

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по УР и ЦТ  
\_\_\_\_\_  
Ширяев С.Г.  
«29» августа 2023 г.  
м.п.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### Международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания

---

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность программы	Технология продукции и организация общественного питания
Форма обучения	Очная, заочная

**Программа разработана:**

Шпак Т.И.	_____ (подпись)	доцент (должность)	канд. с.-х. наук (степень)	доцент (звание)
-----------	--------------------	-----------------------	-------------------------------	--------------------

**Рекомендовано:**

Заседанием кафедры \_\_\_\_\_ пищевых технологий  
протокол заседания от 28.08.2023 г. № 1 Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Насиров Ю.З.  
(подпись)

п. Персиановский, 2023 г

# 1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине направлен на формирование следующих компетенций:

Общекультурные компетенции (ОК):

- ОК-4 - способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- ОПК-3 - способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

Профессиональные компетенции (ПК):

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

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания, представлены в таблице:

<b>Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)</b>	<b>Компетенция</b>
<b><i>Знание</i></b>	
- правовых норм действующего законодательства, регулирующих отношения в области общественного питания;	ОК-4
- факторов, влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции; требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	ОПК-3
- основной нормативной, технической, технологической документации в сфере общественного питания	ПК-6
<b><i>Умение</i></b>	
- использовать нормативно-правовые знания в области общественного питания;	ОК-4
- разрабатывать средства и методы, направленные на повышение безопасности пищевых продуктов;	ОПК-3
- составлять производственную программу любого типа и класса предприятия; организовывать работу производственных цехов предприятия общественного питания.	ПК-6
<b><i>Навык</i></b>	
- анализа нормативных актов, регулирующих отношения в области общественного питания;	ОК-4
- проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;	ОПК-3
- разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции.	ПК-6
<b><i>Опыт деятельности</i></b>	
- реализации и защиты своих прав в сфере общественного питания;	ОК-4

<b>Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)</b>	<b>Компетенция</b>
- владения методами определения эффективности работы предприятия;	ОПК-3
- составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов.	ПК-6

**2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Курс, семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
<b>заочная форма обучения 2019 год набора</b>						
5	4	6	12	0,2	125,8	Зачет
<b>очная форма обучения 2020 год набора</b>						
4(7)	4	18	36	0,2	89,8	Зачет
<b>заочная форма обучения 2020 год набора</b>						
5	4	6	12	0,2	125,8	Зачет

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

<b>Структура дисциплины</b>			
<b>Раздел 1</b> «Цели и задачи изучения дисциплины, ее место в учебном процессе».	<b>Раздел 2</b> «Правовая и нормативная база стандартизации и сертификации».	<b>Раздел 3</b> «Правовая база метрологии».	<b>Раздел 4</b> «Международные правовые основы обеспечения единства измерений».
<b>Раздел 5</b> «Международные нормы подтверждения соответствия».	<b>Раздел 6</b> «Стандарты и нормы в области технологии общественного питания, применяемые на территории РФ».	<b>Раздел 7</b> «Государственный контроль за соблюдением международных стандартов и норм».	<b>Раздел 8</b> «Система ХАССП на предприятиях общественного питания»

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения		
			заочно	очно	заочно
			2019	2020	
1.	<b>Раздел 1</b> «Цели и задачи изучения дисциплины, ее место в учебном процессе».	Безопасность и качество пищевого сырья, а также выработанной из него продукции.	0,5	2	0,5
2.	<b>Раздел 2</b> «Правовая и нормативная база стандартизации и сертификации».	Условия обеспечения качества и безопасности продукции.	0,5	2	0,5
3.	<b>Раздел 3</b> «Правовая база метрологии».	Международные организации в метрологии. Основные понятия метрологии.	0,5	2	0,5
4.	<b>Раздел 4</b> «Международные правовые основы обеспечения единства измерений».	Системы единиц физических величин. Основное уравнение измерений. Шкалы измерений. Виды и методы измерений.	0,5	2	0,5

<b>5.</b>	<b>Раздел 5</b> «Международные нормы подтверждения соответствия».	Цели осуществления подтверждения соответствия.	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
<b>6.</b>	<b>Раздел 6</b> «Стандарты и нормы в области технологии общественного питания, применяемые на территории РФ».	Система защиты рынка от некачественной продукции. Цели принятия технических регламентов на продукцию.	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
<b>7.</b>	<b>Раздел 7</b> «Государственный контроль за соблюдением международных стандартов и норм».	Органы государственного контроля (надзора) и объекты государственного контроля.	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
<b>8.</b>	<b>Раздел 8</b> «Система ХАССП на предприятиях общественного питания»	Разработка и внедрение системы ХАССП на предприятиях общественного питания.	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>1</b>
<b>ИТОГО</b>			<b>6</b>	<b>18</b>	<b>6</b>

3.3 Содержание практических занятий по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов.	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения		
				заочно	очно	заочно
				2019	2020	
<b>1.</b>	<b>Раздел 1</b> «Цели и задачи изучения дисциплины, ее место в учебном процессе».	Системы качества и оснащение предприятий современным оборудованием с внедрением передовых технологий.	Реферат	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>1</b>
<b>2.</b>	<b>Раздел 2</b> «Правовая и нормативная база стандартизации и сертификации».	Стратегические цели стандартизации.	Отчет по выполнению практической работы	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>1</b>

