

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н. Хайруллина М. В.
“ ____ ” _____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 2 3, семестры : 4 5

Факультет бизнеса, заочная форма обучения

		Семестр	
№	Вид деятельности	4	5
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	3
2	Всего часов	0	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	20
4	Лекции, час.	2	2
5	Практические занятия, час.	0	6
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	6
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		10
10	Самостоятельная работа, час.	0	86
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		3

Рабочая программа составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению (специальности): 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

ФГОС введен в действие приказом №1332 от 12.11.2015 г. , дата утверждения: 14.12.2015 г.

Место дисциплины в структуре учебного плана: Факультативные дисциплины, вариативная

Рабочая программа разработана на основе компетентностной модели выпускника по направлению (специальности): 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры

ТОПП, протокол заседания кафедры №5 от 20.06.2017

Утверждена на совете факультета бизнеса, протокол № 6 от 21.06.2017

Программу разработал:

доцент, к.т.н. Чередниченко Л. Е.

Заведующий кафедрой:

доцент, к.э.н. Рождественская Л. Н.

Ответственный за образовательную программу:

заведующий кафедрой Рождественская Л. Н.

1. Внешние требования

Таблица 1.1

Компетенция ФГОС: ОК.4 способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности; в части следующих результатов обучения:
з1. знать основы правовой базы предприятий общественного питания
у2. уметь использовать основы правовых знаний в сфере общественного питания
у3. иметь навыки применения основ правовых знаний в сфере общественного питания
Компетенция ФГОС: ПК.19 владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг; в части следующих результатов обучения:
з1. знать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг
у2. владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
у3. иметь навыки применения нормативно правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

2. Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Таблица 2.1

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
<i>Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания</i>	
ОК.4.з1 знать основы правовой базы предприятий общественного питания	
1.об основах правовой базы предприятий общественного питания: Законы, ГОСТы, Строительные нормы и правила, Санитарные нормы и правила	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.19.з1 знать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг	
2.о нормативно-правовой базе в области продаж продукции производства и услуг общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.4.з1 знать основы правовой базы предприятий общественного питания	
3.перечень законов регламентирующих деятельность предприятий общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.19.з1 знать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг	
4.основные нормативно-правовые документы, регламентирующие сферу продаж продукции и услуг общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.4.з1 знать основы правовой базы предприятий общественного питания	
5.ориентироваться в законодательной базе предприятий общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.4.у2 уметь использовать основы правовых знаний в сфере общественного питания	
6.использовать основы правовых знаний в сфере общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.19.у3 иметь навыки применения нормативно правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	
7.применять нормативно-правовую базу во всех сферах деятельности предприятий общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.4.у3 иметь навыки применения основ правовых знаний в сфере общественного питания	
8. иметь навыки применения основ правовых знаний в сфере общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.19.у2 владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	
9.владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Практические занятия

3. Содержание и структура учебной дисциплины

Таблица 3.1

Темы лекций	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения	Учебная деятельность
Семестр: 4				
Дидактическая единица: Вводная установочная лекция				
12. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Значение учебной дисциплины в подготовке к профессиональной деятельности специалистов в области технологии и организации ресторанного сервиса	0	2	1, 2	Прослушивание материалов лекции
Семестр: 5				
Дидактическая единица: Основы гражданского права				
2. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности: виды, понятие, формы, связь различных видов деятельности. Характеристика предпринимательской деятельности.	0	0,5	2, 3	Прослушивание материала лекций
4. Основные организационно - правовые формы юридических лиц	0	0,5	1, 3	
Дидактическая единица: Основы трудового права РФ				
8. Правовое регулирование трудовых отношений: Трудовой кодекс и Конституция РФ	0	0,5	1, 2, 4, 6, 8	
Дидактическая единица: Административные правонарушения и административная ответственность				
11. Законодательство РФ об административных правонарушениях. Законодательство об административных правонарушениях: задачи, принципы. Характеристика ФЗ РФ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения".	0	0,5	1, 3, 5, 7, 8	

Таблица 3.2

Темы практических занятий	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения	Учебная деятельность
Семестр: 5				
Дидактическая единица: Основы гражданского права				

