

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 30.07.2026 10:58:48

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbcb23716a11500194f4b08986a025569110839a3e13510ba

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМ.В.Я.ГОРИНА»**

Рассмотрено и одобрено
на заседании Ученого совета ИПКА
ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ

« 17 » июня 2026г.
протокол № 9

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ИПКА
ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
А.В. Косов
« 17 » июня 2026г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
повышения квалификации**

«Эффективное управление мини-пекарней:
качество, безопасность и экономика»

Объем часов: 24 час.

Форма обучения: очная с применением дистанционных образовательных технологий

Майский, 2026

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон № 273-ФЗ);
- Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 24 марта 2025 г. № 266 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- Положение о порядке разработки и утверждения образовательных программ в институте переподготовки и повышения квалификации кадров агробизнеса, утверждено приказом ректора ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ от 13.06.2024г.;
- Положение об организации итоговой аттестации при реализации дополнительных профессиональных программ, утверждено приказом ректора ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ от 30.12.2016г.;
- Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности в институте переподготовки и повышения квалификации кадров агробизнеса, утверждено приказом ректора ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ от 26.06.2025г.;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года № 329н профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».
- Приказ Министерства труда и социальной защиты труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.03.2021 года № 161н профессиональный стандарт «Экономист предприятия».
- Приказ Министерства труда и социальной защиты труда и социальной защиты Российской Федерации от 21.02.2019 года № 103н профессиональный стандарт «Бухгалтер».

1.2. Требования к слушателям - работники предприятий и организаций любых форм собственности, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование, (получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование- не ниже 4 курса).

Категория слушателей – лица, не занятые в агропромышленном комплексе.

1.3. Форма освоения программы – очная с применением дистанционных технологий

1.4. Цель и планируемые результаты обучения

Целью реализации программы формирования компетенций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, осуществлению экономической деятельности организации, деятельности в области бухгалтерского учета, с целью разработки, создания и эксплуатации прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, обеспечения повышения эффективности и рентабельности производства, качества выпускаемой и освоения новых видов продукции, производимых услуг при оптимальном использовании материальных, трудовых и финансовых ресурсов.

Виды профессиональной деятельности и трудовые функции:

Вид профессиональной деятельности	Обобщенная трудовая функция	Уровень квалификации	Основание
22.005 Производство продукции общественного питания массового	Организационно-технологическое	5	Приказ Министерства труда и социальной защиты труда и социальной защиты Российской Феде-

изготовления и специализированных пищевых продуктов	обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		рации от 15 июня 2020 года № 329н профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»
08.043 Осуществление экономической деятельности организации	Экономический анализ деятельности организации	6	Приказ Министерства труда и социальной защиты труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.03.2021 года № 161н профессиональный стандарт «Экономист предприятия»
08.002 Деятельность в области бухгалтерского учета	Составление и представление бухгалтерской (финансовой) отчетности экономического субъекта	6	Приказ Министерства труда и социальной защиты труда и социальной защиты Российской Федерации от 21.02.2019 года № 103н профессиональный стандарт «Бухгалтер»

Планируемые результаты обучения:

Совершенствуемая профессиональная компетенция	Трудовые действия	Умения	Знания
Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства Определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализиро-	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства

		ванных пищевых продуктов	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Расчет и анализ экономических показателей результатов деятельности организации	Проведение расчетов экономических и финансово-экономических показателей на основе типовых методик с учетом нормативных правовых актов Расчет влияния внутренних и внешних факторов на экономические показатели организации Определение экономической эффективности организации труда и производства, внедрение инновационных технологий Определение резервов повышения эффективности деятельности организации	Рассчитывать экономические и финансово-экономические показатели, характеризующие деятельность организации Выполнять необходимые для составления экономических разделов планов расчеты, обосновывать их и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами	Нормативные правовые акты, регулирующие финансово-хозяйственную деятельность организации Методы экономического анализа и учета показателей деятельности организации и ее подразделений Порядок разработки бизнес-планов в соответствии с отраслевой направленностью
Составление бухгалтерской (финансовой) отчетности	Организация и планирование процесса формирования информации в системе бухгалтерского учета Координация и контроль процесса формирования информации в системе бухгалтерского учета	Определять объем учетных работ, структуру и численность работников бухгалтерской службы, потребность в материально-технических, финансовых и иных ресурсах Организовывать делопроизводство в бухгалтерской службе	Законодательство Российской Федерации о бухгалтерском учете, налогах и сборах, аудиторской деятельности, официальном статистическом учете, архивном деле, социальном и медицинском страховании, пенсионном обеспечении; о противодействии коррупции и коммерческому подкупу, легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем, и финансированию терроризма; о порядке изъятия бухгалтерских документов, об ответственности за непредставление или представление недостоверной отчетности; граждан-

			ское, таможенное, трудовое, валютное, бюджетное законодательство Российской Федерации; законодательство Российской Федерации в сфере деятельности экономического субъекта; практика применения законодательства Российской Федерации Экономика, организация производства и управления в экономическом субъекте
--	--	--	--

1.5. Трудоемкость программы «Эффективное управление мини-пекарней: качество, безопасность и экономика» - 24 часа

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименования модуля, раз- дела, темы	Всего часов	Контактная работа, час., в том числе:						Электронное обучение (ЭО), час.			Самостоя- тельная работа, час.	Стажи- ровка, час.	Форма кон- троля		
			аудиторная ра- бота, час.			с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ), час.			Лк	ПЗ	Всего			З	Э	МЭ
1.	Системы пищевой безопасно- сти. Принципы системы ХАССП.	4				2		2				2				
2.	Основы санитарии и гигиены в хлебопекарном производстве.	4				2		2				2				
3.	Оценка качества и безопас- ность продукции функцио- нального и персонального зна- чения.	4				2		2				2				
4.	Организация производства и управления технологическими процессами.	4				2		2				2				
5.	Учет затрат, себестоимость хлеба и хлебобулочных изде- лий, обоснование наценки	4				2		2				2				
6.	Основы финансирования пе- карни.	2				2		2								
7.	Итоговая аттестация	2												2		
	ИТОГО:	24				12		12				10		2		

Условные обозначения:

ЛК - лекции

ПЗ- практические занятия

СР - самостоятельная работа

З- зачет

Э- экзамен

МЭ - междисциплинарный экзамен

3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Занятия проводятся 3 рабочих дня по 8 академических часов в день в соответствии с расписанием.

№ п/п	Тема занятий	Всего часов	Дни		
			1	2	3
1	Системы пищевой безопасности. Принципы системы ХАССП.	4	4		
2	Основы санитарии и гигиены в хлебопекарном производстве.	4	4		
3	Оценка качества и безопасность продукции функционального и персонального значения.	4		4	
4	Организация производства и управления технологическими процессами.	4		4	
5	Учет затрат, себестоимость хлеба и хлебобулочных изделий, обоснование наценки	4			4
6	Основы финансирования пекарни.	2			2
7	Итоговая аттестация	2			2
	ИТОГО:	24	8	8	8

4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

4.1. Форма организации образовательной деятельности

4.1.1 Формат программы основан на едином принципе представления содержания образовательной программы и построения учебных планов и содержит один учебный модуль, подчиненный единой цели программы который включает в себя перечень, трудоемкость, последовательность и распределение учебных занятий, иных видов учебной деятельности обучающихся и форм аттестации.

4.1.2. Реализация программы предполагает такие виды аудиторных занятий, как: лекции, практические занятия. Предусматривается дистанционный формат обучения, который реализуется с помощью электронных ресурсов СЭПУК, Moodle, Mirapolis и т.д.

4.2. Условия реализации программы

4.2.1 Обучение по программе осуществляется на основе договора о платных образовательных услугах, заключаемого со слушателем и (или) с физическим или юридическим лицом, обязующимся оплатить обучение лица, зачисляемого на обучение.