3.	<p><b>Раздел 3</b> «Правовая база метрологии».</p>	<p>Характеристика основных документов правовой базы метрологии. <i>Элементы практической подготовки; отработка навыков применения основных документов правовой базы метрологии.</i></p>	Опрос	1	4	1
4.	<p><b>Раздел 4</b> «Международные правовые основы обеспечения единства измерений».</p>	<p>Характеристика основных стандартов обеспечения единства измерений. <i>Элементы практической подготовки; отработка навыков применения основных стандартов обеспечения единства измерений.</i></p>	Отчет по выполнению практической работы	1	4	1
5.	<p><b>Раздел 5</b> «Международные нормы подтверждения соответствия».</p>	<p>Цели подтверждения соответствия. Права и обязанности заявителя в области обязательного подтверждения соответствия.</p>	Опрос	1	4	1
6.	<p><b>Раздел 6</b> «Стандарты и нормы в области технологии общественного питания, применяемые на территории РФ».</p>	<p>Действие Ф.3. «О техническом регулировании» на сферу общественного питания <i>Элементы практической подготовки; отработка навыков использования закона</i></p>	Презентация	2	4	2

7.	<b>Раздел 7</b> «Государственный контроль за соблюдением международных стандартов и норм».	Ответственность органов государственного контроля и должностных лиц. Ответственность за несоответствие продукции требованиям безопасности.	Опрос	2	5	2
8.	<b>Раздел 8</b> «Система ХАССП на предприятиях общественного питания»	Предварительные шаги, выполняемые до начала создания плана ХАССП. 7 принципов ХАССП. Характеристика. <i>Элементы практической подготовки; отработка навыков применения принципов ХАССП</i>	Отчет по выполнению практической работы	3	7	3
<b>ИТОГО</b>				<b>12</b>	<b>36</b>	<b>12</b>

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения		
			заочно	очно	заочно
			2019	2020	
1.	<b>Раздел 1</b> «Цели и задачи изучения дисциплины, ее место в учебном процессе».	Характеристика и специфика применения исследуемого материала.	15	11	15
2.	<b>Раздел 2</b> «Правовая и нормативная база стандартизации и сертификации».	Современные проблемы данной области.	15	11	15
3.	<b>Раздел 3</b> «Правовая база метрологии».	Анализ современных проблем в области метрологии	15	11	15

4.	<b>Раздел 4</b> «Международные правовые основы обеспечения единства измерений».	Характеристика основных стандартов обеспечения единства измерений.	15	11	15
5.	<b>Раздел 5</b> «Международные нормы подтверждения соответствия».	Формы подтверждения соответствия.	15	11	15
6.	<b>Раздел 6</b> «Стандарты и нормы в области технологии общественного питания, применяемые на территории РФ».	Представители законодательной и нормативной базы на территории РФ.	15	11	15
7.	<b>Раздел 7</b> «Государственный контроль за соблюдением международных стандартов и норм».	Ответственность за нарушение правил выполнения работ по сертификации. Ответственность аккредитованных испытательных лабораторий (центров) и экспертов.	15	11	15
8.	<b>Раздел 8</b> «Система ХАССП на предприятиях общественного питания»	Задачи системы ХАССП на предприятиях общественного питания.	16,8	12,8	16,8
<b>Контактные часы на промежуточную аттестацию</b>			<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>
<b>Подготовка к промежуточной аттестации</b>			<b>4</b>	<b>-</b>	<b>4</b>
<b>ИТОГО</b>			<b>126</b>	<b>90</b>	<b>126</b>

#### 4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
<b>Раздел 1</b> «Цели и задачи изучения дисциплины, ее место в учебном процессе».	Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-507-46103-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/297662">https://e.lanbook.com/book/297662</a> (дата обра-	<a href="https://e.lanbook.com/book/297662">https://e.lanbook.com/book/297662</a>

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	щения: 26.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
<b>Раздел 2</b> «Правовая и нормативная база стандартизации и сертификации».	Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-507-46103-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/297662">https://e.lanbook.com/book/297662</a> (дата обращения: 26.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/297662">https://e.lanbook.com/book/297662</a>
<b>Раздел 3</b> «Правовая база метрологии».	Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. — 4-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2021. — 660 с. — ISBN 978-5-394-04388-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/229907">https://e.lanbook.com/book/229907</a> (дата обращения: 26.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/229907">https://e.lanbook.com/book/229907</a>
<b>Раздел 4</b> «Международные правовые основы обеспечения единства измерений».	Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-507-46103-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/297662">https://e.lanbook.com/book/297662</a> (дата обращения: 26.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/297662">https://e.lanbook.com/book/297662</a>
<b>Раздел 5</b> «Международные нормы подтверждения соответствия».	Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-507-46103-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/297662">https://e.lanbook.com/book/297662</a> (дата обращения: 26.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/297662">https://e.lanbook.com/book/297662</a>
<b>Раздел 6</b> «Стандарты и нормы в области технологии общественного питания, применяемые на терри-	Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. — 4-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2021. — 660 с. — ISBN 978-5-394-04388-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/229907">https://e.lanbook.com/book/229907</a> (дата	<a href="https://e.lanbook.com/book/229907">https://e.lanbook.com/book/229907</a>

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
тории РФ».	обращения: 26.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
<b>Раздел 7</b> «Государственный контроль за соблюдением международных стандартов и норм».	Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. — 4-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2021. — 660 с. — ISBN 978-5-394-04388-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/229907">https://e.lanbook.com/book/229907</a> (дата обращения: 26.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/229907">https://e.lanbook.com/book/229907</a>
<b>Раздел 8</b> «Система ХАССП на предприятиях общественного питания»	Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-507-46103-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/297662">https://e.lanbook.com/book/297662</a> (дата обращения: 26.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/297662">https://e.lanbook.com/book/297662</a>

