <http://www.garant.ru>
3. Информационно-справочная правовая система «КонсультантПлюс»» <http://www.consultant.ru/>
4. Базы данных: Федеральная служба государственной статистики. <http://sml.gks.ru/>
5. Базы данных: Российский индекс научного цитирования <https://elibrary.ru/>
6. Базы данных: Электронно-библиотечная система "AgriLib" <http://www.ebs.rgazu.ru/>

7. Операционная система Windows XP, Windows 7, Windows 10 для образовательных организаций (Подписка Microsoft Imagine Premium (renewal) в рамках соглашения №600798690 от 30.01.2018)

8. Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2003, 2007, 2010, 2013 Pro и Std Корпоративная лицензия OLP (договор с ООО «Ритейл-сервис» №ГРС-000545 от 26.11.2014)

Примерные вопросы промежуточной аттестации по дисциплине:

1. Основная цель вида профессиональной деятельности:
2. Группа занятий: Руководители подразделений (управляющие) в обрабатывающей промышленности
3. Группа занятий: Техники (операторы) по управлению технологическими процессами, не входящие в другие группы
4. Группа занятий: Операторы установок по переработке химического сырья
5. Группа занятий: Инженеры в промышленности и на производстве
6. Группа занятий: Квалифицированные рабочие промышленности и рабочие родственных занятий, не входящие в другие группы
7. Виды экономической деятельности: Переработка и консервирование мяса
8. Виды экономической деятельности: Производство и консервирование мяса птицы
9. Виды экономической деятельности: Производство продукции из мяса убойных животных и мяса птицы
10. Виды экономической деятельности: Производство молока (кроме сырого) и молочной продукции
11. Виды экономической деятельности: Производство мороженого
12. Виды экономической деятельности: Производство детского питания и диетических пищевых продуктов
13. Виды экономической деятельности: Производство прочих пищевых продуктов, не включенных в другие группировки
14. Виды экономической деятельности: Производство готовых кормов для животных, содержащихся на фермах
15. Виды экономической деятельности: Производство готовых кормов для непродуктивных животных
16. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)
17. Характеристика обобщенных трудовых функций

3. Рабочая учебная программа дисциплины «Теоретические основы товароведения продовольственных и непродовольственных товаров»

Цель дисциплины - формирование профессиональных знаний и навыков основополагающих товароведческих характеристики факторов, их обеспечивающих, приобретение умений их применять в условиях, моделирующих профессиональную деятельность и формирование необходимых компетенций.

Задачи изучения дисциплины:

усвоение основных понятий в области теории товароведения;
изучение объектов, принципов, методов товароведения;
рассмотрение товароведных характеристик, их свойств и показателей;
изучение формирующих и сохраняющих факторов, видов и разновидностей товарных потерь;
приобретение умений оценки качества товаров, анализа ассортиментной политики, определения товарных потерь;
формирование общих и профессиональных компетенций.

Планируемые образовательные результаты по данной дисциплине (знания, умения, формируемые проф. компетенции)

Слушатель должен знать:

основные понятия товароведения;
объекты, субъекты и методы товароведения;
общую классификацию потребительских товаров и продукции производственного назначения, классификацию продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам;
виды, свойства, показатели ассортимента;
основополагающие характеристики товаров;
товароведные характеристики товаров однородных групп (групп продовольственных или непродовольственных товаров): классификацию ассортимента, оценку качества;
количественные характеристики товаров;
факторы, обеспечивающие формирование и сохранения товароведных характеристик;
виды потерь, причины возникновения порядок списания.

Слушатель должен уметь:

распознавать классификационные группы товаров;
анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров.

Слушатель должен владеть:

экономическими и правовыми знаниями в конкретных производственных ситуациях.

Формируемые компетенции:

Слушатель, освоивший программу дисциплины «Теоретические основы товароведения продовольственных и непродовольственных товаров» должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими виду деятельности, на который ориентирована названная программа:

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

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

- готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

- способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

- способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);

- способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

- владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);

- способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23).

- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

Место учебной дисциплины в программе - дисциплина «Теоретические основы товароведения продовольственных и непродовольственных товаров» входит в программу профессиональной переподготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Форма аттестации по дисциплине

Форма аттестации по модулю - экзамен

Оценка выставляется по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «не удовлетворительно»).

Учебно-тематический план дисциплины «Теоретические основы товароведения продовольственных и непродовольственных товаров»

№ п/п	Наименование тем и разделов.	Всего часов	В том числе:		Форма контроля
			Лекция	Практика	
1	Методологические основы товароведения.	8	4	4	Устный опрос
2	Товароведные характеристики товаров	6	4	2	Устный опрос
3	Обеспечение качества и количества товаров	6	2	4	Устный опрос
	Итого:	20	10	10	экзамен

Содержание программы

«Теоретические основы товароведения продовольственных и непродовольственных товаров»

1. Методологические основы товароведения.

Ключевые понятия: продукция, товар, товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения. Межпредметные связи товароведения с другими учебными дисциплинами. Основные разделы товароведения, их назначение. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Источники насыщения рынка, их состояние. Особенности государственного регулирования потребительского рынка в свете принятия ФЗ «О техническом регулировании». Товар, как объект товароведной деятельности: потребительная стоимость и стоимость. Товароведные характеристики товара: ассортиментная, качественная и количественная. Субъекты товароведной деятельности, требования к ним. Общая классификация товаров на потребительного и промышленного назначения. Методы товароведения: понятие, классификация. Методы: теоретические и практические, их разновидности и краткая характеристика, применяемость. Преимущества и недостатки.

2. Товароведные характеристики товаров.

Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификационные группировки товаров. Классификация ассортимента по месту нахождения, широте охвата, характеру потребностей. Свойство и показатели ассортимента: определение, назначение, расчет.

Товарный артикул, как единица измерения показателей ассортимента: понятие, назначение, отличительные признаки. Влияние отдельных показателей на результаты товароведной деятельности. Виды нормативных документов, регламентирующих ассортимент товаров. Направления развития и совершенствования ассортимента. Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества, технический уровень качества. Классификация потребительских свойств и показателей потребительских товаров; номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров.

3. Обеспечение качества и количества товаров.

Технологический цикл товародвижения: этапы и стадии: предтоварная, товарная и послереализационная. Контроль качества и количества товарных партий. Виды. Правила проведения выборочного контроля. Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб. Понятие о приемочном и браковочном числе. Обеспечение качества и количества товаров: понятие. Факторы, влияющие на качество и количество товаров. Факторы, формирующие качество и количество, краткая характеристика, степень влияния отдельных факторов на качество и количество товаров. Корректирующие мероприятия. Классификация сохраняющих факторов.

Список литературы:

Нормативные правовые акты.

1. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Министром образования и науки РФ Д.В. Ливановым, 22 января 2015 г. N ДЛ-1/05вн).

2. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 N 602н).

3. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) (Приказ Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. N 1332).

