

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юлиевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 04.07.2025 05:40:18

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
27.03.01 – Стандартизация и метрология**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.В.08 Производственный контроль пищевых производств

**Направленность (профиль) «Техническое регулирование и стандартизация в
пищевой промышленности»**

Омск 2023

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

Факультет зоотехнии, товароведения и стандартизации

ОПОП по направлению подготовки
27.03.01 Стандартизация и метрология

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП
 Ю.А. Динер
« 07 » июля 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан
 О.В. Косенчук
« 07 » июля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
Б1.В.08 Производственный контроль
пищевых производств

Профиль «Техническое регулирование и стандартизация
в пищевой промышленности»

Обеспечивающая преподавание дисциплины
кафедра -

Разработчик (и) РП:
Канд.техн.наук, доцент

Разведения и генетики
сельскохозяйственных животных

 Ю.А. Динер

Внутренние эксперты:

Председатель МК,
Канд.техн.наук, доцент

 Н.А.Юрк

Руководитель отдела цифровой
трансформации управления ИТ

 А.С. Басакина

Заведующий методическим отделом УМУ

 Г.А. Горелкина

Директор НСХБ

 И.М. Демчукова

Омск 2023

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения дисциплины в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 27.03.01 Стандартизация и метрология, утверждённый приказом Министерства образования и науки от 07.08.2020 г. № 901;
- основная профессиональная образовательная программа подготовки бакалавра, по направлению 27.03.01 Стандартизация и метрология, направленность (профиль) «Техническое регулирование и стандартизация в пищевой промышленности».

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-технологическая, организационно-управленческая, 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: формирование базовых теоретических знаний и практических профессиональных навыков в области производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности.

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 достижения 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)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-3	Способен определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов, устанавливать оптимальные нормы точности измерений и достоверности контроля, выбирать	ИД-1 _{ПК-3} разрабатывает мероприятия по выбору необходимых средств формирования оптимальных систем обеспечения точности измеряемых параметров продукции	параметры продукции	контролировать параметры продукции	выбора средств формирования оптимальных систем обеспечения точности измеряемых параметров продукции

	средства измерений и контроля	ИД-2 _{ПК-3} определяет параметры изделия, влияющие на выбор средств измерений	требования к показателям качества изделий в установленные в нормативной документации	установить взаимосвязь между параметрами изделия и средствами его контроля	выбора средств измерений в зависимости от контролируемых параметров изделия при решении профессиональных задач
		ИД-4 _{ПК-3} выбирает варианты использования и применяет средства измерений и условия проведения измерений	средства измерения для контроля параметров продукции	выбирать варианты использования средства измерений	выбора вариантов использования и применения средства измерений в зависимости от условий проведения измерений
		ИД-5 _{ПК-3} проводит подготовку к проведению измерений для определения действительных значений контролируемых параметров	условия проведения измерений	определять действительные значения параметров	подготовки к проведению измерений для определения действительных значений контролируемых параметров
		ИД-6 _{ПК-3} проводит измерительный эксперимент	методологию выполнения измерительного эксперимента	планировать измерительный эксперимент	выполнения измерений
ПК-5	Способен участвовать в практическом освоении современных методов контроля, измерений, испытаний и управления качеством, эксплуатации контрольно-измерительных средств	ИД-1 _{ПК-5} формирует номенклатуру требований к средствам измерений, измерительным системам и иной продукции, установленных потребителям и	требования к средствам измерений, используемым при осуществлении производственного контроля	взаимодействовать с потребителем с целью установления номенклатуры требований к средствам измерений и пищевой продукции	формирования номенклатуры требований к средствам измерений и пищевой продукции, установленных потребителями
		ИД-2 _{ПК-5} формирует номенклатуру требований, необходимых для эксплуатации средств измерений, измерительных систем и иной продукции	условия эксплуатации средств измерений в условиях пищевого производства	формировать номенклатуру требований, необходимых для эксплуатации средств измерений	использования сформированной номенклатуры требований, необходимых для эксплуатации средств измерений, при решении профессиональных задач
		ИД-3 _{ПК-5} анализирует требования к средствам измерений, продукции с целью их	методологию разработки программ производственного контроля продукции	анализировать требования программ производственного контроля к средствам измерений,	практического применения программ производственного контроля при решении профессиональных задач

		обеспечения в организации		продукции с целью их обеспечения в организации	
--	--	---------------------------	--	--	--