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 5.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ОК-4	способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности.	правовые нормы действующего законодательства, регулирующие отношения в области общественного питания;	использовать нормативно-правовые знания в области общественного питания;	анализа нормативных актов, регулирующих отношения в области общественного питания;
ОПК-3	способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг	факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции; требования к качеству и безопасности сырья, полу-	разрабатывать средства и методы, направленные на повышение безопасности пищевых продуктов;	проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;

Номер/ индекс компе- тенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		І этап Знать	ІІ этап Уметь	ІІІ этап Навык и (или) опыт деятельности
	установлен- ным нормам.	фабрикатов и готовой про- дукции;		
ПК-6	способность организовы- вать доку- ментооборот по произ- водству на предприятии питания, ис- пользовать норматив- ную, техни- ческую, тех- нологиче- скую доку- ментацию в условиях производ- ства про- дукции пи- тания.	основную нормативную, техническую, технологиче- скую докумен- тацию в сфере общественного питания;	составлять производ- ственную программу лю- бого типа и класса пред- приятия; организовывать работу производствен- ных цехов предприятия общественного питания;	разработки норма- тивной и технологи- ческой документа- ции с учетом новей- ших достижений в области инноваци- онных технологий производства про- дукции.

## 5.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

### 5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.

### 5.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обу- чения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
І этап Знать правовые нормы действу- ющего законода- тельства, регули- рующие отноше- ния в области общественного питания (ОК-4)	<b>Фрагментарные</b> знания правовых норм действу- ющего законода- тельства, регу- лирующих от- ношения в обла- сти обществен- ного питания / <b>Отсутствие зна-</b>	<b>Неполные зна-</b> ния правовых норм действу- ющего законо- дательства, ре- гулирующих отношения в области обще- ственного пита- ния.	<b>Сформированные,</b> но содержащие <b>отдельные проб-</b> <b>лемы знания</b> право- вых норм действу- ющего законода- тельства, регули- рующих отноше- ния в области об- щественного пита-	<b>Сформирован-</b> <b>ные и система-</b> <b>тические зна-</b> ния правовых норм действу- ющего законо- дательства, регулирующих отношения в области обще-

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
	<b>ний</b>		ния.	ственного питания.
<p>II этап</p> <p><b>Уметь</b> использовать нормативно-правовые знания в области общественного питания <b>(ОК-4)</b></p>	<p><b>Фрагментарное умение</b> использовать нормативно-правовые знания в области общественного питания / <b>Отсутствие умений</b></p>	<p><b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> использовать нормативно-правовые знания в области общественного питания.</p>	<p><b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> использовать нормативно-правовые знания в области общественного питания.</p>	<p><b>Успешное и систематическое умение</b> использовать нормативно-правовые знания в области общественного питания</p>
<p>III этап</p> <p><b>Владеть навыками</b> анализа нормативных актов, регулирующих отношения в области общественного питания <b>(ОК-4)</b></p>	<p><b>Фрагментарное применение навыков</b> анализа нормативных актов, регулирующих отношения в области общественного питания / <b>Отсутствие навыков</b></p>	<p><b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> анализа нормативных актов, регулирующих отношения в области общественного питания.</p>	<p><b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> анализа нормативных актов, регулирующих отношения в области общественного питания.</p>	<p><b>Успешное и систематическое применение навыков</b> анализа нормативных актов, регулирующих отношения в области общественного питания.</p>
<p>I этап</p> <p><b>Знать</b> факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции <b>(ОПК-3)</b></p>	<p><b>Фрагментарные знания</b> факторов, влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции; требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции / <b>Отсутствие знаний</b></p>	<p><b>Неполные знания</b> факторов, влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции; требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>	<p><b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> факторов, влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции; требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>	<p><b>Сформированные и систематические знания</b> факторов, влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции; требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>
<p>II этап</p> <p><b>Уметь</b> разрабатывать средства и методы, направленные на повышение безопасности пищевых продуктов <b>(ОПК-3)</b></p>	<p><b>Фрагментарное умение</b> разрабатывать средства и методы, направленные на повышение безопасности пищевых продуктов / <b>Отсутствие умений</b></p>	<p><b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> разрабатывать средства и методы, направленные на повышение безопасности пищевых продуктов.</p>	<p><b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> разрабатывать средства и методы, направленные на повышение безопасности пищевых продуктов.</p>	<p><b>Успешное и систематическое умение</b> разрабатывать средства и методы, направленные на повышение безопасности пищевых продуктов.</p>