Основная литература

1. Королькова Е.М. Риск-менеджмент: управление проектными рисками: учебное пособие. [Электронный ресурс]/ Е.М. Королькова — Электрон. дан. — Тамбов: ТГТУ, 2013 . — 160 с. — Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/2907>

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. — 416 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93452>

3. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ О.В. Бредихина [Электрон.текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40867.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Ефимов В. В. Улучшение качества продукции, процессов и ресурсов: учебное пособие / В. В. Ефимов. – М.: КНОРУС, 2007. – 223 с. Режим доступа -<http://venec.ulstu.ru/lib/disk/2012/Efimov6.pdf>

2. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании Режим доступа: https://studref.com/579810/turizm/kontrol_kachestva_produktsii_i_uslug_v_obschestvennom_pitanii

3. Управление качеством и сертификация услуг общественного питания : метод. указания / Сост.: И.Ш. Шумилова. □ Ижевск : ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, 2017. □ 67 с. http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=system/files/6_SHumilova_metod_ukazaniya.pdf

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Информационные системы Минсельхоза России <http://opendata.mcsx.ru/opendata/>

2. Информационно-справочная правовая система «Гарант-аналитик» <http://www.garant.ru>

3. Информационно-справочная правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>

4. Базы данных: Федеральная служба государственной статистики. <http://sml.gks.ru/>

5. Базы данных: Российский индекс научного цитирования <https://elibrary.ru/>

6. Базы данных: Электронно-библиотечная система "AgriLib" <http://www.ebs.rgazu.ru/>

7. Операционная система Windows XP, Windows 7, Windows 10 для образовательных организаций (Подписка Microsoft Imagine Premium (renewal) в рамках соглашения №600798690 от 30.01.2018)

8. Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2003, 2007, 2010, 2013 Pro и Std Корпоративная лицензия OLP (договор с ООО «Ритейл-сервис» №ГРС-000545 от 26.11.2014)

Примерные вопросы промежуточной аттестации по дисциплине:

1. Ключевые понятия: продукция, товар, товароведение.
2. Предмет, цели и задачи товароведения.
3. Принципы товароведения.
4. Основные разделы товароведения, их назначение.
5. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Источники насыщения рынка, их состояние.

6. Особенности государственного регулирования потребительского рынка в свете принятия ФЗ «О техническом регулировании».

7. Товар, как объект товароведной деятельности: потребительная стоимость и стоимость.

8. Товароведные характеристики товара: ассортиментная, качественная и количественная.

9. Субъекты товароведной деятельности, требования к ним.

10. Общая классификация товаров на потребительного и промышленного назначения.

11. Методы товароведения: понятие, классификация.

12. Методы: теоретические и практические, их разновидности и краткая характеристика, применяемость. Преимущества и недостатки.

13. Классификация ассортимента по месту нахождения, широте охвата, характеру потребностей.

14. Свойство и показатели ассортимента: определение, назначение, расчет. Товарный артикул, как единица измерения показателей ассортимента: понятие, назначение, отличительные признаки.

15. Влияние отдельных показателей на результаты товароведной деятельности.

16. Виды нормативных документов, регламентирующих ассортимент товаров. Направления развития и совершенствования ассортимента.

17. Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества, технический уровень качества. Классификация потребительских свойств и показателей потребительских товаров; номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора.

18. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров.

19. Обеспечение качества и количества товаров.

20. Технологический цикл товародвижения: этапы и стадии: предтоварная, товарная и послереализационная.

21. Контроль качества и количества товарных партий.

22. Виды. Правила проведения выборочного контроля.

23. Пробы: виды, требования к ним.

24. Правила отбора проб.

25. Понятие о приемочном и браковочном числе.

26. Обеспечение качества и количества товаров: понятие.

27. Факторы, влияющие на качество и количество товаров.

28. Факторы, формирующие качество и количество, краткая характеристика, степень влияния отдельных факторов на качество и количество товаров. Корректирующие мероприятия. Классификация сохраняющих факторов.

4. Рабочая учебная программа дисциплины «Экспертиза качества продовольственных и непродовольственных товаров»

Цель дисциплины - является получение знаний о товароведении, потребительских свойствах товаров, показателях их качества, изучение правовой основы товароведения, экспертизы и сертификации; формирование умений идентифицировать и сертифицировать товары, осуществлять экспертизу товаров.

Задачи изучения дисциплины:

изучение организационно-правовых форм экспертизы качества продовольственных и непродовольственных товаров;
изучение механизмов формирования экспертизы качества продовольственных и непродовольственных товаров;
изучение факторов, влияющих на экспертизу качества продовольственных и непродовольственных товаров.

Планируемые образовательные результаты по данной дисциплине (знания, умения, формируемые проф. компетенции)

Слушатель должен знать:

товароведческие характеристики товаров различных групп;
стандартизацию и сертификацию товаров;
упаковку (тару) и маркировку товаров;
сертификат товара;
отличительные признаки товара;
виды и разновидности ассортимента различных товарных групп;
показатели качества;
порядок назначения экспертиз.

Слушатель должен уметь:

классифицировать товары;
использовать основы товароведения и экспертизы;
определять факторы, формирующие качество товаров..

Слушатель должен владеть:

способами определения качества товара, его соответствия маркировке и сопроводительным документам;
навыками количественной и качественной приемки товара и отбора проб для определения его качества.

Формируемые компетенции:

Слушатель, освоивший программу дисциплины «Экспертиза качества продовольственных и непродовольственных товаров» должен обладать

профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими виду деятельности, на которой ориентирована названная программа:

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

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

- способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

- способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12)

- способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

- готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

- способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23).

- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и

научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

Место учебной дисциплины в программе - дисциплина «Экспертиза качества продовольственных и непродовольственных товаров» входит в программу профессиональной переподготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Форма аттестации по дисциплине

Форма аттестации по модулю - зачет

Оценка выставляется по двухбалльной («зачтено», «не зачтено») системе.

Учебно-тематический план дисциплины

«Экспертиза качества продовольственных и непродовольственных товаров»

№ п/п	Наименование тем и разделов.	Всего часов	В том числе:		Форма контроля
			Лекция	Практика	
1	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.	8	4	4	Устный опрос
2	Экспертиза	10	4	6	Устный опрос
	Итого:	18	8	10	зачет

Содержание программы

«Экспертиза качества продовольственных и непродовольственных товаров»

1. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.

Общая часть товароведения. Предмет и задачи товароведения непродовольственных товаров. Классификация непродовольственных товаров. Хозяйственные товары. Нефть и нефтепродукты. Одежно-обувные. парфюмерно-косметические. Электротовары. Культурно-бытовые. Ювелирные товары. Галантерейные товары. Изделия художественных промыслов. Правила упаковки. Условия хранения. Предмет и задачи товароведения продовольственных товаров. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров. Методы определения качества товаров. Хранение продовольственных товаров. Товароведение отдельных групп продовольственных товаров. Зерно и продукты его переработки. Плодоовощные товары. Вкусовые товары. Крахмал, сахар, мед. Кондитерские товары. Молочные товары. Пищевые жиры. Мясо и мясные продукты. Яйца и яичные товары. Пищевые концентраты. Рыба и рыбные товары.

2. Экспертиза.

Экспертиза и сертификация безалкогольных, слабоалкогольных и крепких алкогольных напитков. Классификация безалкогольных, алкогольных и крепких алкогольных напитков. Органолептическая оценка, отбор проб. Экспертиза и сертификация. Экспертиза и сертификация мяса и продуктов его

переработки. Требования к качеству мяса и продуктам его переработки. Клейма (штампы) мясопродукции, отбор проб. Подтверждение проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Экспертиза и сертификация. Экспертиза и сертификация рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов вырабатываемых из них. Требования к качеству рыбы и рыбных товаров. Отбор проб. Рыбные консервы и пресервы. Экспертиза и сертификация. Экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов. Классификация молока и молочных продуктов. Правила приемки, методы отбора и подготовка к анализу. Требования к качеству молока и молочных продуктов. Экспертиза и сертификация. Экспертиза и сертификация косметической продукции. Классификация косметической продукции. Перечень основной нормативной документации. Порядок проведения экспертизы и сертификации. Экспертиза и сертификация обуви, текстиля, трикотажа. Требования к качеству товаров легкой промышленности (обувь, текстиль, трикотаж). Нормативные документы. Порядок проведения экспертизы и сертификации. Экспертиза и сертификация игрушек. Нормативные документы. Требования к качеству игрушек. Порядок проведения экспертизы и сертификации.

Список литературы:

Нормативные правовые акты.

1. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Министром образования и науки РФ Д.В. Ливановым, 22 января 2015 г. N ДЛ-1/05вн).
2. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 N 602н).
3. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) (Приказ Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. N 1332).

Основная литература

1. Королькова Е.М. Риск-менеджмент: управление проектными рисками: учебное пособие. [Электронный ресурс]/ Е.М. Королькова — Электрон. дан. — Тамбов: ТГТУ, 2013 . — 160 с. — Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/2907>
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. — 416 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93452>
3. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ О.В.

