

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

Производственный контроль в ресторане рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	кафедра экономики, туризма и прикладной информатики
Учебный план	43.03.03_2025_835.plx 43.03.03 Гостиничное дело Организация и управление гостиничным и ресторанным бизнесом
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ

Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:
в том числе:		зачеты 6
аудиторные занятия	44	
самостоятельная работа	54,1	
часов на контроль	8,85	

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Неделя	13 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Практические	26	26	26	26
Консультации (для студента)	0,9	0,9	0,9	0,9
Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации	0,15	0,15	0,15	0,15
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	45,05	45,05	45,05	45,05
Сам. работа	54,1	54,1	54,1	54,1
Часы на контроль	8,85	8,85	8,85	8,85
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

к.э.н., декан, Куттубаева Тосканай Айтмукановна

Рабочая программа дисциплины

Производственный контроль в ресторане

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом вуза от 30.01.2025 протокол № 2.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

кафедра экономики, туризма и прикладной информатики

Протокол от 10.04.2025 протокол № 9

Зав. кафедрой Газукина Юлия Геннадьевна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
кафедра экономики, туризма и прикладной информатики

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Газукина Юлия Геннадьевна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
кафедра экономики, туризма и прикладной информатики

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Газукина Юлия Геннадьевна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры
кафедра экономики, туризма и прикладной информатики

Протокол от _____ 2028 г. № ____
Зав. кафедрой Газукина Юлия Геннадьевна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2029-2030 учебном году на заседании кафедры
кафедра экономики, туризма и прикладной информатики

Протокол от _____ 2029 г. № ____
Зав. кафедрой Газукина Юлия Геннадьевна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цели: сформировать знания, умения и практические навыки в области организации производственного контроля в ресторане
1.2	Задачи: - изучить основные понятия и принципы производственного контроля в ресторане; - ознакомиться с нормативно-правовой базой производственного контроля в ресторане; - научиться разрабатывать программу производственного контроля в ресторане и внедрять ее в ресторане; - научиться оформлять документы по результатам производственного контроля в ресторане.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.05
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Стандартизация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
2.1.2	Ресторанный сервис
2.1.3	Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
2.1.4	Барное дело
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Конкурентоспособность предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса
2.2.2	Санитария и гигиена питания
2.2.3	Технологическая практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-2: Применяет нормативные правовые акты, реализует нормы материального права в управлении гостиничным и ресторанным бизнесом	
ИД-1.ПК-2: Осуществляет поиск и подбор необходимой правовой документации по управлению гостиничным и ресторанным бизнесом	
Знать: - нормативные, правовые и технические документы, регулирующие требования к организации и проведению производственного контроля в ресторане; - правовые и нормативные основы организации и проведения производственного контроля в ресторане; - виды отчетной документации по результатам производственного контроля в ресторане, правила их оформления в соответствии с нормативными и правовыми документами. Уметь: - осуществлять поиск и подбор необходимой правовой документации по организации и проведению производственного контроля в ресторане. Владеть: - навыками поиска и подбора необходимой правовой документации по организации и проведению производственного контроля в ресторане.	
ИД-2.ПК-2: Применяет законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права в управлении гостиничным и ресторанным бизнесом	
Знать: - нормативные, правовые и технические документы, регулирующие требования к организации и проведению производственного контроля в ресторане; - правовые и нормативные основы организации и проведения производственного контроля в ресторане; - виды отчетной документации по результатам производственного контроля в ресторане, правила их оформления в соответствии с нормативными и правовыми документами. Уметь: - применять необходимую правовую документацию по организации и проведению производственного контроля в ресторане. Владеть: - навыками применения необходимой правовой документации по организации и проведению производственного контроля в ресторане.	
ПК-3: Способен организовать и управлять деятельностью предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений	

ИД-1.ПК-3: Осуществляет планирование и организацию деятельности предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений							
Знать:							
- нормативные, правовые и технические документы, регулирующие требования к организации и проведению производственного контроля в ресторане;							
- основы организации и проведения производственного контроля в ресторане;							
- основы планирования и разработки программы производственного контроля в ресторане;							
- виды отчетной документации по результатам производственного контроля в ресторане, правила их оформления.							
Уметь:							
- разрабатывать программу производственного контроля в ресторане.							
Владеть:							
- навыками разработки программы производственного контроля в ресторане.							
ИД-2.ПК-3: Применяет современные методы и технологии в управлении деятельностью предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений							
Знать:							
- нормативные, правовые и технические документы, регулирующие требования к организации и проведению производственного контроля в ресторане;							
- основы организации и проведения производственного контроля в ресторане;							
- методы и технологии проведения производственного контроля в ресторане;							
- виды отчетной документации по результатам производственного контроля в ресторане, правила их оформления.							
Уметь:							
- применять методы и технологии проведения производственного контроля в ресторане.							
- обрабатывать текущие результаты производственного контроля, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции в ресторане.							
Владеть:							
- навыками составления отчетных документов по результатам производственного контроля в ресторане;							
- приемами организации эффективного производственного контроля в ресторане.							