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-3 Способен определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов, устанавливать оптимальные нормы точности измерений и достоверности контроля, выбирать средства измерений и контроля	ИД-1 _{ПК-3}	Полнота знаний	Знает параметры продукции	Не знает параметры продукции	Поверхностно знаком с контролируемыми параметрами пищевых продуктов	Твердо знает контролируемые параметры пищевых продуктов	В полной мере владеет знаниями об контролируемых параметрах пищевых продуктов	Вопросы тестовых заданий, электронная презентация, самостоятельная работа	
		Наличие умений	Умеет контролировать параметры продукции	Не умеет контролировать параметры продукции	Испытывает затруднение в осуществлении контроля параметров продукции	Не испытывает затруднений при осуществлении контроля параметров продукции	Свободно осуществляет контроль параметров продукции		
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками выбора средств формирования оптимальных систем обеспечения точности измеряемых параметров продукции	Не владеет навыками выбора средств формирования оптимальных систем обеспечения точности измеряемых параметров продукции	Допускает ошибки при выборе средств формирования оптимальных систем обеспечения точности измеряемых параметров продукции	Уверенно владеет выбором средств формирования оптимальных систем обеспечения точности измеряемых параметров продукции	В полной мере владеет навыками выбора средств формирования оптимальных систем обеспечения точности измеряемых параметров продукции		
	ИД-2 _{ПК-3}	Полнота знаний	Знает требования к показателям качества изделий установленные в нормативной документации	Не знает требования к показателям качества изделий, установленные в нормативной документации	Поверхностно знаком с требованиями к показателям качества изделий установленным в нормативной документации	Твердо знает требования к показателям качества изделий, установленные в нормативной документации	В полной мере владеет знаниями о требованиях к показателям качества изделий, установленных в нормативной документации		Вопросы тестовых заданий, электронная презентация, самостоятельная работа
		Наличие умений	Умеет установить взаимосвязь между	Не умеет установить взаимосвязь между	Испытывает затруднение в установлении	Не испытывает затруднений в	Свободно устанавливает взаимосвязь между		

			параметрами изделия средствами его контроля	параметрами изделия средствами его контроля	взаимосвязи между параметрами изделия средствами его контроля	установлении взаимосвязи между параметрами изделия средствами его контроля	параметрами изделия средствами его контроля	
	Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками выбора средств измерений в зависимости от контролируемых параметров изделия при решении профессиональных задач	Не владеет выбором средств измерений в зависимости от контролируемых параметров изделия при решении профессиональных задач	Допускает ошибки при выборе средств измерений в зависимости от контролируемых параметров изделия при решении профессиональных задач	Уверенно владеет выбором средств измерений в зависимости от контролируемых параметров изделия при решении профессиональных задач	В полной мере владеет навыками выбора средств измерений в зависимости от контролируемых параметров изделия при решении профессиональных задач.		
ИД-4 _{ПК-3}	Полнота знаний	Знает средства измерения для контроля параметров продукции	Не знает средства измерения для контроля параметров продукции	Поверхностно знаком со средствами измерения для контроля параметров продукции	Твердо знает средства измерения для контроля параметров продукции	В полной мере владеет средствами измерения для контроля параметров продукции	Вопросы тестовых заданий, электронная презентация, самостоятельная работа	
	Наличие умений	Умеет выбирать варианты использования средства измерений	Не умеет выбирать варианты использования средства измерений	Испытывает затруднение при выборе вариантов использования средств измерений	Не испытывает затруднений при выборе вариантов использования средств измерений	Свободно выбирает варианты использования средства измерений		
	Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками выбора вариантов использования и применения средства измерений в зависимости от условий проведения измерений	Не владеет выбором средств измерений в зависимости от контролируемых параметров изделия при решении профессиональных задач	Допускает ошибки при выборе средств измерений в зависимости от контролируемых параметров изделия при решении профессиональных задач	Уверенно владеет выбором средств измерений в зависимости от контролируемых параметров изделия при решении профессиональных задач	В полной мере владеет выбором средств измерений в зависимости от контролируемых параметров изделия при решении профессиональных задач		
ИД-5 _{ПК-3}	Полнота знаний	Знает условия проведения измерений	Не знает требования к показателям качества изделий, установленные в нормативной документации	Поверхностно знаком с требованиями к показателям качества изделий, установленными нормативной документацией	Твердо знает требования к показателям качества изделий, установленные в нормативной документации	В полной мере владеет требованиями к показателям качества изделий, установленными в нормативной документации	Вопросы тестовых заданий, электронная презентация, самостоятельная работа	
	Наличие умений	Умеет определять действительные значения параметров	Не умеет установить взаимосвязь между параметрами изделия средствами его контроля	Испытывает затруднения при установлении взаимосвязи между параметрами изделия средствами его контроля	Не испытывает затруднений при установлении взаимосвязи между параметрами изделия средствами его контроля	Свободно устанавливает взаимосвязь между параметрами изделия средствами его контроля		
	Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками выбора средств измерений в зависимости от	Не владеет подготовкой к проведению измерений для	Допускает ошибки при подготовке к проведению измерений для определения	Уверенно владеет навыками подготовки к проведению измерений для	В полной мере владеет навыками подготовки к проведению измерений для определения		