Бредихина [Электрон.текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40867.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Ефимов В. В. Улучшение качества продукции, процессов и ресурсов: учебное пособие / В. В. Ефимов. – М.: КНОРУС, 2007. – 223 с. Режим доступа -<http://venec.ulstu.ru/lib/disk/2012/Efimov6.pdf>

2. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании Режим доступа: https://studref.com/579810/turizm/kontrol_kachestva_produktsii_i_uslug_v_obschestvennom_pitanii

3. Управление качеством и сертификация услуг общественного питания : метод. указания / Сост.: И.Ш. Шумилова. □ Ижевск : ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, 2017. □ 67 с. http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=system/files/6_SHumilova_metod_ukazaniya.pdf

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Информационные системы Минсельхоза России <http://opendata.mcx.ru/opendata/>

2. Информационно-справочная правовая система «Гарант-аналитик» <http://www.garant.ru>

3. Информационно-справочная правовая система «КонсультантПлюс»» <http://www.consultant.ru/>

4. Базы данных: Федеральная служба государственной статистики. <http://sml.gks.ru/>

5. Базы данных: Российский индекс научного цитирования <https://elibrary.ru/>

6. Базы данных: Электронно-библиотечная система "AgriLib" <http://www.ebs.rgazu.ru/>

7. Операционная система Windows XP, Windows 7, Windows 10 для образовательных организаций (Подписка Microsoft Imagine Premium (renewal) в рамках соглашения №600798690 от 30.01.2018)

8. Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2003, 2007, 2010, 2013 Pro и Std Корпоративная лицензия OLP (договор с ООО «Ритейл-сервис» №ГРС-000545 от 26.11.2014)

Примерные вопросы промежуточной аттестации по дисциплине:

1. Общая часть товароведения.
2. Предмет и задачи товароведения непродовольственных товаров.
3. Классификация непродовольственных товаров.
4. Хозяйственные товары. Нефть и нефтепродукты. Одежно-обувные. парфюмерно-косметические. Электротовары. Культурно-бытовые. Ювелирные

товары. Галантерейные товары. Изделия художественных промыслов.

5. Правила упаковки. Условия хранения.

6. Предмет и задачи товароведения продовольственных товаров.

7. Классификация продовольственных товаров.

8. Качество продовольственных товаров.

9. Химический состав продовольственных товаров.

10. Методы определения качества товаров.

11. Хранение продовольственных товаров.

12. Товароведение отдельных групп продовольственных товаров.

Зерно и продукты его переработки. Плодоовощные товары. Вкусовые товары.

Крахмал, сахар, мед. Кондитерские товары. Молочные товары. Пищевые жиры.

13. Мясо и мясные продукты. Яйца и яичные товары. Пищевые концентраты. Рыба и рыбные товары.

14. Экспертиза и сертификация безалкогольных, слабоалкогольных и крепких алкогольных напитков.

15. Классификация безалкогольных, алкогольных и крепких алкогольных напитков. Органолептическая оценка, отбор проб.

16. Экспертиза и сертификация мяса и продуктов его переработки.

17. Требования к качеству мяса и продуктам его переработки.

Клейма (штампы) мясопродукции, отбор проб.

18. Подтверждение проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.

19. Экспертиза и сертификация рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов вырабатываемых из них.

20. Требования к качеству рыбы и рыбных товаров. Отбор проб. Рыбные консервы и пресервы.

21. Экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов.

22. Классификация молока и молочных продуктов.

23. Правила приемки, методы отбора и подготовка к анализу.

24. Требования к качеству молока и молочных продуктов.

Экспертиза и сертификация.

25. Экспертиза и сертификация косметической продукции.

26. Классификация косметической продукции.

27. Перечень основной нормативной документации. Порядок проведения экспертизы и сертификации.

28. Экспертиза и сертификация обуви, текстиля, трикотажа.

29. Требования к качеству товаров легкой промышленности (обувь, текстиль, трикотаж). Нормативные документы. Порядок проведения экспертизы и сертификации.

30. Экспертиза и сертификация игрушек. Нормативные документы. Требования к качеству игрушек. Порядок проведения экспертизы и сертификации.

5. Рабочая учебная программа дисциплины «Стандартизация, метрология и сертификация»

Цель дисциплины - формирование профессиональных знаний и навыков в области метрологии, стандартизации и сертификации, умений определить объекты и направления деятельности, подпадающие под действия основных положений национальной, региональной и международной метрологии, стандартизации и сертификации, навыков в использовании методов обработки результатов измерений, испытаний и контроля качества продукции по направлению своей профессиональной деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

освоение теоретических основ метрологии, изучение основных положений закона о единстве измерений;

освоение методики нормирования точности типовых соединений деталей машин;

освоение методов и алгоритмов обработки результатов измерений;

освоение правил и методов сертификации промышленной продукции;

освоение необходимости применения принципов и методов стандартизации в профессиональной деятельности;

формирование представления о видах, методах и средствах измерений и контроля качества продукции;

формирование навыков работы с нормативной документацией.

Планируемые образовательные результаты по данной дисциплине (знания, умения, формируемые проф. компетенции)

Слушатель должен знать:

основные понятия и определения в области метрологии, стандартизации и сертификации;

работу метрологических служб, обеспечивающих единство измерений;

основные положения и принципы добровольной и обязательной сертификации;

принципы построения национальной, региональной ЕС (страны европейского сообщества) и международной (ИСО) стандартизации;

правила пользования стандартами и нормативной документацией, связанных с профессиональной деятельностью;

способы выражения и определения качества продукции.

Слушатель должен уметь:

выполнять работу в области метрологического обеспечения;

находить информацию о состоянии современного положения в стране и мире в области метрологии, стандартизации и сертификации и перспективы их развития с учетом профессиональной деятельности;

уметь разрабатывать техническую документацию с учетом знаний стандартов, технических условий и других нормативных документов;

уметь применять методы и способы контроля качества объектов, продукцию в сфере профессиональной деятельности.

Слушатель должен **владеть:**

готовностью выполнять работу по стандартизации, технической подготовки сертификации систем, процессов, оборудования и материалов;

навыками организовывать метрологическое обеспечение технологических процессов с использованием методов контроля выпускаемой продукции.

Формируемые компетенции:

Слушатель, освоивший программу дисциплины «Стандартизация, метрология и сертификация» должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими виду деятельности, на который ориентирована названная программа:

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);

- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

- способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

- способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

- готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию

работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

Место учебной дисциплины в программе - дисциплина «Стандартизация, метрология и сертификация» входит в программу профессиональной переподготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Форма аттестации по дисциплине

Форма аттестации по модулю - экзамен

Оценка выставляется по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «не удовлетворительно»).

Учебно-тематический план дисциплины «Стандартизация, метрология и сертификация»

№ п/п	Наименование тем и разделов.	Всего часов	В том числе:		Форма контроля
			Лекция	Практика	
1	Нормирование точности.	4	2	2	Устный опрос
2	Метрология.	4	2	2	Устный опрос
3	Стандартизация.	4	2	2	Устный опрос
4	Качество продукции.	4	2	2	Устный опрос
5	Сертификация.	4	2	2	Устный опрос
	Итого:	20	10	10	экзамен

Содержание программы

«Стандартизация, метрология и сертификация»

1. Нормирование точности.

Единая система допусков и посадок. Закономерности построения допусков. Основные отклонения. Образование полей допусков и посадок. Системы допусков и посадок. Графическое изображение полей допусков. Обозначение предельных отклонений размеров и посадок на чертежах. Предельные отклонения линейных и угловых размеров с неуказанными допусками. Взаимозаменяемость. Виды взаимозаменяемости. Терминология. Посадки. Типы посадок. Расчет посадок с зазором, натягом, переходных

посадок. Отклонения формы и расположение поверхностей. Суммарные отклонения формы и расположения поверхностей. Основные понятия и определения. Нормирование отклонений формы и расположение поверхностей; обозначение на чертежах.

2. Метрология.

Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Основное уравнение метрологии. Система физических величин и их единиц. Классификация измерений. Виды и методы измерений. Основные характеристики и критерии качества измерений. Средства измерений и их классификация. Принципы выбора средств измерений. Поверка и калибровка средств измерений. Погрешности измерений, виды погрешностей. Методы обработки результатов прямых многократных измерений.

3. Стандартизация.

Основные положения ФЗ «О техническом регулировании». История развития стандартизации. Сущность стандартизации. Цели, задачи и принципы стандартизации. Методы стандартизации. Национальная система стандартизации. Общая характеристика НСС. Органы и службы стандартизации РФ. Виды национальных стандартов. Знаки соответствия национальному стандарту. Технический регламент. Знак соответствия техническому регламенту. Экономическая эффективность стандартизации.

4. Качество продукции.

Сущность качества. Основные понятия и определения. Свойства качества. Показатели качества. Квалиметрия. Способы выражения показателей качества. Способы определения показателей качества. Европейская система кодирования. Основные понятия и определения. Штрих-код.

5. Сертификация.

История сертификации. Основные понятия в области сертификации. Оценка соответствия. Декларация соответствия. Знак соответствия. Добровольная и обязательная сертификация. Знаки соответствия. Схемы сертификации продукции. Декларирование в странах ЕС. Европейские модули. Знаки соответствия.

Список литературы:

Нормативные правовые акты.

1. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Министром образования и науки РФ Д.В. Ливановым, 22 января 2015 г. N ДЛ-1/05вн).

2. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 N 602н).

3. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) (Приказ Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. N 1332).

Основная литература

1. Королькова Е.М. Риск-менеджмент: управление проектными рисками: учебное пособие. [Электронный ресурс]/ Е.М. Королькова — Электрон. дан. — Тамбов: ТГТУ, 2013 . — 160 с. — Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/2907>
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. — 416 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93452>
3. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ О.В. Бредихина [Электрон.текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40867.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Ефимов В. В. Улучшение качества продукции, процессов и ресурсов: учебное пособие / В. В. Ефимов. – М.: КНОРУС, 2007. – 223 с. Режим доступа -<http://venec.ulstu.ru/lib/disk/2012/Efimov6.pdf>
2. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании Режим доступа: https://studref.com/579810/turizm/kontrol_kachestva_produktsii_i_uslug_v_obschestvennom_pitanii
3. Управление качеством и сертификация услуг общественного питания : метод. указания / Сост.: И.Ш. Шумилова. □ Ижевск : ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, 2017. □ 67 с. http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=system/files/6_SHumilova_metod_ukazaniya.pdf

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Информационные системы Минсельхоза России <http://opendata.mcx.ru/opendata/>
2. Информационно-справочная правовая система «Гарант-аналитик» <http://www.garant.ru>
3. Информационно-справочная правовая система «КонсультантПлюс»» <http://www.consultant.ru/>
4. Базы данных: Федеральная служба государственной статистики. <http://sml.gks.ru/>
5. Базы данных: Российский индекс научного цитирования <https://elibrary.ru/>
6. Базы данных: Электронно-библиотечная система "AgriLib" <http://www.ebs.rgazu.ru/>

7. Операционная система Windows XP, Windows 7, Windows 10 для образовательных организаций (Подписка Microsoft Imagine Premium (renewal) в рамках соглашения №600798690 от 30.01.2018)

8. Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2003, 2007, 2010, 2013 Pro и Std Корпоративная лицензия OLP (договор с ООО «Ритейл-сервис» №ГРС-000545 от 26.11.2014)

Примерные вопросы промежуточной аттестации по дисциплине:

1. Единая система допусков и посадок.
2. Закономерности построения допусков.
3. Основные отклонения.
4. Образование полей допусков и посадок.
5. Системы допусков и посадок.
6. Графическое изображение полей допусков.
7. Обозначение предельных отклонений размеров и посадок на чертежах.
8. Предельные отклонения линейных и угловых размеров с неуказанными допусками. Взаимозаменяемость. Виды взаимозаменяемости.
9. Терминология. Посадки. Типы посадок.
10. Расчет посадок с зазором, натягом, переходных посадок.
11. Отклонения формы и расположение поверхностей. Суммарные отклонения формы и расположения поверхностей.
12. Основные понятия и определения. Нормирование отклонений формы и расположение поверхностей; обозначение на чертежах.
13. Метрология.
14. Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Основное уравнение метрологии.
15. Система физических величин и их единиц.
16. Классификация измерений.
17. Виды и методы измерений. Основные характеристики и критерии качества измерений. Средства измерений и их классификация.
18. Принципы выбора средств измерений.
19. Поверка и калибровка средств измерений. Погрешности измерений, виды погрешностей. Методы обработки результатов прямых многократных измерений.
20. Стандартизация. Основные положения ФЗ «О техническом регулировании». История развития стандартизации.
21. Сущность стандартизации. Цели, задачи и принципы стандартизации. Методы стандартизации.
22. Национальная система стандартизации. Общая характеристика НСС. Органы и службы стандартизации РФ.
23. Виды национальных стандартов. Знаки соответствия национальному стандарту. Технический регламент.
24. Знак соответствия техническому регламенту. Экономическая эффективность стандартизации.

25. Качество продукции. Сущность качества. Основные понятия и определения.
26. Свойства качества. Показатели качества. Квалиметрия. Способы выражения показателей качества.
27. Способы определения показателей качества. Европейская система кодирования.
28. Основные понятия и определения. Штрих-код.
29. Сертификация. История сертификации. Основные понятия в области сертификации.
30. Оценка соответствия. Декларация соответствия.
31. Знак соответствия. Добровольная и обязательная сертификация.
32. Знаки соответствия. Схемы сертификации продукции.
33. Декларирование в странах ЕС. Европейские модули. Знаки соответствия.

6. Рабочая учебная программа дисциплины «Планирование работы производства»

Цель дисциплины - формирование профессиональных знаний и навыков для решения практических задач, связанных с организацией и планированием производства в России.

Задачи изучения дисциплины:

изучить теоретические основы организации производством как одной из функций управления;

изучить сущность планирования и виды планов;

проанализировать сущность, функции, принципы и методы управления производством;

овладеть навыками расчетов основных технико-экономических показателей производственной деятельности..

Планируемые образовательные результаты по данной дисциплине (знания, умения, формируемые проф. компетенции)

Слушатель должен знать:

организационно-управленческие решения;

методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

методы принятия стратегических, тактических и оперативных решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций;

операционную (производственную) деятельность организаций;

современные концепции организации операционной деятельности;

Слушатель должен уметь:

находить организационно-управленческие решения и готовностью нести за них ответственность;

планировать операционную (производственную) деятельность организаций.

Слушатель должен владеть:

основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

методами принятия стратегических, тактических и оперативных решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций.

Формируемые компетенции:

Слушатель, освоивший программу дисциплины «Планирование работы производства» должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими виду деятельности, на который ориентирована названная программа:

• владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания

параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

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

- способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

- готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

- способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

- способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

- способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

Место учебной дисциплины в программе - дисциплина «Планирование работы производства» входит в программу профессиональной переподготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Форма аттестации по дисциплине

Форма аттестации по модулю - зачет

Оценка выставляется по двухбалльной («зачтено», «не зачтено») системе.

**Учебно-тематический план дисциплины
«Планирование работы производства»**

№ п/п	Наименование тем и разделов.	Всего часов	В том числе:		Форма контроля
			Лекция	Практика	
1	Предприятие и внешняя среда.	4	2	2	Устный опрос
2	Функционирование производства.	4	2	2	Устный опрос
3	Развитие производства.	4	2	2	Устный опрос
4	Формы и методы хозяйственной деятельности.	4	2	2	Устный опрос
5	Результативность производства.	2	2	-	Устный опрос
	Итого:	18	10	8	зачет

**Содержание программы
«Планирование работы производства»**

1. Предприятие и внешняя среда.