1. Правовой статус граждан. Индивидуальное предпринимательство. Юридические лица: признаки, правоспособность, регистрация, реорганизация, ликвидация, банкротство.	0	1	3, 7	Изучение и оформление документов на регистрацию и ликвидацию ИП, ООО и др. форм юридических лиц
2. Субъекты предпринимательской деятельности: физические (граждане), юридические лица, государство и государственные образования как субъект гражданско - хозяйственных отношений. Оформление документов на регистрацию и ликвидацию ИП, ООО и др. форм юридических лиц	1	1	1, 3, 6	Изучение актов и нормативов правовых документов
3. Правовой статус граждан. Индивидуальное предпринимательство. Юридические лица: признаки, правоспособность, регистрация, реорганизация, ликвидация, банкротство	1	1	1, 3, 5, 7	Оформление документов на регистрацию и ликвидацию ИП, ООО и др. форм юридических лиц
4. Основные организационно - правовые формы коммерческих и некоммерческих юридических лиц	0	1	1, 3, 7, 9	Мозговой штурм: Составление схемы "Основные организационно - правовые формы юридических лиц"
5. Законодательство, регулирующее договорные отношения. Основные виды хозяйственных договоров, применяемых на территории РФ: понятие, виды, порядок оформления, заключения и расторжения.	1	1	1, 3, 4, 6	Квест: Заключение, оформление договора купли - продажи в общественном питании
7. Товарные знаки. Защита нарушенного авторского права.	1	1	2, 4, 8	Выступления с сообщениями по заданным темам
Дидактическая единица: Основы трудового права РФ				
8. Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, формы. Порядок заключения трудового договора	1	0	2, 4, 6, 9	Квест: составление трудового договора
Дидактическая единица: Административные правонарушения и административная ответственность				
10. Законодательство об административных правонарушениях: задачи, принципы. Характеристика ФЗ РФ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения".	1	0	2, 7, 9	Изучение видов административных правонарушений и административной ответственности Изучение видов административных наказаний

4. Самостоятельная работа обучающегося

№	Виды самостоятельной работы	Ссылки на результаты обучения	Часы на выполнение	Часы на консультации
Семестр: 5				
1	Контрольные работы	3, 4, 5, 6, 7	40	4
Поиск и подбор материала, выполнение контрольной работы: Чередниченко Л. Е. Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234873 . - Загл. с экрана.				
2	Подготовка к занятиям	3, 4, 5, 6, 7	20	4
Изучение материалов лекции и дополнительных источников информации, рекомендуемых преподавателем: Чередниченко Л. Е. Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234873 . - Загл. с экрана.				
3	Дополнительная учебная деятельность	1, 2, 8	6	2
Поиск материала по дополнительным заданным темам, подготовка сообщений: Чередниченко Л. Е. Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234873 . - Загл. с экрана.				
4	Подготовка к аттестации	1, 2, 3, 4, 5	20	0
Повторение лекционного материала и изучение дополнительного, рекомендуемого: Чередниченко Л. Е. Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234873 . - Загл. с экрана.				

5. Технология обучения

Для организации и контроля самостоятельной работы обучающихся, а также проведения консультаций применяются информационно-коммуникационные технологии (табл. 5.1).

Таблица 5.1

Деятельность	Информационно-коммуникационные технологии
Информирование	e-mail; Социальные сети; Среда электронного обучения НГТУ
Консультирование	e-mail; Социальные сети; Среда электронного обучения НГТУ
Контроль	e-mail; Социальные сети; Среда электронного обучения НГТУ
Размещение учебных материалов	e-mail; Социальные сети; Среда электронного обучения НГТУ

6. Правила аттестации обучающихся по учебной дисциплине

Для аттестации обучающихся по дисциплине используется балльно-рейтинговая система (БРС), позволяющая выставять оценки по традиционной шкале и 15-уровневой ECTS. Краткая информация о БРС приведена в табл. 6.1.

Таблица 6.1

Оцениваемые виды деятельности обучающихся	Максимальный балл
Семестр: 5	
<i>Дополнительная учебная деятельность:</i>	
<i>Лекция:</i>	2
<i>Практические занятия:</i>	28
<i>Контрольные работы:</i>	50
<i>Зачет:</i>	20

В таблице 6.2 представлено соответствие форм контроля заявляемым требованиям к результатам освоения дисциплины.