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Тема 1. Сущность и принципы производственного контроля в ресторане						
1.1	Тема 1. Сущность и принципы производственного контроля в ресторане Интерактивная лекция (лекция-визуализация, лекция-беседа) Понятие производственного контроля. Термины и определения, связанные с производственным контролем. Цели и задачи производственного контроля. Объект производственного контроля. Периодичность производственного контроля. /Лек/	6	2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	

1.2	Тема 1. Сущность и принципы производственного контроля в ресторане Образовательные технологии: дискуссия, выполнение практических заданий, работа с Интернет-ресурсами, решение теста План занятий: 1. Выполнение и обсуждение результатов практических заданий по теме 2. Решение тестовых заданий по теме (тест "Найдите соответствие", «Выберите верный вариант ответа») /Пр/	6	2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
1.3	Тема 1. Сущность и принципы производственного контроля в ресторане Содержание самостоятельной работы: 1. Подготовка к практическому занятию, тестированию, самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, лекционного материала 2. Выполнение практических заданий Формы отчетности: выполнение плана практического занятия, тест, письменная работа /Ср/	6	10		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
	Раздел 2. Тема 2. Нормативно-правовая база организации и проведения производственного контроля в ресторане						
2.1	Тема 2. Нормативно-правовая база организации и проведения производственного контроля в ресторане Интерактивная лекция (лекция-визуализация, лекция-беседа) Требования к организации и проведению производственного контроля на предприятиях общественного питания, определенные нормативно правовыми актами. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 -ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции от 09.12.2011. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 20.11.2020. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения». МР 2.3.0279-22 от 21.03.2022г. «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям». /Лек/	6	2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	

2.2	Тема 2. Нормативно-правовая база организации и проведения производственного контроля в ресторане Образовательные технологий: дискуссия, выполнение практических заданий, работа с Интернет-ресурсами, решение теста План занятий: 1. Выполнение и обсуждение результатов практических заданий по теме 2. Решение тестовых заданий по теме (тест "Найдите соответствие", «Выберите верный вариант ответа») /Пр/	6	4		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
2.3	Тема 2. Нормативно-правовая база организации и проведения производственного контроля в ресторане Содержание самостоятельной работы: 1. Подготовка к практическому занятию, тестированию, самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, лекционного материала 2. Выполнение практических заданий Формы отчетности: выполнение плана практического занятия, тест, письменная работа /Ср/	6	10		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
	Раздел 3. Тема 3. Разработка программы производственного контроля в ресторане						
3.1	Тема 3. Разработка программы производственного контроля в ресторане Интерактивная лекция (лекция-визуализация, лекция-беседа) Программа производственного контроля для общественного питания. Требования к программе производственного контроля на предприятии питания. Применение принципов ХАССП при разработке программы производственного контроля. Структурные части программы производственного контроля на предприятии питания. Этапы разработки программы производственного контроля на предприятии питания. /Лек/	6	4		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
3.2	Тема 3. Разработка программы производственного контроля в ресторане Образовательные технологий: дискуссия, выполнение практических заданий, решение ситуационных задач, работа с Интернет-ресурсами, решение теста План занятий: 1. Выполнение и обсуждение результатов практических заданий по теме 2. Решение тестов по теме (тест «Выберите верный вариант ответа») 4. Текущий контроль 1 (решение теста) /Пр/	6	8		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	

3.3	Тема 3. Разработка программы производственного контроля в ресторане Содержание самостоятельной работы: 1. Подготовка к практическому занятию, тестированию, самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, лекционного материала 2. Выполнение практических заданий Формы отчетности: выполнение плана практического занятия, тест, письменная работа /Ср/	6	14		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
	Раздел 4. Тема 4. Организация и проведение производственного контроля в ресторане						
4.1	Тема 4. Организация и проведение производственного контроля в ресторане Интерактивная лекция (лекция-визуализация, лекция-беседа) Входной контроль поступающего сырья и пищевых продуктов. Контроль на этапе технологических процессов. Лабораторный и инструментальный контроль на этапах технологического процесса. Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря. Контроль факторов производственной среды. Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте. Производственный контроль личной гигиены и обучения персонала предприятия питания. Ведение учетной и отчетной документации по программе производственного контроля. /Лек/	6	6		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
4.2	Тема 4. Организация и проведение производственного контроля в ресторане Образовательные технологии: дискуссия, выполнение практических заданий, решение ситуационных задач, работа с Интернет-ресурсами, решение теста План занятий: 1. Выполнение и обсуждение результатов практических заданий по теме 2. Решение ситуационных задач и обсуждение их результатов 3. Решение тестов по теме (тест «Выберите верный вариант ответа») /Пр/	6	8		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	

4.3	Тема 4. Организация и проведение производственного контроля в ресторане Содержание самостоятельной работы: 1. Подготовка к практическому занятию, тестированию, самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, лекционного материала 2. Выполнение практических заданий Формы отчетности: выполнение плана практического занятия, тест, письменная работа /Ср/	6	12,1		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
	Раздел 5. Тема 5. Результаты производственного контроля в ресторане и оценка его эффективности						
5.1	Тема 5. Результаты производственного контроля в ресторане и оценка его эффективности Формы документации по результатам производственного контроля на предприятии питания. Показатели оценки эффективности производственного контроля на предприятии питания. Параметры проверки Роспотребнадзором системы производственного контроля на предприятии питания. /Лек/	6	4		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
5.2	Тема 5. Результаты производственного контроля в ресторане и оценка его эффективности Образовательные технологии: дискуссия, выполнение практических заданий, решение ситуационных задач, работа с Интернет-ресурсами, решение теста План занятий: 1. Выполнение и обсуждение результатов практических заданий по теме 2. Решение ситуационных задач и обсуждение их результатов 3. Решение тестов по теме (тест «Выберите верный вариант ответа») 4. Текущий контроль 2 (решение теста) /Пр/	6	4		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
5.3	Тема 5. Результаты производственного контроля в ресторане и оценка его эффективности Содержание самостоятельной работы: 1. Подготовка к практическому занятию, тестированию, самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, лекционного материала 2. Выполнение практических заданий Формы отчетности: выполнение плана практического занятия, тест, письменная работа /Ср/	6	8		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
	Раздел 6. Промежуточная аттестация (зачёт)						

6.1	Подготовка к зачёту /Зачёт/	6	8,85	ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
6.2	Контактная работа /КСРАтт/	6	0,15	ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
	Раздел 7. Консультации						
7.1	Консультация по дисциплине /Конс/	6	0,9	ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Пояснительная записка

1. Назначение фонда оценочных средств. Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу дисциплины «Производственный контроль в ресторане».
2. Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме вопросов для обсуждения (дискуссии), проверочных работ (тестов) по темам, практических заданий, тем докладов, ситуационных задач, вопросов для подготовки к зачету.