Организация производства как субъекта хозяйствования. Создание производства. Трудовые ресурсы производства. Оборотные средства производства.

2. Функционирование производства.

Система планирования производства. Качество и конкурентоспособность продукции. Оплата труда на производстве.

3. Развитие производства.

Инвестиционная деятельность предприятия. Научно-технический потенциал производства.

4. Формы и методы хозяйственной деятельности.

Коммерческий расчет как метод хозяйствования. Банкротство и ликвидация предприятия. Реструктуризация производства.

5. Результативность производства.

Прибыль и рентабельность. Оценка стоимости производства. Экономическая эффективность производства.

Список литературы:

Нормативные правовые акты.

1. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Министром образования и науки РФ Д.В. Ливановым, 22 января 2015 г. N ДЛ-1/05вн).

2. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 N 602н.

3. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) (Приказ Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. N 1332).

Основная литература

1. Королькова Е.М. Риск-менеджмент: управление проектными рисками: учебное пособие. [Электронный ресурс]/ Е.М. Королькова — Электрон. дан. — Тамбов: ТГТУ, 2013 . — 160 с. — Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/2907>
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. — 416 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93452>
3. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ О.В. Бредихина [Электрон.текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40867.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Ефимов В. В. Улучшение качества продукции, процессов и ресурсов: учебное пособие / В. В. Ефимов. – М.: КНОРУС, 2007. – 223 с. Режим доступа -<http://venec.ulstu.ru/lib/disk/2012/Efimov6.pdf>
2. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании Режим доступа: https://studref.com/579810/turizm/kontrol_kachestva_produktsii_i_uslug_v_obschestvennom_pitanii
3. Управление качеством и сертификация услуг общественного питания : метод. указания / Сост.: И.Ш. Шумилова. □ Ижевск : ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, 2017. □ 67 с. http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=system/files/6_SHumilova_metod_ukazaniya.pdf

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Информационные системы Минсельхоза России <http://opendata.mcx.ru/opendata/>
2. Информационно-справочная правовая система «Гарант-аналитик» <http://www.garant.ru>
3. Информационно-справочная правовая система «КонсультантПлюс»» <http://www.consultant.ru/>
4. Базы данных: Федеральная служба государственной статистики. <http://sml.gks.ru/>
5. Базы данных: Российский индекс научного цитирования <https://elibrary.ru/>
6. Базы данных: Электронно-библиотечная система "AgriLib" <http://www.ebs.rgazu.ru/>

7. Операционная система Windows XP, Windows 7, Windows 10 для образовательных организаций (Подписка Microsoft Imagine Premium (renewal) в рамках соглашения №600798690 от 30.01.2018)

8. Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2003, 2007, 2010, 2013 Pro и Std Корпоративная лицензия OLP (договор с ООО «Ритейл-сервис» №ГРС-000545 от 26.11.2014)

Примерные вопросы промежуточной аттестации по дисциплине:

1. Организация производства как субъекта хозяйствования.
2. Создание производства.
3. Трудовые ресурсы производства.
- 4.оборотные средства производства.
5. Функционирование производства.
6. Система планирования производства.
7. Качество и конкурентоспособность продукции.
8. Оплата труда на производстве.
9. Развитие производства.
10. Инвестиционная деятельность предприятия.
11. Научно-технический потенциал производства.
12. Формы и методы хозяйственной деятельности.
13. Коммерческий расчет как метод хозяйствования.
14. Банкротство и ликвидация предприятия.
15. Реструктуризация производства.
16. Результативность производства.
17. Прибыль и рентабельность.
18. Оценка стоимости производства.
19. Экономическая эффективность производства.

7. Рабочая учебная программа дисциплины «Рациональная и эффективная организация технологического процесса»

Цель дисциплины - формирование профессиональных знаний у слушателей об экономическом механизме функционирования и развития предприятия как единой системы.

Задачи изучения дисциплины:

изучение роли и места предприятия как хозяйствующего субъекта в экономической системе;

овладение теоретическими и прикладными знаниями об основных аспектах коммерческой, производственной и финансовой деятельности организаций (предприятий) различных форм собственности в России и за рубежом.

Планируемые образовательные результаты по данной дисциплине (знания, умения, формируемые проф. компетенции)

Слушатель должен знать:

отраслевые особенности общественного питания;

инфраструктуру отрасли;

организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания;

структуру предприятий;

нормативную базу деятельности;

организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;

суть и элементы производственного и технологического процессов;

оперативное планирование работы производства.

Слушатель должен уметь:

использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;

составлять и заключать договора на поставку товаров;

разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;

рационально организовывать технологический процесс производства;

обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса;

проводить бракераж готовой продукции.

Слушатель должен владеть:

экономическими и правовыми знаниями в конкретных производственных ситуациях.

Формируемые компетенции:

Слушатель, освоивший программу дисциплины «Рациональная и эффективная организация технологического процесса» должен обладать

профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими виду деятельности, на которой ориентирована названная программа:

- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

- способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

- готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

- способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

- способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12)

- способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);

- способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14).

Место учебной дисциплины в программе - дисциплина «Рациональная и эффективная организация технологического процесса» входит в программу профессиональной переподготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Форма аттестации по дисциплине

Форма аттестации по модулю - зачет

Оценка выставляется по двухбалльной («зачтено», «не зачтено») системе.

Учебно-тематический план дисциплины

«Рациональная и эффективная организация технологического процесса»

№ п/п	Наименование тем и разделов.	Всего часов	В том числе:		Форма контроля
			Лекция	Практика	
1	Основы организации производства.	6	4	2	Устный опрос
2	Издержки производства и себестоимость продукции.	6	2	4	Устный опрос
3	Основы планирования развития предприятий.	6	2	4	Устный опрос
	Итого:	18	8	10	зачет

Содержание программы

«Рациональная и эффективная организация технологического процесса»

1. Основы организации производства.

Понятие производственной структуры предприятия. Элементы производственной структуры. Основные факторы, влияющие на производственную структуру. Специализация цехов по технологическому принципу. Специализация цехов по предметному принципу. Специализация цехов по смешанному принципу. Влияние производственной структуры на финансово-экономические показатели предприятия. Типы организации промышленного производства: общая характеристика и особенности. Единичное производство. Серийное производство. Массовое производство. Влияние типа организации производства на производственную структуру. Понятие производственного процесса. Производственный процесс как технологический процесс. Производственный процесс как трудовой процесс. Классификация производственных процессов: по источнику энергии, по степени непрерывности, по способу воздействия на предмет труда, по кратности обработки, по виду используемого сырья. Структура производственного процесса. Проектирование производственного процесса. Аналитические и синтетические производственные процессы. Основные, вспомогательные и обслуживающие производственные процессы. Проектирование производственного процесса. Методы рациональной организации производственного процесса. Принципы рациональной организации производственного процесса. Структура и продолжительность производственного цикла. Основные факторы сокращения длительности производственного процесса. Формы организации производства. Специализация производства. Кооперирование производства. Концентрация производства. Комбинирование производства.

2. Издержки производства и себестоимость продукции.

Понятие и виды затрат предприятия. Экономическое содержание затрат и издержек производства. Экономические и бухгалтерские издержки. Экономическое содержание себестоимости продукции. Состав и структура затрат, включаемых в себестоимость продукции. Классификация затрат. Расходы предприятия, связанные с производством и реализацией.

Внерезализационные расходы предприятия. Состав материальных затрат. Состав затрат на оплату труда. Отчисления на социальные нужды как элемент затрат предприятия. Амортизация основных фондов. Прочие затраты. Классификация затрат по роли в процессе производства: основные и накладные. Прямые и косвенные затраты. Постоянные и переменные затраты. Группировка затрат по экономическим элементам. Группировка затрат по статьям калькуляции. Планирование и определение себестоимости. Роль калькулирования себестоимости продукции в управлении предприятием. Принципы калькулирования себестоимости. Виды калькуляции себестоимости. Основные методы определения себестоимости продукции по способам расчета (метод прямого счета, расчетно-аналитический метод, параметрический метод и др.). Основные методы определения себестоимости продукции по объектам калькулирования (позаказный, попередельный, попроцессный, пооперационный и др.). Процесс калькулирования полной и производственной себестоимости. Основные факторы снижения себестоимости продукции на российских предприятиях. Управление издержками и определение «точки безубыточности» производства (CVP-анализ). Упрощенная система налогообложения для малых предприятий.