Таблица 6.2

Коды компетенций ФГОС	Результаты обучения	Формы контроля	
		Контр. раб.	Зачет
ОК.4	з1. знать основы правовой базы предприятий общественного питания	+	+
	у2. уметь использовать основы правовых знаний в сфере общественного питания	+	+
	у3. иметь навыки применения основ правовых знаний в сфере общественного питания	+	+
ПК.19	з1. знать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг	+	+
	у2. владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	+	+
	у3. иметь навыки применения нормативно правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	+	+

Фонд оценочных средств по дисциплине представлен в приложении № 1 к рабочей программе.

7. Литература

Основная литература

1. Рождественская Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2017. - 177, [1] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234004

Дополнительная литература

1. Петрова Г. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в сфере сервиса : учебник для среднего профессионального образования по специальности 2301-Организация обслуживания в сфере сервиса, 2302-Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах, 2311-Организация обслуживания в общественном питании. - М., 2004. - 319, [1] с.
2. Ивлев С. В. Правовое обеспечение социально-культурного сервиса и туризма : курс лекций / С. В. Ивлев ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2009. - 55, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000136147
3. Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сборник нормативных документов / [сост. Ю. Ф. Волков]. - Ростов н/Д, 2003. - 383 с.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>
2. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>
3. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>
4. ЭБС "Znanium.com" : <http://znanium.com/>
5. :

8. Методическое и программное обеспечение

8.1 Методическое обеспечение

1. Ивлев С. В. Административно-правовое регулирование в сервисе [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов 1 курса направления 100100 «Сервис»] / С. В. Ивлев ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2014]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000202804. - Загл. с экрана.
2. Чередниченко Л. Е. Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234873. - Загл. с экрана.

8.2 Специализированное программное обеспечение

- 1 Office
- 2 Windows
- 3 Office

9. Материально-техническое обеспечение

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Применяется для проведения лекций и семинарских занятий

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	Применяется для проведения практических занятий

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н., профессор М.В. Хайруллина
“ ” _____ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания
Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

1. Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания приведена в Таблице.

Таблица

Формируемые компетенции	Показатели сформированности компетенций (знания, умения, навыки)	Темы	Этапы оценки компетенций	
			Мероприятия текущего контроля (курсовой проект, РГЗ(Р) и др.)	Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)
ОК.4 способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	31. знать основы правовой базы предприятий общественного питания	Основные организационно - правовые формы юридических лиц Законодательство, регулирующее договорные отношения. Основные виды хозяйственных договоров, применяемых на территории РФ: понятие, виды, порядок оформления, заключения и расторжения. Законодательство РФ об административных правонарушениях. Законодательство об административных правонарушениях: задачи, принципы. Характеристика ФЗ РФ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения". Основные организационно - правовые формы коммерческих и некоммерческих юридических лиц Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности: виды, понятие, формы, связь различных видов деятельности. Характеристика предпринимательской деятельности. Правовое регулирование трудовых отношений: Трудовой кодекс и Конституция РФ Правовой статус граждан. Индивидуальное предпринимательство. Юридические лица: признаки, правоспособность, регистрация, реорганизация, ликвидация, банкротство Правовой статус граждан. Индивидуальное предпринимательство. Юридические лица: признаки, правоспособность, регистрация, реорганизация, ликвидация, банкротство. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Значение учебной	Контрольные работы, разделы 1-2	Зачет, вопросы 1-10

		дисциплины в подготовке к профессиональной деятельности специалистов в области технологии и организации ресторанного сервиса Субъекты предпринимательской деятельности: физические (граждане), юридические лица, государство и государственные образования как субъект гражданско - хозяйственных отношений. Оформление документов на регистрацию и ликвидацию ИП, ООО и др. форм юридических лиц		
ОК.4	у2. уметь использовать основы правовых знаний в сфере общественного питания	Законодательство, регулирующее договорные отношения. Основные виды хозяйственных договоров, применяемых на территории РФ: понятие, виды, порядок оформления, заключения и расторжения. Правовое регулирование трудовых отношений: Трудовой кодекс и Конституция РФ Субъекты предпринимательской деятельности: физические (граждане), юридические лица, государство и государственные образования как субъект гражданско - хозяйственных отношений. Оформление документов на регистрацию и ликвидацию ИП, ООО и др. форм юридических лиц Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, формы. Порядок заключения трудового договора	Контрольные работы, разделы 1-2	Зачет, вопросы 11-17
ОК.4	у3. иметь навыки применения основ правовых знаний в сфере общественного питания	Законодательство РФ об административных правонарушениях. Законодательство об административных правонарушениях: задачи, принципы. Характеристика ФЗ РФ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения". Правовое регулирование трудовых отношений: Трудовой кодекс и Конституция РФ Товарные знаки. Защита нарушенного авторского права.	Контрольные работы, разделы 1-2	Зачет, вопросы 18-27
ПК.19/ОУ владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и	з1. знать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и	Законодательство об административных правонарушениях: задачи, принципы. Характеристика ФЗ РФ "О качестве и безопасности пищевых	Контрольные работы, разделы 1-2	Зачет, вопросы 28-35