5.2. Оценочные средства для текущего контроля

Контрольные вопросы и задания

ПК-2: Применяет нормативные правовые акты, реализует нормы материального права в управлении гостиничным и ресторанным бизнесом

1. (ПК-2). Определите соответствие нормативных документов и их отдельных положений, регламентирующих вопросы организации и проведения производственного контроля:

1. Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

в) Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность по обращению пищевых продуктов, материалов и изделий, должны организовывать и проводить производственный контроль за их качеством и безопасностью с соблюдением требований законодательства Российской Федерации и технической документации к условиям обращения пищевых продуктов, материалов и изделий.

2. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 26.12.2024) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"

б) Производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг, а также условиями труда осуществляется индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания таких продукции, работ и услуг.

3. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции

а) При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)

4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года №32.

г) Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

Ответ: 1 - в, 2 - б, 3 - а, 4 - г.

2. (ПК-2). Определите, верно ли следующее утверждение: В России разработка и внедрение системы производственного контроля, основанного на принципах ХАССП обязательно для предприятий пищевой промышленности и общественного питания. Это требование закреплено в Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Ответ: верно

3. (ПК-2). Допишите пропущенные слова: Необходимость прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками ресторана и соблюдения этих требований в рамках _____ контроля определена статьей 36 Федерального закона №52-ФЗ

«_____».
производственного, О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения

4. (ПК-2). Профилактическое мероприятие, которое проводит Роспотребнадзор на самом объекте общественного питания

или путем использования видео-конференц-связи (п. 1 ст. 52 ФЗ-248) называется _____.

Ответ: профилактический визит

5. (ПК-2). Основной документ, отражающий общие требования к предприятиям общественного питания в рамках организации и проведения производственного контроля в ресторане

- а) Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н;
- б) СанПиН 3.3686-21;
- в) СанПиН 2.3/2.4.3590-20;+
- г) ТР ТС 022/2011.

ПК-3: Способен организовать и управлять деятельностью предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений

1. (ПК-3). В рамках производственного контроля в ресторане проводится контроль, который осуществляется в форме контрольных проверок с целью контроля соблюдения требований санитарных правил, относящихся к обеспечению санитарно-противоэпидемического режима в ресторане, в том числе режима уборки и санитарной обработки объектов производственной среды (помещения, оборудование, инвентарь), санитарно-технологических требований, правил личной гигиены, сроков и условий хранения продуктов и т.п. Такой контроль называется _____ контроль.

Ответ: визуальный

2. (ПК-3). Программа производственного контроля на предприятии общественного питания утверждается

- а) шеф-поваром;
- б) руководителем Управления Роспотребнадзора;
- в) главным врачом центра гигиены и эпидемиологии;
- г) руководителем предприятия.

Ответ: г)

3. (ПК-3). Найдите, соответствие между терминами, используемыми в программе производственного контроля в ресторане и их определениями:

- 1. Производственный контроль в ресторане
- 2. Контрольные критические точки в ресторане
- 3. Программа (план) производственного контроля в ресторане
- 4. Объекты производственного контроля в ресторане
- 5. Объем производственного контроля в ресторане
- 6. Поточность технологического процесса в ресторане
- 7. Принципы ХАССП

а) Документ, содержащий номенклатурный перечень гигиенически значимых факторов и показателей, приоритетных для данного хозяйствующего субъекта, и регламентирующий конкретные меры при осуществлении производственного контроля в каждой контрольной (критической) точке.

б) Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность пищевой продукции.

в) Объем необходимых обследований, исследований, испытаний, экспертиз для оценки безопасности пищевых продуктов, условий транспортировки, приемки, хранения и реализации.

г) Отсутствие (наличие) общих, встречных, пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары, а также соблюдение правил раздельной обработки сырой продукции, подлежащей тепловой обработке, продукции, прошедшей тепловую обработку, и продукции, используемой в питании без тепловой обработки.

д) Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб и периодичности отбора проб.

ж) Контроль за соблюдением требований технических регламентов и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции в ресторане.

з) Производственные, торговые, складские, административно-бытовые, подсобные, технические помещения, транспорт, оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также продукты питания.

Ответ: 1 - ж, 2 - д, 3 - а, 4 - з, 5 - в, 6 - г, 7 - б

4. (ПК-3). Распределите правильную последовательность следующих данных, которые включаются в программа (план) производственного контроля в ресторане:

- 1. Перечень возможных аварийных ситуаций.
- 2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
- 3. Ассортиментный перечень производимых и реализуемых предприятием пищевых скоропортящихся продуктов.
- 4. Перечень минимальных лабораторно-инструментальных исследований объектов и материалов (пищевые продукты и продовольственное сырье, вода, оборудование, помещения, транспорт).
- 5. Краткую характеристику предприятия, в т.ч. санитарно-эпидемиологическую.

6. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
7. Мероприятия по осуществлению производственного контроля.
8. Перечень официально изданных законодательных актов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
- Ответ: 5, 8, 6, 2, 7, 3, 4,1

5. (ПК-3). Верно ли утверждение, что производственный контроль над соблюдением правил личной гигиены должен осуществляться ежедневно.

Ответ: верно.