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
<p>III этап</p> <p><b>Владеть навыками</b> проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции</p> <p><b>(ОПК-3)</b></p>	<p><b>Фрагментарное применение навыков</b> проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания / <b>Отсутствие навыков</b></p>	<p><b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.</p>	<p><b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.</p>	<p><b>Успешное и систематическое применение навыков</b> проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.</p>
<p>I этап</p> <p><b>Знать</b> основную нормативную, техническую, технологическую документацию в сфере общественного питания</p> <p><b>(ПК-6)</b></p>	<p><b>Фрагментарные знания</b> основной нормативной, технической, технологической документации в сфере общественного питания / <b>Отсутствие знаний</b></p>	<p><b>Неполные знания</b> основной нормативной, технической, технологической документации в сфере общественного питания.</p>	<p><b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> основной нормативной, технической, технологической документации в сфере общественного питания.</p>	<p><b>Сформированные и систематические знания</b> основной нормативной, технической, технологической документации в сфере общественного питания.</p>
<p>II этап</p> <p><b>Уметь</b> составлять производственную программу любого типа и класса предприятия; организовывать работу производственных цехов предприятия общественного питания.</p> <p><b>(ПК-6)</b></p>	<p><b>Фрагментарное умение</b> составлять производственную программу любого типа и класса предприятия; организовывать работу производственных цехов предприятия общественного питания / <b>Отсутствие умений</b></p>	<p><b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> составлять производственную программу любого типа и класса предприятия; организовывать работу производственных цехов предприятия общественного питания.</p>	<p><b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> составлять производственную программу любого типа и класса предприятия; организовывать работу производственных цехов предприятия общественного питания.</p>	<p><b>Успешное и систематическое умение</b> составлять производственную программу любого типа и класса предприятия; организовывать работу производственных цехов предприятия общественного питания.</p>
<p>III этап</p> <p><b>Владеть навыками</b> разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в</p>	<p><b>Фрагментарное применение навыков</b> разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших</p>	<p><b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> разработки нормативной и технологической до-</p>	<p><b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> разработки нормативной и технологической докумен-</p>	<p><b>Успешное и систематическое применение навыков</b> разработки нормативной и технологической докумен-</p>

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>		
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>	
области инновационных технологий производства продукции. <b>(ПК-6)</b>	достижений в области инновационных технологий производства продукции / <b>Отсутствие навыков</b>	кументации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции.	тации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции.

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

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

#### **Вопросы для обсуждения:**

1. Безопасность продуктов питания как глобальная проблема.
2. Обеспечение безопасности пищевых продуктов как одна из важнейших задач поддержания здоровья населения.
3. Качество потребительских свойств пищевой продукции.
4. Понятие «риска» при потреблении пищевой продукции.
5. Понятие безопасности при потреблении пищевой продукции.
6. Традиционные подходы к контролю качества пищевой продукции.
7. Система ХАССП. Характеристика.
8. Сущность системы ХАССП.
9. История разработки концепции ХАССП.
10. Внедрение системы ХАССП в РФ.
11. Основная задача системы ХАССП.
12. Критерии безопасности пищевой продукции, основанные на требованиях действующей документации.
13. Актуальность системы ХАССП для предприятий общественного питания.
14. Характеристика ТРТС «О безопасности пищевой продукции».
15. Принципы ХАССП.
16. Первый принцип системы ХАССП. Характеристика.
17. Второй принцип системы ХАССП. Характеристика.
18. Третий принцип системы ХАССП. Характеристика.
19. Четвертый принцип системы ХАССП. Характеристика.
20. Пятый принцип системы ХАССП. Характеристика.
21. Шестой принцип системы ХАССП. Характеристика.
22. Седьмой принцип системы ХАССП. Характеристика.
23. Процесс внедрения системы ХАССП на предприятии общественного питания.
24. Преимущества внедрения системы ХАССП на предприятиях общественного питания.
25. Комплексный подход к управлению безопасностью продукции общественного питания.
26. Законодательная и нормативно-правовая база документация, регламентирующая деятельность предприятий общественного питания.
27. Федеральные законы РФ как представители законодательной и нормативно-правовой базы, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания.

28. Технические регламенты как представители законодательной и нормативно-правовой базы, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания.
29. Санитарные правила и нормы как представители законодательной и нормативно-правовой базы, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания.
30. Государственные стандарты как представители законодательной и нормативно-правовой базы, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания.
31. Особенности, которые необходимо учитывать при разработке и внедрении системы ХАССП на предприятии общественного питания.
32. Условия подготовки предприятия к внедрению системы ХАССП.
33. Проектирование и планировка зданий как условие к внедрению системы ХАССП.
34. Рабочая группа ХАССП. Характеристика. Состав. Методы воздействия.
35. Определение ККТ.
36. Государственные органы контроля предприятий общественного питания.
37. Международные органы контроля предприятий общественного питания.
38. Этапы проведения проверки предприятий общественного питания.
39. Компьютеризация системы ХАССП.
40. Система управления качеством продукции предприятий общественного питания.
41. Техническое регулирование: понятие, цели, задачи, объекты, участники.
42. Технические регламенты: понятие, формы принятия цели принятия.
43. Документы в области стандартизации.
44. Стандарты: понятие, категории и виды.
45. Международное сотрудничество в области сертификации.
46. Основные цели и задачи международных организаций по стандартизации.
47. Международное соглашение по техническим барьерам в торговле.
48. Развитие экологической сертификации в мире.
49. Особенности развития метрологии в странах Западной Европы.
50. Эталоны, их классификация и виды. Перспективы развития эталонов.

#### **Задания для подготовки к зачету**

#### **ОК-4**

**Знать** правовые нормы действующего законодательства, регулирующие отношения в области общественного питания

1. Законодательная и нормативно-правовая база документация, регламентирующая деятельность предприятий общественного питания.
2. Федеральные законы РФ как представители законодательной и нормативно-правовой базы, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания.
3. Технические регламенты как представители законодательной и нормативно-правовой базы, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания.
4. Санитарные правила и нормы как представители законодательной и нормативно-правовой базы, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания.
5. Государственные стандарты как представители законодательной и нормативно-правовой базы, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания.

**Уметь** использовать нормативно-правовые знания в области общественного питания

1. Техническое регулирование: понятие, цели, задачи, объекты, участники.
2. Технические регламенты: понятие, формы принятия цели принятия.
3. Документы в области стандартизации.
4. Стандарты: понятие, категории и виды.

5. Международное сотрудничество в области сертификации.