услуг	услуг	продуктов", "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения". Законодательство, регулирующие договорные отношения. Основные виды хозяйственных договоров, применяемых на территории РФ: понятие, виды, порядок оформления, заключения и расторжения. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности: виды, понятие, формы, связь различных видов деятельности. Характеристика предпринимательской деятельности. Правовое регулирование трудовых отношений: Трудовой кодекс и Конституция РФ Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Значение учебной дисциплины в подготовке к профессиональной деятельности специалистов в области технологии и организации ресторанного сервиса Товарные знаки. Защита нарушенного авторского права. Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, формы. Порядок заключения трудового договора		
ПК.19/ОУ	у2. владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Законодательство об административных правонарушениях: задачи, принципы. Характеристика ФЗ РФ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения". Основные организационно - правовые формы коммерческих и некоммерческих юридических лиц Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, формы. Порядок заключения трудового договора	Контрольные работы, разделы 1-2	Зачет, вопросы 36-40
ПК.19/ОУ	у3. иметь навыки применения нормативно правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Законодательство об административных правонарушениях: задачи, принципы. Характеристика ФЗ РФ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения". Законодательство РФ об административных правонарушениях. Законодательство об административных правонарушениях: задачи,	Контрольные работы, разделы 1-2	Зачет, вопросы 35-42

		принципы. Характеристика ФЗ РФ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения". Основные организационно - правовые формы коммерческих и некоммерческих юридических лиц Правовой статус граждан. Индивидуальное предпринимательство. Юридические лица: признаки, правоспособность, регистрация, реорганизация, ликвидация, банкротство Правовой статус граждан. Индивидуальное предпринимательство. Юридические лица: признаки, правоспособность, регистрация, реорганизация, ликвидация, банкротство.		
--	--	---	--	--

Паспорт зачета

по дисциплине «Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания», 5 семестр

1. Методика оценки

Зачет проводится в устной форме, по билетам. Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос выбирается из диапазона вопросов 1-21, второй вопрос из диапазона вопросов 22-42 (список вопросов приведен ниже). В ходе экзамена преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня (п. 4).

Форма билета для зачета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № 1

к зачету по дисциплине «Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания»

1. Закон о защите прав потребителей в сфере общественного питания. Основные права потребителей.
2. Государственная инспекция труда и служба занятости Федеральной службы по труду и занятости. Пункты проверки и контроля. Соответствующие нормативные акты

Утверждаю: зав. кафедрой _____ должность, ФИО
(подпись) (дата)

2. Критерии оценки

- Ответ на билет для зачета считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает определений основных понятий, не способен показать причинно-следственные связи явлений, не владеет основными терминами и определениями
оценка составляет 5 баллов.
- Ответ на билет для зачета засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, может показать причинно-следственные связи явлений, но указывает не все аспекты действия нормативно-правового акта (ов) на предприятии общественного питания,
оценка составляет 10 баллов.
- Ответ на билет для зачета засчитывается на **базовом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, может показать причинно-следственные связи явлений, указывает не точно аспекты действия нормативно-правового акта (ов) на предприятии общественного питания,
оценка составляет 15 баллов.
- Ответ на билет для зачета засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, терминов и определений, может показать причинно-следственные связи явлений, указывает все аспекты действия нормативно-правового акта (ов) на предприятии общественного питания,

оценка составляет 20 баллов.

3. Шкала оценки

Зачет считается сданным, если сумма баллов по всем заданиям билета оставляет не менее 10 баллов (из 20 возможных).

