



**Общество с ограниченной ответственностью
«ЕДИНЫЙ ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ»**

УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор

ООО «ЕЦ ДПО»

А. Д. Симонова



20 января 2020 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
профессиональной переподготовки
«Специалист по испытаниям продукции»
(256 часов)

г. Москва

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика программы	4
2. Планируемые результаты обучения при реализации программы	4
3. Содержание программы	5
3.1 Учебный план	6
3.2 Календарный учебный график.....	6
4. Структура программы	7
5. Формы аттестации	9
6. Оценочные материалы	9
7. Организационно-педагогические условия реализации программы	21
8. Рекомендуемая литература	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Актуальность дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки

Актуальность дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки «Специалист по испытаниям продукции» заключается в формировании компетенций.

Программа предназначена для формирования компетенций, необходимых для испытания продукции.

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки «Специалист по испытаниям продукции» разработана на основе следующих документов:

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 17.06.2019) «Об образовании в Российской Федерации»;

Профессиональный стандарт "Специалист в области биотехнологий продуктов питания" утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 сентября 2019 года N 633н;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом от 22.04.2014 N 384.

1.2 Цель реализации программы – формирование компетенций, необходимых для испытания продукции.

1.3 Категория слушателей: лица, имеющие высшее или среднее профессиональное образование.

1.4 Срок обучения: 256 академических часов. Не более 8 часов в день.

1.5 Форма обучения: очная, очно-заочная и заочная с применением дистанционных образовательных технологий.

1.6 Выдаваемый документ: по завершении обучения слушатель, освоивший дополнительную профессиональную программу и успешно прошедший итоговую аттестацию, получает диплом о профессиональной переподготовке установленного образца в соответствии со ст. 60 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Профессиональные компетенции, приобретаемые в результате обучения:

Слушатель должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

- контролировать промышленную продукцию и предметно-пространственные комплексы на предмет соответствия требованиям стандартизации и сертификации;
- осуществлять авторский надзор за реализацией художественно-конструкторских решений при изготовлении и доводке опытных образцов промышленной продукции, воплощением предметно-пространственных комплексов.

Знать:

- законодательные и нормативные акты, методические материалы по техническому регулированию, стандартизации и испытаниям, подтверждения соответствия, метрологического обеспечения испытаний;
- структуру и содержание технических регламентов на продукцию;
- международные, региональные и российские системы стандартизации, сертификации и аккредитации;
- теоретические основы испытаний;
- организацию и технологию проведения испытаний;
- требования к испытательным лабораториям и порядок их аккредитации;
- требования к методикам испытаний;
- порядок аттестации методик испытаний;
- требования к применяемым средствам испытаний (испытательному оборудованию, средствам измерений, средствам контроля).

Уметь:

- применять требования технических регламентов, документов в области стандартизации и других нормативных документов к своим видам продукции и технологическим процессам ее изготовления;
- разрабатывать методики испытаний;
- осуществлять отбор образцов продукции и проводить их идентификацию;
- подготавливать образцы к испытаниям;
- проводить испытания с использованием испытательного оборудования, средств измерений и средств контроля;
- оценивать точностные характеристики результатов и методов испытаний;
- оформлять протоколы испытаний.

Владеть практическими навыками:

- навыками работы со средствами испытаний;
- умением оценивать применяемые методики и результаты испытаний.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1 Учебный план

Учебный план определяет перечень, трудоёмкость и последовательность модулей, и форму аттестации.

