

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 19.09.2023 06:03:00

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Факультет зоотехнии, товароведения и стандартизации

**ОПОП по направлению подготовки
27.04.01 Стандартизация и метрология**

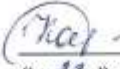
СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП

 Ю.А. Динер
« 23 » июль 20 21 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан

 О.В. Косенчук
« 23 » июль 20 21 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины**

**Б1.В.03 Системы обеспечения качества
и безопасности пищевой продукции**

**Направленность «Обеспечение качества и безопасности
сырья и пищевой продукции»**

Обеспечивающая проведение дисциплины
кафедра -

Разработчик (и) РП:

Канд.техн.наук, доцент

Товароведения, стандартизации и
управления качеством

 Н.А.Юрк

Внутренние эксперты:

Председатель МК,

Канд.техн.наук, доцент

 Н.А.Юрк

Начальник управления информационных
технологий

 П.И. Ревякин

Заведующий методическим отделом УМУ

 Г.А. Горелкина

Директор НСХБ

 И.М. Демчукова

Омск 2021

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения дисциплины в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – магистратура по направлению подготовки 27.04.01 Стандартизация и метрология, утверждённый приказом Министерства образования и науки от 11 августа 2020 г. № 943;
- основная профессиональная образовательная программа подготовки магистра, по направлению 27.04.01 Стандартизация и метрология, направленность (профиль) Обеспечение качества и безопасности сырья и пищевой продукции.

1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является дисциплиной обязательной для изучения.

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п. 9 рабочей программы.

2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП

2.1 Процесс изучения дисциплины в целом направлен на подготовку обучающегося к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственно-технологический и организационно-управленческий, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО университета, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

Цель дисциплины: готовности к профессиональной деятельности в области управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе систематической идентификации, оценки и управления опасными факторами, оказывающими влияние на безопасность продукции.

2.2 Перечень компетенций формируемых в результате освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Способен разрабатывать, внедрять и контролировать системы управления качеством продукции в организации	ИД-1 _{ПК-1} знает нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления качеством продукции в организации	методы сбора, анализа, систематизации и нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы систем управления качеством продукции в организации	выбирать и обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления качеством продукции в организации	применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы систем управления качеством продукции в организации

		ИД-2 _{ПК-1} разрабатывает и внедряет системы управления качеством продукции в организации	системы управления качеством продукции	разрабатывать системы управления качеством продукции в организации	внедрять системы управления качеством продукции в организации
ПК-3	Способен организовывать и контролировать работы по предотвращению выпуска бракованной продукции	ИД-1 _{ПК-3} знает нормативные и методические документы, регламентирую щие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикато в, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведения технологическо го процесса	методы сбора, анализа, систематизаци и нормативных и методических документов, регламентиру ющих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикат ов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведения технологическ ого процесса	выбирать и обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующ ие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведения технологическог о процесса	применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведения технологического процесса

2.3 Описание показателей, критериев и шкал оценивания в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач		
Критерии оценивания								
ПК-1	ИД-1 _{ПК-1}	Полнота знаний	методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих их вопросы систем управления качеством продукции в организации	Не знает методы сбора, анализа, систематизации и методических документов, регламентирующих вопросы систем управления качеством продукции в организации	Поверхностно знает методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы систем управления качеством продукции в организации	Достаточно хорошо знает методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы систем управления качеством продукции в организации	Знает методы сбора, анализа, систематизации и методических документов, регламентирующих вопросы систем управления качеством продукции в организации	рубежное тестирование, курсовой проект, реферат, экзамен
		Наличие умений	выбирать и обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления качеством продукции в организации	Не умеет выбирать и обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления качеством продукции в организации	С трудом умеет выбирать и обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления качеством продукции в организации	Умеет выбирать и обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления качеством продукции в организации	Демонстрирует устойчивое умение выбирать и обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления качеством продукции в организации	

		Наличие навыков (владение опытом)	применения нормативных и методических документов, регламентирующих их вопросы систем управления качеством продукции в организации	Не владеет навыками применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы систем управления качеством продукции в организации	Посредственно владеет навыками применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы систем управления качеством продукции в организации	Владеет навыками применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы систем управления качеством продукции в организации	Уверенно владеет навыками применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы систем управления качеством продукции в организации	рубежное тестирование, курсовой проект, реферат, экзамен
	ИД-2 _{ПК-1}	Полнота знаний	системы управления качеством продукции	Не знает системы управления качеством продукции	Поверхностно знает системы управления качеством продукции	Достаточно хорошо знает системы управления качеством продукции	Знает системы управления качеством продукции	
		Наличие умений	разрабатывать системы управления качеством продукции в организации	Не умеет разрабатывать системы управления качеством продукции в организации	С трудом умеет разрабатывать системы управления качеством продукции в организации	Умеет разрабатывать системы управления качеством продукции в организации	Демонстрирует устойчивое умение разрабатывать системы управления качеством продукции в организации	
		Наличие навыков (владение опытом)	внедрять системы управления качеством продукции в организации	Не владеет навыками внедрения систем управления качеством продукции в организации	Посредственно владеет навыками внедрения систем управления качеством продукции в организации	Владеет навыками внедрения систем управления качеством продукции в организации	Уверенно владеет навыками внедрения систем управления качеством продукции в организации	
ПК-3	ИД-1 _{ПК-3}	Полнота знаний	методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих их вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведения технологического процесса	Не знает методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведения технологического процесса	Поверхностно знает методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведения технологического процесса	В достаточной мере знает методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведения технологического процесса	В полной мере знает методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведения технологического процесса	рубежное тестирование, курсовой проект, реферат, экзамен
		Наличие умений	выбирать и	Не умеет выбирать и	С трудом умеет	Умеет выбирать и	Демонстрирует	

			обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	выбирать и обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	устойчивое умение выбирать и обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	
		Наличие навыков (владение опытом)	применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	Не владеет навыками применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	Посредственно владеет навыками применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	Владеет навыками применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	Уверенно владеет навыками применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	

2.4 Логические и содержательные взаимосвязи дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

Учебные дисциплины, практики, на которые опирается содержание данной учебной дисциплины		Код и наименование учебных дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Код и наименование учебных дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Код и наименование	Перечень требований, сформированных в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
Б1.О.30 Управление качеством (дисциплина подготовки бакалавра по направлению подготовки 27.03.01 – Стандартизация и метрология)	Знать теоретические основы обеспечения качества продукции Уметь разрабатывать концепцию управления качеством на основе принципов ИСО 9000 Владеть навыками решения практических задач по управлению качеством на этапах жизненного цикла продукции	Б.3 Государственная итоговая аттестация	Б1.О.03 Методы оценки эффективности Б1.О.05 Метрологическое обеспечение производства, контроля и испытаний Б1.В.04 Аудит систем качества Б1.В.ДВ.01.01 Автоматизация измерений, испытаний и контроля Б1.В.ДВ.01.02 Жизненный цикл продукции

2.5 Формы методических взаимосвязей дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

В рамках методической работы применяются следующие формы методических взаимосвязей:

- учёт содержания предшествующих дисциплин при формировании рабочей программы последующей дисциплины;
- согласование рабочей программы предшествующей дисциплины ведущим преподавателем последующей дисциплины;
- совместное обсуждение ведущими преподавателями предшествующей и последующей дисциплин результатов входного тестирования по последующей дисциплине;
- участие ведущего преподавателя последующей дисциплины в процедуре приёма зачета/экзамена по предыдущей.

2.6 Социально-воспитательный компонент дисциплины

В условиях созданной вузом социокультурной среды в результате изучения дисциплины: формируются мировоззрение и ценностные ориентации обучающихся; интеллектуальные умения, научное мышление; способность использовать полученные ранее знания, умения, навыки, развитие творческих начал.

Воспитательные задачи реализуются в процессе общения преподавателя с обучающимися, в использовании активных методов обучения, побуждающих обучающихся проявить себя в совместной деятельности, принять оценочное решение. Коллективные виды деятельности способствуют приобретению навыков работы в коллективе, умения управления коллективом. Самостоятельная работа способствует выработке у обучающихся способности принимать решение и навыков самоконтроля.

Через связь с НИРС, осуществляемой во внеучебное время, социально-воспитательный компонент ориентирован на:

- 1) адаптацию и встраивание обучающихся в общественную жизнь ВУЗа, укрепление межличностных связей и уверенности в правильности выбранной профессии;
- 2) проведение систематической и целенаправленной профориентационной работы, формирование творческого, сознательного отношения к труду;
- 3) формирование общекультурных компетенций, укрепление личных и групповых ценностей, общественных ценностей, ценности непрерывного образования;
- 4) гражданско-правовое воспитание личности;
- 5) патриотическое воспитание обучающихся, формирование модели профессиональной этики, культуры экономического мышления, делового общения.

Объединение элементов образовательной и воспитательной составляющей дисциплины способствует формированию общекультурных компетенций выпускников, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

2.7 Соответствие сформулированных в профессиональной образовательной программе планируемых результатов ее освоения профессиональным стандартам

В соответствии с реализацией основных требований законодательства РФ в области внедрения профессиональных стандартов, в университете идет работа по актуализации основных образовательных программ с учетом принимаемых профессиональных стандартов по направлению установления соответствия ФГОС, ОПОП И ПС и сопряжения их разделов, а также по актуализации ОПОП в соответствии с требованиями рынка труда. Соотнесение компетенций трудовым функциям ПС представлены в разделе 9 ОПОП.

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается в 3 семестре 2 курса очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения.

Продолжительность семестра 18 4/6 недель очной формы обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часов

(в том числе 36 часов на подготовку и сдачу экзамена).

Вид учебной работы	Трудоемкость, час	
	семестр	
	очная форма	заочная форма
	№ 3	2 курс
1. Аудиторные занятия, всего	84	18
- лекции	16	4
- практические занятия (включая семинары)	68	14
- лабораторные работы		
2. Внеаудиторная академическая работа	132	225
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:	46	46
- курсовой проект	30	30
- реферат	16	16
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	22	115
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	46	46
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):	18	18
3. Подготовка и сдача экзамена по итогам освоения дисциплины	36	9
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	Часы	252
	Зачетные единицы	7

4. СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела учебной дисциплины. Укрупнённые темы раздела		Трудоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.						Форма рубежного контроля по разделу	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
		Общая	Аудиторная работа				ВАРС			
			всего	лекции	занятия		всего			Фиксированные виды
					практические (всех форм)	лабора- торные				
Очная форма обучения										
1	Качество и безопасность как основные свойства продукции	28	10	2	8		18	46	Рубежное тестирование	ПК-1 ПК-3
2	Контроль качества и безопасности пищевой продукции	34	8	4	4		26		Рубежное тестирование	ПК-1 ПК-3
3	Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками	50	6	2	4		44		Рубежное тестирование	ПК-1 ПК-3
4	Внедрение системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	82	54	6	48		28		Рубежное тестирование	ПК-1 ПК-3
5	Аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции	22	6	2	4		16		Рубежное тестирование	ПК-1 ПК-3
	Промежуточная аттестация	36							Экзамен	
Итого по учебной дисциплине		252	84	16	68			46		
Заочная форма обучения										
1	Качество и безопасность как основные свойства продукции	32	2		2		30	46	Рубежное тестирование	ПК-1 ПК-3
2	Контроль качества и безопасности пищевой продукции	40	2	2			38		Рубежное тестирование	ПК-1 ПК-3
3	Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками	71	1		1		70		Рубежное тестирование	ПК-1 ПК-3
4	Внедрение системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	62	11	2	9		51		Рубежное тестирование	ПК-1 ПК-3
5	Аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции	38	2		2		36		Рубежное тестирование	ПК-1 ПК-3
	Промежуточная аттестация	9							Экзамен	
Итого по учебной дисциплине		252	18	4	14		225	46	x	

4.2 Лекционный курс.