**Навык** анализа нормативных актов, регулирующих отношения в области общественного питания

1. Основные цели и задачи международных организаций по стандартизации.
2. Международное соглашение по техническим барьерам в торговле.
3. Развитие экологической сертификации в мире.
4. Особенности развития метрологии в странах Западной Европы.
5. Эталоны, их классификация и виды. Перспективы развития эталонов.

### **ОПК-3**

**Знать** факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

1. Понятие «риска» при потреблении пищевой продукции.
2. Понятие безопасности при потреблении пищевой продукции.
3. Качество потребительских свойств пищевой продукции.
4. Безопасность продуктов питания как глобальная проблема.

**Уметь** разрабатывать средства и методы, направленные на повышение безопасности пищевых продуктов

1. Принципы ХАССП.
2. Первый принцип системы ХАССП. Характеристика.
3. Второй принцип системы ХАССП. Характеристика.
4. Третий принцип системы ХАССП. Характеристика.
5. Четвертый принцип системы ХАССП. Характеристика.
6. Пятый принцип системы ХАССП. Характеристика.
7. Шестой принцип системы ХАССП. Характеристика.
8. Седьмой принцип системы ХАССП. Характеристика.

**Навык** проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания

1. Традиционные подходы к контролю качества пищевой продукции.
2. Обеспечение безопасности пищевых продуктов как одна из важнейших задач поддержания здоровья населения.
3. Проектирование и планировка зданий как условие к внедрению системы ХАССП.
4. Рабочая группа ХАССП. Характеристика. Состав. Методы воздействия.
5. Определение ККТ.

### **ПК-6**

**Знать** основную нормативную, техническую, технологическую документацию в сфере общественного питания

1. Комплексный подход к управлению безопасностью продукции общественного питания.
2. Законодательная и нормативно-правовая база документация, регламентирующая деятельность предприятий общественного питания.
3. Технические регламенты: понятие, формы принятия цели принятия.
4. Документы в области стандартизации.
5. Стандарты: понятие, категории и виды.

**Уметь** составлять производственную программу любого типа и класса предприятия; организовывать работу производственных цехов предприятия общественного питания

1. Особенности, которые необходимо учитывать при разработке и внедрении системы ХАССП на предприятии общественного питания.
2. Условия подготовки предприятия к внедрению системы ХАССП.
3. Проектирование и планировка зданий как условие к внедрению системы ХАССП.

4. Процесс внедрения системы ХАССП на предприятии общественного питания.
5. Особенности развития метрологии в странах Западной Европы.
6. Эталоны, их классификация и виды. Перспективы развития эталонов.

**Навык** разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции

1. Основная задача системы ХАССП.
2. Критерии безопасности пищевой продукции, основанные на требованиях действующей документации.
3. Сущность системы ХАССП.
4. Развитие экологической сертификации в мире.
5. Международное сотрудничество в области сертификации.
6. Основные цели и задачи международных организаций по стандартизации.
7. Международное соглашение по техническим барьерам в торговле.
8. Развитие экологической сертификации в мире.

**Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации**

ОК-4 - способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности

*задания закрытого типа 25 %*

1. Установите соответствие между определениями.

1. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов	А) Сертификат соответствия
2. Документ, удостоверяющий соответствие объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров	Б) Стандартизация
3. Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производств и обращения продукции и повышения конкурентоспособности продукции, работ или услуг	В) Технический регламент
4. Нормативный документ, который устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам	Г). Декларирования соответствия

*Правильный ответ:*

1	2	3	4
Г	А	Б	В

2. Укажите виды нормативных документов, предназначенных для установления обязательных требований

1. Общероссийский классификатор продукции
2. Национальные стандарты
3. Стандарты организации
4. Технические регламенты

*Правильный ответ:* 4.

3. Укажите основополагающий принцип проведения государственного контроля юридических лиц

1. Выявление нарушений
2. Проверка соответствия требованиям ГОСТ
3. Подтверждение соответствия обязательным требованиям
4. Выдача предписаний и штрафов за нарушение требований ГОСТ Р

*Правильный ответ:* 3.

4. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов

ТОВ

1. Декларация о соответствии
2. Сертификат соответствия
3. Декларирование соответствия
4. Сертификация

*Правильный ответ:* 3

5. Укажите правильный ответ.

Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах про-

изготовления и обращения продукции и повышения конкурентоспособности продукции, работ или услуг

1. Техническое регулирование
2. Оценка соответствия
3. Сертификация
4. Стандартизация

*Правильный ответ:* 4..

*задания открытого типа 75%*

6. \_\_\_\_\_ это состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений

*Правильный ответ:* Риск

7. \_\_\_\_\_ обеспечивают соответствие реализуемой продукции требованиям нормативных документов, на соответствие которым она была сертифицирована

*Правильный ответ:* Изготовители продукции (поставщики, продавцы).

8. Заключение эксперта о соответствии продукции установленным требованиям проводится на основе ...

*Правильный ответ:* протоколов испытаний и оценки производства.

9. Выбор оптимального числа разновидностей продукции, процессов и услуг, значений их параметров и размеров называется:..

*Правильный ответ:* унификацией

10. Знак соответствия - это.....

1. Зарегистрированный в установленном порядке знак, которым по правилам, установленным в данной системе сертификации, подтверждается соответствие маркированной продукции установленным требованиям.

2. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

3. Документ, в котором изготовитель (продавец, исполнитель) удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует установленным требованиям.

*Правильный ответ:* 1.

11. Система добровольной сертификации может быть создана...