Обучение может осуществляться как одновременно и непрерывно, так и поэтапно посредством освоения отдельных разделов программы.

4.2.2. Обучение осуществляется в соответствии с Учебным планом и календарным учебным графиком.

4.3 Ресурсы для реализации программы

Профессиональный штат педагогических работников института переподготовки и повышения квалификации кадров агробизнеса, приглашенные на условиях почасовой оплаты преподаватели из числа ведущих ученых, руководителей и специалистов органов государственной власти, практиков.

4.3. Особенности освоения дисциплины (модуля) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В случае обучения по программе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий). На аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению институтом обеспечивается выпуск и использование на учебных занятиях альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) а также обеспечивает обучающихся надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата материально-технические условия института обеспечивают возможность беспрепятственного доступа слушателей в учебные помещения, а также пребывания в них (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов; наличие специальных кресел и других приспособлений). На аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации лицам с ограниченными возможностями здоровья, имеющим нарушения опорно-двигательного аппарата могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

5. СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

5.1. Аудиторные занятия

Наименование разделов	Содержание учебного материала и формы организации деятельности слушателей	Объем аудиторных часов
Системы пищевой безопасности. Принципы системы ХАССП.	Предварительные этапы. Сбор и анализ первичной информации. Виды рисков. Анализ и оценка рисков. Различные способы контроля сырья. Гигиенические требования к качеству и безопасности сырья и пищевых продуктов. (Составление плана ХАССП для минипекарни, оформление ТУ). Разбор этикеток хлеба и распределение по уровню полезности.	Лекции – 2 час., самостоятельная работа – 2 час.
Основы санитарии и гигиены в хлебопекарном производстве.	Основные группы микроорганизмов, пищевые инфекции и отравления. Санитарные требования к хранению используемых видов сырья, содержанию и эксплуатации оборудования и инвентаря, помещениям и одежде работников, хранению и отпуску готовой продукции. Личная и профессиональная гигиена работников пищевой промышленности	Лекции – 2 час., самостоятельная работа – 2 час.
Оценка качества и безопасность продукции функционального и персонального значения.	Значение декларирования пищевых продуктов и ее роль при продвижении продукции на продовольственном рынке, подготовка документов	Лекции – 2 час., самостоятельная работа – 2 час.

	и оформление результатов. Разработка технических условий (ТУ) на новые пищевые продукты. Разбор этикеток хлеба и распределение по уровню полезности.	
Организация производства и управления технологическими процессами.	Особенности организации производства для мини-пекарен: - Применение гибких производственных схем. - Более тесная связь с потребителем. - Важность автоматизации рутинных процессов. Анализ типичных проблем и их решений: - Нестабильность качества. - Проблемы со сроками годности. - Дефекты текстуры и вкуса. Перспективы развития производства функционального хлеба: - Новые ингредиенты и технологии. - Индивидуализация продукции.	Лекции – 2 час., самостоятельная работа – 2 час.
Учет затрат, себестоимость хлеба и хлебобулочных изделий, обоснование наценки	Фудкост — что это и как считать правильно Полная себестоимость: всё, что обычно забывают Ценообразование: три метода и один правильный Как объяснить цену покупателю — и себе	Лекции – 2 час., самостоятельная работа – 2 час.
Основы финансирования пекарни.	Психология выбора: как покупатель принимает решение у витрины. Сколько вариантов и как их расположить Ассортиментная политика: чем матрица отличается от списка рецептов — и что происходит без неё Хлебная матрица: три уровня Планирование и ABC-анализ: от матрицы к производственному плану. Когда и как выводить позиции	Лекции – 2 час., самостоятельная работа – 2 час.
Итоговая аттестация	Тестирование	2
Итого		24

6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

6.1. Формы аттестации

Формой итоговой аттестации по итогам освоения программы является тестирование.