Примерный тематический план чтения лекций по разделам учебной дисциплины

Номер раздела	лекции	Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы
			Очная форма	Заочная форма	
1	1	Тема: Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов. 1) Современные системы менеджмента качества 2) Премии в области качества	1		Лекция-беседа
1	1	Тема: Законодательная и нормативная база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества 1) Законодательная база по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции 2) Европейские директивы о гигиене и безопасности пищевых продуктов	1		Информационная лекция, лекция-визуализация

2	2	Тема: Показатели качества. Контроль как одно из средств обеспечения качества	2		Лекция-беседа
		1) Виды показателей качества			
		2) Факторы, влияющие на качество продукции			
		3) Контроль как одно из средств обеспечения качества продукции			
2	3	Тема: Безопасность пищевых продуктов. Классификация опасностей	2	2	Лекция-беседа, лекция-визуализация
		1) Биологические опасности			
		2) Физические опасности			
		3) Химические опасности			
	4	Тема: Идентификация потенциального риска или рисков	1		Лекция-визуализация
		Стадии жизненного цикла продукции			
		Условия возникновения опасного риска			
		Установление мер контроля			
3	4	Тема: Выявление критических контрольных точек в производстве	0,5		Лекция-визуализация
		1) Минимизация риска			
		2) Операции производства пищевых продуктов			
		Тема: Установление и соблюдение предельных значений параметров	0,5		Лекция-визуализация
	4	1) Технологические инструкции			
		2) Предельные значения параметров			
		Тема: Последовательность этапов внедрения системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	1		Традиционная лекция
		1) Роль руководства организации			
	5	2) Политика в области безопасности			
		3) Сфера применения системы ХАССП			
	5	Тема: Исходная информация для разработки системы	1	0,5	Лекция-беседа, лекция-визуализация
		1) Информация о продукции			
		2) Информация о производстве			
	6	Тема: Основные опасные факторы и предупреждающие действия	1	0,5	Лекция-беседа, лекция-визуализация
		1) Анализ рисков: допустимый и приемлемый риск . Метод анализа рисков по диаграмме			
		2) Идентификация опасного фактора. Предупреждающие действия.			
	6	Тема: Определение критических контрольных точек	1	0,5	Лекция-беседа, лекция-визуализация
		1) Анализ опасных факторов			
		2) Условия критической контрольной точки. Алгоритм определения критических контрольных точек			
		3) Сокращение критических контрольных точек. Документирование результатов			
	7	Тема: Установление критических пределов для критических контрольных точек	1	0,5	Лекция-визуализация
		1) Критерии идентификации критических пределов			
		2) Критерий допустимого риска, допустимые пределы, «критические пределы»			
	7	Тема: Система мониторинга	0,5		Лекция-визуализация
		1) Плановый порядок наблюдений и измерений			
		2) Реализация предупредительных и корректирующих действий			
	7	Тема: Установление процедур записей и документации	0,5		Лекция-визуализация
		1) Состав документации системы ХАССП			
		2) Форма рабочего листа контроля качества и безопасности пищевой продукции			
5	8	Тема: Внутренний аудит системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	1		
		1) Проведение внутреннего аудита			

		2) Оформление результатов аудита			
		3) Контроль проведения корректирующих и предупреждающих действий			
5	8	Тема: Внешний аудит системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	1		
		1) Требования к аудиторам по сертификации систем качества			
		2) Принципы проведения сертификации систем качества в системе ГОСТ Р			
Общая трудоёмкость лекционного курса					
Всего лекций по учебной дисциплине:		час	Из них в интерактивной форме:		час
- очная форма обучения		16	- очная форма обучения		13
- заочная форма обучения		4	- заочная форма обучения		4
Примечания:					
- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6.					
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2					

4.3 Примерный тематический план практических занятий по разделам учебной дисциплины

Номер		Тема занятия/ Примерные вопросы на обсуждение (для занятий в формате семинарских)	Трудоёмкость по разделу, час.		Используемые интерактивны е формы	Связь занятия с ВАРС*
раздела (модуля)	занятия		очная форма	заочная форма		
1	2	3	4		5	6
1	1	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в создании пищевой цепи	8	2		УЗ СРС
2	2	Основные методы оценки результативности и эффективности систем качества, их достоинства и недостатки	4		Прием «тонкие и толстые вопросы»	ПР СРС
3	3	Содержание руководства по менеджменту безопасности пищевой продукции	4	1		ОСП
4	4	Описание продукта, определение предполагаемого использования продукта	6	1	Прием «тонкие и толстые вопросы»	ОСП
	5	Описание производства. Составление блок-схем	6	2		ОСП
	6	Анализ опасностей и опасных факторов по стадиям производственного процесса и оценка тяжести последствий	8	2		ОСП
	7	Алгоритм определения критических контрольных точек, сокращение критических контрольных точек, документирование результатов	20	2		ОСП
	8	Составление рабочих листов ХАССП	8	2		ОСП
5	9	Составление типовой программ внутренних проверок	4	2	Прием «решение ситуационных задач»	ОСП
Всего практических занятий по учебной дисциплине:			час	Из них в интерактивной форме:		час
- очная форма обучения			68	- очная форма обучения		14
- заочная форма обучения			14	- заочная форма обучения		3
В том числе в формате семинарских занятий:						
- очная форма обучения			6			
- заочная форма обучения			6			
* Условные обозначения:						

ОСП - предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; **УЗ СРС** - на занятии выдаётся задание на конкретную ВАРС; **ПР СРС** - занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимся конкретной ВАРС; ...

Примечания:

- материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6
- обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2

4.4 Лабораторный практикум.

Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам учебной дисциплины (не предусмотрен)

5. ПРОГРАММА

ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1 ВЫПОЛНЕНИЕ И ЗАЩИТА КУРСОВОГО ПРОЕКТА ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

5.1.1 Место КП в структуре учебной дисциплины

1) Разделы учебной дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением КП		2) Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения и защиты КП:
№	Наименование	ПК-1, ПК-3
1	Качество и безопасность как основные свойства продукции	
3	Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками	
4	Внедрение системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	

5.1.2 Перечень примерных тем курсовых проектов:

- Формирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятии пищевой промышленности (на примере предприятия)
- Разработка плана ХАССП для производства пищевой продукции (пример) на предприятии пищевой промышленности (на примере предприятия)
- Оценка эффективности функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятии пищевой промышленности (на примере предприятия)

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Оценка курсового проекта осуществляется по традиционной пятибальной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

При оценке курсового проекта учитывается как качество написания проекта (полнота содержания и правильность выполнения задания, качество оформления), так и результаты его защиты.

Оценку *«отлично»* заслуживают курсовые проекты, если работа выполнена самостоятельно в соответствии с заданием и в полном объеме, полученные результаты интерпретированы применительно к исследуемому объекту, основные положения работы освещены в докладе, ответы на вопросы удовлетворяют членов комиссии, качество оформления курсового проекта отвечает предъявляемым требованиям.

Хорошо. Основанием для снижения оценки может служить нечеткое представление сущности и результатов исследований на защите, или затруднения при ответах на вопросы, или недостаточный уровень качества оформления текстовой части и иллюстративных материалов, или отсутствие последних.

Удовлетворительно. Дополнительное снижение оценки может быть вызвано выполнением работы не в полном объеме, или неспособностью студента правильно интерпретировать полученные результаты, или неверными ответами на вопросы по существу проделанной работы.

Неудовлетворительно. Выставление этой оценки осуществляется при несамостоятельном выполнении работы, или при неспособностях студента пояснить ее основные положения, или в случае фальсификации результатов, или установленного плагиата.

5.1.3 Информационно-методическое и материально-техническое обеспечение процесса выполнения курсового проекта

1) Материально-техническое обеспечение процесса выполнения курсового проекта – см. Приложение 6.

2) Обеспечение процесса выполнения курсового проекта учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

3) Методические указания по выполнению КП представлены в Приложении 4.

5.1.4 Примерный обобщенный план-график курсового проектирования по учебной дисциплине

Наименование этапа выполнения проекта (работы). Основные обобщенные вопросы, решаемые на этапе	Расчетная трудоемкость , час.	Примечание
1	2	3
1. Подготовительный этап		Задание студенту на выполнение КП
1.1. Выбор темы	1	Согласованная тема КП
1.2. Подбор и изучение литературы	4	
1.3 Составление плана работы	2	Согласованный план КП
2. Разработка темы проекта (основной этап)		
2.1. Написание теоретической части	4	Предварительный вариант теоретической части КП
2.2. Анализ деятельности предприятия	4	Предварительный вариант второй части КП
2.3 Разработка рекомендаций по внедрению принципов ХАССП в практику деятельности предприятия	10	Предварительный вариант второй части КП
3. Заключительный этап		Окончательный вариант КП
3.1. Оформление отчета (пояснительной записки, чертежей)	2	Ответы на вопросы и замечания руководителя КП
3.2. Подготовка к собеседованию	2,5	
3.3. Собеседование	0,5	
Итого на выполнение проекта (работы)	30	

5.1.5 Процедура защиты КП и оценочные средства для самооценки и оценки, критерии оценки результатов его выполнения представлены в Приложении 9. Фонд оценочных средств по дисциплине.

5.2 ВЫПОЛНЕНИЕ И СДАЧА РЕФЕРАТА

5.2.1 Место реферата в структуре учебной дисциплины

Разделы учебной дисциплины, усвоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением реферата:

№	Наименование раздела
1	Контроль качества и безопасности пищевой продукции

5.2.2 Перечень примерных тем рефератов

- Требования к мясной продукции по показателям безопасности
- Требования к мясным консервам по показателям безопасности
- Требования к мясной продукции для детского питания по показателям безопасности
- Требования к кисломолочной продукции по показателям безопасности
- Требования к молочным консервам по показателям безопасности
- Требования к молочной продукции для детского питания по показателям безопасности
- Требования к рыбной продукции по показателям безопасности
- Требования к рыбным консервам и пресервам по показателям безопасности
- Требования к макаронным изделиям по показателям безопасности
- Требования к хлебобулочным изделиям по показателям безопасности

- Требования к соковой продукции по показателям безопасности
- Требования к питьевой и минеральной воде по показателям безопасности
- Требования к алкогольной продукции по показателям безопасности

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в соответствии с предъявляемыми к нему требованиями; четко и грамотно формулирует мысли, структурирует информацию, выделяет причинно-следственные связи, иллюстрирует понятия соответствующими примерами, аргументирует свои выводы; владеет научным стилем речи.
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал, не смог раскрыть содержание темы. Работа выполнена самостоятельно, не прошла проверку на антиплагиат.

5.2.3 Информационно-методическое и материально-техническое обеспечение процесса выполнения реферата

- 1) Материально-техническое обеспечение процесса выполнения реферата – см. Приложение 6.
- 2) Обеспечение процесса выполнения реферата учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

5.2.4 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций представлены в приложениях в Приложении 9. Фонд оценочных средств по дисциплине (полная версия)

5.3 САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ ТЕМ

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/ вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час.	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
Очная форма обучения			
1	Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации	22	Доклад/электронная презентация
Заочная форма обучения			
1	Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации	12	Доклад/электронная презентация
2	Контроль качества и безопасности пищевой продукции	20	Доклад/электронная презентация
3	Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками	30	Доклад/электронная презентация
4	Последовательность этапов внедрения системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	40	Доклад/электронная презентация
5	Аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции	13	Доклад/электронная презентация
Примечание: Учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1, 2, 3, 4.			