			контролируемых параметров изделия при решении профессиональных задач	определения действительных значений контролируемых параметров	действительных значений контролируемых параметров	определения действительных значений контролируемых параметров	действительных значений контролируемых параметров	
	ИД-6 _{ПК-3}	Полнота знаний	Знает методологию выполнения измерительного эксперимента	Не знает методологию выполнения измерительного эксперимента	Испытывает затруднение при использовании методологию выполнения измерительного эксперимента при решении профессиональных задач	Уверенно использует методологию выполнения измерительного эксперимента при решении профессиональных задач	Свободно использует методологию выполнения измерительного эксперимента при решении профессиональных задач	Вопросы тестовых заданий, электронная презентация, самостоятельная работа
		Наличие умений	Умеет планировать измерительный эксперимент	Не умеет планировать измерительный эксперимент	Испытывает затруднение при планировании измерительного эксперимента	Не испытывает значительных затруднений при планировании измерительного эксперимента	Уверенно планирует измерительный эксперимент	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками выполнения измерений	Не владеет навыками выполнения измерений	Допускает серьезные ошибки при реализации навыков выполнения измерений	Твердо владеет навыками выполнения измерений	Уверенно владеет навыками выполнения измерений	
ПК-5 Способен участвовать в практическом освоении современных методов контроля, измерений, испытаний и управления качеством, эксплуатации контрольно-измерительных средств	ИД-1 _{ПК-5}	Полнота знаний	Знает требования к средствам измерений, используемым при осуществлении производственного контроля	Не знает требования к средствам измерений, используемым при осуществлении производственного контроля	Испытывает затруднение при формулировании требований к средствам измерений, используемым при осуществлении производственного контроля	Хорошо знаком с требованиями к средствам измерений, используемым при осуществлении производственного контроля	Осуществляет производственный контроль руководствуясь требованиями к средствам измерений	Вопросы тестовых заданий, электронная презентация, самостоятельная работа
		Наличие умений	Умеет взаимодействовать с потребителем с целью установления номенклатуры требований к средствам измерений и пищевой продукции	Не умеет взаимодействовать с потребителем с целью установления номенклатуры требований к средствам измерений и пищевой продукции	Испытывает затруднение при взаимодействии с потребителем с целью установления номенклатуры требований к средствам измерений и пищевой продукции	Не допускает серьезных ошибок при взаимодействии с потребителем с целью установления номенклатуры требований к средствам измерений и пищевой продукции	Уверенно взаимодействует с потребителем с целью установления номенклатуры требований к средствам измерений и пищевой продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками формирования номенклатуры требований к средствам измерений и пищевой продукции, установленных потребителями	Не владеет навыками формирования номенклатуры требований к средствам измерений и пищевой продукции, установленных потребителями	Испытывает затруднение при реализации навыков формирования номенклатуры требований к средствам измерений и пищевой продукции, установленных потребителями	Не испытывает затруднений при реализации навыков формирования номенклатуры требований к средствам измерений и пищевой продукции, установленных потребителями	Уверенно владеет навыками формирования номенклатуры требований к средствам измерений и пищевой продукции, установленных потребителями	

ИД-2 _{ПК-5}	Полнота знаний	Знает условия эксплуатации средств измерений в условиях пищевого производства	Не знает условия эксплуатации средств измерений в условиях пищевого производства	Допускает ошибки при выборе условий эксплуатации средств измерений в условиях пищевого производства	Твердо знает условия эксплуатации средств измерений в условиях пищевого производства	Свободно владеет знаниями об условиях эксплуатации средств измерений в условиях пищевого производства	Вопросы тестовых заданий, электронная презентация, самостоятельная работа
	Наличие умений	Умеет формировать номенклатуру требований, необходимых для эксплуатации средств измерений	Не умеет формировать номенклатуру требований, необходимых для эксплуатации средств измерений	Испытывает затруднение при формировании номенклатуры требований, необходимых для эксплуатации средств измерений	Твердо владеет навыком формирования номенклатуры требований, необходимых для эксплуатации средств измерений	Свободно формирует номенклатуру требований, необходимых для эксплуатации средств измерений	
	Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками использования сформированной номенклатуры требований, необходимых для эксплуатации средств измерений, при решении профессиональных задач	Не владеет навыками использования сформированной номенклатуры требований, необходимых для эксплуатации средств измерений, при решении профессиональных задач	Испытывает затруднение при реализации навыков использования сформированной номенклатуры требований, необходимых для эксплуатации средств измерений, при решении профессиональных задач	Твердо владеет навыками использования сформированной номенклатуры требований, необходимых для эксплуатации средств измерений, при решении профессиональных задач	Уверенно владеет навыками использования сформированной номенклатуры требований, необходимых для эксплуатации средств измерений, при решении профессиональных задач	
ИД-3 _{ПК-5}	Полнота знаний	Знает методологию разработки программ производственного контроля продукции	Не знает методологию разработки программ производственного контроля продукции	Испытывает затруднение при разработке программы производственного контроля продукции	Допускает незначительные ошибки при разработке программы производственного контроля продукции	Уверенно разрабатывает программу производственного контроля продукции	Вопросы тестовых заданий, электронная презентация, самостоятельная работа
	Наличие умений	Умеет анализировать требования программ производственного контроля к средствам измерений, продукции с целью их обеспечения в организации	Не умеет анализировать требования программ производственного контроля к средствам измерений, продукции с целью их обеспечения в организации	Испытывает затруднение при анализе требований программ производственного контроля к средствам измерений, продукции с целью их обеспечения в организации	Не испытывает затруднение при анализе требований программ производственного контроля к средствам измерений, продукции с целью их обеспечения в организации	Обстоятельно проводит анализ требований программ производственного контроля к средствам измерений, продукции с целью их обеспечения в организации	
	Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками практического применения программ производственного контроля при решении профессиональных задач	Не владеет навыками практического применения программ производственного контроля при решении профессиональных задач	Испытывает затруднение при практическом применении программ производственного контроля при решении профессиональных задач	Твердо владеет навыками практического применения программ производственного контроля при решении профессиональных задач	Уверенно применяет программ производственного контроля при решении профессиональных задач на практике	