6.2 Итоговая аттестация

6.2.1 Итоговая аттестация осуществляется в форме тестирования после освоения всех тем программы и подтверждается оценкой «зачет» или «незачет».

6.2.2 Итоговая аттестация оформляется зачетными ведомостями, в которых отражают результат эффективности обучения слушателей и принимают решение о выдаче слушателям, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, удостоверения о повышении квалификации.

6.2.3 Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть программы и (или) отчисленным из ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому ИПКА

6.2. Критерии оценки знаний:

Оценка «зачтено» выставляется при условии правильного ответа слушателя на 51% и более тестовых заданий. Оценка «не зачтено» выставляется при условии правильного ответа слушателя на 50% и менее тестовых заданий

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Нормативная литература:

1. Решение Комиссии Таможенного союза ЕврАзЭС от 16.08.2011 N 769 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки"// <https://normativ.kontur.ru/document/9/492036-reshenie-komissii-tamozhennogo-soyuza-evrazes-ot-16-08-2011-n-769?ysclid=mrar65fq3t163873096>

2. Решение Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 769 ТР «О безопасности упаковки» // https://10.rosпотребнадзор.ru/upload/medialibrary/c31/tr-ts-005_2011-o-bezopasnosti-upakovki.pdf?ysclid=mrbsw9462k43610605

3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880// https://sh5-svetlograd-r07.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/50/2891/TR_TS_021.pdf

4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №881 // <https://24.rosпотребнадзор.ru/upload/docs/799/799126985356d9f806459f4e2cf59d65.pdf?ysclid=mrbszpixb8334259667>

5. Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. N 58 // https://10.rosпотребнадзор.ru/upload/medialibrary/3b1/tr-ts-029_2012-trebovaniya-bezopasnosti-pishchevykh-dobavok_-aromatizatorov-i-tekh-vspomogatelnykh-sredstv.pdf?ysclid=mrbt31o7pb913853793

6. Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 874 "О принятии технического регламента Таможенного Союза «О безопасности зерна» // https://13.rosпотребнадзор.ru/sites/default/files/reshenie_komissii_tamozhennogo_soyuza_ot_9_dekabrya_2011_g_n_874_o_prinyatii_tehnichesk.pdf?ysclid=mrbt5ctgs264372938

7. ГОСТ 26987-2025 «Хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной. Технические условия» // <https://agropit.ru/files/2026/04/gost-26987-2025-hleb-belyj-iz-muki-pshenichnoj-hlebopekarnoj.pdf>

Основная литература:

1. Белявская, И. Г. Технология хлеба и кондитерских изделий. Растительное сырье : учебник для среднего профессионального образования / И. Г. Белявская, Т. Г. Богатырева. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 90 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18038-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/590326>

2. Рогляк, Г. Н. Технология производства хлебобулочных изделий : учебное пособие / Г. Н. Рогляк. - Минск : РИПО, 2024. - 260 с. - ISBN 978-985-895-181-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product>

3. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 251 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14562-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537971>

4. Шарапова Н.А.«Технология хлеба»: учебное пособие / Н.А. Шарапова, Ю.С. Перепелица, Е.Г. Мартынова; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ. – Белгород : ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ, 2023. – 130 с. : ил

Дополнительная литература:

1. Алексеев Г.В., Росляков Ю. Ф., Литвяк В. В. Технология хлеба и хлебобулочных изделий: учебное пособие/Г.В. Алексеев, Ю.Ф. Росляков, В.В. Литвяк-2-е изд.-Санкт-Петербург:Лань,2026-516с.