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самостоятельного изучения темы

- оценка «зачтено» выставляется, если студент оформил отчетный материал в виде доклада или электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал в виде доклада или электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

5.4 ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ОБУЧАЮЩИХСЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ (не предусмотрено)

5.5 Самоподготовка к аудиторным занятиям (кроме контрольных занятий)

Занятия, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час.
Очная форма обучения				
Практические занятия	Подготовка по контрольным вопросам	Контрольные вопросы по теме	1. Изучение учебной литературы, нормативных документов, Интернет-ресурсов по теме практического занятия 2. Подготовка ответов на контрольные вопросы	46
Заочная форма обучения				
Практические занятия	Подготовка по контрольным вопросам	Контрольные вопросы по теме	1. Изучение учебной литературы, нормативных документов, Интернет-ресурсов по теме практического занятия 2. Подготовка ответов на контрольные вопросы	46

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

5.6 САМОПОДГОТОВКА И УЧАСТИЕ В КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ УЧЕБНЫХ МЕРОПРИЯТИЯХ (РАБОТАХ)

Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
1	2	3	4
Очная форма обучения			
Тест	фронтальный	Входной контроль знаний теоретических основ управления качеством продукции, принципов управления качеством По итогам изучения разделов №1-5	18
Заочная форма обучения			
Тест	фронтальный	Входной контроль знаний теоретических основ управления качеством продукции, принципов управления качеством По итогам изучения разделов №1-5	18

6. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2. Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине, изложенных в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по университету
	2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета
Форма экзамена -	устный
Процедура проведения экзамена -	представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9) 2) охватывает разделы №№ 1-5 (в соответствии с п. 4.1 настоящего документа)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	представлены в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)

7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1. Библиотечное, информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Организационно-методическим ядром УМК являются:

- полная версии рабочей программы учебной дисциплины с внутренними приложениями №№ 1-3, 5, 6, 8;
- фонд оценочных средств по ней ФОС (Приложение 9);
- методические рекомендации для обучающихся по изучению дисциплины и прохождению контрольно-оценочных мероприятий (Приложение 4);
- методические рекомендации преподавателям по дисциплине (Приложение 7).

В состав учебно-методического комплекса в обязательном порядке также входят перечисленные в Приложениях 1 и 2 источники учебной и учебно-методической информации, учебные ресурсы и средства наглядности.

Приложения 1 и 2 к настоящему учебно-программному документу в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

7.2 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для преподавания и изучения дисциплины, представлены в Приложении 5. Данное приложение в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года.

7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.4. Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных аспирантами работ. Консультирование аспирантов, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

7.5 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по дисциплине представлены в Приложении 8, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.6. Обеспечение учебного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организационно – педагогическое, психолого-педагогическое, медицинское, оздоровительное сопровождение, материальная и социальная поддержка обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся, оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

При необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями. Эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине (модулю) предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине (модулю) обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся:

а) инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, в форме аудиозаписи, устно с использованием услуг сурдопереводчика);

б) доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода);

в) доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, в форме аудиозаписи, с использованием услуг ассистента, устно).

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) может проводиться в несколько этапов (на основе личного заявления обучающегося).

Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

7.7 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации программы дисциплины могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучающимся обеспечивается доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочей программе, кроме того, при реализации программы с использованием информационно-образовательной среды «ОмГАУ- Moodle», дисциплина обеспечивается полнокомплектным ЭУМК.

8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ

**рабочей программы дисциплины Б1.В.03 Системы обеспечения качества и безопасности
пищевой продукции
в составе ОПОП**

1. Рассмотрена и одобрена:	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры <u>товароведения, стандартизации и управления качеством;</u> протокол № <u>10</u> от <u>14.06.2021</u> .	
Зав. кафедрой, канд.техн.наук, доцент _____	Скрябина О.В.
б) На заседании методической комиссии по направлению 27.04.01 Стандартизация и метрология; протокол № <u>9/1</u> от <u>14.06.2021</u> .	
Председатель МКН – 27.04.01, канд.техн.наук, доцент _____	Юрк Н.А.
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:	
Омский филиал ФГБУ «Центр оценки качества зерна»	
_____	директор Цыпленков К.А.
3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

(обязательное)

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.В.03 Системы обеспечения качества и безопасности продукции	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
Дунченко Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности :учебное пособие / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. - 4-е издание - Москва: Дашков и К°, 2014. – 212 с.	НСХБ
Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. -2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 244 с. - ISBN 978-5-8114-4999-6. — Текст : электронный	http://e.lanbook.com
Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензяева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-4989-7. — Текст : электронный	http://e.lanbook.com
Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-4987-3. — Текст : электронный	http://e.lanbook.com
Голубцова, Ю. В. Теоретические и практические аспекты формирования качества продуктов переработки растительного сырья : монография / Ю. В. Голубцова. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 179 с. — ISBN 979-5-89289-107-2. — Текст : электронный	http://e.lanbook.com
Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. — 2-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 518 с. - ISBN 978-5-394-03473-2. - Текст : электронный.	http://znanium.com
Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник / под общей редакцией проф. В.М. Позняковского. — 3-е изд., исправленное и дополненное — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 336 с. + Доп. материалы - ISBN 978-5-16-006184-9. - Текст : электронный.	http://znanium.com
О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс] :федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ (с изменениями и дополнениями).	СПС КонсультантПлюс
О техническом регулировании [Электронный ресурс] :федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ (с изменениями и дополнениями).	СПС КонсультантПлюс
Вестник технического регулирования : научно-технический и экономический журнал / Госстандарт России ; Всероссийская организация качества ; РИА "Стандарты и качество". - Москва : [б. и.], 2002 -	НСХБ
Методы менеджмента качества : ежемесячный научно-технический журнал - Москва, 1969 -	НСХБ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины Б1.В.03 Системы обеспечения качества и
безопасности продукции

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM		http://znanium.com
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа» («Консультант студента»)		http://www.studentlibrary.ru
Электронный периодический справочник «Система Консультант-плюс»		Локальная сеть университета
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ по дисциплине Б1.В.03 Системы обеспечения качества и безопасности продукции

1. Учебно-методическая литература		
Автор, наименование, выходные данные		Доступ
2. Учебно-методические разработки на правах рукописи		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по освоению дисциплины
представлены отдельным документом

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине Б1.В.03 Системы обеспечения качества и безопасности продукции

1. Программные продукты, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
Пакет офисных программ	Лекции, практические занятия	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы	Доступ	
Свободная энциклопедия Википедия	http://ru.wikipedia.org/wiki/	
СПС «Консультант+»	http://www.consultant.ru	
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
Компьютерные классы с выходом в интернет	ПК	Практические занятия, ВАРС
Учебная аудитория университета	ПК, комплект мультимедийного оборудования	Лекции, практические занятия
4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система (для инвалидов прописать с учетом нозологий)
ЭИОС ОмГАУ-Moodle	http://do.omgau.org	Самостоятельная работа студента, текущий контроль

ПРИЛОЖЕНИЕ 6
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Компьютерный класс с выходом в «Интернет».	Аудитория для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы, выполнения курсового проекта. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска ученическая 3х-элементная, экран, компьютеры с программным обеспечением
Учебные аудитории лекционного типа, семинарского типа	Учебная аудитория лекционного типа. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска ученическая 3х-элементная, мебель аудиторная. Переносное мультимедийное оборудование: проектор, ноутбук с программным обеспечением.

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ по дисциплине

1. Организационные требования к учебной работе по дисциплине

Формы организации учебной деятельности по дисциплине: лекция, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовой проект, реферат и экзамен.

У обучающихся ведутся практические занятия в интерактивной форме. В ходе изучения дисциплины студенту необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующих видов работ: фиксированные виды работ (курсовой проект, реферат), самоподготовка к аудиторным занятиям, подготовка к текущему контролю.

После изучения каждого из разделов проводится рубежный контроль результатов освоения дисциплины студентами в виде тестирования. По итогам изучения дисциплины осуществляется аттестация студентов в форме экзамена.

Учитывая значимость дисциплины к ее изучению предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение обучающимися всех видов аудиторных занятий; ведение конспекта в ходе лекционных занятий; качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям, активная работа на них;

- активная, ритмичная внеаудиторная работа обучающимися; своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

2. Организация и проведение лекционных занятий

Специфика дисциплины Б1.В.03 Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции состоит в том, что рассмотрение теоретических вопросов на лекциях тесно связано с практическими занятиями. В этих условиях на лекциях особенно большое значение имеет реализация следующих задач:

- 1) глубокое осмысливание ряда понятий и положений, введенных в теоретическом курсе;
- 2) раскрытие прикладного значения теоретических сведений;
- 3) развитие творческого подхода к решению практических и некоторых теоретических вопросов;
- 4) закрепление полученных знаний путем практического использования.

Наряду с перечисленными выше образовательными целями, лекционные занятия должны преследовать и важные цели воспитательного характера, а именно:

- а) воспитание настойчивости в достижении конечной цели;
- б) воспитание дисциплины ума, аккуратности, добросовестного отношения к работе;
- в) воспитание критического отношения к своей деятельности, умения анализировать свою работу, искать оптимальный путь решения, находить свои ошибки и устранять их.

При изложении материала учебной дисциплины, преподавателю следует обратить внимание, во-первых, на то, что обучающиеся получили определенное знание о системах обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, во-вторых, необходимо избегать дублирования материала с другими учебными дисциплинами, которые студенты уже изучили либо которые предстоит им изучить. Для этого необходимо преподавателю ознакомиться с учебно-методическими комплексами дисциплин, взаимосвязанных с дисциплиной.

Преподаватель должен четко дать связанное, последовательное изложение материала в соответствии с новейшими данными науки, представить студентам основное ее содержание в сжатом, систематизированном виде. Преподаватель должен излагать учебный материал с позиций междисциплинарного подхода, давать четкие определения понятийного аппарата, который используется при изучении дисциплины.

В учебном процессе преподаватель должен использовать активные и интерактивные формы обучения студентов, которые должны опираться на творческое мышление студентов, в наибольшей степени активизировать познавательную деятельность, делать их соавторами новых идей, приучать их самостоятельно принимать оптимальные решения и способствовать их реализации.

3. Организация и проведение практических занятий по дисциплине

По дисциплине рабочей программой предусмотрены *практические занятия*. В качестве интерактивной формы проведения практических занятий используются прием: «толстые и тонкие вопросы», а также «ситуационные задания»..

4. Организация самостоятельной работы обучающихся

4.1. Самостоятельное изучение тем

По дисциплине рабочей программой предусмотрено самостоятельное изучение тем студентами очной и заочной формы обучения.

Преподаватель в начале изучения дисциплины выдает студентам все темы для самостоятельного изучения, определяет сроки предоставления реферата или доклада. Преподавателю необходимо пояснить студентам общий алгоритм самостоятельного изучения тем:

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) Выбрать форму отчетности реферат или доклад
2) Оформить отчётный материал в установленной форме соответствии методическими рекомендациями
3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
4) Предоставить отчётный материал преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
6) Принять участие в указанном мероприятии, пройти рубежный контроль по разделу на аудиторном занятии

Критерии оценки тем, выносимых на самостоятельное изучение:

- оценка «зачтено» выставляется, если студент оформил отчетный материал в виде доклада или электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал в виде доклада или электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

4.2. Самоподготовка обучающихся к занятиям по дисциплине

Самоподготовка обучающихся к практическим занятиям осуществляется в виде подготовки к тематическим дискуссиям по заранее известным темам и вопросам.

Шкала и критерии оценивания самоподготовки

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

4.3. Выполнение и защита (сдача) курсового проекта по учебной дисциплине

Перечень примерных тем курсовых проектов:

- Формирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятии пищевой промышленности (на примере предприятия)
- Разработка плана ХАССП для производства пищевой продукции (пример) на предприятии пищевой промышленности (на примере предприятия)
- Оценка эффективности функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятии пищевой промышленности (на примере предприятия)

Шкала и критерии оценивания курсового проекта

Оценка курсового проекта осуществляется по традиционной пятибалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

При оценке курсового проекта учитывается как качество написания проекта (полнота содержания и правильность выполнения задания, качество оформления), так и результаты его защиты.