Юридическим лицом

Индивидуальным предпринимателем

Несколькими юридическими лицами

Несколькими индивидуальными предпринимателями

Все вышеперечисленные лица

*Правильный ответ:* 5

12. Средство измерения, предназначенное для воспроизведения и хранения единицы величины с целью передачи ее другим средствам измерений данной величины называется:

*Правильный ответ:* Эталоном единицы величины

13. Свойство измерений, отражающее близость к нулю систематических погрешностей в их результатах называется \_\_\_\_\_.

*Правильный ответ:* правильностью

14. Получение информации о состоянии производственных, экономических и социальных процессов происходит с помощью...

1. Калибровки

2. Измерений

3. ГОСТ и ГОСТ Р

*Правильный ответ:* 2

15. Федеральный закон регламентирующий цели, принципы, объекты и средства стандартизации.

*Правильный ответ:* «О техническом регулировании»

16. \_\_\_\_\_ включает в себя ряд отдельных методов: систематизации, селекции, симплификации, типизации и оптимизации.

*Правильный ответ:* упорядочение

17. Документ, который принят международным договором РФ, ратифицированным в порядке, установленном законодательством РФ, и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования

*Правильный ответ:* технический регламент

18. Разработчиком национального стандарта может быть...

*Правильный ответ:* любое лицо.

19. Основной целью метрологии является обеспечение \_\_\_\_\_.

*Правильный ответ:* единства измерений

20. Официальное признание полномочным (авторитетным) органом компетентности той или иной организации выполнять работы в определенной (заявленной) области называется...

*Правильный ответ:* аккредитацией

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

*задания закрытого типа 25 %*

1. Установите соответствие между вероятностью реализации опасного фактора.

1. вероятность практически равна нулю	А) опасный фактор может появляться не чаще 1 раза в 5 лет до 1 раза в год)
2. вероятность незначительная	Б) (опасный фактор не выявлялся в течение 1 раза в 5 и более лет)
3. вероятность значительная	В) (опасный фактор может появляться от 1 раза в месяц до 11 раз в год)
4. вероятность высокая	Г). (опасный фактор может появляться от 1 раза в неделю и до 3-х раз в месяц)

*Правильный ответ:*

1	2	3	4
Б	А	В	Г

2. Система менеджмента безопасности пищевой продукции установлена в

1. ГОСТ 30390-2013

2. ГОСТ Р ИСО 22000-2019

3. ИСО 9001:2000

4. ГОСТ Р ИСО 10011-2.

*Правильный ответ:* 2.

3. Укажите основополагающий принцип проведения государственного контроля юридических лиц

1. Выявление нарушений

2. Проверка соответствия требованиям ГОСТ

3. Подтверждение соответствия обязательным требованиям

4. Выдача предписаний и штрафов за нарушение требований ГОСТ Р

*Правильный ответ:* 3.

4. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов

1. Декларация о соответствии
2. Сертификат соответствия
3. Декларирование соответствия
4. Сертификация

*Правильный ответ: 3*

5. Укажите правильный ответ.

Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производств и обращения продукции и повышения конкурентоспособности продукции, работ или услуг

1. Техническое регулирование
2. Оценка соответствия
3. Сертификация
4. Стандартизация

*Правильный ответ: 4..*

*задания открытого типа 75%*

6. \_\_\_\_\_ это состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений

*Правильный ответ: Риск*

7 К технологическим документам относят следующие документы:

1. технологические карты на продукцию общественного питания (ТК);
2. технологические инструкции по производству (и/или доставке и реализации) продукции общественного питания (ТИ);
3. технико-технологические карты на новую продукцию общественного питания (ТТК).
4. все вышеперечисленные

*Правильный ответ: 4*

8. Заключение эксперта о соответствии продукции установленным требованиям проводится на основе ...

*Правильный ответ: протоколов испытаний и оценки производства.*

9. Выбор оптимального числа разновидностей продукции, процессов и услуг, значений их параметров и размеров называется...

*Правильный ответ: унификацией*

10. Знак соответствия - это.....

1. Зарегистрированный в установленном порядке знак, которым по правилам, установленным в данной системе сертификации, подтверждается соответствие маркированной продукции установленным требованиям.
2. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
3. Документ, в котором изготовитель (продавец, исполнитель) удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует установленным требованиям.

*Правильный ответ: 1.*

11. Система добровольной сертификации может быть создана...

1. Юридическим лицом
2. Индивидуальным предпринимателем
3. Несколькими юридическими лицами
4. Несколькими индивидуальными предпринимателями
5. Все вышеперечисленные лица

*Правильный ответ: 5*

12. Средство измерения, предназначенное для воспроизведения и хранения единицы величины с целью передачи ее другим средствам измерений данной величины называется:

*Правильный ответ:* Эталоном единицы величины

13. Свойство измерений, отражающее близость к нулю систематических погрешностей в их результатах называется \_\_\_\_\_.

*Правильный ответ:* правильностью

14. Получение информации о состоянии производственных, экономических и социальных процессов происходит с помощью...

1. Калибровки
2. Измерений
3. ГОСТ и ГОСТ Р

*Правильный ответ:* 2

15. Федеральный закон, регламентирующий цели, принципы, объекты и средства стандартизации.

*Правильный ответ:* «О технической регуляции»

16. \_\_\_\_\_ включает в себя ряд отдельных методов: систематизации, селекции, симплификации, типизации и оптимизации.

*Правильный ответ:* упорядочение

17. Документ, который принят международным договором РФ, ратифицированным в порядке, установленном законодательством РФ, и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования

*Правильный ответ:* технический регламент

18. Разработчиком национального стандарта может быть...

*Правильный ответ:* любое лицо.