№	Наименование разделов	Всего часов	в том числе			Форма контроля
			Л	ПЗ	СР	
1.	Правовые основы деятельности аккредитованной испытательной лаборатории	26	12	-	14	зачёт
2.	Общие требования к организации деятельности испытательных лабораторий; требования к персоналу испытательной лаборатории и оборудованию для проведения испытаний пищевой продукции в соответствии с техническими регламентами ТР ТС	28	12	-	16	зачёт
3.	Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции	22	12	-	10	зачёт
4.	Технология продукции общественного питания	24	12	2	10	зачёт
5.	Контроль качества продукции общественного питания	20	14	-	6	зачёт
6.	Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям	22	12	-	10	зачёт
7.	Прослеживаемость пищевой продукции	34	16	-	18	зачёт
8.	Основные методы проведения испытаний на безопасность пищевой продукции	22	12	2	8	зачёт
9.	Проведения испытаний на безопасность пищевой продукции	50	28	-	22	зачёт
Итоговая аттестация		8	-	8	-	Экзамен в форме тестирования
ИТОГО ЧАСОВ		256	130	12	114	-

3.2 Календарный учебный график

Срок обучения по программе «Специалист по испытаниям продукции» составляет 256 академических часа, по 8 часов в день, не более 40 часов в неделю.

День недели	Периоды освоения
-------------	------------------

	1-6 неделя
Понедельник	Л
Вторник	Л+ПЗ
Среда	Л+зачет
Четверг	Л+ПЗ
Пятница	Зачет
<i>Суббота</i>	<i>В</i>
<i>Воскресенье</i>	<i>В</i>
	7 неделя
Понедельник	Л
Вторник	Л+ПЗ
Среда	Л+зачет
Четверг	Л+ПЗ
Пятница	ИА
<i>Суббота</i>	<i>В</i>
<i>Воскресенье</i>	<i>В</i>

Сокращения:

Л – Лекции

ПЗ – Практические занятия

СР – Самостоятельная работа

4. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ

Тема 1. Правовые основы деятельности аккредитованной испытательной лаборатории

Общие понятия и принципы испытаний. Метрологическое обеспечение испытаний. Требования к испытательным лабораториям в соответствии с ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009. Организация работы испытательной лаборатории. Аккредитация испытательных лабораторий.

Тема 2. Общие требования к организации деятельности испытательных лабораторий; требования к персоналу испытательной лаборатории и оборудованию для проведения испытаний пищевой продукции в соответствии с техническими регламентами ТР ТС

Система менеджмента качества ИЛ. Технические требования к ИЛ. Внутренние проверки деятельности ИЛ. Критерии аккредитации ИЛ. Порядок аккредитации ИЛ. Межлабораторные сравнительные испытания. Инспекционный контроль за аккредитованной ИЛ.

Тема 3. Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции

Обеспечение безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011. Система ХАССП, обеспечивающая безопасность пищевой продукции. Внедрение принципов ХАССП ТР ТС

021/2011. Перечень опасных факторов. Применение концепции НАССР при производстве сырых колбас.

Тема 4. Технология продукции общественного питания

Теоретические основы технологии. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Технология приготовления блюд и изделий из муки. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания.

Тема 5. Контроль качества продукции общественного питания

Микробиологические опасные факторы. Химические опасные факторы. Физические опасности. Проведение анализа опасностей. Предотвращающие меры/управляющие воздействия. Оценка и анализ существенных факторов риска (биологических, химических, физических) при производстве пищевых продуктов. Управление риском.

Тема 6. Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям

Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям.

Тема 7. Прослеживаемость пищевой продукции

Мероприятия по организации прослеживаемости. Разработка, внедрение и поддержание производства, хранения и распределения продукции.

Тема 8. Основные методы проведения испытаний на безопасность пищевой продукции

Объекты для проведения испытаний на безопасность пищевой продукции в соответствии с техническими регламентами ТР ТС. Классификация измерительных методов идентификации пищевой продукции. Физико-химические методы исследования пищевой продукции и оборудования для проведения испытаний данными методами. Отбор проб и физико-химические методы исследований (испытаний) и измерений пищевой продукции, необходимые для применения и исполнения требований Технических регламентов таможенного союза ЕАЭС на различные виды пищевой продукции в соответствии с Перечнями стандартов. Микроскопические методы. Бактериологический метод исследования. Обзор оборудования.