Оценку «отлично» заслуживают курсовые проекты, если работа выполнена самостоятельно в соответствии с заданием и в полном объеме, полученные результаты интерпретированы применительно к исследуемому объекту, основные положения работы освещены в докладе, ответы на вопросы удовлетворяют членов комиссии, качество оформления курсового проекта отвечает предъявляемым требованиям.

Хорошо. Основанием для снижения оценки может служить нечеткое представление сущности и результатов исследований на защите, или затруднения при ответах на вопросы, или недостаточный уровень качества оформления текстовой части и иллюстративных материалов, или отсутствие последних.

Удовлетворительно. Дополнительное снижение оценки может быть вызвано выполнением работы не в полном объеме, или неспособностью студента правильно интерпретировать полученные результаты, или неверными ответами на вопросы по существу проделанной работы.

Неудовлетворительно. Выставление этой оценки осуществляется при самостоятельном выполнении работы, или при неспособности студента пояснить ее основные положения, или в случае фальсификации результатов, или установленного плагиата.

Примерный обобщенный план-график курсового проектирования по учебной дисциплине

Наименование этапа выполнения проекта (работы). Основные обобщенные вопросы, решаемые на этапе	Расчетная трудоемкость , час.	Примечание
1	2	3
1. Подготовительный этап		Задание студенту на выполнение КП
1.1. Выбор темы	1	Согласованная тема КП
1.2. Подбор и изучение литературы	4	
1.3 Составление плана работы	2	Согласованный план КП
2. Разработка темы проекта (основной этап)		
2.1. Написание теоретической части	4	Предварительный вариант теоретической части КП
2.2. Анализ деятельности предприятия	4	Предварительный вариант второй части КП
2.3 Разработка рекомендаций по внедрению принципов ХАССП в практику деятельности предприятия	10	Предварительный вариант второй части КП
4. Заключительный этап		Окончательный вариант КП
3.1. Оформление отчета (пояснительной записки, чертежей)	2	Ответы на вопросы и замечания руководителя КП
3.2. Подготовка к собеседованию	2,5	
3.3. Собеседование	0,5	
Итого на выполнение проекта (работы)	30	

4.4. Выполнение и сдача реферата по учебной дисциплине

Перечень примерных тем рефератов:

- Требования к мясной продукции по показателям безопасности
- Требования к мясным консервам по показателям безопасности
- Требования к мясной продукции для детского питания по показателям безопасности
- Требования к кисломолочной продукции по показателям безопасности
- Требования к молочным консервам по показателям безопасности
- Требования к молочной продукции для детского питания по показателям безопасности
- Требования к рыбной продукции по показателям безопасности
- Требования к рыбным консервам и пресервам по показателям безопасности
- Требования к макаронным изделиям по показателям безопасности
- Требования к хлебобулочным изделиям по показателям безопасности
- Требования к соковой продукции по показателям безопасности
- Требования к питьевой и минеральной воде по показателям безопасности
- Требования к алкогольной продукции по показателям безопасности

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в соответствии с предъявляемыми к нему требованиями; четко и грамотно формулирует мысли, структурирует информацию, выделяет причинно-следственные связи, иллюстрирует понятия соответствующими примерами, аргументирует свои выводы; владеет научным стилем речи.
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал, не смог раскрыть содержание темы. Работа выполнена самостоятельно, не прошла проверку на антиплагиат.

5. Контрольные мероприятия по результатам изучения дисциплины

Входной контроль проводится с целью выявления реальной готовности обучающихся к освоению данной дисциплины за счет знаний, умений и компетенций, сформированных на предшествующих дисциплинах. Входной контроль проводится в виде тестирования.

Шкала и критерии оценки входного контроля:

- Оценка «отлично», если количество правильных ответов от 81-100%.
- Оценка «хорошо», если количество правильных ответов от 71-80%.
- Оценка «удовлетворительно», если количество правильных ответов от 61-70%.
- Оценка «неудовлетворительно», если количество правильных ответов менее 61%.

В течение семестра по итогам изучения разделов дисциплины проводится рубежный контроль в виде тестирования.

Рубежный контроль предусматривает оценку знаний, умений и навыков обучающихся по пройденному материалу дисциплины на основе текущих оценок, полученных ими на занятиях за все виды работ. Рубежный контроль проводится в течение всего семестра после изучения каждого раздела дисциплины.

В качестве текущего контроля могут быть использованы: тестовый контроль, опрос

Шкала и критерии оценки рубежного контроля:

- Оценка «отлично», если количество правильных ответов от 81-100%.
- Оценка «хорошо», если количество правильных ответов от 71-80%.
- Оценка «удовлетворительно», если количество правильных ответов от 61-70%.
- Оценка «неудовлетворительно», если количество правильных ответов менее 61%.

Форма промежуточной аттестации обучающихся – **экзамен**.

Подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по университету.

Дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета.

Основные условия допуска обучающегося к экзамену:

Обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине.

Плановая процедура проведения экзамена:

1. Дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета
2. Форма экзамена – устный
3. Время подготовки – 45 мин

Шкала и критерии оценки ответов на вопросы экзаменационного билета

Оценка «отлично» ставится обучающемуся, показавшему глубокое знание предмета; аргументировано и логически стройно изложившему материал; свободно применившему при ответе теоретические положения для анализа процессов и явлений, связанных с задачами профессиональной деятельности; продемонстрировавшему навыки и умения в применении теоретических знаний в ходе практических/семинарских занятий; выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы.

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся, показавшему твердое знание предмета; умеющему применять теоретические знания для анализа тем, связанных с профессиональной деятельностью; продемонстрировавшему навыки в применении теоретических знаний в ходе практических и семинарских занятий; выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы. При ответе на основные вопросы допущены незначительные ошибки, не искажающие суть ответа на вопросы билета

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, знающему предмет; продемонстрировавшему навыки и умения в применении теоретических знаний в ходе практических и семинарских занятий, выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы. При ответе на основные вопросы допущены существенные ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся, не выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы и (или) не усвоившему основного содержания дисциплины.

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Требование ФГОС

Реализация программы магистратуры обеспечивается педагогическими работниками Организации, а также лицами, привлекаемыми Организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях.

Квалификация педагогических работников Организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 70 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

**ПРИЛОЖЕНИЕ 9
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Факультет зоотехнии, товароведения и стандартизации

ОПОП по направлению подготовки
27.04.01 Стандартизация и метрология

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
программы дисциплины**

**Б1.В.03 Системы обеспечения качества и безопасности пищевой
продукции**

Направленность (профиль) «Обеспечение качества и безопасности сырья и пищевой
продукции»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	товароведения, стандартизации и управления качеством
Разработчик, канд. техн. наук, доцент	Н.А. Юрк

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе учебной дисциплины.

2. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

3. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения учебной дисциплины.

4. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля; оценочные средства, применяемые для рубежного контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры товароведения, стандартизации и управления качеством, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа учебной дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ

учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Способен разрабатывать, внедрять и контролировать системы управления качеством продукции в организации	ИД-1 _{ПК-1} знает нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления качеством продукции в организации	методы сбора, анализа, систематизации и нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы систем управления качеством продукции в организации	выбирать и обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления качеством продукции в организации	применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы систем управления качеством продукции в организации
		ИД-2 _{ПК-1} разрабатывает и внедряет системы управления качеством продукции в организации	системы управления качеством продукции	разрабатывать системы управления качеством продукции в организации	внедрять системы управления качеством продукции в организации
ПК-3	Способен организовывать и контролировать работы по предотвращению выпуска бракованной продукции	ИД-1 _{ПК-3} знает нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведения технологического процесса	методы сбора, анализа, систематизации и нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведения технологического процесса	выбирать и обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведения технологического процесса	применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведения технологического процесса

ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само-оценка	взаимо-оценка	Оценка со стороны		Комиссионная оценка
				преподавателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1			Тестирование		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- курсовой проект	2.1					Защита курсового проекта
- реферат	2.2			Собеседование		
Текущий контроль:	3					
- в рамках семинарских занятий и подготовки к ним	3.1	Вопросы для самоконтроля		Опрос		
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2			Тестирование		
Рубежный контроль:	4					
- по итогам изучения 1-5 разделов	4.1			Тестирование		
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	5	Вопросы для подготовки к экзамену		Экзамен		Прием комиссией экзамена у задолженников
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС

2.3 Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины
--	---

**2.3 РЕЕСТР
элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине**

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1. Средства для входного контроля	Вопросы для проведения входного контроля Критерии оценки ответов на вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень тем для написания КП.
	Процедура выбора темы обучающимся
	Критерии оценки индивидуальных результатов выполнения курсового проекта
	Перечень тем для выполнения реферата
	Критерии оценки выполнения реферата
	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
3. Средства для текущего контроля	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
	Вопросы для самоподготовки по темам практических занятий
	Критерии оценки самоподготовки по темам практических занятий
	Тестовые задания
4. Средства для рубежного контроля	Критерии оценки ответов на тестовые задания
	Тестовые вопросы для проведения рубежного контроля
5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы рубежного контроля
	Вопросы для проведения итогового контроля (экзамена)
	Экзаменационная программа по учебной дисциплине
	Пример экзаменационного билета
	Плановая процедура проведения экзамена
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы итогового контроля

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

2.1. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и статус формирования компетенции в рамках дисциплины								
Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач		
Критерии оценивания								
ПК-1	ИД-1 _{ПК-1}	Полнота знаний	методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы систем управления качеством продукции в организации	Не знает методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы систем управления качеством продукции в организации	Поверхностно знает методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы систем управления качеством продукции в организации	Достаточно хорошо знает методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы систем управления качеством продукции в организации	Знает методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы систем управления качеством продукции в организации	рубежное тестирование, курсовой проект, реферат, экзамен
		Наличие умений	выбирать и обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления качеством продукции в организации	Не умеет выбирать и обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления качеством продукции в организации	С трудом умеет выбирать и обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления качеством продукции в организации	Умеет выбирать и обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления качеством продукции в организации	Демонстрирует устойчивое умение выбирать и обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления качеством продукции в организации	

		Наличие навыков (владение опытом)	применения нормативных и методических документов, регламентирующих их вопросы систем управления качеством продукции в организации	Не владеет навыками применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы систем управления качеством продукции в организации	Посредственно владеет навыками применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы систем управления качеством продукции в организации	Владеет навыками применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы систем управления качеством продукции в организации	Уверенно владеет навыками применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы систем управления качеством продукции в организации	
	ИД-2 _{ПК-1}	Полнота знаний	системы управления качеством продукции	Не знает системы управления качеством продукции	Поверхностно знает системы управления качеством продукции	Достаточно хорошо знает системы управления качеством продукции	Знает системы управления качеством продукции	рубежное тестирование, курсовой проект, реферат, экзамен
		Наличие умений	разрабатывать системы управления качеством продукции в организации	Не умеет разрабатывать системы управления качеством продукции в организации	С трудом умеет разрабатывать системы управления качеством продукции в организации	Умеет разрабатывать системы управления качеством продукции в организации	Демонстрирует устойчивое умение разрабатывать системы управления качеством продукции в организации	
		Наличие навыков (владение опытом)	внедрять системы управления качеством продукции в организации	Не владеет навыками внедрения систем управления качеством продукции в организации	Посредственно владеет навыками внедрения систем управления качеством продукции в организации	Владеет навыками внедрения систем управления качеством продукции в организации	Уверенно владеет навыками внедрения систем управления качеством продукции в организации	
ПК-3	ИД-1 _{ПК-3}	Полнота знаний	методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих их вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	Не знает методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	Поверхностно знает методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	В достаточной мере знает методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	В полной мере знает методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	рубежное тестирование, курсовой проект, реферат, экзамен
		Наличие умений	выбирать и	Не умеет выбирать и	С трудом умеет	Умеет выбирать и	Демонстрирует	

			обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	выбирать и обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	устойчивое умение выбирать и обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	
		Наличие навыков (владение опытом)	применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	Не владеет навыками применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	Посредственно владеет навыками применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	Владеет навыками применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	Уверенно владеет навыками применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

3.1.1. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

- Формирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятии пищевой промышленности (на примере предприятия)
- Разработка плана ХАССП для производства пищевой продукции (пример) на предприятии пищевой промышленности (на примере предприятия)
- Оценка эффективности функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятии пищевой промышленности (на примере предприятия)

Выбор темы. Очень важно правильно выбрать тему. Выбор темы не должен носить формальный характер, а иметь практическое и теоретическое обоснование.