Примерные тесты для проведения входного контроля и текущего контроля

1. Производственный контроль в ресторане - это:
- а) контроль качества продуктов и услуг;
 - б) контроль соблюдения санитарных норм и требований безопасности;
 - в) контроль за соблюдением стандартов и нормативов;
 - г) все вышеперечисленное.
2. Система НАССР применяется для:
- а) всего нижеперечисленного;
 - б) обеспечения безопасности пищевой продукции;
 - в) контроля производственных процессов;
 - г) контроля качества продукции.
3. Сертификация системы контроля качества подтверждает:
- а) соответствие стандартам и нормативам;
 - б) качество продукции;
 - в) все перечисленное.
 - г) безопасность пищевой продукции
4. Ответственность за нарушение санитарных норм и правил в ресторане несет:
- а) поставщик продуктов;
 - б) производитель оборудования;
 - в) владелец ресторана;
 - г) шеф-повар.
5. Органолептическая оценка - это метод контроля качества:
- а) основанный на восприятии органами чувств;
 - б) с использованием специального оборудования;
 - в) путем сравнения с эталоном;
 - г) с применением лабораторных исследований.
6. Стандарты ISO применяются для:
- а) управления качеством;
 - б) контроля безопасности продукции;
 - в) обеспечения качества услуг;
 - г) всего перечисленного.
7. Обучение персонала в области контроля качества позволяет:
- а) все перечисленное;
 - б) улучшить качество продукции и услуг;
 - в) обеспечить безопасность пищевой продукции;
 - г) повысить уровень профессионализма
8. Взаимодействие с поставщиками включает в себя:
- а) оценку качества поставляемых продуктов;
 - б) проверку сертификатов и деклараций;
 - в) проведение аудита поставщиков;
 - г) все перечисленные действия.
9. Контроль качества обслуживания включает в себя оценку:
- а) скорости обслуживания;
 - б) вежливости персонала;
 - в) чистоты помещений;
 - г) всех перечисленных параметров.
10. Управление рисками в ресторанном бизнесе включает в себя:

- а) все перечисленные этапы;
- б) идентификацию и оценку рисков;
- в) разработку стратегий управления рисками;
- г) мониторинг и контроль рисков.

11. Контроль качества продуктов в ресторане подразумевает проверку:

- а) сроков годности продуктов
- б) внешнего вида продуктов
- в) вкусовых качеств продуктов

12. Контроль качества обслуживания подразумевает:

- а) всего нижеперечисленного
- б) оценку скорости обслуживания
- в) проверку вежливости персонала
- г) контроль чистоты заведения

13. НАССР

- это система, которая:

- а) обеспечивает контроль качества продукции
- б) гарантирует безопасность пищевой продукции
- в) контролирует производственные процессы
- г) делает все вышеперечисленное

14. НАССР не используется для:

- а) разработки новых продуктов
- б) оценки качества обслуживания
- в) контроля за соблюдением санитарных норм
- г) управления рисками

15. НАССР включает в себя следующие элементы:

- а) анализ рисков
- б) определение критических контрольных точек
- в) разработка процедур контроля
- г) обучение персонала

16. Под санитарной охраной пищевых продуктов подразумевается система законодательных, организационных и производственных мероприятий, обеспечивающих:

- а) культуру обслуживания потребителей
- б) своевременную организацию снабжения предприятия общественного питания продовольствием и средствами материально-технического оснащения
- в) соблюдение строительных норм и правил
- г) соблюдение техники безопасности и охраны труда на производстве
- д) безопасность продовольственного сырья, сохранения пищевой ценности кулинарной продукции на всех этапах её производства и реализации

17. К физическим опасным факторам при осуществлении производства кулинарной продукции, оказывающим влияние на её безопасность, относятся:

- а) природные токсины, химические вещества
- б) металл, стекло, дерево
- в) патогенные, микроорганизмы (бактерии, вирусы), гельминты
- г) пестициды, неразрешенные пищевые добавки и красители, остатки медицинских препаратов

18. По результатам проведенных проверок Роспотребнадзор выдает:

- а) заключение с указанием выявленных нарушений
- б) рекомендации по устранению выявленных нарушений
- в) предписания относительно наказания виновных лиц
- г) сертификат соответствия
- д) лицензию на право деятельности

19. Инспектор Роспотребнадзора не вправе:

- а) осуществлять проверку без присутствия должностных лиц или представителей предприятия общественного питания
- б) изымать оригиналы документов, требовать информацию или образцы продукции, не являющихся объектами проверки
- в) превышать сроки проведения проверки
- г) отмечать наличие вывески предприятия общественного питания, уголков потребителей, прейскуранты цен на продукцию
- д) проверять наличие договоров на вывоз мусора, проведение дезинфекции, дератизации, дезинсекции
- е) проверять наличие устава организации, свидетельства о присвоении ИНН, лицензии

20. Какие документы входят в состав документации ХАССП:

- а) план внутренних аудитов
- б) лист ХАССП
- в) процедуры проведения корректирующих действий
- г) отчеты финансового отдела по результатам финансово-хозяйственной деятельности организации

21. Риски в ресторанном бизнесе можно классифицировать по:

- а) источникам возникновения
- б) степени влияния на деятельность ресторана
- в) возможности управления ими
- г) всем перечисленным.

22. Риск-менеджмент в производственном контроле помогает:

- а) предотвратить возможные проблемы
- б) снизить возможные потери
- в) улучшить процессы принятия решений
- г) ни одному из перечисленных
- д) всего перечисленного

23. Органолептическая оценка продуктов в ресторане проводится с целью:

- а) всего вышеперечисленного
- б) определения вкусовых качеств продукта
- в) оценки внешнего вида продукта
- г) проверки свежести продукта

24. Органолептическая оценка проводится:

- а) с использованием специальных приборов
- б) путем восприятия продуктов органами чувств
- в) путем сравнения с эталонным образцом
- г) все ответы верны

25. Контроль качества продуктов в ресторане подразумевает проверку:

- а) сроков годности продуктов
- б) внешнего вида продуктов
- в) вкусовых качеств продуктов

26. Одноразовые перчатки должны использоваться

- а) при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов
- б) при мытье кухонной посуды
- в) при мытье столовой посуды
- г) при мытье полов

27. Контроль качества и безопасности фритюрных жиров производится

- а) один раз в 10 дней
- б) еженедельно
- в) один раз в 3 дня
- г) ежедневно

28. Транспортные средства, в которых производится перевозка продовольственного сырья и пищевых продуктов должны подвергаться влажной уборке с применением моющих средств с периодичностью

- а) ежедневно
- б) два раза в неделю
- в) еженедельно
- г) два раза в месяц

29. Какой из перечисленных параметров является критическим при приготовлении пищи в общественном питании?