Тема 9. Проведения испытаний на безопасность пищевой продукции

Проведения испытаний на безопасность пищевой продукции.

5. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

Для аттестации слушателей на соответствие их персональных достижений требованиям программы имеется фонд оценочных средств для проведения промежуточной и итоговой аттестации.

Фонд оценочных средств промежуточной аттестации включает в себя тестовые вопросы после каждого модуля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций слушателей. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Программа обучения завершается итоговой аттестацией в форме экзаменационного тестирования.

Цель итоговой аттестации – проверка усвоенных в процессе обучения знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций в рамках программы профессиональной переподготовки «Специалист по испытаниям продукции».

Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

К итоговой аттестации допускается слушатель, не имеющий задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по программе.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ И ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные материалы промежуточной аттестации

Задание по модулю 1

Как осуществляется текущий контроль в организации?

1. путем заслушивания работников организации на производственных совещаниях
2. путем наблюдения за работой работников
3. с помощью системы обратной связи между руководящей и руководимой системами
4. путем докладов на сборах и совещаниях
5. вышестоящей структурой

Ответ: 3

Задание по модулю 2

Федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере ветеринарии, обращения лекарственных

средств для ветеринарного применения, карантина и защиты растений, безопасного обращения с пестицидами и агрохимикатами, функции по защите населения от болезней, общих для человека и животных:

1. Росздравнадзор
2. Роспотребнадзор
3. Россельхознадзор

Ответ: 3

Задание по модулю 3

Анализ экономической возможности приобретения необходимых объемов продовольствия на сложившиеся доходы относится к:

1. наличию продуктов
2. доступности продовольствия
3. стабильности продовольственного обеспечения
4. продовольственному потреблению

Ответ: 3

Задание по модулю 4

Для сокращения потребности в контроле целесообразно:

1. создавать организационные и социально-психологические условия для персонала
2. создавать соответствующие социальные условия для персонала
3. создавать соответствующие организационные условия для персонала
4. постоянно совершенствовать систему стимулирования труда персонала
5. постоянно повышать квалификацию персонала

Ответ: 1

Задание по модулю 5

Контроль должен быть:

1. объективным и гласным
2. гласным и действенным
3. объективным, деловым, эффективным, систематическим и гласным
4. эффективным
5. текущим

Ответ: 3

Задание по модулю 6

Что есть основой мотивации труда в японских корпорациях?

1. получение высоких материальных вознаграждений
2. гармонизация между трудом и капиталом
3. признание заслуг
4. постоянное повышение квалификации персонала
5. достижение конкурентного преимущества

Ответ: 2

Задание по модулю 7

Организация как объект менеджмента:

1. выступает в качестве основной единицы рыночной экономики, в рамках которой принимаются управленческие решения
2. служит связующим звеном между государством и потребителями произведенных благ и услуг
3. помогает государству в сборе и аккумулировании различных видов налогов

Ответ: 1

Задание по модулю 8

Что характеризует норма управляемости?

1. общее число человек, которые подчинены одному руководителю
2. закрепленное в должностной инструкции число обязанностей для каждого отдельного сотрудника
3. время, за которое сотрудник выполнил задание руководителя

Ответ: 1

Задание по модулю 9

Период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности:

1. срок годности пищевой продукции
2. дата изготовления пищевой продукции
3. дата маркировки пищевой продукции

Ответ: 3

Задания для практических занятий

Задача 1

Специалистами Управления Роспотребнадзора проведено санитарно-эпидемиологическое расследование с целью установления причин и условий возникновения вспышки пищевой токсикоинфекции (предварительный диагноз) в отношении индивидуального предпринимателя Ивановой С.И., оказывающей услугу питания в общеобразовательном учреждении. Основанием для проведения расследования явились экстренные извещения, поступившие из медицинских учреждений города. Количество пострадавших – 56 человек (53 ребенка и 3 взрослых). В ходе расследования было установлено: все пострадавшие связывают свое заболевание с употреблением продукции столовой общеобразовательного учреждения, первые клинические симптомы появились через 18–24 часа. Клиническая картина: схваткообразные боли в животе, тошнота, рвота,