Автор курсового проекта должен осознанно выбрать тему с учетом темы будущей магистерской работы. В этом случае магистранту предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора темы курсового проекта из списка тем, рекомендованных кафедрой по данной дисциплине (см. выше). При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем студенту предоставляется право самостоятельно предложить тему курсового проекта, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины.

При выборе темы необходимо учитывать полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями литературы, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем теоретической части курсового проекта, но его можно использовать для составления плана.

Структура курсового проекта

Курсовой проект должен состоять из:

- титульного листа;
- аннотации;
- содержания;
- нормативных ссылок;
- терминов и определений;
- введения;
- обзора литературы;
- экспериментальной части;
- выводов и предложений;
- списка используемой литературы;
- приложений.

Общие требования к оформлению

Курсовой проект выполняется печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта – черный, размер шрифта 14, гарнитура TimesNewRoman. Текст набирается и редактируется с помощью программного обеспечения из стандартного пакета MicrosoftOffice – MicrosoftWord.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, положениях, применяя шрифты разной гарнитуры.

Текст курсового проекта следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее и нижнее – 20 мм.

Опечатки, описки и графические нечеткости, обнаруженные в процессе выполнения документа допускается исправлять аккуратной подчисткой, закрашиванием белой краской.

Повреждения листов документа, помарки и следы не полностью удаленного текста не допускаются.

Страницы курсового проекта следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.

Титульный лист включают в общую нумерацию страниц курсового проекта. Номер страницы на титульном листе не проставляется.

Все структурные элементы курсового проекта начинают с новой страницы.

Наименования структурных элементов курсового проекта (введение, содержание, нормативные ссылки и т.д., кроме основной части), помещают в верхней части страницы, по центру, записывают с прописной буквы и выделяют полужирным шрифтом.

Нумерация рисунков, схем, таблиц и приложений в курсовом проекте сквозная. На все рисунки, схемы, таблицы и формы документов должны быть ссылки в тексте.

Текст курсового проекта разделяют на разделы, подразделы, а при необходимости – пункты.

Разделы, подразделы должны иметь порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами без точки в конце и записанные с абзаца. Разделы нумеруют в пределах всего документа, подразделы – в пределах раздела, пункты – в пределах подраздела.

Разделы и подразделы должны иметь заголовки. Пункты могут иметь подзаголовки при необходимости.

Заголовки разделов, подразделов, пунктов должны быть расположены над текстом. Заголовки пишут с прописной буквы без точки в конце. Переносы в заголовках не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, то их отделяют точкой. В конце заголовка точка не ставится.

Расстояние между заголовком и текстом – 15 мм. Расстояние между двумя заголовками – 10 мм.

Требования к изложению курсового проекта

В аннотации, средний объем которой равен 0,5 – 1 страница, кратко раскрывается основное содержание курсового проекта.

В элементе «Содержание» приводят наименования структурных элементов, порядковые номера и заголовки разделов основной части, при необходимости – подразделов, обозначения и заголовки приложений, номера страниц, на которых начинается данный структурный элемент.

Элемент «Нормативные ссылки» содержит перечень стандартов, на которые в тексте курсового проекта даны ссылки.

Перечень стандартов начинают со слов: «В настоящем курсовом проекте использованы ссылки на следующие стандарты».

В перечень включают обозначения стандартов и их наименования в порядке возрастания регистрационных номеров обозначений в следующем порядке:

национальные стандарты Российской Федерации;
межгосударственные стандарты.

Элемент «Термины и определения» содержит определения терминов, использованных в курсовом проекте, не стандартизованных в Российской Федерации на национальном уровне.

Перечень терминов начинают со слов: «В настоящем курсовом проекте применяются следующие термины и их определения».

Элемент «Обозначения и сокращения» содержит перечень обозначений и сокращений, применяемых в данном курсовом проекте.

Запись обозначений и сокращений приводят в порядке приведения их в тексте курсового проекта с необходимой расшифровкой и пояснениями.

Допускается объединять элементы «Термины и определения», «Обозначения и сокращения» в один элемент.

Во введении обосновывается выбор темы, ее актуальность, указывается цель и задачи курсового проекта, основные направления решения поставленных задач.

В обзорной части раскрывается содержание законодательных и основополагающих нормативных документов по управлению качеством и безопасностью пищевой продукции. При этом отмечают положения документов, имеющие непосредственное отношение к теме курсового проекта. Данный раздел должен отражать актуальность для современных производств внедрения системы менеджмента и безопасности пищевой продукции. Источниками информации могут быть сведения из монографий, учебников, периодической литературы, нормативной документации и др. Данный структурный элемент работы должен содержать информацию о современном состоянии производства пищевых продуктов, описание основных потребительских свойств продукции, о проблемах обеспечения качества и безопасности продукции. В литературном обзоре должны быть

отражены опыт внедрения системы ХАССП на современных российских предприятиях, результаты и преимущества внедрения. Для изложения раздела подбирается и изучается учебная и научно-техническая литература, специальные журналы и экспресс-информация. Подбор литературы по избранной теме производится с помощью тематических и алфавитных каталогов, имеющих в библиотеке университета и других библиотеках. Библиографический список должен составлять не менее 20 наименований. В список использованной литературы включаются только те источники, которые применяются при выполнении работы.

В экспериментальной части подробно излагается ход решения поставленной задачи, дается обоснование принимаемым решениям.

Данный раздел включает описаний этапов разработки системы ХАССП, политику предприятия в области обеспечения безопасности продукции, лист анализа опасных факторов, рабочий лист системы ХАССП.

Необходимо согласно принятой последовательности действий, описать все этапы разработки и внедрения системы ХАССП на предприятии:

1. Организация работ. Разработка технического задания.
2. Сбор исходной информации для разработки системы ХАССП.
3. Определение цели использования продукта.
4. Утверждение диаграммы последовательности процесса производства.
5. Проверка верности диаграммы последовательности на месте.
6. Проведение анализа опасных факторов.
7. Определение критических контрольных точек.
8. Установление критических пределов.
9. Разработка системы мониторинга.
10. Определение корректирующих действий.
11. Разработка системы ведения документации. Разработка проверочных процедур.
12. Утверждение плана ХАССП и программы планово-предупредительных действий.

Выводы и предположения должны содержать краткое обобщение и оценку результатов курсового проекта. Выводы о проделанной работе должны соответствовать поставленным задачам исследования.

Список использованных источников должен содержать сведения об источниках, использованных при выполнении курсового проекта. Источники следует нумеровать арабскими цифрами без точки и печатать с абзачного отступа.

Источники следует нумеровать арабскими цифрами без точки и печатать с абзачного отступа.

Источники следует располагать в следующем порядке:

- а) Федеральные законы Российской Федерации;
- б) Постановления Правительства Российской Федерации;
- в) Акты федеральных органов исполнительной власти Российской Федерации;
- г) нормативные документы, за исключением стандартов;
- д) статьи;
- е) монографии;
- ж) учебники.

Источники, указанные в а), б), в), следует располагать в соответствии с датой принятия документа.

Источники, указанные в г), д), е), ж), следует располагать в алфавитном порядке.

В приложения выносятся документы, в разработке которых студент принимал участие, схемы, вспомогательные материалы. В приложениях могут быть даны различные виды оперативной информации, методические рекомендации, инструкции и нормативные документы, используемые в курсовом проекте.

Порядок проведения защиты курсового проекта

Курсовой проект оценивается на публичной защите комиссией в сроки, указанные в графике. Комиссия состоит из 2-3 преподавателей кафедры товароведения, стандартизации и управления качеством, включая ведущего преподавателя дисциплины «Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции». Состав комиссии и график ее работы утверждает заведующий кафедрой.

Общая оценка выводится по результатам защиты (доклад до 10 мин, ответы на вопросы), полноте содержания и правильности выполнения задания, качеству оформления.

Комиссия выносит решение о дифференцированной оценке с занесением ее в ведомость и зачетную книжку.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ курсового проекта

Оценка курсового проекта осуществляется по традиционной пятибальной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

При оценке курсового проекта учитывается как качество написания проекта (полнота содержания и правильность выполнения задания, качество оформления), так и результаты его защиты.

Оценку *«отлично»* заслуживают курсовые проекты, если работа выполнена самостоятельно в соответствии с заданием и в полном объеме, полученные результаты интерпретированы применительно к исследуемому объекту, основные положения работы освещены в докладе, ответы на вопросы удовлетворяют членов комиссии, качество оформления курсового проекта отвечает предъявляемым требованиям.

Хорошо. Основанием для снижения оценки может служить нечеткое представление сущности и результатов исследований на защите, или затруднения при ответах на вопросы, или недостаточный уровень качества оформления текстовой части и иллюстративных материалов, или отсутствие последних.

Удовлетворительно. Дополнительное снижение оценки может быть вызвано выполнением работы не в полном объеме, или неспособностью студента правильно интерпретировать полученные результаты, или неверными ответами на вопросы по существу проделанной работы.

Неудовлетворительно. Выставление этой оценки осуществляется при несамостоятельном выполнении работы, или при неспособности студента пояснить ее основные положения, или в случае фальсификации результатов, или установленного плагиата.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА рефератов

- Требования к мясной продукции по показателям безопасности
- Требования к мясным консервам по показателям безопасности
- Требования к мясной продукции для детского питания по показателям безопасности
- Требования к кисломолочной продукции по показателям безопасности
- Требования к молочным консервам по показателям безопасности
- Требования к молочной продукции для детского питания по показателям безопасности
- Требования к рыбной продукции по показателям безопасности
- Требования к рыбным консервам и пресервам по показателям безопасности
- Требования к макаронным изделиям по показателям безопасности
- Требования к хлебобулочным изделиям по показателям безопасности
- Требования к соковой продукции по показателям безопасности
- Требования к питьевой и минеральной воде по показателям безопасности
- Требования к алкогольной продукции по показателям безопасности

Процедура выбора темы студентом

Выбор темы. Очень важно правильно выбрать тему. Выбор темы не должен носить формальный характер, а иметь практическое и теоретическое обоснование.

Автор реферата должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов или он может увязать ее с темой будущей магистерской работы. В этом случае магистранту предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора темы реферата из списка тем, рекомендованных кафедрой по данной дисциплине (см. выше). При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем студенту предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 20 страниц) не позволит раскрыть ее.

При выборе темы необходимо учитывать полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями литературы, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

Начинать знакомство с избранной темой лучше всего с чтения обобщающих работ по данной проблеме, постепенно переходя к узкоспециальной литературе.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем реферата, но его можно использовать для составления плана реферата.

Составление плана. Автор по предварительному согласованию с преподавателем может самостоятельно составить план реферата, с учетом замысла работы, либо взять за основу рекомендуемый план, приведенный в данных методических указаниях по соответствующей теме. Правильно построенный план помогает систематизировать материал и обеспечить последовательность его изложения.

Наиболее традиционной является следующая структура реферата:

Титульный лист.

Оглавление (план, содержание).

Введение.

Глава 1 (полное наименование главы).

1.1. (полное название параграфа, пункта);

1.2. (полное название параграфа, пункта).

Глава 2 (полное наименование главы).