3. Основы планирования развития предприятий.

Роль планирования в системе управления предприятием. Понятие и цели планирования развития предприятий. Функции и задачи планирования. Общие принципы планирования. Общий алгоритм планирования развития предприятия в рыночных условиях. Особенности планирования развития предприятия в соответствии с горизонтами планирования (долгосрочные, среднесрочные, краткосрочные и оперативные планы). Планирование развития предприятия на разных уровнях управления (общие и функциональные планы). Иерархия и взаимосвязь различных планов предприятия. Общий алгоритм разработки экономической стратегии развития предприятия. Общий алгоритм разработки годового плана (бюджета) предприятия. Планирование реализации продукции и услуг (бюджет продаж). Планирование коммерческих расходов (бюджет коммерческих расходов). Планирование остатков готовой продукции на складах (бюджет запасов готовой продукции). Планирование производства (бюджет производства). Планирование закупок сырья, материалов и комплектующих (бюджет прямых затрат на материалы). Планирование численности персонала (бюджет прямых затрат на оплату труда). Планирование производственных мощностей (составление баланса производственных мощностей и бюджета модернизации производства и закупки нового оборудования). Планирование общепроизводственных накладных расходов. Планирование управленческих расходов. Разработка финансового плана (бюджет доходов и расходов, бюджет движения денежных средств). Разработка планов работы функциональных служб предприятия. Понятие и функции оперативно-производственного планирования. Системы оперативно-производственного планирования (позаказное планирование, планирование по опережению и т.д.). Межцеховое и внутрицеховое оперативное планирование. Функции планово-диспетчерской службы.

Список литературы:

Нормативные правовые акты.

1. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Министром образования и науки РФ Д.В. Ливановым, 22 января 2015 г. N ДЛ-1/05вн).
2. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 N 602н).
3. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) (Приказ Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. N 1332).

Основная литература

1. Королькова Е.М. Риск-менеджмент: управление проектными рисками: учебное пособие. [Электронный ресурс]/ Е.М. Королькова — Электрон. дан. — Тамбов: ТГТУ, 2013 . — 160 с. — Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/2907>
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. — 416 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93452>
3. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ О.В. Бредихина [Электрон.текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40867.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Ефимов В. В. Улучшение качества продукции, процессов и ресурсов: учебное пособие / В. В. Ефимов. – М.: КНОРУС, 2007. – 223 с. Режим доступа -<http://venec.ulstu.ru/lib/disk/2012/Efimov6.pdf>
2. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании Режим доступа: https://studref.com/579810/turizm/kontrol_kachestva_produktsii_i_uslug_v_obschestvennom_pitanii
3. Управление качеством и сертификация услуг общественного питания : метод. указания / Сост.: И.Ш. Шумилова. □ Ижевск : ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, 2017. □ 67 с. http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=system/files/6_SHumilova_metod_ukazaniya.pdf

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Информационные системы Минсельхоза России
<http://opendata.mcx.ru/opendata/>
2. Информационно-справочная правовая система «Гарант-аналитик»
<http://www.garant.ru>
3. Информационно-справочная правовая система «КонсультантПлюс»
<http://www.consultant.ru/>
4. Базы данных: Федеральная служба государственной статистики.
<http://sml.gks.ru/>
5. Базы данных: Российский индекс научного цитирования
<https://elibrary.ru/>
6. Базы данных: Электронно-библиотечная система "AgriLib"
<http://www.ebs.rgazu.ru/>
7. Операционная система Windows XP, Windows 7, Windows 10 для образовательных организаций (Подписка Microsoft Imagine Premium (renewal) в рамках соглашения №600798690 от 30.01.2018)
8. Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2003, 2007, 2010, 2013 Pro и Std Корпоративная лицензия OLP (договор с ООО «Ритейл-сервис» №ГРС-000545 от 26.11.2014)

Примерные вопросы промежуточной аттестации по дисциплине:

1. Понятие предприятия.
2. Классификация предприятий: по виду и характеру деятельности, по размерам, по формам собственности, по принадлежности капитала, по организационно-правовым формам.
3. Основные фонды: понятие, экономическая сущность, состав, особенности и классификация.
4. Методы переоценки основных фондов.
5. Система упрощённого налогообложения для малых форм предприятий.
6. Принципы рациональной организации производственного процесса.
7. Понятие, классификация, состав и структура оборотных средств.
8. Стадии кругооборота оборотных средств.
9. Показатели эффективности использования оборотных средств предприятия.
10. Физический и моральный износ основных фондов.
11. Экономическая сущность амортизации основных фондов.
12. Способы начисления амортизации основных фондов.
13. Нормирование оборотных средств: понятие, цели, методы.
14. Нормирование производственных запасов, незавершенного производства и готовой продукции.
15. Производственная мощность предприятия.
16. Производственная программа предприятия.

17. Управление издержками, определение «точки безубыточности» и оптимального объема производства.

18. Типы организации промышленного производства.

19. Особенности единичного, серийного и массового производства.

20. Экономическое содержание себестоимости продукции.

21. Состав и структура затрат, включаемых в себестоимость продукции.

22. Виды производственных процессов.

Методы организации производственных процессов.

23. Экономическое содержание затрат и издержек производства.

24. Классификация затрат: основные и накладные, прямые и косвенные, постоянные и переменные.

8. Рабочая учебная программа дисциплины «Составление меню суточных рационов питания»

Цель дисциплины - формирование профессиональных знаний и навыков
- образовательные: приобрести навыки расчета энергетической ценности блюд;

для решения практических задач, связанных с экономическими и правовыми основами производственной деятельности предприятий питания; подготовка слушателей к применению экономических и правовых основ производственной деятельности предприятий питания в последующей практической деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

формирование умений применять полученные знания на практике при составлении меню;

формирование умений пользоваться производственными приборами, работать с нормативными документами и инструктивными материалами, справочниками, составлять техническую документацию;

изучить порядок заполнения документов, решать разного рода задачи, определять характеристики веществ.

Планируемые образовательные результаты по данной дисциплине (знания, умения, формируемые проф. компетенции)

Слушатель должен знать:

энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
суточный расход энергии;
понятие рациона питания;
суточную норму потребности человека в питательных веществах;
методику составления рационов питания;
ассортимент и характеристики продуктов переработки зерна;
общие требования к качеству сырья и продуктам переработки зерна;
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации продуктов переработки зерна.

Слушатель должен уметь:

рассчитывать энергетическую ценность блюд;
составлять рационы питания.
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов переработки зерна;
рассчитывать энергетическую ценность.

Слушатель должен **владеть:**

порядком проведения органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов переработки зерна;

методикой расчёта энергетической ценности.

Формируемые компетенции:

Слушатель, освоивший программу дисциплины «Составление меню суточных рационов питания» должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими виду деятельности, на который ориентирована названная программа:

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

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

- способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

- способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12)

- способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);

- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

- готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

• способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

• способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23).

Место учебной дисциплины в программе - дисциплина «Составление меню суточных рационов питания» входит в программу профессиональной переподготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Форма аттестации по дисциплине

Форма аттестации по модулю - экзамен

Оценка выставляется по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «не удовлетворительно»).

Учебно-тематический план дисциплины «Составление меню суточных рационов питания»

№ п/п	Наименование тем и разделов.	Всего часов	В том числе:		Форма контроля
			Лекция	Практика	
1	Энергетическая ценность блюд	8	4	4	Устный опрос
2	Рацион питания для различных категорий потребителей	8	4	4	Устный опрос
3	Органолептическая оценка качества сырья и продуктов	6	2	4	Устный опрос
	Итого:	22	10	12	экзамен

Содержание программы

«Составление меню суточных рационов питания»

1. Энергетическая ценность блюд.

Энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Суточный расход энергии. Понятие рациона питания. Суточная норма потребности человека в питательных веществах.

2. Рацион питания для различных категорий потребителей.

Методика составления рационов питания. Ассортимент и характеристики продуктов переработки зерна. Общие требования к качеству сырья и продуктам переработки зерна.

3. Органолептическая оценка качества сырья и продуктов.

Ассортимент и характеристики продуктов переработки зерна. Общие требования к качеству сырья и продуктам переработки зерна. Условия хранения продуктов переработки зерна. Условия упаковки продуктов переработки зерна. Условия транспортирования продуктов переработки зерна. Условия реализации продуктов переработки зерна. Органолептическая оценка качества, расчёт

энергетической ценности продуктов переработки зерна. Органолептическая оценка качества молочных товаров, распознавание ассортимента, расчёт энергетической ценности. Органолептическая оценка качества пищевых жиров, расчет энергетической ценности.

Список литературы:

Нормативные правовые акты.

1. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Министром образования и науки РФ Д.В. Ливановым, 22 января 2015 г. N ДЛ-1/05вн).
2. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 N 602н).
3. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) (Приказ Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. N 1332).

Основная литература

1. Королькова Е.М. Риск-менеджмент: управление проектными рисками: учебное пособие. [Электронный ресурс]/ Е.М. Королькова — Электрон. дан. — Тамбов: ТГТУ, 2013 . — 160 с. — Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/2907>
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. — 416 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93452>
3. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ О.В. Бредихина [Электрон.текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40867.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Ефимов В. В. Улучшение качества продукции, процессов и ресурсов: учебное пособие / В. В. Ефимов. – М.: КНОРУС, 2007. – 223 с. Режим доступа -<http://venec.ulstu.ru/lib/disk/2012/Efimov6.pdf>
2. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании Режим доступа: https://studref.com/579810/turizm/kontrol_kachestva_produktsii_i_uslug_v_obschestvennom_pitanii
3. Управление качеством и сертификация услуг общественного питания : метод. указания / Сост.: И.Ш. Шумилова. □ Ижевск : ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, 2017. □ 67 с. http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=system/files/6_SHumilova_metod_ukazaniya.pdf

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Информационные системы Минсельхоза России
<http://opendata.mcsx.ru/opendata/>
2. Информационно-справочная правовая система «Гарант-аналитик»
<http://www.garant.ru>
3. Информационно-справочная правовая система «КонсультантПлюс»» <http://www.consultant.ru/>
4. Базы данных: Федеральная служба государственной статистики.
<http://sml.gks.ru/>
5. Базы данных: Российский индекс научного цитирования
<https://elibrary.ru/>
6. Базы данных: Электронно-библиотечная система "AgriLib"
<http://www.ebs.rgazu.ru/>
7. Операционная система Windows XP, Windows 7, Windows 10 для образовательных организаций (Подписка Microsoft Imagine Premium (renewal) в рамках соглашения №600798690 от 30.01.2018)
8. Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2003, 2007, 2010, 2013 Pro и Std Корпоративная лицензия OLP (договор с ООО «Ритейл-сервис» №ГРС-000545 от 26.11.2014)

Примерные вопросы промежуточной аттестации по дисциплине:

1. Энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Суточный расход энергии.
2. Понятие рациона питания.
3. Суточная норма потребности человека в питательных веществах.
4. Рацион питания для различных категорий потребителей.
5. Методика составления рационов питания.
6. Ассортимент и характеристики продуктов переработки зерна.
7. Общие требования к качеству сырья и продуктам переработки зерна.
8. Органолептическая оценка качества сырья и продуктов.
9. Ассортимент и характеристики продуктов переработки зерна.
10. Общие требования к качеству сырья и продуктам переработки зерна. Условия хранения продуктов переработки зерна.
11. Условия упаковки продуктов переработки зерна.
12. Условия транспортирования продуктов переработки зерна.
13. Условия реализации продуктов переработки зерна.
14. Органолептическая оценка качества, расчёт энергетической ценности продуктов переработки зерна.
15. Органолептическая оценка качества молочных товаров, распознавание ассортимента, расчёт энергетической ценности.
16. Органолептическая оценка качества пищевых жиров, расчёт энергетической ценности.

9. Рабочая учебная программа дисциплины «Основы приготовления кулинарной и кондитерской продукции»

Цель дисциплины - формирование профессиональных знаний и навыков для решения практических задач, связанных с освоением и систематизацией знаний по ассортименту, товароведной характеристике, требованиям к качеству различных видов продуктов, способам минимизации отходов при подготовке продуктов, температурному режиму и правилам приготовления блюд, правилам хранения, срокам реализации и требованиям к качеству готовых блюд, видам технологического оборудования и производственного инвентаря, правилам их использования.

Задачи изучения дисциплины:

изучить порядок проверки органолептическим способом качество продуктов, мучных кулинарных блюд и кондитерских изделий;

изучить порядок выбора производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд;

изучить технологии приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий.

Планируемые образовательные результаты по данной дисциплине (знания, умения, формируемые проф. компетенции)

Слушатель должен знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов продуктов питания;

способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

температурный режим и правила приготовления продуктов;

правила проведения бракеража;

способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд различной сложности, температуру подачи;

правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Слушатель должен уметь:

проверять органолептическим способом качество продуктов и сырья;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд;

производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов мучных кулинарных и кондитерских изделий;

готовить и оформлять основные простые блюда мучных кулинарных и кондитерских изделий.

Слушатель должен **владеть:**

- готовкой и оформлением простых хлебобулочных изделий;
- готовкой и оформлением основных мучных кондитерских изделий;
- готовкой и умением использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;
- готовкой и умением оформлять отечественные классические торты и пирожные;
- организацией собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения.

Формируемые компетенции:

Слушатель, освоивший программу дисциплины «Основы приготовления кулинарной и кондитерской продукции» должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими виду деятельности, на который ориентирована названная программа:

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);
- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);
- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);
- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);
- готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);
- способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

• способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

• способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

• способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

• способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23).

• способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25).

Место учебной дисциплины в программе - дисциплина «Основы приготовления кулинарной и кондитерской продукции» входит в программу профессиональной переподготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Форма аттестации по дисциплине

Форма аттестации по модулю - экзамен

Оценка выставляется по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «не удовлетворительно»).

Учебно-тематический план дисциплины «Основы приготовления кулинарной и кондитерской продукции»

№ п/п	Наименование тем и разделов.	Всего часов	В том числе:		Форма контроля
			Лекция	Практика	
1	Организация общественного питания.	6	4	2	Устный опрос
2	Физиология питания.	4	2	2	Устный опрос
3	Основы кулинарии.	4	2	2	Устный опрос
4	Основы кондитерского дела.	6	2	4	Устный опрос
	Итого:	20	10	10	экзамен

Содержание программы «Основы приготовления кулинарной и кондитерской продукции»

1. Организация общественного питания.

Виды банкетов. Правила оформления и обслуживания банкетов, юбилеев, праздников.

2. Физиология питания.

Особенности диетического питания. Составление меню для различных видов диет.

3. Основы кулинарии.

Причины порчи пищевых продуктов и способы их сохранения. Консервирование овощей и фруктов. Пищевая ценность и использование рыбы. Приготовление рыбных блюд. Пищевая ценность и использование мяса. Приготовление мясных блюд. Сельскохозяйственная птица, пищевая ценность, технология приготовления блюд. Практическое приготовление блюд из птицы. Сладкие блюда, их значение и классификация. Практическое приготовление сладких блюд, их оформление и подача. Напитки, их классификация. Практическое приготовление горячих и прохладительных напитков, их оформление и подача.

4. Основы кондитерского дела.

Ассортимент мучных кондитерских изделий. Технология приготовления различных видов теста и отделочных полуфабрикатов. Правила оформления пирожных и тортов. Практическое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий.