2. Бывалец, О. А. Технология хлебобулочного производства : учебное пособие / О. А. Бывалец. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. - 104 с. - ISBN 978-5-9729-1176-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2101996>

3. Канивец, И. А. Сырье и материалы хлебопекарного производства : учебное пособие / И. А. Канивец. – Минск : РИПО, 2024. - 196 с. – ISBN 978-985-895-267-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2223639>

4. Постникова, Е. В. Организация производства хлебобулочных изделий : учебное пособие / Е.В. Постникова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 216 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/995653. - ISBN 978-5-16-014650-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2132081>

5. Петрова, А. С. Инновационные технологии в хлебопечении: использование коллоидных ионов серебра для улучшения качества дрожжей и хлеба : монография / А.С. Петрова. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 177 с. — (Научная мысль). — DOI 10.12737/2228506. - ISBN 978-5-16-021514-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2228506>

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

8.1. Тестовые задания

1. Что означает аббревиатура ХАССП?

- а) Химический Анализ Составы Сырья и Продуктов
- б) Анализ Опасностей и Критические Контрольные Точки**
- в) Хозяйственный Анализ Сырьевой Сборки Продуктов
- г) Хранение, Анализ, Сертификация, Стандартизация Продуктов

2. Какой из перечисленных принципов ХАССП является основополагающим для выявления и контроля опасных факторов?

- а) Установление критических пределов
- б) Анализ опасностей**
- в) Верификация системы
- г) Ведение записей

3. Что такое "критическая контрольная точка" (ККТ) в системе ХАССП?

- а) Точка в производственном процессе, где происходит контроль качества
- б) Точка в производственном процессе, где можно предотвратить, устранить или снизить до приемлемого уровня опасный фактор**
- в) Любой этап производства, который требует особого внимания
- г) Точка, где фиксируется расход сырья

4. К какому типу опасностей относится возможность попадания посторонних предметов (стекло, металл) в продукцию?

- а) Химические опасности
- б) Физические опасности**
- в) Микробиологические опасности
- г) Аллергенные опасности

5. Установление предельных значений (например, температуры, времени, pH) для каждой ККТ называется:

- а) Мониторинг
- б) Установление критических пределов**
- в) Корректирующие действия
- г) Верификация

6. Какая группа микроорганизмов является наиболее опасной для пищевых продуктов с точки зрения риска пищевых инфекций и отравлений?

- а) Плесневые грибы
- б) Дрожжи
- в) Патогенные бактерии**
- г) Молочнокислые бактерии

7. Какие санитарные требования предъявляются к личной одежде работников хлебопекарного производства?

- а) Одежда должна быть из натуральных тканей
- б) Одежда должна быть чистой, сменной, закрытой, головной убор обязателен**
- в) Допускается ношение личной повседневной одежды
- г) Цвет спецодежды не имеет значения

8. Как осуществляется контроль за санитарным состоянием помещений пекарни?

- а) Регулярная влажная уборка
- б) Регулярная уборка, дезинфекция, дератизация, дезинсекция**
- в) Ежедневная уборка силами персонала
- г) Периодическая уборка по мере необходимости

9. Какие основные требования предъявляются к хранению сырья в пекарне?

- а) Хранение при комнатной температуре
- б) Соблюдение температурно-влажностного режима, товарное соседство, исключение контаминации**
- в) Хранение в открытой таре
- г) Хранение насыпью

10. Кто несет ответственность за соблюдение правил личной гигиены работниками хлебопекарного производства?

- а) Только сам работник
- б) Только руководство пекарни
- в) Ответственность лежит как на работнике, так и на руководстве пекарни**
- г) Ответственность несут только санитарные службы

11. Что означает "персональное значение" продукции в контексте пищевой безопасности?

- а) Продукция, разработанная для конкретного человека
- б) Продукция, предназначенная для определенных групп потребителей (например, детей, пожилых людей, спортсменов) или имеющая специализированные нутрицевтические свойства**
- в) Продукция с высокой степенью безопасности
- г) Продукция, произведенная персоналом высокой квалификации

12. Какие показатели характеризуют безопасность пищевого продукта?

- а) Внешний вид и вкус
- б) Отсутствие вредных микроорганизмов, токсинов, посторонних примесей**

- в) Соответствие рецептуре
- г) Ассортимент продукции

13. Какую роль играет декларирование пищевых продуктов при продвижении на продовольственном рынке?