2.1. (полное название параграфа, пункта);

2.2. (полное название параграфа, пункта).

Заключение (или выводы).

Список использованной литературы.

Приложения (по усмотрению автора).

Титульный лист заполняется по единой форме.

Оглавление (план, содержание) включает названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

Введение. В этой части реферата обосновывается актуальность выбранной темы, формулируются цели работы и основные вопросы, которые предполагается раскрыть в реферате, указываются используемые материалы и дается их краткая характеристика с точки зрения полноты освещения избранной темы. Объем введения не должен превышать 1-1,5 страницы.

Основная часть реферата может быть представлена одной или несколькими главами, которые могут включать 2-3 параграфа (подпункта, раздела).

Здесь достаточно полно и логично излагаются главные положения в используемых источниках, раскрываются все пункты плана с сохранением связи между ними и последовательности перехода от одного к другому.

Автор должен следить за тем, чтобы изложение материала точно соответствовало цели и названию главы (параграфа). Материал в реферате рекомендуется излагать своими словами, не допуская дословного переписывания из литературных источников. В тексте обязательны ссылки на первоисточники, т.е. на тех авторов, у которых взят данный материал в виде мысли, идеи, вывода, числовых данных, таблиц, графиков, иллюстраций и пр.

Работа должна быть написана грамотным литературным языком. Сокращение слов в тексте не допускается, кроме общеизвестных сокращений и аббревиатуры. Каждый раздел рекомендуется заканчивать кратким выводом.

Заключение (выводы). В этой части обобщается изложенный в основной части материал, формулируются общие выводы, указывается, что нового лично для себя вынес автор реферата из работы над ним. Выводы делаются с учетом опубликованных в литературе различных точек зрения по проблеме рассматриваемой в реферате, сопоставления их и личного мнения автора реферата. Заключение по объему не должно превышать 1,5-2 страниц.

Приложения могут включать графики, таблицы, расчеты. Они должны иметь внутреннюю (собственную) нумерацию страниц.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература, периодические издания и электронные источники информации. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

Требования к оформлению реферата

По оформлению реферата предъявляются следующие требования.

1. Текст представляется в компьютерном исполнении (в виде исключения допускается рукописный вариант), без стилистических и грамматических ошибок.
2. Текст должен иметь книжную ориентацию, набираться через 1,5 интервала на листах формата А4 (210 x 297 мм). Для набора текста в текстовом редакторе MicrosoftWord, рекомендуется использовать шрифты: TimesNewRoman, размер шрифта – 14 пт.
3. Поля страницы: левое – 3 см., правое – 1,5 см., нижнее – 2 см., верхнее – 2. Абзац (красная строка) должен равняться четырем знакам (1,25 см).
4. Выравнивание текста на листах должно производиться по ширине строк.
5. Каждая структурная часть реферата (введение, разделы основной части, заключение и т. д.) начинается с новой страницы.
6. Заголовки разделов, введение, заключение, библиографический список набираются прописным полужирным шрифтом.
7. Не допускаются подчеркивание заголовка и переносы в словах заголовков.
8. После заголовка, располагаемого посередине строки, точка не ставится.
9. Расстояние между заголовком и следующим за ней текстом, а также между главой и параграфом составляет 2 интервала.
10. Формулы внутри реферата должны иметь сквозную нумерацию и все пояснения используемых в них символов.
11. Иллюстрации, рисунки, чертежи, графики, фотографии, которые приводятся по тексту работы должны иметь нумерацию.
12. Ссылки на литературные источники оформляются в квадратных скобках, где вначале указывается порядковый номер по библиографическому списку, а через запятую номер страницы.
13. Все страницы реферата, кроме титульного листа, нумеруются арабскими цифрами. Номер проставляется внизу в центре страницы.
14. Титульный лист реферата включается в общую нумерацию, но номер страницы на нем не проставляется.
15. Объем реферата в среднем - 15-20 страниц (или 25-40 тыс. печатных знаков) формата А4, набранных на компьютере на одной (лицевой) стороне.
16. В списке использованной литературе в реферате должно быть не менее пяти источников.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ реферата

При аттестации магистра по итогам его работы над рефератом, преподавателем используются критерии оценки качества **процесса подготовки реферата**, критерии оценки **содержания реферата**, критерии оценки **оформления реферата**, критерии оценки **участия студента в контрольно-оценочном мероприятии**.

1. Критерии оценки содержания реферата:

- степень раскрытия темы;
- самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
- глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования;
- качество анализа объекта и предмета исследования;
- проработка литературы при написании реферата.

2 Критерии оценки оформления реферата:

- логика и стиль изложения;
- структура и содержание введения и заключения;
- объем и качество выполнения иллюстративного материала;
- качество ссылок;
- качество списка литературы;
- общий уровень грамотности изложения.

3. Критерии оценки качества подготовки реферата:

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения реферата, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении реферата, находить оптимальные способы их решения;
- дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки.

4. Критерии оценки участия магистра в контрольно-оценочном мероприятии:

- способность грамотно отвечать на вопросы преподавателя.

Критерии оценки:

- оценка «*отлично*» выставляется, если студент оформил отчетный материал в соответствии с предъявляемыми к нему требованиями; четко и грамотно формулирует мысли, структурирует информацию, выделяет причинно-следственные связи, иллюстрирует понятия соответствующими примерами, аргументирует свои выводы; владеет научным стилем речи.
- оценка «*хорошо*» выставляется, если студент оформил отчетный материал в соответствии с предъявляемыми к нему требованиями; но недостаточно четко и грамотно формулирует мысли, структурирует информацию, выделяет причинно-следственные связи, иллюстрирует понятия соответствующими примерами, аргументирует свои выводы; владеет научным стилем речи.
- оценка «*удовлетворительно*» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал; недостаточно четко и грамотно формулирует мысли, структурирует информацию, выделяет причинно-следственные связи, иллюстрирует понятия соответствующими примерами, аргументирует свои выводы; владеет научным стилем речи.
- оценка «*неудовлетворительно*» выставляется, если студент нарушил сроки представления работы, неаккуратно оформил отчетный материал; недостаточно четко и грамотно формулирует мысли, структурирует информацию, выделяет причинно-следственные связи, в работе содержатся грубые теоретические ошибки, представлена поверхностная аргументация по основным положениям темы, работа выполнена несамостоятельно, не прошла проверку на антиплагиат.

3.1.2. ЗАДАНИЯ для проведения входного контроля

1. Международная организация по стандартизации создана в ... году

- 1940
- + 1946
- 1952
- 1960

2. Первые стандарты в области качества серии ИСО опубликованы в ... году.

- 1990
- + 1987
- 1950
- 1947

3. Первая версия стандартов МС ИСО серии 9000, разработанная ИСО/ТК 176, содержит ... стандартов.

- два
- три
- четыре
- + пять

4. Последняя версия стандартов (2015 г.) содержит ... базовых стандарта ИСО.

- 5
- 8
- 7
- + 3

5. Стандарт ИСО 9004:2018 называется

- Системы менеджмента качества. Требования
- Руководящие указания по проверке систем менеджмента качества и охраны окружающей среды
- + Менеджмент качества. Качество организации. Руководство по достижению устойчивого развития
- Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь

6. Основные принципы менеджмента качества

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- + ориентация на потребителя
- + процессный подход
- эффективный переговорный процесс
- + принятие решений, основанных на фактах
- создание системы базовых технико-экономических показателей деятельности

7. Жизненный цикл продукции в соответствии со стандартами ИСО:

УСТАНОВИТЕ ПРАВИЛЬНУЮ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ЭТАПОВ ЖИЗНЕННОГО ЦИКЛА ПРОДУКЦИИ

1. маркетинг, поиск и изучение рынка
2. проектирование и разработка технических требований, разработка продукции
3. контроль, проведение испытаний и обследований
4. упаковка и хранение
5. монтаж и эксплуатация
6. утилизация после испытания

8. Соответствие принципов менеджмента качества положениям, направленным на обеспечение качества в стандартах ИСО 9000:

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ КАЖДОМУ НУМЕРОВАННОМУ ЭЛЕМЕНТУ СПИСКА

1. процессный подход	1. желаемый результат достигается более эффективно, когда соответствующие ресурсы и деятельности управляются как система взаимосвязанных процессов
2. улучшение	2. постоянное улучшение является неизменной целью организации
3. менеджмент взаимоотношений	3. взаимовыгодные отношения между организацией и ее заинтересованными сторонами повышает способность организации по созданию ценности
4. ориентация на потребителя	4. организация зависит от своих заказчиков и поэтому должна понимать текущие и будущие нужды заказчика, выполнять требования заказчика и стараться превосходить ожидания заказчика
	5. эффективность решений основывается на логическом анализе данных и информации

9. Соответствие принципов менеджмента качества положениям, направленным на обеспечение качества в стандартах ИСО 9000:

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ КАЖДОМУ НУМЕРОВАННОМУ ЭЛЕМЕНТУ СПИСКА

1. ориентация на потребителя	1. организация зависит от своих заказчиков и поэтому должна понимать текущие и будущие нужды заказчика, выполнять требования заказчика и стараться превосходить ожидания заказчика
2. лидерство	2. лидеры устанавливают единство цели, направления и внутреннюю среду организации. Они создают окружение, в котором люди могут стать полностью вовлеченными в достижение целей организации.
3. взаимодействие людей	3. служащие всех уровней – это сущность организации и их полное вовлечение дает возможность использовать их способности на благо организации.
4. принятие решений, основанных на фактах	5. эффективность решений основывается на логическом анализе данных и информации
	6. желаемый результат достигается более эффективно, когда соответствующие ресурсы и деятельности управляются как система взаимосвязанных процессов

10. Этапы жизненного цикла продукции в соответствии со стандартом ИСО:

УСТАНОВИТЕ ПРАВИЛЬНУЮ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ЭТАПОВ ЖИЗНЕННОГО ЦИКЛА ПРОДУКЦИИ

1. материально-техническое снабжение
2. подготовка и разработка производственных процессов
3. производство
4. реализация и распределение продукции
5. техническая помощь и обслуживание

11. Система менеджмента качества предназначена для ...

разработки и производства новых видов продукции
+руководства и управления организацией применительно к качеству
удовлетворения внутренних потребностей управления предприятием

12. Термин «документированная процедура» означает, что процедура ...

- + разработана, документально оформлена, внедрена и поддерживается в рабочем состоянии
- документально оформлена, внедрена
- актуализирована, разработана, документально оформлена и внедрена

13. Структура документации системы менеджмента качества

ОПРЕДЕЛИТЕ ПРАВИЛЬНУЮ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ УРОВНЕЙ В ПОРЯДКЕ ВОЗРАСТАНИЯ ОТ ОСНОВАНИЯ ИЕРАРХИИ К ЕЕ ВЕРШИНЕ

1. документы, включая записи, определенные организацией как необходимые ей для обеспечения эффективного планирования, осуществления процессов и управления ими
2. документированные процедуры и записи
3. руководство по качеству
4. заявление о политике и целях в области качества

14. Поддержание документированной процедуры в рабочем состоянии означает, что:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

- + ведутся записи, установленные документированной процедурой
- + документированная процедура сохраняется четкой и понятной (исключены несанкционированные изменения)
- + документированная процедура разработана в соответствии с установленными требованиями
- определен круг сотрудников, ответственных за документирование процедур

15. Степень документированности СМК одной организации может отличаться от другой в зависимости от:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

- + размера организации и вида деятельности
- + сложности и взаимодействия процессов
- + компетентности персонала
- ассортимента выпускаемой продукции
- географического расположения предприятия

**ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
ответов на вопросы входного контроля**

Шкала и критерии оценки входного контроля:

- Оценка «отлично», если количество правильных ответов от 81-100%.
- Оценка «хорошо», если количество правильных ответов от 71-80%.
- Оценка «удовлетворительно», если количество правильных ответов от 61-70%.
- Оценка «неудовлетворительно», если количество правильных ответов менее 61%.