многократная диарея, стул обильный с остатками непереваренной пищи, примесью слизи, повышение температуры тела до 38,5 °С и выше. Длительность заболевания от 2 и более дней. Из опроса пострадавших установлено, что заболевшие употребляли в столовой школы в период с 12:00 до 14:30 следующие блюда:

- винегрет или салат из свежих помидоров с маслом растительным, курица отварная;
- гарнир: картофельное пюре или макароны отварные;
- компот или чай.

При обследовании столовой установлено: набор производственных помещений полный, однако площадь мясного и холодного цехов недостаточная, по 5 и 6 м², в период интенсивной нагрузки изготовление мясных, куриных полуфабрикатов, чистка и нарезка отварных овощей частично производилась в горячем цехе. Для изготовления вторых блюд используется пароконвектомат, щуп для контроля температуры находился в нерабочем состоянии. Технологической документации, где указаны технологические режимы приготовления блюд, не было представлено. В мясном цехе в морозильных ваннах находилась курица замороженная, согласно товарно-сопроводительным документам данная продукция поступила в охлажденном виде. Отобраны пробы блюд, смывы.

Результаты лабораторных испытаний курицы отварной.

Микробиологические показатели:

- КМАФАнМ, КОЕ/г – 1×10^5
(при норме не более 1×10^3);
- БГКП (колиформы) – отсутствуют в 1,0 г продукта;
- *S. aureus* – отсутствуют в 1,0 г продукта;
- Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы – обнаружены в 25 г продукта.

В смыве с доски разделочной «КС» обнаружены сальмонеллы.

В лабораторию направлен также биологический материал от пострадавших.

Вопросы:

1. Поставьте предположительный диагноз на основе имеющихся данных. Укажите необходимые исследования биологического материала от пострадавших для постановки окончательного диагноза.
2. Оцените результаты лабораторных испытаний образцов продукции предприятия и смывов.
3. Установите нарушения санитарных правил и норм при обследовании столовой общеобразовательного учреждения.

4. Определите меры административной ответственности и укажите порядок привлечения виновных к юридической ответственности.

5. Укажите меры по устранению выявленных нарушений.

Ответ:

1. Диагноз: сальмонеллез. Поставлен на основании: эпиданамнеза (связь с общим продуктом и местом питания, короткий инкубационный период), характерной клинической картины, результатов лабораторных испытаний: в курице отварной, смыве с доски «КС» обнаружены сальмонеллы. Однако для постановки окончательного диагноза необходимы исследования биоматериала: выделение возбудителя из испражнений, рвотных масс, промывных вод, серологические и молекулярно-генетические исследования (ПЦР).

2. Образцы курицы отварной не соответствуют требованиями ТР ТС 021/2011 (п.1.8) по микробиологическим показателям – КМАФАнМ, КОЕ/г (1×10^5 при норме не более 1×10^3), Сальмонеллы – обнаружены в 25 г продукта (в норме не допускаются в 25 г продукта). В смыве с доски «Курица сырая» обнаружены сальмонеллы.

3. Нарушена поточность технологического процесса, допускается эксплуатация оборудования с неработающим прибором для измерения и контроля температуры в процессе изготовления блюд, технологическая документация отсутствует, это способствует выпуску продукции некачественной и опасной, недопустимым является также изменение термического состояния пищевого продукта (курицы), что может привести к массивному обсеменению продукции. На предприятии выявлены грубые нарушения требований СанПиН 24.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4. В соответствии с Кодексом об административных правонарушениях (КоАП), ИП несет юридическую ответственность в виде административных штрафов в размере, предусмотренных КоАП. Должностным лицом, уполномоченным осуществлять госсанэпиднадзор, должны быть составлены: - Акт о результатах мероприятий по контролю (акт проверки); - Предписание об устранении выявленных нарушений; - Протоколы об административных правонарушениях и постановления по делу об административном правонарушении; - Протокол о временном запрете деятельности предприятия, далее документы передаются в судебные органы для избрания меры наказания – административное приостановление деятельности.