Список литературы:

Нормативные правовые акты.

1. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Министром образования и науки РФ Д.В. Ливановым, 22 января 2015 г. N ДЛ-1/05вн).
2. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 N 602н).
3. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) (Приказ Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. N 1332).

Основная литература

1. Королькова Е.М. Риск-менеджмент: управление проектными рисками: учебное пособие. [Электронный ресурс]/ Е.М. Королькова — Электрон. дан. —Тамбов: ТГТУ, 2013 . —160 с. — Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/2907>

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2017. — 416 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93452>

3. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ О.В. Бредихина [Электрон.текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40867.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Ефимов В. В. Улучшение качества продукции, процессов и ресурсов: учебное пособие / В. В. Ефимов. – М.: КНОРУС, 2007. – 223 с. Режим доступа -<http://venec.ulstu.ru/lib/disk/2012/Efimov6.pdf>

2. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании Режим доступа: https://studref.com/579810/turizm/kontrol_kachestva_produktsii_i_uslug_v_obschestvennom_pitanii

3. Управление качеством и сертификация услуг общественного питания : метод. указания / Сост.: И.Ш. Шумилова. □ Ижевск : ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, 2017. □ 67 с. http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=system/files/6_SHumilova_metod_ukazaniya.pdf

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Информационные системы Минсельхоза России <http://opendata.mcx.ru/opendata/>

2. Информационно-справочная правовая система «Гарант-аналитик» <http://www.garant.ru>

3. Информационно-справочная правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>

4. Базы данных: Федеральная служба государственной статистики. <http://sml.gks.ru/>

5. Базы данных: Российский индекс научного цитирования <https://elibrary.ru/>

6. Базы данных: Электронно-библиотечная система "AgriLib" <http://www.ebs.rgazu.ru/>

7. Операционная система Windows XP, Windows 7, Windows 10 для образовательных организаций (Подписка Microsoft Imagine Premium (renewal) в рамках соглашения №600798690 от 30.01.2018)

8. Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2003, 2007, 2010, 2013 Pro и Std Корпоративная лицензия OLP (договор с ООО «Ритейл-сервис» №ГРС-000545 от 26.11.2014)

14. Способы и формы инструктирования персонала в области правильного расхода продуктов.

15. Степень ответственности работника в области контроля расхода продуктов.

16. Оформление технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов с использованием специализированного программного обеспечения.

17. Виды дисциплины труда.
18. Условия труда.
19. Взаимосвязь между условиями труда и качеством работы.
20. Показатели общей и профессиональной заболеваемости и производственного травматизма.
21. Методика определения общего экономического ущерба от заболеваемости на предприятии.

производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

- готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

- готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

- владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);

- готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

Место учебной дисциплины в программе - дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» входит в программу профессиональной переподготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Форма аттестации по дисциплине

Форма аттестации по модулю - зачет

Оценка выставляется по двухбалльной («зачтено», «не зачтено») системе.

Учебно-тематический план дисциплины

«Информационные технологии в профессиональной деятельности»

№ п/п	Наименование тем и разделов.	Всего часов	В том числе:		Форма контроля
			Лекция	Практика	
1	Нормативно-правовое обеспечение цифровой трансформации АПК России.	6	2	4	Устный опрос
2	Передовые информационные технологии в АПК	6	4	2	Устный опрос
3	Прикладные аспекты внедрения цифровизации по отраслям АПК.	6	2	4	Устный опрос
	Итого:	18	8	10	зачет

предприятия. Реквизит Указание на идентификационный номер налогоплательщика/код причины постановки на учет. Реквизит 07- Код формы документа. Реквизит 08- Наименование организации. Реквизит организации. Реквизит 10- Наименование вида документа. Реквизит 11- Дата документа. Реквизит 12- Регистрационный номер документа. Реквизит 13- Ссылка на регистрационный номер и дату документа. Реквизит 14- Место составления или издания документа. Реквизит 15- Сведения об адресате. Реквизит 16 -Гриф утверждения документа. Реквизит 18-Заголовок к тексту. Реквизит 19- Отметка о контроле Реквизит 20- Текст документа. Реквизит 21- Отметка о наличии предложений. Реквизит 22- Подпись. Реквизит 23- Гриф согласования документа. Реквизит 24- Визы согласования документа. Реквизит 25- Печать. Реквизит 26-Отметка о заверении копии. Реквизит 27- Отметка об исполнителе. Реквизит 28- Отметка об исполнении документа и направлении его в дело. Реквизит 29- Отметка о поступлении документа. Реквизит электронной копии документа.

Состав реквизитов, их месторасположение на документе. Формуляр-образец документа..

2. Организация службы делопроизводства.

Организационные формы работы с документами. Централизованная форма. Децентрализованная форма. Смешанная форма. Типовые организационные структуры службы делопроизводства. Управление делами. Канцелярия. Общий отдел. Должностной состав службы ДОУ. Задачи и функции службы делопроизводства. Должностная инструкция делопроизводителя.

3. Организация работы с документами.

Понятия документооборот и организация документооборота. Нормативно-методическая регламентация документооборота. Основные правила организации документооборота на предприятии. Качественные характеристики документооборота. Классификация документопотоков: горизонтальные, вертикальные, восходящие, нисходящие, входящие, исходящие и внутренние. Подсчет объема документооборота. Обработка поступающих документов. Первичная обработка документов. Общие правила регистрации документов, формы регистрации. Передача документов, рассмотрение их руководителем. Порядок направления документа на исполнение и работы исполнителя с документами. Исполнение документа. Виды и формы контроля исполнения, сроковая картотека.

4. Систематизация и обеспечение сохранности документов.

Организация текущего хранения дел. Номенклатура дел, общие требования, виды номенклатур. Составление номенклатуры Формирование и оформление дел. Систематизация документов в деле. Хранение дел. Подготовка документов к передаче на архивное хранение. Критерии оценки документов. Составление описей дел.

5. Особенности подготовки и оформления отдельных видов документов.

Организационно-правовые документы. Требования к оформлению распорядительных документов. Информационно-справочная документация.

Описание системы оценки качества освоения программы:

Формы текущего контроля знаний

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в ходе проведения семинарских и практических занятий в их выступлениях по узловым вопросам программы.

Текущий контроль успеваемости слушателей включает устный опрос, участие в дискуссии.

Порядок проведения промежуточной аттестации слушателей, оценочные средства

Промежуточная аттестация: предусматривает проверку знаний после завершения изучения соответствующих дисциплин программы и проводится в устной форме (зачет или экзамен).

Форма контроля «зачет» оценивается по двухбалльной («зачтено», «не зачтено») системе.

Форма контроля «экзамен» оценивается по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «не удовлетворительно»).

Зачет и экзамен проводятся по билетам. В билете при форме контроля «зачет» один вопрос, в билете при форме контроля «экзамен» два вопроса. Система оценки результатов ответов по двум названным формам контроля 100 балльная.

Оценка по результатам экзамена выставляется по следующим критериям:

- правильный ответ на первый вопрос – 50 баллов;
- правильный ответ на второй вопрос – 50 баллов.

Порядок перевода 100-балльной оценки в пятибалльную

100-балльная система	5-балльная система
86-100	отлично
70-85	хорошо
50-69	удовлетворительно
Менее 50	неудовлетворительно
50-100	зачтено
Менее 50	не зачтено

Образцы примерных вопросов к экзаменам и зачетам представлены в рабочих программах дисциплин

Порядок проведения междисциплинарного экзамена.

Итоговый междисциплинарный экзамен проводится в устной форме. При проведении экзамена студенты получают экзаменационные билеты, содержащие два вопроса и составленные в соответствии с утвержденной программой экзамена.

При подготовке к ответу в устной форме слушатели делают необходимые записи по каждому вопросу на выданных секретарем экзаменационной комиссии листах бумаги со штампом учебного заведения. На подготовку к ответу первому слушателю предоставляется 45 минут, остальные сменяются и отвечают по мере готовности в