3.1.3 Средства для текущего контроля

**ВОПРОСЫ
для самоподготовки к практическим занятиям**

В процессе подготовки к практическому занятию обучающийся изучает представленные ниже вопросы по темам. На занятии обучающийся демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа.

Тема 1. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в создании пищевой цепи

1. Требования стандарта ГОСТ Р ИСО 22000.
2. Программа плано-предупредительных мероприятий и ее место в системе менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов.
3. Принципы внедрения системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов.

Тема 2. Основные методы оценки результативности и эффективности систем качества, их достоинства и недостатки

1. Понятие риска. Методы оценки риска.
2. Алгоритм определения тяжести последствий опасных факторов.

Тема 3. Содержание руководства по менеджменту безопасности пищевой продукции

1. Структура руководства по качеству.
 2. Процедура управления документацией.
- Записи по качеству как особый вид документации системы менеджмента безопасности.

Тема 4. Описание продукта, определение предполагаемого использования продукта

3. Характеристика продукции, вырабатываемой предприятием.
4. Нормируемые показатели продукции.
5. Требования к маркировке, упаковке, условиям хранения и транспортирования продукции.
6. Сырье, применяемое для производства продукции.

Тема 5. Описание производства. Составление блок-схем

1. Содержание диаграммы процесса.
2. Проверка производственной блок-схемы.

Тема 6. Анализ опасностей и опасных факторов по стадиям производственного процесса и оценка тяжести последствий

1. Алгоритм оценки вероятности реализации опасных факторов.
2. Диаграмма анализа рисков

Тема 7. Алгоритм определения критических контрольных точек, сокращение критических контрольных точек, документирование результатов

1. Дерево принятия решений по выбору ККТ.
2. Правила объединения ККТ.
3. Определение мероприятий по управлению в ККТ.

Тема 8. Составление рабочих листов ХАССП

1. Содержание плана ХАССП.
2. Содержание плана PRPo.
3. Правила установления критических пределов.
4. Сущность коррекции и корректирующих действий.
5. Документация по контролю ККТ.

Тема 9. Составление типовой программы внутренних проверок

1. Требования к аудиторам.
2. Содержание программы внутреннего аудита.
3. Критерии аудита.
4. разработка чек-листов для проведения аудита.

Общий алгоритм самоподготовки

1. Изучение учебной литературы, нормативных документов, Интернет-ресурсов по теме практического занятия.
2. Подготовка ответов на контрольные вопросы.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самоподготовки по темам практических занятий

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ для проведения рубежного контроля

1. Необходимость применения системного подхода применительно к области управления качеством была создана:
к концу 1940-х г.
+ к началу 1960-х г.
в 1980 –х г.
после 2000 г.

2. Намерения и направления деятельности организации в области качества, официально сформулированные высшим руководством, отражены в документе:

Устав

Миссия

Кодекс

+ Политика в области качества

3. Реализация политики в области качества организации обязательна для:

высшего руководства

высшего руководства и руководителей среднего звена

инженера по качеству

+ для всех работников

4. Модели систем управления качеством в зависимости от назначения делятся на:

графические

описательные

смешанные

+ абстрактно-нормативные

5. Исходные данные, которые будут использованы при разработке СМК:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

+ структура управления организацией

+ перечень всех действующих на предприятии технических и нормативных документов

+ операционная блок-схема организации производства

перечень трудовых достижений сотрудников

6. Распределение ответственности и полномочий в СМК предусматривает составление «матрицы ответственности». Укажите, какое из ниже представленных утверждений характеризует позицию матрицы «Исполнитель»:

+ «это один или несколько человек, реализующих поставленную задачу, но не несущих ответственность за способ ее решения»

«полностью отвечает за выполнение задачи и вправе принимать решения по способу ее реализации»

«смотрит за ходом исполнения задачи и высказывает свои соображения по способу и качеству реализации»

8. Удобная для работы форма Рабочего листа для внедрения ХАССП в мясной промышленности приведена в:

+ ГОСТ 33182-2014

ГОСТ Р 51705.1-2001

ГОСТ Р ИСО 22000-2019

ГОСТ Р 1.4 – 2004

9. Примером регистрационно-учетного документа является:

+ журнал контроля температурного режима

морозильного и холодильного оборудования

протокол результатов исследования продукта

аттестат поверки оборудования

сертификат качества

10. Комплект оформленных Рабочих листов называют:

+ «План ХАССП»

«Технологическая инструкция»

«Руководство по качеству»

«План корректирующих мероприятий»

11. Рабочий лист плана ХАССП составляется после:

+ определения критических контрольных точек

аккредитации испытательной лаборатории

разработки политики в области качества

утверждения состава рабочей группы ХАССП

12. Лицо, осуществляющее контроль и периодичность проведения контроля в рамках системы ХАССП устанавливает:
+ Рабочая группа ХАССП
руководитель предприятия
заведующий испытательной лабораторией
главный технолог
13. Список действий сотрудника, которые он должен сделать при обнаружении превышения допустимых значений контролируемых параметров:
должностная инструкция
+ контролирующие мероприятия
корректирующие мероприятия
превентивные действия
14. Контрольный лист в рамках системы ХАССП устанавливается:
+ для каждой ККТ
для группы ККТ
для группы продукции
для каждого продукта
15. Согласно рабочему листу ХАССП хранение охлажденного сырья от поставщика, готовая продукция собственного производства осуществляется при температуре $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$. Если значение превышает $6 ^\circ\text{C}$, то содержимое холодильной камеры:
+ утилизируют
повторно замораживают
утилизируют только продукты с признаками порчи
16. Обучающийся, в качестве источников поступления болезнетворных микроорганизмов в пищевые продукты, назвал сырье. Укажите, какие источники не были указаны в ответе:
+ окружающая среда (воздух, вода)
+ персонал
марка оборудования
периодичность калибровки измерительных приборов
17. Контроль показателей безопасности молока сырого НЕ предусматривает определение показателей:
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
+ гризин
афлатоксин М1
+бацитрацин
свинец
18. Параметры технологических процессов указываются в:
технических условиях на продукт
+ технологических инструкциях
стандартах на пищевой продукт
Технических регламентах
19. Предупреждающим действием для устранения риска попадания в муку металлических примесей является наличие:
+ магнитного уловителя
тканевого фильтра
вакуумного насоса
манометра
20. Предотвращением обсеменения колбасных изделий *Listeria monocytogenes* являются меры:
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
+ отделение зон производства сырого и готового к употреблению продукта
+ жесткое соблюдение санитарных требований к производственной среде
надлежащий ферментативный контроль
контроль pH

21. Основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП устанавливает:
+ ГОСТ Р 51705.1-2001
ГОСТ Р 1.5 – 2012
ГОСТ Р 1.4-2019
ГОСТ Р 51074 – 2003
22. Группу ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии утверждает:
+ руководство предприятия
руководитель регионального органа по сертификации
внешний аудитор
заведующий независимой испытательной лабораторией
23. Группа ХАССП включает в себя:
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
+ технический секретарь
+ координатор
ответственный за связи с общественностью
+ консультанты соответствующей области компетентности
24. Координатор группы ХАССП выполняет следующие функции:
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
ведение протоколов решений, принятых рабочей группой
организация заседаний группы
+ формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки
+ распределение работы и обязанностей
25. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться:
+ непосредственно после внедрения системы ХАССП
через месяц после внедрения
через год после внедрения
один раз в пять лет
26. Члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора используя метод:
+ экспертный
аналитический
инструментальный
статистический
27. Форма рабочего листа ХАССП, составленная исполнителем, содержит следующие данные: наименование операции, опасный фактор, номер ККТ, процедура мониторинга, контролируемый параметр и его предельное значение. Укажите, какие обязательные позиции не учтены:
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
+ контролирующие действия
+ регистрационно-учетный документ
ответственное лицо, место хранения
срок хранения по заполнению
28. Форма перечня регистрационно-учетной документации, составленная исполнителем, содержит следующие данные: номер подпункта, наименование документа, ответственное лицо, место хранения. Укажите, какая обязательная позиция не учтена:
+ срок хранения по заполнению
процедура мониторинга
контролируемый параметр и его предельное значение
опасный фактор
29. Орган по сертификации проводит контрольный аудит в организации, получившей сертификат соответствия не реже:
+ 1 года
2 лет
3 лет
5 лет

30. Обязательный этап, который должна пройти организация при построении и внедрении системы ХАССП в организации:

выполнение процедур хранения и транспортировки продукции
+ установление санитарно-гигиенических требований к персоналу
идентификацию процедур в области финансового менеджмента
поверку измерительных приборов

31. Политика в области безопасности пищевой продукции устанавливает:

+ общие намерения и направления деятельности организации, связанные с безопасностью пищевой продукции
приверженность организации принципам ХАССП, официально выраженная высшим руководством
приверженность приоритетному направлению деятельности по обеспечению безопасности производства пищевой продукции
обеспечение качества и безопасности выпускаемой пищевой продукции

32. Анализ рисков и выделение критических контрольных точек лежит в основе системы:

+ ХАССП
СМК
GMP
GAP

33. Опасными химическими факторами, идентифицируемыми в пищевых продуктах, являются:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

+свинец
+ ртуть
бактерии рода Salmonella
гистамин

34. Применение принципов ХАССП позволяет:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

расширить ассортимент продукции
+ понизить риски производства
+ предоставить дополнительные гарантии потребителям за счет своевременной идентификации опасностей и управления ими
выявить продукцию, пользующуюся низким потребительским спросом

35. Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции при производстве пищевой продукции определены в:

+ ТР ТС 021/2011
ГОСТ Р 1.5-2012
ТР ТС 022/2011
ГОСТ Р 1.4 - 2019

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

ответов на тестовые вопросы рубежного контроля

- Оценка «отлично», если количество правильных ответов от 81-100%.
- Оценка «хорошо», если количество правильных ответов от 71-80%.
- Оценка «удовлетворительно», если количество правильных ответов от 61-70%.
- Оценка «неудовлетворительно», если количество правильных ответов менее 61%.

3.1.5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

ВОПРОСЫ

для заключительного тестирования по осваиваемой дисциплине

1. Системой ХАССП является

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

Хорошо Апробированная Система Стандартов Производства
+ Анализ рисков и критические контрольные точки
Анализ опасностей и критические контрольные точки
+Система менеджмента безопасности продукции
Система качества безопасности пищевой продукции

2. Критической контрольной точкой является:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

Место расположения контролера ОТК

+Точка контроля, на которой выявлено критическое несоответствие по требованиям безопасности

+ Этап производственного процесса, на котором важно осуществлять мероприятия по предупреждению или снижению до приемлемого уровня опасности

Получение свидетельства тому, что разработанный документ может быть результативным

Параметр контрольной операции, связанный с предотвращением опасности

3. Валидацией является:

Получение свидетельства о безопасности продукции

Подтверждение того, мероприятия по управлению способны быть результативными

Подтверждение результативности принятых решений

Получение свидетельства тому, что разработанный документ может быть результативным

+Подтверждение на основе объективных свидетельств того, что требования, предназначенные для конкретного применения, выполнены

4. Верификацией является:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

+Подтверждение на основе объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены

Процесс демонстрации способности выполнять установленные требования

+Подтверждение соответствия установленным требованиям

+Подтверждение результативности принятых решений

Процесс получения свидетельств аудита

5. Коррекцией является:

Колебания курса рубля на бирже

Переделка продукции

Разрешение на отклонение

+Действие, принятое для устранения выявленного несоответствия

Изменение политики в области качества и(или) безопасности

6. Корректирующее действие – это:

Действие, предпринятое для повышения результативности системы (объекта)

Приведение в соответствие требований документа и практики его выполнения

+Действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия

Действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия

7. Предупреждающее действие направлено на:

+Устранение причины потенциального несоответствия

Обеспечение результативности процесса

Своевременное информирование руководства о нарушениях технологической дисциплины

Устранение нежелательной ситуации

8. Мониторинг – это:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

Осуществление постоянного видеонаблюдения за персоналом

+Контроль выполнения Программы обязательных мероприятий

Информационное сопровождение процесса производства

+Осуществление запланированной последовательности наблюдений или измерений

Осуществление руководства предприятием

9. Риск – это:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

+Вероятность появления опасного фактора

Оценка тяжести последствий от опасного фактора

Негативное явление

+Сочетание вероятности возникновения опасного фактора и тяжести его последствий

10. Дезинфекция – это:

Сокращение с помощью химических реактивов и (или) физических методов количества микроорганизмов
нанесение путем разбрызгивания или циркуляции химических растворов и (или)очищающих жидкостей
Гигиеническая обработка конкретного объекта
Применение методов, способствующих минимизации микробиологического загрязнения
+Мойка оборудования с использованием дезинфицирующего раствора

11. *Санитарная обработка представляет собой:*

+Процесс очистки с последующей дезинфекцией
Любое действие, связанное с поддержанием гигиены на предприятии
Меры по предотвращению перекрестного загрязнения
Часть программы производственного контроля
Предотвращение возможности появления вредителей

12. *Гигиенические требования к производству должны содержать наличие:*

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

Кранов для мытья рук, приводимых в движение при помощи рук
+Унитазов с ножным спуском воды
+Специальных мест приема пищи
+Устройств для очистки и дезинфекции обуви

13. *Отзыв продукции:*

Производится по требованию потребителя
Производится по инициативе изготовителя
Должен проводиться с оповещением общественности
Предусматривает обязательное уничтожение изъятой продукции
+Производится по решению высшего руководства

14. *Принципиальная особенность системы ХАССП – это:*

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

Распределение ответственности и полномочий за обеспечение безопасности продукции
+Анализ рисков и выбор критически контрольных точек
+Предупреждение опасностей, угрожающих безопасности продукции в технологическом процессе ее производства
+Получение свидетельств о безопасности пищевой продукции
Незамедлительное проведение действий по устранению отклонений, возникающих в производстве

15. *План ХАССП*

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

Представляет собой совокупность рабочих листов, регламентирующих действия в критических контрольных точках
+Включает в себя все мероприятия по управлению
+Предусматривает выполнение корректирующих действий
Предусматривает выполнение коррекции
+Предусматривает выполнение предупреждающих действий

16. Система менеджмента безопасности продукции включает в себя?

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

+Разработку Политики и целей в области безопасности продукции и их достижение.
Планирование качества
+ Обеспечение безопасности продукции.
+ Управление безопасностью продукции.
Улучшения в области качества продукции.

17. Вентиляционная система должна

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

+Обеспечивать удаление пара.
Обеспечивать удаление патогенных микроорганизмов.
+Обеспечивать удаление запахов.
+Предотвращать отток воздуха из загрязненных и сырьевых зон в чистые зоны.

18. Контейнеры для отходов должны

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

Обслуживаться с периодичностью удаления не реже 2 раз в смену.

+Иметь четкую идентификацию.

+Быть расположены в специально отведенных местах.

+Быть заперты, когда они не используются.

Быть изготовлены из проницаемых материалов.

19. Стоки и дренажи должны?

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

Подвергаться чистке не реже 1 раза в сутки.

+Иметь достаточную пропускную способность.

+Не проходить над технологическими линиями.

Не допускать разборную мойку.

+Не быть направлены из загрязненной зоны в чистую.

20. Оборудование в чистой зоне должно?

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

+Иметь гладкие, приспособленные для мойки и очистке поверхности.

+Не иметь гаек и болтов на несущей поверхности.

+Иметь программу профилактического технического обслуживания.

Иметь установленный срок службы.

Регулярно подвергаться проверке и калибровке.

21. К способам предотвращения перекрестного микробиологического загрязнения относятся

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

+Изолирование сырья от конечной продукции.

Перепады давления воздуха.

+Разделение маршрутов движения персонала.

+Раздельный уборочный инвентарь.

22. К основным факторам, препятствующим росту бактерий в готовом продукте относятся?

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

+Наличие в нем консервантов.

+Пониженная температура (0 – 4 °C).

Повышенная температура (свыше 69 °C).

Микробиологическая стерильность помещения.

+Применение упаковки с инертным газом.

23. Программа борьбы с вредителями должна содержать?

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

+Целевых вредителей.

+Потенциальные места их скопления.

+Перечень используемых химических веществ.

Действия с продукцией, зараженной вредителями.

24. Лист ХАССП должен содержать следующие разделы:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

+ Наименование опасных факторов

+ Контролируемые параметры критических контрольных точек и их пределы

Процедуру внутреннего аудита

Карту контроля технологических процессов

25. В ХАССП входят следующие последовательные этапы:

ОПРЕДЕЛИТЕ ПРАВИЛЬНУЮ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ЭТАПОВ РАЗРАБОТКИ СИСТЕМЫ ХАССП

1. Полноценный и тщательный анализ производственного процесса

2. Выявление факторов риска

3. Применение мер по предупреждению для определенных критических пределов

4. Мониторинг данных

5. Разработка стратегии действий на случай превышения допустимых критических пределов

6. Документирование и хранение информации

7. Проверки эффективности и правильности работы системы

26. Роль высшего руководства в отношении программы управления рисками пищевой безопасности

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

Ежедневное отслеживание функционирования программы управления рисками пищевой безопасности

+Проведение регулярных внутренних проверок по пищевой безопасности

+Обеспечение соблюдения стандартов по пищевой безопасности

Проведение программы обучения сотрудников

27. Для каких предприятий необходимо обязательное внедрение системы ХАССП

Переработчиков продовольствия и поставщиков полуфабрикатов и готовой еды;

Организаций хранящих и транспортирующих пищевую продукцию;

Торговых точек (юридических лиц) - от гипермаркетов и продуктовых сетей до одиночных магазинов, включая интернет-торговлю продовольствием;

Организаций общественного питания - от ресторанов до заведений фаст-фуда;

+Все ответы верны

28. Систему менеджмента безопасности пищевой продукции устанавливает:

ГОСТ Р 51705.1.

ГОСТ Р ИСО 9001.

Федеральный закон № 184.

ГОСТ Р ИСО 22000-2007.

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

Надлежащая производственная практика.

+ ХАССП.

Система национальной стандартизации.

Концепция развития индустрии питания.

30. Программы предварительных мероприятий как инструмент обеспечения безопасности пищевой продукции:

Программа надлежащей гигиенической практике, надлежащей производственной практики;

Требования к содержанию территории и инфраструктуре, производственной среде и помещениям, технологическому оборудованию;

Обращение с потенциально небезопасной продукцией, процедуры по отзыву продукции;

Управление аллергенами

+Все ответы верны

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

ответов заключительного тестирования по осваиваемой дисциплине

- Оценка «отлично», если количество правильных ответов от 81-100%.
- Оценка «хорошо», если количество правильных ответов от 71-80%.
- Оценка «удовлетворительно», если количество правильных ответов от 61-70%.
- Оценка «неудовлетворительно», если количество правильных ответов менее 61%.

ВОПРОСЫ

для подготовки к итоговому контролю

1. Что такое система менеджмента безопасности. Цели, задачи, принципы.
2. Что в себя включает законодательная и нормативная база РФ регулирующая безопасность пищевой продукции.
3. Какие документы отражают качественные и количественные показатели пищевой продукции.
4. Что входит в понятие безопасности пищевой продукции.
5. Какие показатели отражают безопасность пищевой продукции.
6. Группа ХАССП, состав, цели, обязанности.
7. 2.Что в себя включает первичная информация о продукции и производстве.
8. Какие документы используют при сборе информации о продукции и производстве.
9. Какие процессы производства продукции протекают на предприятиях общественного питания.
10. Что отражает блок-схема производства продукции.
11. Какие виды опасных факторов встречаются в общественном питании и риски связанные с ними.
12. Какие опасные факторы и риски связаны с пищевыми продуктами.

13. Какие опасные факторы и риски связаны с производством пищевой продукции.
14. Как определяют тяжесть последствий опасных факторов.
15. Как определяют вероятность реализации опасных факторов.
16. Как определяют значимость опасных факторов.
17. Какие контролирующие и предупреждающие действия могут быть в процессе производства пищевой продукции.
18. Какие опасные риски могут возникнуть при осуществлении входного контроля.
19. Какие опасные риски могут возникнуть при осуществлении операционного контроля.
20. Какие опасные риски могут возникнуть при осуществлении приемочного контроля.
21. Какой метод применяется при определении критических контрольных точек.
22. Для чего устанавливают критические пределы критических контрольных точек.
23. Назначение системы мониторинга критических контрольных точек.
24. Для чего устанавливают коррекции и корректирующие действия.
25. Что в себя включает процедура проверки и процесс создания документации и ведения учета.

ПРИМЕР ЭКЗАМЕНАЦИОННОГО БИЛЕТА

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
Кафедра товароведения, стандартизации и управления качеством

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

по дисциплине

«Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции»

1. Что такое система менеджмента безопасности. Цели, задачи, принципы.
2. Какие документы используют при сборе информации о продукции и производстве.
3. Какие опасные риски могут возникнуть при осуществлении входного контроля.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2

по дисциплине

«Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции»

1. Какие документы отражают качественные и количественные показатели пищевой продукции.
2. Что отражает блок-схема производства продукции.
3. Для чего устанавливают коррекции и корректирующие действия.

ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА проведения экзамена

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по университету 2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета
Форма экзамена -	устный
Процедура проведения экзамена -	представлена в фонде оценочных средств по дисциплине
Время проведения экзамена	Дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в фонде оценочных средств по дисциплине
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	представлены в фонде оценочных средств по дисциплине

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на вопросы экзамена

Оценка *«отлично»* ставится обучающемуся, показавшему глубокое знание предмета; аргументировано и логически стройно изложившему материал; свободно применившему при ответе теоретические положения для анализа процессов и явлений, связанных с задачами профессиональной деятельности; продемонстрировавшему навыки и умения в применении теоретических знаний в ходе практических/семинарских занятий; выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы.

Оценка *«хорошо»* ставится обучающемуся, показавшему твердое знание предмета; умеющему применять теоретические знания для анализа тем, связанных с профессиональной деятельностью; продемонстрировавшему навыки в применении теоретических знаний в ходе практических и семинарских занятий; выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы. При ответе на основные вопросы допущены незначительные ошибки, не искажающие суть ответа на вопросы билета

Оценка *«удовлетворительно»* ставится обучающемуся, знающему предмет; продемонстрировавшему навыки и умения в применении теоретических знаний в ходе практических и семинарских занятий, выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы. При ответе на основные вопросы допущены существенные ошибки.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится обучающемуся, не выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы и (или) не усвоившему основного содержания дисциплины.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
фонда оценочных средств
учебной дисциплины Б1.В.03 Системы обеспечения качества и безопасности пищевой
продукции
в составе ОПОП 27.04.01 Стандартизация и метрология

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:	
а) На заседании обеспечивающей кафедры <u>товароведения, стандартизации и управления качеством:</u> протокол № <u>10</u> от <u>14.06.2021</u> .	
Зав. кафедрой, канд.техн.наук, доцент _____	Скрябина О.В.
б) На заседании методической комиссии по направлению 27.04.01 Стандартизация и метрология; протокол № <u>11</u> от <u>14.06.2021</u> .	
Председатель МКН – 27.04.01, канд.техн.наук, доцент _____	Юрк Н.А.
2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом	
Омский филиал ФГБУ «Центр оценки качества зерна»	 директор Цыпленков К.А.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств
учебной дисциплины Б1.В.03 Системы обеспечения качества и безопасности пищевой
продукции
в составе ОПОП 27.04.01 Стандартизация и метрология

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/ согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОПОП или председатель МКН