- а) Подтверждает только страну-производителя
- б) Подтверждает соответствие продукции требованиям безопасности и качества, устанавливаемым нормативными документами**
- в) Является маркетинговым ходом без юридической силы
- г) Гарантирует длительный срок хранения

14. Что такое "технические условия" (ТУ) на пищевые продукты?

- а) Документ, требуемый для получения лицензии на производство
- б) Документ, устанавливающий требования к качеству, безопасности, маркировке и условиям поставки конкретного пищевого продукта, если для него отсутствуют или недостаточно разработаны государственные стандарты**
- в) Официальный сертификат соответствия
- г) Документ, регулирующий ценообразование

15. Оценка качества функционального хлеба может включать:

- а) Только органолептическую оценку (внешний вид, вкус, запах)
- б) Органолептическую оценку, определение содержания функциональных ингредиентов (клетчатки, витаминов), показатели безопасности**
- в) Оценка только стоимости продукта
- г) Оценка только срока годности

16. Какой принцип организации производства предполагает последовательное выполнение операций без возвратов и повторений?

- а) Принцип партионности
- б) Принцип прямотока**
- в) Принцип комплектации
- г) Принцип специализации

17. Что является основным документом, регламентирующим последовательность технологических операций, режимы, сырье и выход продукции?

- а) Техническое задание
- б) Технологическая карта**
- в) Договор поставки
- г) Правила внутреннего распорядка

18. Ключевым фактором успешного управления технологическими процессами является:

- а) Высокая квалификация только руководства
- б) Постоянный мониторинг, контроль и своевременное принятие решений**
- в) Минимальное количество необходимого оборудования
- г) Увеличение скорости выполнения операций любой ценой

19. "Пекарни с разделённым производством" характеризуются:

- а) Одним большим цехом для всех операций
- б) Четкое разделение производственных зон (например, зоны сырья, замеса, выпечки, упаковки) для оптимизации потоков материалов и персонала**
- в) Отсутствием технологических процессов
- г) Фокусом только на одном виде продукции

20. Какой документ определяет требования к качеству, безопасности и маркировке конкретного вида хлебобулочного изделия, если отсутствует или разработаны не полностью государственные стандарты?

- а) Техническое задание
- б) Технические условия (ТУ)**
- в) Технический регламент

г) Сертификат соответствия

21. Что такое "стартовый капитал" для пекарни?

а) Сумма денежных средств, необходимых для открытия пекарни (покупка оборудования, аренда, закупка сырья, регистрация и т.д.)

б) Прибыль, полученная за первый месяц работы

в) Средства, выделенные на маркетинг

г) Заработная плата учредителей

22. Какие основные источники финансирования пекарни существуют?

а) Только личные средства учредителей

б) Личные средства, банковские кредиты, инвестиции, государственные субсидии

в) Только продажа продукции

г) Займы у поставщиков

23. Что такое "точка безубыточности"?

а) Максимальная возможная прибыль пекарни

б) Объем производства, при котором доходы пекарни равны ее затратам, и она не получает ни прибыли, ни убытка

в) Минимальный объем производства, который пекарня может обеспечить

г) Уровень наценки, при котором продукция становится доступной

24. Какой документ определяет объемы и сроки поступления денежных средств, а также планируемые расходы пекарни?

а) Технологическая карта

б) Штатное расписание

в) План денежных потоков (Бюджет движения денежных средств)

г) Отчет о производственной деятельности

25. Какую роль играет "хлебная матрица" в основах финансирования пекарни?

а) Определяет только технологию выпечки

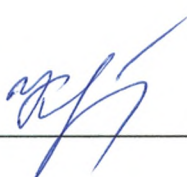
б) Помогает планировать ассортимент, объемы производства и, соответственно, прогнозировать доходы и расходы, оптимизируя рентабельность

в) Является документом для получения кредита

г) Описывает структуру затрат

Составитель программы:

Заместитель директора по учебной работе

/  /

И.Н. Кретьова