- а) цвет ингредиентов
- б) время нахождения на плите
- в) текстура приготовленной пищи
- г) температура приготовления

30. Требуется ли подтверждение соответствия оборудования и материалов, из которых они изготовлены, гигиеническим требованиям к их качеству и безопасности?

- а) требуется только наличие санитарно-эпидемиологического заключения на материал, из которого оборудование изготовлено
- б) требуется только наличие сертификата на оборудование, подтверждающего его безопасность в эксплуатации
- в) соответствие оборудования и материалов, из которых они изготовлены, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности должно быть подтверждено санитарно-эпидемиологическими заключениями и сертификатами

г) все ответы не верны

Критерии оценки:

«отлично» (27,28 - 28 балла), повышенный уровень

Правильные ответы даны на 91-100% вопросов

«хорошо» (26 – 27,2 балла), пороговый уровень

Правильные ответы даны на 75-90% вопросов

«удовлетворительно» (24,88 – 25,92 балла), пороговый уровень

Правильные ответы даны на 61-74% вопросов

«неудовлетворительно» (0-24,8 балла), уровень не сформирован

Правильные ответы даны на менее 60% вопросов

Ситуационные задачи:

1. Вы работаете технологом на крупном предприятии пищевой промышленности. Вам необходимо разработать систему контроля качества производимой продукции. Ваши действия?

2. Вы являетесь владельцем небольшого кафе. Вам необходимо внедрить систему контроля качества обслуживания. Ваши действия?

3. Вы работаете поваром в ресторане и хотите улучшить качество своей работы. Какие шаги вы можете предпринять для этого?

4. Вы менеджер ресторана и обнаружили, что один из поставщиков постоянно поставяет некачественные продукты. Ваши действия?

5. Вы официант в ресторане и заметили, что один из гостей недоволен обслуживанием. Ваши действия?

6. Вы владеlec ресторана и хотите контролировать качество продуктов и услуг. Какие инструменты вы можете использовать?

Критерий оценки:

«Отлично» (3 балла), повышенный уровень:

Анализ ситуации проведен полный, учтены все аспекты рассматриваемой проблемы. Студентом подробно обоснованы ответы на вопросы к ситуации. При анализе ситуации студент показал отличное знание современных положений дисциплины, навыки принятия управленческого решения. Правильно соотнесены обстоятельства, описываемые в ситуации теорией. Ответ обоснован с указанием на теоретические положения по дисциплине. При ответе использована информация из дополнительных источников.

«Хорошо» (2 балла), пороговый уровень:

Анализ ситуации проведен полный, однако учтены не все аспекты рассматриваемой проблемы. Студентом достаточно подробно обоснованы ответы на вопросы к ситуации. При анализе ситуации студент показал хорошее знание современных положений дисциплины, навыки принятия управленческого решения. Правильно соотнесены обстоятельства, описываемые в ситуации с теорией. Ответ обоснован с указанием на теоретические положения. При ответе не использована информация из дополнительных источников.

«Удовлетворительно» (1 балл), пороговый уровень:

Анализ ситуации проведен недостаточно полный, учтены не все аспекты рассматриваемой проблемы. Студентом даны ответы не на все вопросы к ситуации. При анализе ситуации студент показал слабое знание современных положений дисциплины, навыки принятия управленческого решения. Частично правильно соотнесены обстоятельства, описываемые в ситуации с теорией. При ответе не использована информация из дополнительных источников

«Неудовлетворительно» (0 баллов), уровень не сформирован:

Анализ ситуации проведен неправильно. Студентом не обоснованы ответы на вопросы к ситуации. При анализе ситуации студент не показал знаний современных положений дисциплины, не проявил навыков принятия управленческого решения. Неправильно соотнесены обстоятельства, описываемые в ситуации с теорией.

Практико-ориентированные задания:

1. Вы хотите открыть свой ресторан и обеспечить высокое качество продукции и обслуживания. Какие меры вы предпримете для этого?

2. Вы работаете менеджером в ресторане и отвечаете за контроль качества продуктов и услуг. Какие задачи вы выполняете в рамках этой роли?

3. Вы владеlec бизнеса в сфере общественного питания и хотите минимизировать риски, связанные с контролем качества продукции и услуг. Какие шаги вы предпримете?

4. Вы работаете шеф-поваром в ресторане и отвечаете за разработку меню и контроль качества блюд. Какие риски вы учитываете при этом?

5. Вы управляющий ресторана и отвечаете за управление рисками, связанными с контролем качества продуктов и услуг. Какие стратегии вы используете для минимизации этих рисков?

6. Вы работаете барменом в ресторане и обеспечиваете высокое качество напитков. Какие меры вы принимаете для минимизации рисков, связанных с качеством продукции?

7. Определите, от каких факторов, и в какой мере зависит качество готовых блюд в ресторане «Кавказская кухня». Постройте причинно-следственную схему Исикавы.

8. Определите, от каких факторов, и в какой мере зависит качество готовых блюд в ресторане быстрого питания. Постройте причинно-следственную схему Исикавы.

Критерий оценки:

«Отлично» (91-100%), повышенный уровень:

Практическое задание выполнено в полном объеме и правильно. При выполнении задания студент использовал конспекты лекции, основную и дополнительную литературу, а также правильно применил соответствующие нормативные документы. По результатам выполненного задания студентом сделаны правильные и полные выводы. Студент выполнил задание самостоятельно.