1. В связи с грубыми нарушениями требований санитарных правил временно приостановить деятельность столовой общеобразовательного учреждения.

2. Провести санитарно-противоэпидемические мероприятия в столовой для устранения нарушений на основании Предписания об устранении выявленных нарушений, представить документы, подтверждающие устранение нарушений в Управление Роспотребнадзора. Возобновление деятельности столовой возможно после проведения внеплановой проверки выполнения предписания.

Примерный перечень вопросов к итоговой аттестации

1. Принцип «Организация, ориентированная на потребителя», означает:

1. что организация должна понимать и выполнять требования потребителей
2. что организация должна выпускать современную эффективную продукцию
3. что организация должна устанавливать тесные связи с потребителями своей продукции

Ответ: 1

2. Принцип «Роль руководства» означает, что:

1. на предприятии должно быть умелое руководство
2. руководство должно обеспечивать вовлеченность персонала в достижение целей организации
3. руководство должно обеспечивать эффективное стратегическое развитие организации

Ответ: 2

3. Принцип «Взаимовыгодные отношения с поставщиками» означает, что:

1. эти отношения повышают способность обеих сторон создавать ценность
2. на основе этих отношений достигается повышение качества выпускаемой продукции
3. достигается повышение степени готовности организации выпускать нужную поставщику продукцию

Ответ: 2

4. Принцип «Постоянное улучшение» означает, что:

1. необходимо постоянно совершенствовать средства производства предприятия
2. необходимо постоянно улучшать сведения и знания, зафиксированные на носителях информации
3. непрерывное улучшение является постоянной целью организации

Ответ: 3

5. Принцип «Подход как к процессу» означает, что:

1. необходимо выявлять процессы коммерческой деятельности предприятия
2. желаемый результат более продуктивен, если управление ресурсами осуществляется как процессом

3. организация должна управлять всеми бизнес- процессами изготовления продукции

Ответ: 2

6. Принцип «Системный подход к менеджменту» означает, что:

1. предприятие должно рассматриваться как система с сетью бизнес-процессов
2. подразделения, рассматриваемые как элементы структуры организации, повышают качество продукции
3. управление системой взаимосвязанных процессов способствуют повышению эффективности организации

Ответ: 3

7. Составной частью механизма управления качеством продукции является:

1. политика предприятия в области новой продукции
2. система менеджмента качества
3. система контроля качества продукции

Ответ: 3

8. Система менеджмента качества создается для:

1. реализации политики предприятия в области качества
2. объединение целей в области качества структурных подразделений организации
3. реализации целей организации, обеспечивающих решение его стратегических задач в области качества

Ответ: 3

9. Механизм управления качеством включает:

1. издержки предприятия
2. задачи стратегического планирования
3. реализацию продукции

Ответ: 2

10. Политика предприятия в области качества формируется:

1. руководством предприятия
2. советом директоров предприятия
3. нанятым квалифицированным менеджером

Ответ: 1

11. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к такой категории:

1. средней жирности
2. особо жирной
3. жирной

Ответ: 1

12. Наиболее ценным продуктом питания является такая рыба:

1. охлаждённая
2. живая
3. мороженая

Ответ: 2

13. К головоногим моллюскам относится:

1. кальмар
2. лангуст
3. омар

Ответ: 1

14. К головоногим моллюскам относится:

1. лангуст
2. рак
3. осьминог

Ответ: 3

15. Для жарки используют эти части говядины:

1. толстый край, вырезка
2. грудинка, шея
3. лопаточная, пашина

Ответ: 1

16. Выберите крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

1. вырезка, антрекот, мясо тушеное
2. тушеное мясо, шпигованное, ростбиф
3. грудинка фаршированная, ростбиф

Ответ: 2

17. Выберите порционные полуфабрикаты из свинины:

1. антрекот, лангет
2. бифштекс, лангет
3. эскалоп, шницель

Ответ: 3

18. Выберите порционные полуфабрикаты из свинины:

1. бифштекс, лангет
2. котлета натуральная
3. антрекот, лангет

Ответ: 2

19. Тесты имеют такую форму:

1. форму батона
2. квадраты
3. шарики

Ответ: 3

20. Основное назначение приема маринования мяса – это:

1. придание золотистой корочки при тепловой обработке
2. размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса
3. предохранение от потери влаги

Ответ: 2

21. Норма расхода сырья и пищевых продуктов, масса (выход) полуфабриката и норма выхода продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий) – это ...

1. порция
2. рецептура продукции общественного питания
3. кулинарная обработка

Ответ: 2

22. Основным первичным учетным документом на предприятиях общественного питания является:

1. план-меню
2. калькуляционная карточка
3. акт о реализации и отпуске изделий из кухни

Ответ: 2

23. Порция – это ...

1. норма выхода продукции общественного питания
2. норма расхода сырья и пищевых продуктов
3. масса или объем блюда, предназначенные для однократного приема одним потребителем

Ответ: 3

24. Контроль качества готовой продукции начинается с ...

1. внешнего осмотра образцов пищи
2. проверки наличия технической (технологической) документации по каждому виду блюда
3. контрольного взвешивания порции

Ответ: 2

25. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при этой температуре:

1. 40-45°C
2. 75-80°C
3. 65-70°C

Ответ: 2

26. К посуде общего пользования относятся:

1. блюда
2. супница
3. салатник
4. розетки для варенья
5. соусник

Ответ: 5

27. Перечислите блюда из творога, не требующие тепловой обработки:

1. творог со сметаной
2. запеканка
3. сырники
4. пудинг
5. творожная масса

Ответ: 1

28. Выберите признак доброкачественности мяса:

1. упругая консистенция
2. запах свежего мяса
3. дряблая консистенция
4. цвет от темно-красного до коричневого

Ответ: 1

29. Выберите виды тепловой обработки мяса

1. жарка
2. варка,
3. вымачивание

Ответ: 1

30. Ведущая роль в процессе образования теста принадлежит белкам и крахмалу. В муке содержится:

1. белков примерно 20%, крахмала – до 90%
2. белков примерно 12,5-14,5 %, крахмала – до 80%
3. белков примерно 40%, крахмала – до 60%

Ответ: 1

31. По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к системе:

1. упруго-пластично-вязкой
 2. пластично-вязкой
 3. слабоструктурированной
- Ответ: 2

32. Если необходимо увеличить набухание коллоидов муки, замес ведут при:

1. повышенной температуре
 2. пониженной температуре
 3. комнатной температуре
- Ответ: 1

33. Для химического разрыхления используют:

1. прессованные дрожжи
 2. соду и углекислый аммоний
 3. пузырьки воздуха
- Ответ: 2

34. Водопоглотительная способность муки зависит от:

1. влажности муки, выхода и крупности помола от содержания в ней белков
 2. содержания в ней крахмала
 3. содержания сахара, влажности муки
- Ответ: 2

35. Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты:

1. какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная
 2. желатин, агар
 3. сироп инвертный, жженку, патоку
- Ответ: 2

36. При приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов используют:

1. шоколад, пралине
 2. марципан, мастику
 3. сироп, помаду
- Ответ: 3

37. При приготовлении заварного полуфабриката используют муку:

1. с небольшим содержание клейковины
 2. со средним содержанием клейковины
 3. с большим содержанием клейковины
- Ответ: 1

38. Какой крем не используется для склеивания пластов?