В общей оценке по дисциплине баллы за зачет учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

4. Вопросы к зачету по дисциплине «Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания»

1. Закон о защите прав потребителей в сфере общественного питания. Основные права потребителей.
2. Закон о защите прав потребителей в сфере общественного питания. Ответственность исполнителя услуг за нарушение прав потребителей
3. Трудовой кодекс Российской Федерации. Положение о федеральном государственном надзоре за соблюдением трудового законодательства и иных нормативных правовых актов, содержащих нормы трудового права, утвержденное постановлением Правительства РФ от 1 сентября 2012 г. №875.
4. Федеральный закон от 22 июля 2008 г. №123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности». Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности». Постановление РФ от 12 апреля 2012 г. №290 «О федеральном государственном пожарном надзоре».
5. Федеральный закон от 26 июля 2006 г. №135-ФЗ «О защите конкуренции». Основные положения.
6. Федеральный закон от 13 марта 2006 г. №38-ФЗ «О рекламе». Основные положения
7. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011.
8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Основные положения
9. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
10. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
11. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Основные положения
12. ГОСТ Р 55051-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу.
13. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
14. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
15. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
16. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

- 17.ГОСТ 31988-2012.Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- 18.ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
- 19.ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
- 20.ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
- 21.ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения.
- 22.ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
- 23.ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
- 24.ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.
- 25.Нормативно-правовые и законодательные акты регулирующие деятельность сферы услуг
- 26.ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
- 27.ГОСТ Р 1.4-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения
- 28.Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- 29.Роспотребнадзор (Федеральная служба в сфере защиты прав потребителей). Пункты проверки и контроля. Ключевые нормативные акты.
- 30.Государственная инспекция труда и служба занятости Федеральной службы по труду и занятости. Пункты проверки и контроля. Соответствующие нормативные акты.
- 31.Противопожарная служба МЧС России. Пункты проверки и контроля. Ключевые нормативные акты
- 32.Пенсионный фонд и Фонд социального страхования. Пункты проверки и контроля. Ключевые нормативные акты
- 33.Федеральная налоговая служба и ее территориальные органы. Пункты проверки и контроля. Ключевые нормативные акты
- 34.Служба стандартизации и сертификации. Пункты проверки и контроля. Ключевые нормативные акты
- 35.Антимонопольная служба. Пункты проверки и контроля. Ключевые нормативные акты
- 36.Служба по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций. Пункты проверки и контроля. Ключевые нормативные акты
- 37.Торговля алкоголем. Регламентирующие законы. Сопроводительные документы. Получение лицензии
- 38.Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и

продовольственного сырья» (СП 2.3.6.1079-01). Требования к микроклимату и поточности, размещению предприятия.

39. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (СП 2.3.6.1079-01). Требования к водоснабжению и канализации, к уборке помещений, а по борьбе с насекомыми и грызунами

40. Особенности договора аренды. Ключевые моменты.

41. Медицинские и санитарные требования. Приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

42. Обязательные минимум договоров, необходимых для деятельности предприятия питания

Паспорт контрольной работы

по дисциплине «Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания», 5 семестр

1. Методика оценки

Контрольная работа проводится по индивидуальным темам (п.4). Выполняется в виде презентации в редакторе PowerPoint. Защита работы проходит по презентации.

Структура работы

Введение. Место и роль нормативно-правового регулирования в системе общественного питания

1. Основные положения заданного документа (закона). Краткая характеристика
2. Область применения заданного документа (закона) в системе общественного питания

Заключение. Выводы по разделам 1-2

Критерии оценки

Каждое задание контрольной работы оценивается в соответствии с приведенными ниже критериями.

Контрольная работа считается **невыполненной**, если рассмотрены не все важные составляющие закона (ГОСТа), не проанализированы области его применения в системе общественного питания. Оценка составляет 20 баллов.

Работа выполнена на **пороговом** уровне, если рассмотрены все важные составляющие закона (ГОСТа), но плохо проанализированы области его применения в системе общественного питания. Оценка составляет 30 баллов.

Работа выполнена на **базовом** уровне, если рассмотрены все важные составляющие закона (ГОСТа), проанализированы области его применения в системе общественного питания, но есть упущения. Оценка составляет 40 баллов.

Работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если рассмотрены все важные составляющие закона (ГОСТа), проанализированы области его применения в системе общественного питания, выявлены все аспекты его действия на предприятии питания. Оценка составляет 50 баллов.

2. Шкала оценки

В общей оценке по дисциплине баллы за контрольную работу учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

3. Примерные темы вариантов контрольной работы

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Основные положения
2. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
3. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
4. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Основные положения
5. ГОСТ Р 55051-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу.
6. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
7. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
8. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
9. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
10. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
11. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
12. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
13. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
14. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения.
15. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
16. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
17. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.
18. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
19. ГОСТ Р 1.4-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения
20. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по **дисциплине** проводится в 5 семестре - в форме зачета, который направлен на оценку сформированности компетенций ОК.4, ПК.19/ОУ.

Зачет проводится в устной форме, по билетам. На подготовку к ответу дается 1 час.

Кроме того, сформированность компетенций проверяется при проведении мероприятий текущего контроля, указанных в таблице раздела 1.

В 5 семестре обязательным этапом текущей аттестации является контрольная работа. Требования к выполнению контрольной работы, состав и правила оценки сформулированы в паспорте контрольной работы.

Общие правила выставления оценки по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой, приведенной в рабочей программе дисциплины.

На основании приведенных далее критериев можно сделать общий вывод о сформированности компетенций ОК.4, ПК.19/ОУ, за которые отвечает дисциплина, на разных уровнях.

Общая характеристика уровней освоения компетенций.

Ниже порогового. Уровень выполнения работ не отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, пробелы могут носить существенный характер, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы не достаточно, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнены или выполнены с существенными ошибками.

Пороговый. Уровень выполнения работ отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

Базовый. Уровень выполнения работ отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

Продвинутый. Уровень выполнения работ отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

Паспорт зачета

по дисциплине «Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий
питания», 5 семестр

1. Методика оценки

Зачет проводится в устной форме, по билетам. Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос выбирается из диапазона вопросов 1-21, второй вопрос из диапазона вопросов 22-42 (список вопросов приведен ниже). В ходе экзамена преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня (п. 4).

Форма билета для зачета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № 1

к зачету по дисциплине «Нормативно-правовое регулирование деятельности
предприятий питания»

1. Закон о защите прав потребителей в сфере общественного питания. Основные права потребителей.
2. Государственная инспекция труда и служба занятости Федеральной службы по труду и занятости. Пункты проверки и контроля. Соответствующие нормативные акты

Утверждаю: зав. кафедрой _____ должность, ФИО
(подпись)
(дата)

2. Критерии оценки

- Ответ на билет для зачета считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает определений основных понятий, не способен показать причинно-следственные связи явлений, не владеет основными терминами и определениями оценка составляет 5 баллов.
- Ответ на билет для зачета засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, может показать причинно-следственные связи явлений, но указывает не все аспекты действия нормативно-правового акта (ов) на предприятии общественного питания, оценка составляет 10 баллов.

- Ответ на билет для зачета засчитывается на **базовом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, может показать причинно-следственные связи явлений, указывает не точно аспекты действия нормативно-правового акта (ов) на предприятии общественного питания, оценка составляет 15 баллов.
- Ответ на билет для зачета засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, терминов и определений, может показать причинно-следственные связи явлений, указывает все аспекты действия нормативно-правового акта (ов) на предприятии общественного питания, оценка составляет 20 баллов.

3. Шкала оценки

Зачет считается сданным, если сумма баллов по всем заданиям билета оставляет не менее 10 баллов (из 20 возможных).

В общей оценке по дисциплине баллы за зачет учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

4. Вопросы к зачету по дисциплине «Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания»

1. Закон о защите прав потребителей в сфере общественного питания. Основные права потребителей.
2. Закон о защите прав потребителей в сфере общественного питания. Ответственность исполнителя услуг за нарушение прав потребителей
3. Трудовой кодекс Российской Федерации. Положение о федеральном государственном надзоре за соблюдением трудового законодательства и иных нормативных правовых актов, содержащих нормы трудового права, утвержденное постановлением Правительства РФ от 1 сентября 2012 г. №875.
4. Федеральный закон от 22 июля 2008 г. №123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности». Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности». Постановление РФ от 12 апреля 2012 г. №290 «О федеральном государственном пожарном надзоре».
5. Федеральный закон от 26 июля 2006 г. №135-ФЗ «О защите конкуренции». Основные положения.
6. Федеральный закон от 13 марта 2006 г. №38-ФЗ «О рекламе». Основные положения
7. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011.
8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Основные положения
9. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.