«Хорошо» (75-90%), пороговый уровень:

Практическое задание выполнено в полном объеме, но есть отдельные замечания по содержанию задания. При выполнении задания студент использовал конспекты лекции, основную и дополнительную литературу, а также правильно применил соответствующие нормативные документы. По результатам выполненного задания студентом сделаны правильные и достаточно полные выводы. Студент выполнил задание самостоятельно.

«Удовлетворительно» (50-74%), пороговый уровень:

Практическое задание выполнено не в полном объеме и есть замечания по содержанию. При выполнении задания студент использовал конспекты лекции, основную литературу, а также правильно применил соответствующие нормативные документы. По результатам выполненного задания студентом сделаны не полные выводы. Студент выполнил задание самостоятельно.

«Неудовлетворительно» (менее 50%), уровень не сформирован:

Практическое задание выполнено не в полном объеме и с ошибками. По результатам выполненного задания студентом не сделаны выводы. Сложно оценить самостоятельность выполнения задания.

Кейс-задания

Кейс 1. Через несколько часов, после приема пищи в ресторане, его посетитель обратился к врачу с жалобами на плохое самочувствие, а именно, головокружение и боли в кишечнике. Опрос больного врачом выявил, что в ресторане он ел салат «Цезарь» и бифштекс. Исследование показало, что отравление было вызвано патогенными кишечными палочками. Проверка холодного цеха ресторана выявила нарушения в процессе приготовления салата «Цезарь». Листья салата не были предварительно замочены в 3 %-ом растворе уксусной кислоты. Нарушений технологического режима в горячем цехе обнаружено не было. Назовите возможные причины отравления посетителя, и источники инфицирования пищи патогенными формами кишечной палочки.

Кейс 2. В ресторане быстрого питания производится и реализуется картофель-фри. Жарка картофеля производится на неспециализированном оборудовании (электросковородах с непосредственным обогревом). При контроле качества подсолнечного масла, используемого для жарки картофеля через 16 часов после начала его использования показала, что цвет масла Интенсивно-желтый с коричневым оттенком, вкус слабовыраженный горьковатый, имеет слабовыраженный неприятный запах продуктов термического распада жиров.

Задание:

1. Возможно ли дальнейшее использование подсолнечного масла?
2. Назовите нарушения порядка использования фритюрного жира.
3. Кто несет ответственность за нарушения порядка использования фритюрного жира?
4. Каким методом определяют на степень окисленности фритюра?
5. Чем опасно использование фритюрных жиров с повышенным содержанием вторичных термостабильных продуктов окисления и сополимеризации?

Кейс 3. В японский ресторан поступила большая партия охлажденной рыбы. Рыба использовалась для приготовления суши. На следующий день поступил сигнал от больницы, куда ночью были доставлены посетители данного ресторана, употребившие рыбу. Больные жаловались на покалывание на слизистых и коже, на извращение термической чувствительности. Исследование больных позволило установить диагноз пищевое отравление. Проверка партии рыбы, ставшей причиной отравления, показала, что микробиологические показатели ее соответствовали норме. Какую ответственность в данном случае будет нести ресторан? Ваши действия как руководителя ресторана.

Критерий оценки:

«Отлично» (3 балла), повышенный уровень:

Анализ и решение кейса проведено полно, учтены все аспекты рассматриваемой проблемы. Студентом подробно обоснованы ответы на вопросы к ситуации. При анализе ситуации студент показал отличное знание современных положений дисциплины, навыки принятия управленческого решения. Правильно соотнесены обстоятельства, описываемые в ситуации теорией. Ответ обоснован с указанием на теоретические положения по дисциплине. При ответе использована информация из дополнительных источников.

«Хорошо» (2 балла), пороговый уровень:

Анализ и решение кейса проведено полно, однако учтены не все аспекты рассматриваемой проблемы. Студентом достаточно подробно обоснованы ответы на вопросы к ситуации. При анализе ситуации студент показал хорошее знание современных положений дисциплины, навыки принятия управленческого решения. Правильно соотнесены обстоятельства, описываемые в ситуации с теорией. Ответ обоснован с указанием на теоретические положения. При ответе не использована информация из дополнительных источников.

«Удовлетворительно» (1 балл), пороговый уровень:

Анализ и решение кейса проведено недостаточно полно, учтены не все аспекты рассматриваемой проблемы. Студентом даны ответы не на все вопросы к ситуации. При анализе ситуации студент показал слабое знание современных положений дисциплины, навыки принятия управленческого решения. Частично правильно соотнесены обстоятельства, описываемые в ситуации с теорией. При ответе не использована информация из дополнительных источников.

«Неудовлетворительно» (0 баллов), уровень не сформирован:

Анализ и решение кейса проведено неправильно. Студентом не обоснованы ответы на вопросы к ситуации. При анализе ситуации студент не показал знаний современных положений

дисциплины, не проявил навыков принятия управленческого решения. Неправильно соотнесены обстоятельства, описываемые в ситуации с теорией.

5.3. Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Темы докладов

1. История развития и становления нормативно-правовой базы производственного контроля в ресторанной индустрии в России.
2. Основные документы, регламентирующие производственный контроль и работу ресторанов в России: анализ и сравнение.
3. Производственный контроль как инструмент обеспечения безопасности продукции и услуг общественного питания.
4. Система HACCP: принципы работы и роль в обеспечении безопасности ресторанной продукции.
5. Ответственность ресторанов за нарушение требований к производственному контролю и безопасности пищевой продукции.
6. Стандарты и нормативы, применяемые в ресторанной практике для контроля качества и обеспечения безопасности продукции.
7. Современные технологии и методы производственного контроля для оптимизации работы ресторана и повышения качества услуг.
8. Взаимодействие ресторана с поставщиками продуктов: контроль качества и безопасность.
9. Контроль качества обслуживания клиентов в ресторане: методы и показатели.
10. Внедрение принципов HACCP для обеспечения безопасности пищевых продуктов в ресторанах.