1. «Гляссе»
2. крем «Новый»
3. крем белковый

Ответ: 3

39. Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из:

1. слоеного полуфабриката
2. миндального полуфабриката
3. обрезок от бисквитного полуфабриката

Ответ: 2

40. Растворимость сахарозы, как и в других твердых веществах увеличивается:

1. с повышением температуры
2. с понижением температуры
3. при комнатной температуре

Ответ: 1

Оценивание промежуточной аттестации:

Оценка зачета	Критерии
«зачтено»	Отвечено правильно на 50% и более вопросов
«не зачтено»	Отвечено менее чем на 50% вопросов

Оценка «зачтено» - слушатели знают основной учебный материал в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и в предстоящей работе по профессии, справляются с выполнением заданий, предусмотренных программой.

Оценка «не зачтено» - слушатели имеют пробелы в знаниях основного учебного материала, допускают принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Оценивание итоговой аттестации:

Итоговая аттестация оценивается по системе:

Оценка	Количество верных ответов
«5» - отлично	87-100%
«4» - хорошо	63-86%
«3» - удовлетворительно	47-62%
«2» - неудовлетворительно	0-46%

Оценка «отлично» ставится если слушатель знает учебный и нормативный материал, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой. Отличная оценка выставляется слушателю, усвоившему взаимосвязь основных понятий курса, их значение для приобретаемой профессии, проявившему способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, знающему точки зрения различных авторов и умеющему их анализировать.

Оценка «хорошо» выставляется слушателю, показавшему полное знание учебного материала, успешно выполняющему предусмотренные в программе задания, демонстрирующему систематический характер знаний по курсу и способный к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе своей профессиональной деятельности.

Оценка «удовлетворительно» выставляется слушателю, показавшему знание основного учебного материала в объеме, необходимом для предстоящей работе по профессии, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой. Как правило оценка «удовлетворительно» выставляется слушателю, допустившему погрешности при выполнении экзаменационных заданий, не носящие принципиального характера.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется слушателю, показавшему пробелы в знаниях основного учебного материала, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, слушатель не может приступать к профессиональной деятельности и направляется на пересдачу итоговой аттестации.

7. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Обучение проводится в соответствии с условиями, отражающими специфику организационных действий и педагогических условий, направленных на достижение целей дополнительной профессиональной программы и планируемых результатов обучения.

Учебно-методическое обеспечение

В случае необходимости слушателям возможно обеспечение доступа к ресурсам электронных библиотек.

Требования к квалификации преподавателей

Высшее профессиональное образование по направлению подготовки, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении, стаж работы в отрасли не менее 3-х лет.

Материально-техническое обеспечение

Обучение в очной и очно-заочной форме подготовки по программе: «Специалист по испытаниям продукции» проходит в учебных аудиториях

ООО «ЕЦ ДПО», оборудованных всем необходимым для организации учебного процесса инвентарем:

- учебной мебелью;
- компьютерами;
- мультимедийным проектором;
- флипчартами.

8. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

1. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования и др.
2. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями №№ 1-2 в редакции СП 2.3.6.1254-03 и СП 2.3.6.2202-07).
5. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с изм. № 1 в ред. СП 2.3.6.2203-07).
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
7. СанПиН 2.3.2.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».
8. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
9. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
10. СП 3.5.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
11. СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
12. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».
13. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».

Дополнительная литература

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учеб. пособие.- М.: Академия, 2016 -400с.
2. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учеб. А. Т. Васюкова, А. А. Славенский, Д. А. Куликов.– М.: ИТК Дашков и К, 2016. – 496с.

3. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учеб./ К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов.– М.: ИД «Форум» - ИНФРА-М, 2015. - 480с.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Научная электронная библиотека: <http://elibrary.ru/>
2. Законодательство РФ кодексы и законы в последней редакции: <http://www.consultant.ru/>
3. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики: <http://www.gks.ru>