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

Дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной дисциплины		Индекс и наименование дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Индекс и наименование дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Индекс и наименование	Перечень требований, сформированных в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
Б1.О.25 Методы и средства измерений, испытаний и контроля	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - профессиональные задачи в области технического регулирования, стандартизации, метрологии; - параметры, определяющие качественные показатели и безопасность продукции требования экологической и промышленной безопасности, предъявляемые к пищевому сырью и материалам; - методики выполнения экспериментальных исследований. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать методы и средств измерений для контроля качества сырья и пищевых продуктов; - систематизировать параметры, определяющие качественные показатели и безопасность продукции; - контролировать качество пищевого сырья и материалов. <p><i>Владеть навыками:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - работы со средствами измерений и освоения подходов к решению профессиональных задач в области технического регулирования, стандартизации, метрологии; - методами контроля качества пищевого сырья и материалов; - анализа результатов экспериментальных исследований 	<p>Б2.В.01.01(П) Технологическая (производственно-технологическая) практика</p> <p>Б2.В.01.02(Пд) Преддипломная практика</p> <p>Б3.01(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>Б1.О.17 Проектная деятельность</p> <p>Б1.О.30 Управление качеством</p> <p>Б1.В.03 Стандартизация и сертификация сырья и пищевой продукции (6 сем)</p> <p>Б1.В.04 Квалиметрия</p> <p>Б1.В.07 Технологическое обеспечение производства</p> <p>Б1.В.10 Пищевая безопасность</p> <p>Б1.В.ДВ.01.01 Прослеживаемость в пищевой цепи</p> <p>Б1.В.ДВ.01.02 Идентификация продукции и процессов пищевых производств</p>

<p>Б1.В.06 Общая технология производств</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - задачи в области деятельности, связанной с пищевым производством; - разделы естественнонаучных дисциплин для решения этих задач <p>параметры, формирующие качественные показатели и безопасность продукции в технологическом потоке;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования экологической и пищевой безопасности, предъявляемые в технологическом процессе производства пищевых продуктов. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - формулировать новые цели и задачи профессиональной деятельности с учетом фундаментальных знаний в области биологии, пищевой химии; - систематизировать параметры, формирующие качественные показатели и безопасность продукции в технологическом потоке; - применить требования, правила и нормы, установленные в нормативно-правовых, нормативных и технических документах, относительно к процессу производства; - обосновать влияние факторов экологической и промышленной безопасности на качество пищевых продуктов. <p><i>Владеть навыками:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - применения фундаментальных знаний в области общей пищевой технологии для решения профессиональных задач; - использования методики определения показателей качества продукции при реализации технологических процессов; организации процесс пищевого производства с учетом требований экологической и промышленной безопасности; - организации контроля соблюдения установленных требований, действующих норм, правил и стандартов 		
<p>* - для некоторых дисциплин первого года обучения целесообразно указать на взаимосвязь с предшествующей подготовкой обучающихся в старшей школе</p>			

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 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.