Критерии оценки:

Доклад должен иметь следующую структуру:

- титульный лист
- оглавление (в нем последовательно излагаются названия пунктов доклада, указываются страницы, с которых начинается каждый пункт);
- введение (формулирует суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяются ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи доклада, дается характеристика используемой литературы);
- основная часть (каждый раздел ее, доказательно раскрывая отдельную проблему или одну из ее сторон, логически является продолжением предыдущего; в основной части могут быть представлены таблицы, графики, схемы);
- заключение (подводятся итоги или дается обобщенный вывод по теме доклада, предлагаются рекомендации);
- список использованных источников.

«отлично» (4 балла), повышенный уровень

Содержание доклада соответствует требованиям к содержанию и структуре доклада. Тема доклада раскрыта полностью. Выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, изложение материала логично, доступно. На основе представленной презентации формируется полное понимание тематики исследования, раскрыты детали. Презентация полностью соответствует установленным требованиям. При подготовке доклада использованы различные актуальные источники информации. Все ответы на вопросы по докладу при его обсуждении исчерпывающие, аргументированные, корректные. Выступление докладчика полностью соответствует критериям ораторского искусства.

«хорошо» (3 балла), пороговый уровень

Содержание доклада за исключением отдельных моментов, соответствует требованиям к содержанию и структуре доклада. Тема раскрыта в достаточной степени, но не полностью, приведены примеры из практики. Информации представлено недостаточно; в отдельных случаях нарушена логика в изложении материала, не совсем доступно. На основе представленной презентации формируется общее понимание тематики исследования, но не ясны детали. При подготовке доклада использованы различные актуальные источники информации. Не все ответы на вопросы по докладу при его обсуждении исчерпывающие, аргументированные, корректные.

«удовлетворительно» (2 балл), пороговый уровень

Содержание доклада частично соответствует требованиям к содержанию и структуре доклада. Раскрыта малая часть темы; поиск информации проведён поверхностно; в изложении материала отсутствует логика, доступность. На основе представленной презентации не совсем понятна тематика исследования, детали не раскрыты. При подготовке доклада использованы не актуальные источники информации. При обсуждении доклада ответов на вопросы не было, или они не соответствовали заданным вопросам. Выступление докладчика частично соответствует критериям ораторского искусства.

«неудовлетворительно» (0 баллов), уровень не сформирован

Содержание темы не раскрыто, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы для подготовки к зачету

1. Основные понятия производственного контроля
2. Функции производственного контроля на предприятии
3. Программа производственного контроля
4. Входной контроль качества и безопасности продуктов питания
5. Виды и задачи производственного учета в структуре управления производством
6. Санитарно-гигиенические требования к состоянию помещений пищевых предприятий (требования к производственным помещениям; требования к бытовым помещениям; санитарная обработка помещений; дезинсекция и дератизация)

7. Требования к личной и производственной гигиене работников
8. Требования, предъявляемые к технологическому оборудованию, инвентарю, таре
9. Санитарные требования к содержанию технологического оборудования, инвентаря и тары
10. Производственный контроль на этапах технологического процесса
11. Процедура определения выбора критических контрольных точек
12. Характеристика системы ХАССП
13. Перечень основных учитываемых потенциально-опасных факторов (опасностей)
14. Контроль качества и безопасности готовой продукции
15. Производственный контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья
16. Контроль состояния производственной и окружающей среды
17. Критерии оценки эффективности производственного контроля
18. Результаты лабораторных исследований и измерений
19. Документальное оформление и учет (на примере молочной отрасли)
20. Нормирование расхода материальных ресурсов

Критерии оценки студента на зачете по дисциплине

91-100 б. - «зачтено», повышенный уровень - Студент показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать ситуационные задачи, посещал все лекционные занятия и принимал активное участие на практических занятиях.

75-90 б. - «зачтено», пороговый уровень - Студент показал хорошие знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать ситуационные задачи, предусмотренные рабочей программой, посещал все лекционные занятия и на практических занятиях себя проявлял не достаточно активно.

60-74 б. - «зачтено», пороговый уровень - Студент показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение ситуационной задачи, часто пропускал лекционные занятия, на практических занятиях не проявлял активность.

Менее 60 б. - «не зачтено», уровень не сформирован - При ответе студента выявились существенные пробелы в знаниях студента основных положений учебной дисциплины, неумение даже с помощью преподавателя получить правильное решение ситуационной задачи, часто пропускал лекционные и практические занятия.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Цопкало Л. А., Рождественская Л. Н.	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учебное пособие	Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2013	https://www.iprbookshop.ru/47692.html
Л1.2	Габдукаева Л. З., Решетник О. А.	Контроль качества и сертификация услуг предприятий общественного питания: учебное пособие	Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2018	https://www.iprbookshop.ru/100546.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Пасько О.В., Бураковская Н.В., Кулагина Е.В., Маевский Д.П.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие	Омск: Омский государственный институт сервиса; Омский государственный технический университет, 2014	http://www.iprbookshop.ru/26711.html
Л2.2	Линич Е. П., Сафонова Э. Э.	Санитария и гигиена питания: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/193406

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	MS Office
6.3.1.2	MS WINDOWS
6.3.1.3	Яндекс.Браузер
6.3.1.4	LibreOffice
6.3.1.5	NVDA
6.3.1.6	РЕД ОС

6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Межвузовская электронная библиотека
6.3.2.2	Электронно-библиотечная система IPRbooks
6.3.2.3	База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»
6.3.2.4	Гарант
6.3.2.5	КонсультантПлюс

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ		
	лекция-визуализация	
	ситуационное задание	
	дискуссия	
	метод проектов	
	кейс-метод	

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)		
Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
317 А2	Компьютерный класс, класс деловых игр, центр (класс) деловых игр, класс имитации деятельности предприятия, лаборатория имитации деятельности предприятия, учебно-тренинговый центр (лаборатория), лаборатория информационно-коммуникативных технологий. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Интерактивная доска с проектором, экран, подключение к интернету, ученическая доска, презентационная трибуна
221 А1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Интерактивная доска с проектором, компьютер, телевизор, подключение к интернету, ученическая доска, презентационная трибуна, стенды демонстрационные, стулья, усилительные колонки