19. Основной целью метрологии является обеспечение \_\_\_\_\_.

*Правильный ответ:* единства измерений

20. Официальное признание полномочным (авторитетным) органом компетентности той или иной организации выполнять работы в определенной (заявленной) области называется...

*Правильный ответ:* аккредитацией

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

*задания закрытого типа 25 %*

1. Установите соответствие между определениями.

1. ХАССП	А) разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП
2. Система ХАССП	Б) Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
3. Группа ХАССП	В) совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

*Правильный ответ:*

1	2	3
Б	В	Б

2. Укажите виды нормативных документов, предназначенных для установления обя-

зательных требований

1. Общероссийский классификатор продукции
2. Национальные стандарты
3. Стандарты организации
4. Технические регламенты

*Правильный ответ:* 4.

3. Требования к организациям, участвующим в цели создания пищевой продукции (СМБПП) установлены в...

1. ГОСТ 30390-2013
2. ГОСТ Р ИСО 22000-2019
3. ИСО 9001:2000
4. ГОСТ Р ИСО 10011-2.

*Правильный ответ:* 2.

4. В перечень критических контрольных точек (ККТ) следует включить

1. параметры технологических операций производства продукции
2. показатели безопасности продовольственного сырья
3. показатели безопасности материалов упаковки
4. все вышеперечисленные

*Правильный ответ:* 4

5. Укажите правильный ответ.

Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производств и обращения продукции и повышения конкурентоспособности продукции, работ или услуг

1. Техническое регулирование
2. Оценка соответствия
3. Сертификация
4. Стандартизация

*Правильный ответ:* 4..

*задания открытого типа 75%*

6. \_\_\_\_\_ это состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений

*Правильный ответ:* Риск

7. \_\_\_\_\_ обеспечивают соответствие реализуемой продукции требованиям нормативных документов, на соответствие которым она была сертифицирована

*Правильный ответ:* Изготовители продукции (поставщики, продавцы).

8. Заключение эксперта о соответствии продукции установленным требованиям проводится на основе ...

*Правильный ответ:* протоколов испытаний и оценки производства.

9. Выбор оптимального числа разновидностей продукции, процессов и услуг, значений их параметров и размеров называется:..

*Правильный ответ:* унификацией

10. Знак соответствия - это.....

1. Зарегистрированный в установленном порядке знак, которым по правилам, установленным в данной системе сертификации, подтверждается соответствие маркированной продукции установленным требованиям.

2. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

3. Документ, в котором изготовитель (продавец, исполнитель) удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует установленным требованиям.

*Правильный ответ:* 1.

11. Система добровольной сертификации может быть создана...

1. Юридическим лицом
2. Индивидуальным предпринимателем
3. Несколькими юридическими лицами
4. Несколькими индивидуальными предпринимателями
5. Все вышеперечисленные лица

*Правильный ответ:* 5

12. Средство измерения, предназначенное для воспроизведения и хранения единицы величины с целью передачи ее другим средствам измерений данной величины называется:

*Правильный ответ:* Эталоном единицы величины

13. Свойство измерений, отражающее близость к нулю систематических погрешностей в их результатах называется \_\_\_\_\_.

*Правильный ответ:* правильностью

14. Получение информации о состоянии производственных, экономических и социальных процессов происходит с помощью...

1. Калибровки
2. Измерений
3. ГОСТ и ГОСТ Р

*Правильный ответ:* 2

15. Федеральный закон регламентирующий цели, принципы, объекты и средства стандартизации.

*Правильный ответ:* «О технической регуляции»

16. \_\_\_\_\_ включает в себя ряд отдельных методов: систематизации, селекции, симплификации, типизации и оптимизации.

*Правильный ответ:* упорядочение

17. Документ, который принят международным договором РФ, ратифицированным в порядке, установленном законодательством РФ, и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования

*Правильный ответ:* технический регламент

18. Разработчиком национального стандарта может быть...

*Правильный ответ:* любое лицо.

19. Основной целью метрологии является обеспечение \_\_\_\_\_.

*Правильный ответ:* единства измерений

20. Система управления безопасностью пищевой продукции, основанная на определении возможных рисков в процессе деятельности предприятия общественного питания и предупреждения этих рисков до их реального проявления называется...

*Правильный ответ:* ХАССП

#### **5.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и приня-

тия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

### ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
<b>Раздел 1</b> «Цели и задачи изучения дисциплины, ее место в учебном процессе».	ОК-4; ОПК-3	I этап	Устный опрос	Сентябрь /1-е занятие
<b>Раздел 2</b> «Правовая и нормативная база стандартизации и сертификации».	ОК-4; ОПК-3	I этап II этап	Представление и защита доклада (реферата)	Сентябрь /2-е занятие
<b>Раздел 3</b> «Правовая база метрологии».	ОК-4; ОПК-3	I этап II этап III этап	Контрольная работа	Октябрь /3-е занятие
<b>Раздел 4</b> «Международные правовые основы обеспечения единства измерений».	ОПК-3; ПК-6	II этап III этап	Деловая игра	Октябрь /4-е занятие
<b>Раздел 5</b> «Международные нормы подтверждения соответствия».	ОПК-3; ПК-6	I этап II этап	Коллоквиум	Ноябрь /5-е занятие
<b>Раздел 6</b> «Стандарты и нормы в области технологии общественного питания, применяемые на территории РФ».	ОПК-3; ПК-6	I этап II этап	Деловая игра	Ноябрь /6-е занятие
<b>Раздел 7</b> «Государственный контроль за соблюдением международных стандартов и норм».	ОПК-3; ПК-6	I этап III этап	Представление и защита доклада (реферата)	Декабрь /7-е занятие