- 10.ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
- 11.ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Основные положения
- 12.ГОСТ Р 55051-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу.
- 13.ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
- 14.ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
- 15.ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- 16.ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- 17.ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- 18.ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
- 19.ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
- 20.ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
- 21.ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения.
- 22.ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
- 23.ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
- 24.ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.
- 25.Нормативно-правовые и законодательные акты регулирующие деятельность сферы услуг
- 26.ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
- 27.ГОСТ Р 1.4-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты

- организаций. Общие положения
- 28.**Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- 29.**Роспотребнадзор (Федеральная служба в сфере защиты прав потребителей). Пункты проверки и контроля. Ключевые нормативные акты.
- 30.**Государственная инспекция труда и служба занятости Федеральной службы по труду и занятости. Пункты проверки и контроля. Соответствующие нормативные акты.
- 31.**Противопожарная служба МЧС России. Пункты проверки и контроля. Ключевые нормативные акты
- 32.**Пенсионный фонд и Фонд социального страхования. Пункты проверки и контроля. Ключевые нормативные акты
- 33.**Федеральная налоговая служба и ее территориальные органы. Пункты проверки и контроля. Ключевые нормативные акты
- 34.**Служба стандартизации и сертификации. Пункты проверки и контроля. Ключевые нормативные акты
- 35.**Антимонопольная служба. Пункты проверки и контроля. Ключевые нормативные акты
- 36.**Служба по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций. Пункты проверки и контроля. Ключевые нормативные акты
- 37.**Торговля алкоголем. Регламентирующие законы. Сопроводительные документы. Получение лицензии
- 38.**Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (СП 2.3.6.1079-01). Требования к микроклимату и поточности, размещению предприятия.
- 39.**Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (СП 2.3.6.1079-01). Требования к водоснабжению и канализации, к уборке помещений, а по борьбе с насекомыми и грызунами
- 40.**Особенности договора аренды. Ключевые моменты.
- 41.**Медицинские и санитарные требования. Приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
- 42.** Обязательные минимум договоров, необходимых для деятельности предприятия питания

Паспорт контрольной работы

по дисциплине «Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий
питания», 5 семестр

1. Методика оценки

Контрольная работа проводится по индивидуальным темам (п.4). Выполняется в виде презентации в редакторе PowerPoint. Защита работы проходит по презентации.

Структура работы

Введение. Место и роль нормативно-правового регулирования в системе общественного питания

1. Основные положения заданного документа (закона). Краткая характеристика
2. Область применения заданного документа (закона) в системе общественного питания

Заключение. Выводы по разделам 1-2

Критерии оценки

Каждое задание контрольной работы оценивается в соответствии с приведенными ниже критериями.

Контрольная работа считается **невыполненной**, если рассмотрены не все важные составляющие закона (ГОСТа), не проанализированы области его применения в системе общественного питания. Оценка составляет 20 баллов.

Работа выполнена на **пороговом** уровне, если рассмотрены все важные составляющие закона (ГОСТа), но плохо проанализированы области его применения в системе общественного питания. Оценка составляет 30 баллов.

Работа выполнена на **базовом** уровне, если рассмотрены все важные составляющие закона (ГОСТа), проанализированы области его применения в системе общественного питания, но есть упущения. Оценка составляет 40 баллов.

Работа считается выполненной на **продвинутом** уровне, если рассмотрены все важные составляющие закона (ГОСТа), проанализированы области его применения в системе общественного питания, выявлены все аспекты его действия на предприятии питания. Оценка составляет 50 баллов.

2. Шкала оценки

В общей оценке по дисциплине баллы за контрольную работу учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

3. Примерные темы вариантов контрольной работы

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Основные положения
2. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
3. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
4. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Основные положения
5. ГОСТ Р 55051-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу.
6. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
7. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
8. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
9. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
10. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
11. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
12. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
13. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
14. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения.
15. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
16. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
17. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.
18. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания.

Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания

19. ГОСТ Р 1.4-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения

20. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».