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Методические указания по самостоятельной работе студента Одним из основных видов деятельности студента является самостоятельная работа. Самостоятельная работа - это планируемая учебная и научная работа студентов, выполняемая по заданию преподавателя и под его методическим руководством, но без его непосредственного участия. Содержание самостоятельной работы студентов определяется концепцией учебной дисциплины, ее учебно-методическим обеспечением. На первом занятии производится ознакомление студентов с формой занятий по изучаемому курсу, видах самостоятельной работы и о системе их оценки в баллах; студентам осуществляется помощь в составлении графика самостоятельной работы с указанием конкретных сроков представления выполненной работы на проверку преподавателю. Условно самостоятельную работу студентов можно разделить на обязательную и контролируруемую. Обязательная самостоятельная работа обеспечивает подготовку студента к текущим аудиторным занятиям. Результаты этой подготовки проявляются в активности студента на занятиях и качественном уровне сделанных докладов, рефератов, выполненных контрольных работ, тестовых заданий и других форм текущего контроля. Баллы, полученные студентом по результатам аудиторной работы, формируют рейтинговую оценку текущей успеваемости студента по дисциплине. Контролируемая самостоятельная работа направлена на углубление и закрепление знаний студента, развитие аналитических навыков по проблематике учебной дисциплины. Подведение итогов и оценка результатов таких форм самостоятельной работы осуществляется во время контактных часов с преподавателем. Баллы, полученные по этим видам работы, так же учитываются при итоговой аттестации по курсу. В ходе выполнения заданий студентом должны быть решены следующие задачи: - углубленное знакомство с предметом исследования; - овладение навыками работы с учебной литературой, законодательными и нормативными документами; - выработка умения анализировать и обобщать теоретический и практический материал.

Методические указания по подготовке доклада

Доклад, как вид самостоятельной работы в учебном процессе, способствует формированию навыков исследовательской работы, расширяет познавательные интересы, учит критически мыслить.

Основные этапы работы над докладом

1. Формулирование темы, причем она должна быть не только актуальной по своему значению, но и оригинальной, интересной по содержанию.
2. Подбор и изучение основных источников по теме (как правильно, при разработке доклада используется не менее 8-10 различных источников).
3. Обработка и систематизация информации.
4. Разработка плана доклада.
5. Написание доклада.
6. Публичное выступление с результатами исследования.

Доклад должен иметь следующую структуру:

- титульный лист
- оглавление (в нем последовательно излагаются названия пунктов доклада, указываются страницы, с которых начинается каждый пункт);
- введение (формулирует суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяются ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи доклада, дается характеристика используемой литературы);
- основная часть (каждый раздел ее, доказательно раскрывая отдельную проблему или одну из ее сторон, логически является продолжением предыдущего; в основной части могут быть представлены таблицы, графики, схемы);
- заключение (подводятся итоги или дается обобщенный вывод по теме доклада, предлагаются рекомендации);
- список использованных источников.

Методические указания по подготовке конспектов

При подготовке конспектов необходимо использовать различные способы конспектирования, особенности которых раскрываются ниже.

Тезисы — это кратко сформулированные основные мысли, положения изучаемого материала, которые лаконично выражают суть рассматриваемого текста, дают возможность раскрыть его содержание. Приступая к освоению записи в виде тезисов, полезно в самом тексте отмечать места, наиболее четко формулирующие основную мысль, которую автор доказывает (если, конечно, это не библиотечная книга). Часто такой отбор облегчается шрифтовым выделением, сделанным в самом тексте.

Линейно-последовательная запись текста. При конспектировании линейно — последовательным способом целесообразно использование плакатно-оформительских средств, которые включают в себя следующие: сдвиг текста конспекта по горизонтали, по вертикали; выделение жирным (или другим) шрифтом особо значимых слов; использование различных цветов; подчеркивание; заключение в рамку главной информации.

Способ «вопросов - ответов». Он заключается в том, что, поделив страницу тетради пополам вертикальной чертой, конспектирующий в левой части страницы самостоятельно формулирует вопросы или проблемы, затронутые в данном тексте, а в правой части дает ответы на них. Одна из модификаций способа «вопросов - ответов» — таблица, где место вопроса занимает формулировка проблемы, поднятой автором (лектором), а место ответа - решение данной проблемы. Иногда в таблице могут появиться и дополнительные графы: например, «мое мнение» и т.п.

Схема с фрагментами — способ конспектирования, позволяющий ярче выявить структуру текста, — при этом фрагменты текста (опорные слова, словосочетания, пояснения всякого рода) в сочетании с графикой помогают созданию рационально-лаконичного конспекта.

Простая схема — способ конспектирования, близкий к схеме с фрагментами, объяснений к которой конспектирующий не пишет, но должен уметь давать их устно.

Действия при составлении конспекта - схемы могут быть такими: 1. Подберите факты для составления схемы. 2. Выделите среди них основные, общие понятия. 3. Определите ключевые слова, фразы, помогающие раскрыть суть основного понятия. 4. Сгруппируйте факты в логической последовательности. 5. Дайте название выделенным группам. 6. Заполните схему данными.

Комбинированный конспект — вершина овладения рациональным конспектированием. При этом умело используются все перечисленные способы, сочетая их в одном конспекте (один из видов конспекта свободно перетекает в другой в зависимости от конспектируемого текста, от желания и умения конспектирующего). Именно при комбинированном конспекте более всего проявляется уровень подготовки и индивидуальность студента.

Опорный конспект. В опорном конспекте содержание информации «кодируется» с помощью сочетания графических символов, знаков, рисунков, ключевых слов, цифр и т. п.