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается в 6 семестре 3 курса (очная форма); на 4 курса (заочная форма).
Продолжительность семестра (-ов) 18 1/6 недель (очная форма); 20 1/6 (заочная форма)

Вид учебной работы	Трудоёмкость, час	
	очная	заочная форма
	6 сем.	4 курс
1. Аудиторные занятия, всего	50	12
- лекции	18	4
- практические занятия (включая семинары)	32	8
- лабораторные работы	x	x
2. Внеаудиторная академическая работа		
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:	58	92
Выполнение и сдача индивидуального задания в виде:		
- электронной презентации	4	8
- самостоятельной работы	12	20
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	10	18
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	12	18
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в	20	28

пп. 2.1 – 2.2):			
3. Подготовка и сдача зачета с оценкой по итогам освоения дисциплины		х	4
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	Часы	108	108
	Зачетные единицы	3	3
<i>Примечание:</i> * – семестр – для очной и очно-заочной формы обучения, курс – для заочной формы обучения; ** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.:			

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Укрупненная содержательная структура дисциплины и общая схема ее реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела		Трудоемкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.						формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
		общая	Аудиторная работа				ВАРС			
			всего	лекции	занятия		всего			Фиксированные виды
				практические (всех форм)	лабораторные					
		2	3	4	5	6	7	8	9	10
Очная форма обучения										
1	<i>Раздел 1 «Понятие о производственном контроле»</i>	32	14	6	8	х	18	6	Вопросы тестовых заданий, электронная презентация	ИД-1пк-3 ИД-2пк-3 ИД-4пк-3 ИД-5пк-3 ИД-6пк-3 ИД-1пк-5 ИД-2пк-5
	Понятие о качестве и безопасности пищевых продуктов. Нормативное обеспечение качества	14	6	2	4	х	8	2		
	Понятие, роль, задачи, функции, методы, принципы контроля на предприятии. Виды контроля на производстве	18	8	4	4	х	10	4		
2	<i>Раздел 2. «Организация процесса и системы контроля на предприятиях пищевой промышленности»</i>	76	36	12	24	х	40	10	Вопросы тестовых заданий, электронная презентация самостоятельная работа	ИД-1пк-3 ИД-2пк-3 ИД-4пк-3 ИД-5пк-3 ИД-6пк-3 ИД-1пк-5 ИД-2пк-5 ИД-3пк-5
	Процесс и формы контроля на предприятии. Системы и технология производственного контроля	26	14	4	10	х	12	2		
	Система внутреннего контроля на предприятии	22	10	4	6	х	12	2		
	Создание службы внутреннего контроля. Понятие о программе организации производственного контроля на предприятии	28	12	4	8	х	16	6		
	Промежуточная аттестация								Зачет с оценкой	
Итого по дисциплине		108	50	18	32	х	58	16		
Заочная форма обучения										
1	<i>Раздел 1 «Понятие о производственном контроле»</i>	34	4	2	2	х	30	4	Вопросы тестовых заданий, электронная презентация	ИД-1пк-3 ИД-2пк-3 ИД-4пк-3 ИД-5пк-3 ИД-6пк-3 ИД-1пк-5 ИД-2пк-5
	Понятие о качестве и безопасности пищевых продуктов. Нормативное обеспечение качества	19	3	1	2	х	16	2		
	Понятие, роль, задачи, функции, методы, принципы контроля на предприятии. Виды контроля на производстве	15	1	1		х	14	2		
2	<i>Раздел 2. «Организация процесса и системы контроля на предприятиях пищевой промышленности»</i>	70	8	2	6	х	62	24	Вопросы тестовых заданий, электронная презентация, самостоятельная работа	ИД-1пк-3 ИД-2пк-3 ИД-4пк-3 ИД-5пк-3 ИД-6пк-3 ИД-1пк-5 ИД-2пк-5
	Процесс и формы контроля на предприятии. Системы и технология производственного контроля	23	3	1	2	х	20	8		
	Система внутреннего контроля на предприятии	27	3	1	2	х	24	10		

	Создание службы внутреннего контроля. Понятие о программе организации производственного контроля на предприятии	20	2		2	x	18	6	ельная работа	ИД-Зпк-5
	Промежуточная аттестация					x			Зачет с оценкой	
Итого по дисциплине		108	12	4	8	x	92	28	4	

Примерный тематический план чтения лекций по разделам дисциплины

№		Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения
раздела	лекции		очная форма	заочная форма	
1	2	3	4	5	6
1	1	Тема: Понятие о качестве и безопасности пищевых продуктов 1. Основные положения ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 2. Обеспечение контроля качества пищевых продуктов на разных уровнях	2	1	
		Тема: Производственный контроль			
	2-2.1	1. Понятие, роль, задачи, функции, методы, принципы контроля на предприятии 2. Виды контроля на производстве	4	1	Лекция - визуализация
2	3	Тема: Процесс и формы контроля на предприятии. 1. Основные этапы контроля 2. Типы контроля 3. Характеристика форм контроля	2	1	Лекция - визуализация
		Тема: Системы и технология производственного контроля 1. Системы и подсистемы контроля на предприятии 2. Технология производственного контроля			
5-5.1	5-5.1	Тема: Система внутреннего контроля на предприятии 1. Понятие, элементы и средства системы внутреннего контроля на предприятии 2. Принципы системы внутреннего контроля	4		
		Тема: Создание службы внутреннего контроля. Понятие о программе организации производственного контроля на предприятии 1. Создание службы внутреннего контроля (аудита) 2. Программа организации производственного контроля на предприятии			
Общая трудоемкость лекционного курса			18	4	
Всего лекций по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:		час.
- очная форма обучения		18	- очная форма обучения		4
- заочная форма обучения		4	- заочная форма обучения		2
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 дисциплины