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
<b>Раздел 8</b> «Система ХАССП на предприятиях общественного питания»	ПК-6	I этап II этап III этап	Контрольная работа	Декабрь /8-е занятие

**Устный опрос** – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически связанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

*Индивидуальный* опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

### Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанное на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

### Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении.
2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены гру-	Письменно оформленный

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
же	бые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

### Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета, защиты курсовой работы.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

#### **Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета**

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Зачет	в сессию	Устно	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-507-46103-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/297662">https://e.lanbook.com/book/297662</a> (дата обращения: 26.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/297662">https://e.lanbook.com/book/297662</a>
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. — 4-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2021. — 660 с. — ISBN 978-5-394-04388-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/229907">https://e.lanbook.com/book/229907</a> (дата обращения: 26.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/229907">https://e.lanbook.com/book/229907</a>

## 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания» направлена на формирование компетенций:

Общекультурные компетенции (ОК):

- ОК-4 - способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности.

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- ОПК-3 - способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

Профессиональные компетенции (ПК):

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

Промежуточная аттестация предполагает зачет.

Приступая к изучению дисциплины, необходимо в первую очередь ознакомиться с содержанием рабочей программы дисциплины (РПД).

Лекции имеют целью дать систематизированные основы научных знаний.

При изучении и проработке теоретического материала для бакалавров необходимо:

- повторить законспектированный на лекционном занятии материал и дополнить его с учетом рекомендованной по данной теме литературы;

- при самостоятельном изучении теоретической темы сделать конспект, используя рекомендованные в РПД литературные источники и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

- при подготовке к промежуточной аттестации по модулю использовать материалы фонда оценочных средств.

Практические занятия проводятся с целью углубления и закрепления знаний, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы над нормативными документами, учебной и научной литературой.

При подготовке к практическому занятию необходимо:

- изучить, повторить теоретический материал по заданной теме;
- при выполнении домашних расчетных заданий, изучить, повторить типовые задания, выполняемые в аудитории.

#### **Рекомендации по работе с научной и учебной литературой**

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на семинарских занятиях, к модульным контрольным работам, опросу, зачету. Она включает проработку лекционного материала – изучение рекомендованных источников и литературы по тематике лекций. Конспект лекции должен содержать реферативную запись основных вопросов лекции, предложенных преподавателем схем (при их демонстрации), основных источников и литературы по темам, выводы по каждому вопросу. Конспект должен быть выполнен в отдельной тетради по предмету. Он должен быть аккуратным, хорошо читаемым, не содержать не относящуюся к теме информацию или рисунки.

Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

## 8. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

### Перечень лицензионного программного обеспечения

- MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтвэрная компания»;
- Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center;
- OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL;
- Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;
- Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.;
- Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;
- Yandex Browser Свободно распространяемое ПО;
- Dr.Web Договора № РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 г. между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»;
- 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License;
- Yandex Browser Свободно распространяемое ПО;
- Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «Лаборатория ММИС».

### Перечень профессиональных баз данных

1. Гарант, Консультант плюс, КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНТИ, научная электронная библиотека e-library, Агропоиск;
2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Yandex, Google.

### Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	<a href="http://www.gks.ru">http://www.gks.ru</a>
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	<a href="http://www.don-agro.ru">http://www.don-agro.ru</a>
Официальный портал правительства Ростовской области	<a href="http://www.donland.ru">http://www.donland.ru</a>
Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА»	<a href="http://raexpert.ru/">http://raexpert.ru/</a>
Институт статистических исследований и экономики знаний	<a href="https://issek.hse.ru/">https://issek.hse.ru/</a>
Научная электронная библиотека	<a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a>

## 9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа** - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

**Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа** – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.

**Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций** - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

**Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации** - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

**Помещение для самостоятельной работы** – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

**Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования** – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническими средствами для его обслуживания.

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
<p>Аудитория № 27э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная; встроенный шкаф для учебно-методических пособий).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (проектор, ноутбук (переносной), экран, телевизор DEXP); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.</p> <p>MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization Get Genuine w COA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, Zoom Video Communications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № PГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а</p>
<p>Аудитория № 22э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор, ноутбук (переносные), экран, телевизор Toshiba);</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а</p>

<p>учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин - шкаф с муляжами непродовольственных товаров.</p> <p>MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	
<p>Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.</p> <p>Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №6712 от 30.01.2020 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор №Ю-05284 от 13.09.2021г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27</p>
<p>Аудитория № 9э Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованное специализированной мебелью для хранения оборудования (столы). Рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска меловая.</p> <p>Технические средства обучения: вытяжной шкаф – 1, термостат – 1, фотоколориметр КФК2 – 1, гомогенизатор -1, магнитная мешалка -1, весы -1, лабораторная посуда, набор реактивов, учебно-наглядные по-</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а</p>

<p>собия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин.</p>	
<p>Аудитория №25 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованное специализированной мебелью для хранения оборудования (стеллаж для документов, шкаф).  Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования: ноутбук (переносной) - 3, проектор (переносной) – 1, копировальный аппарат – 1, кассо-вый аппарат-1, весы–1,  Комплекты лицензионного ежегодно обновляемого программного обеспечения: MSWindows 7 OEM SNGLOLPNL Legalization Get Genuine COA Счет № 1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия №66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Unreal Commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Adobe Acrobat Reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, Zoom Video Communications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr. Web Договора № РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493,  Ростовская область ,  Октябрьский район,  п. Персиановский,  ул. Мичурина, дом 13а</p>