№		Тема занятия / Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы**	Связь занятия с ВАРС*
			очная форма	заочная форма		
1	1	Характеристика методов определения показателей качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции	4	2		УЗ СРС
	2	Порядок и методика осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях пищевой промышленности	4			ОСП
2	3	Требования к программе производственного контроля	2	1	Прием «тонкие» и «толстые» вопросы	
	4	Входной контроль качества и безопасности поступающих на предприятия пищевой промышленности продовольственного сырья и пищевых продуктов	2		Прием «тонкие» и «толстые» вопросы	
	5	Производственный контроль на этапах технологического процесса	2	1		
	6	Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	4			
	7	Анализ процесса производства и разработка примерной программы производственного контроля для молока питьевого пастеризованного	4	2	Прием «тонкие» и «толстые» вопросы	УЗ СРС
	8	Анализ процесса производства и разработка примерной программы производственного контроля для вареных колбасных изделий	4	2		
	9	Контроль состояния производственной и окружающей среды. Контроль личной гигиены и обучение персонала	4			
	10	Оценка эффективности производственного контроля. Внутренняя документация предприятия (журналы контроля)	2			
Всего практических занятий по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:		час.	
- очная форма обучения		32	- очная форма обучения		4	
- заочная форма обучения		8	- заочная форма обучения		3	
В том числе в форме семинарских занятий						
- очная форма обучения						
- заочная форма обучения						
* Условные обозначения: ОСП – предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; УЗ СРС – на занятии выдается задание на конкретную ВАРС; ПР СРС – занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимся конкретной ВАРС.						
** в т.ч. при использовании материалов МООК «Название», название ВУЗа-разработчика, название платформы и ссылка на курс (с указанием даты последнего обращения)						
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 дисциплины

НЕ ПРЕДУСМОТРЕНО

№			Тема лабораторной работы	Трудоемкость ЛР, час		Связь с ВАРС		Применяемые интерактивные формы обучения*
раздела	ЛЗ*	ЛР*		очная форма	очно/заочная форма	предусмотрена самоподготовка к занятию +/-	Защита отчета о ЛР во внеаудиторное время +/-	
* в т.ч. при использовании материалов МООК «Название», название ВУЗа-разработчика, название платформы и ссылка на курс (с указанием даты последнего обращения)								
<i>Примечания:</i>								
- материально-техническое обеспечение лабораторного практикума – см. Приложение 6;								
- обеспечение лабораторного практикума учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.								

5 ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ

5.1.1 Выполнение и защита (сдача) курсового проекта (работы) по дисциплине

НЕ ПРЕДУСМОТРЕНО

5.1.2 Подготовка электронной презентации

5.1.2.1 Место электронной презентации в структуре дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением электронной презентации		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения электронной презентации
№	Наименование	
1	Понятие о производственном контроле	ПК-3, ПК-5
2	Организация процесса и системы контроля на предприятиях пищевой промышленности	

5.1.2.2 Перечень примерных тем для подготовки электронной презентации

- Опасные факторы при производстве пищевых продуктов
- Стандарт GMP - надлежащая производственная практика: история разработки, концептуальность, важнейшие элементы, ключевые принципы и основные требования
- Виды контроля на производстве
- Отдел технического контроля на предприятиях: структура аппарата, функции, должностные обязанности контролера ОТК
- Автоматизация производственного контроля
- Организация производственного контроля сыра
- Санитарный контроль на предприятиях пищевой промышленности
- Вредные и опасные факторы производственной среды
- Система (концепция) бережливого производства

5.1.2.3 Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации

1. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации – см.

Приложение 6.

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

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если электронная презентация раскрывает суть темы, содержит графический материал, выполнена в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению.

- «не зачтено» выставляется обучающемуся, если электронная презентация не раскрывает суть темы, не содержит графический материал, при выполнении нарушены требования, предъявляемые к оформлению. Электронная презентация, оцененная на «не зачтено», перерабатывается и представляется заново.

5.1.3 Выполнение и сдача самостоятельной работы

5.1.3.1 Место самостоятельной работы в структуре дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением самостоятельной работы		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения самостоятельной работы
№	Наименование	
2	Организация процесса и системы контроля на предприятиях пищевой промышленности	ПК-5

5.1.3.2 Порядок выполнения самостоятельной работы

Целью выполнения самостоятельной работы является углубление и закрепление теоретических знаний по дисциплине.

При выполнении самостоятельной работы студент должен решить следующие задачи:

- изучить нормативную документацию, материалы учебной литературы, а также лекционного курса по вопросам, связанным с особенностями производственного контроля на примере молочного продукта;

- дать характеристику молочному продукту: указать его наименование в соответствии с принятыми терминами и определениями, привести нормируемые показатели качества и безопасности;

- кратко описать технологический процесс производства продукта, с указанием контролируемых режимов на каждом этапе производства;

- с учетом полученных данных, представить графический вариант блок-схемы контроля процесса производства с обязательным указанием всех контролируемых режимов;

- разработать программу производственного контроля, охватывающую основные этапы производства исследуемого продукта.

5.1.3.3 Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения самостоятельной работы

1. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения самостоятельной работы – см. Приложение 6.

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

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если уровень работы, степень освещенности изложенных в ней вопросов соответствуют поставленным цели и задачам; соблюдены требования к оформлению. Материал изложен в соответствии с поставленными задачами грамотным, профессиональным языком с использованием точной терминологии. В разработанной блок-схеме процесса контроля производства указаны все контролируемые режимы, все технологические операции расположены в требуемой последовательности, представленная программа

производственного контроля выполнена в соответствии с требованиями и в полной мере отражает основные этапы контроля производства изучаемого продукта;

- «не зачтено» выставляется обучающемуся, если содержание поставленных задач не раскрыто. При составлении блок-схемы контроля процесса производства допущены существенные ошибки, неверно указана последовательность технологических операций, не указаны контролируемые режимы, программа производственного контроля отсутствует, либо при ее разработке допущены грубые ошибки; не соблюдены требования к оформлению работы.

5.1.4 Типовые контрольные задания

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 Приложении 9 «Фонд оценочных средств по дисциплине (полная версия)».

5.1.6 Перечень заданий для контрольных работ обучающихся заочной формы обучения

НЕ ПРЕДУСМОТРЕНО

5.2 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	Опасные факторы при производстве пищевых продуктов	4	Проверка конспекта, устный опрос
2	Стандарт GMP - надлежащая производственная практика: история разработки, концептуальность, важнейшие элементы, ключевые принципы и основные требования	6	Проверка конспекта, устный опрос
ИТОГО		10	
Заочная форма обучения			
1	Опасные факторы при производстве пищевых продуктов	4	Проверка конспекта, устный опрос
2	Стандарт GMP - надлежащая производственная практика: история разработки, концептуальность, важнейшие элементы, ключевые принципы и основные требования	6	Проверка конспекта, устный опрос
3	Системы и технология производственного контроля	2	Проверка конспекта, устный опрос
4	Система внутреннего контроля на предприятии	2	Проверка конспекта, устный опрос
5	Создание службы внутреннего контроля. Понятие о программе организации производственного контроля на предприятии	4	Проверка конспекта, устный опрос
ИТОГО		18	

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.

5.3 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				
Лекционные и практические	Подготовка по темам занятий	Задания преподавателя, выдаваемые в конце предыдущего занятия	1. Рассмотрение вопросов практического занятия 2. Изучение учебной литературы, нормативных документов, интер-нет-ресурсов по теме занятия 3. Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта	12
Заочная форма обучения				
Лекционные и практические	Подготовка по темам занятий	Задания преподавателя, выдаваемые в конце предыдущего занятия	4. Рассмотрение вопросов практического занятия 5. Изучение учебной литературы, нормативных документов, интернет-ресурсов по теме занятия 6. Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта	18

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему; дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы;

- «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не ориентируется в рассматриваемой теме, не выделяет основные понятия и не представляет практические примеры.

5.4 Самоподготовка и участие в контрольно-оценочных учебных мероприятиях (работах) проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины

Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
Очная форма обучения			
<i>Тест</i>	Фронтальный	Входной контроль знаний	0
<i>Устный и письменный опрос</i>	Выборочно	В рамках подготовки к практическим занятиям	2
<i>Тест</i>	Фронтальный	По итогам изучения раздела 1	4
<i>Тест</i>	Фронтальный	По итогам изучения раздела 2	6
<i>Тест</i>	Фронтальный	По итогам изучения разделов 1-2	8
ИТОГО			20
Заочная форма обучения			
<i>Тест</i>	Фронтальный	Входной контроль знаний	0
<i>Устный и письменный опрос</i>	Выборочно	В рамках подготовки к практическим занятиям	4
<i>Тест</i>	Фронтальный	По итогам изучения раздела 1	6
<i>Тест</i>	Фронтальный	По итогам изучения раздела 2	8
<i>Тест</i>	Фронтальный	По итогам изучения разделов 1-2	10
ИТОГО			28

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 -	Зачет с оценкой
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие студента в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
Процедура проведения зачета-	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения студентом зачёта:	1) студент выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; прошел итоговое тестирование по дисциплине
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной 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 работ. Консультирование обучающихся, 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 зачете.

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.08 Производственный контроль пищевых производств
в составе ОПОП

1. Рассмотрена и одобрена:	
а) На заседании обеспечивающей преподавание <u>кафедры разведения и генетики сельскохозяйственных животных</u> ; протокол № 11 от 15.05.2023.	
и.о. зав. кафедрой, канд. с.-х. наук, доцент	 Иванова И.П.
б) На заседании методической комиссии по направлению 27.03.01 Стандартизация и метрология; протокол №10 от 23.05.2023.	
Председатель МКН – 27.03.01, канд. техн. наук, доцент	 Юрк Н.А.
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:	
ООО «Сертификат»	 директор Драгун Н.А.
3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:	



9. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины представлены в приложении 10.

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.В.08 Производственный контроль пищевых производств	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Сажин, С.Г. Приборы контроля состава и качества технологических сред : учебное пособие / С. Г. Сажин. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-1237-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211013 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Сажин, С.Г. Средства автоматического контроля технологических параметров : учебник / С. Г. Сажин. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1644-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211670 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Гуринович, Г. В. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / Г. В. Гуринович. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 129 с. — ISBN 978-5-89289-939-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93550 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Технология и оборудование для производства натурального сыра : учебник для вузов / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-9888-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/201614 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока / С. А. Бредихин. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 412 с. — ISBN 978-5-507-45217-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/262469 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Процессы и аппараты. Расчет и проектирование аппаратов для тепловых и теплообменных процессов / А. Н. Остриков, В. Н. Василенко, Л. Н. Фролова, А. В. Терехина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 440 с. — ISBN 978-5-8114-9453-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/264221 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Процессы и аппараты пищевой технологии : учебное пособие / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков, Ю. В. Космодемьянский. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 544 с. — ISBN 978-5-8114-1635-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211625 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Рудаков, О. Б. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей : учебное пособие / О. Б. Рудаков. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 576 с. — ISBN 978-5-8114-1147-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/210728 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / А. Ю. Просеков, О. А. Неверова, Г. Б. Пищиков, В. М. Позняковский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 262 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/135193 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Технология производства продукции пчеловодства по законам природного стандарта : монография / А. Г. Маннапов [и др.] ; Рос. гос. аграр. ун-т - МСХА им. К.А. Тимирязева. - М. : Проспект, 2016. - 192 с. - ISBN 978-5-392-17509-3 – Текст : непосредственный	НСХБ

Производственный контроль предприятий отрасли : учебное пособие / О. Ю. Мальцева, О. Л. Мещерякова, О. С. Корнеева, Г. П. Шуваева. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 96 с. — ISBN 978-5-00032-211-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/92223 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Дроханов, А. Н. Видеоспектрометр для экспресс-контроля пищевых сред и готовых продуктов : монография / А. Н. Дроханов, А. Е. Краснов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-3779-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206621 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс] : федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ (с изменениями и дополнениями). -	СПС «Консультант-плюс»
Молочная промышленность : научно-технический и произв. журнал - Москва : 1934 - Выходит ежемесячно. —ISSN: 1019-8946. — Текст : непосредственный	НСХБ
Пищевая промышленность. — Москва : Пищевая промышленность, 1930. — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2487. — Текст : непосредственный	НСХБ
Вопросы питания : научно-практический журнал – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 1932 - – Выходит раз в два месяца (6 / год) – ISSN 0042-8833. – Текст : электронный. – URL: https://eivis.ru/browse/publication/103533	https://eivis.ru/

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины
Б1.В.08 Производственный контроль пищевых производств**

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 Консультант студента		http://www.studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru/
Справочная правовая «Система Консультант плюс»		http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:		
Профессиональные базы данных		http://do.omgau.ru
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.08 Производственный контроль пищевых производств**

1. Учебно-методическая литература		
Автор, наименование, выходные данные		Доступ
2. Учебно-методические разработки на правах рукописи		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Динер Ю.А.	МУ для обучающихся по освоению дисциплины	ИОС университета

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по освоению дисциплины
представлены отдельным документом**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине Б1.В.08 Производственный контроль пищевых производств**

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.ru	Самостоятельная работа студента, текущий контроль

**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. 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.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ по дисциплине

1. Организационные требования к учебной работе по дисциплине

Формы организации учебной деятельности по дисциплине: лекции, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, электронная презентация, самостоятельная работа.

У обучающихся ведутся лекционные занятия в виде традиционных лекций и лекций визуализаций.

В ходе изучения дисциплины обучающемуся необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая предусматривает выполнение: самостоятельной работы, подготовки электронной презентации, самоподготовку к аудиторным занятиям, самостоятельное изучение тем, подготовку к текущему контролю.

После изучения каждого из разделов проводится рубежный контроль результатов освоения дисциплины обучающимися в виде тестирования. По итогам изучения дисциплины осуществляется аттестация студентов в форме зачета с оценкой.

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 обучающихся; своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

2. Организация и проведение лекционных занятий

Специфика дисциплины 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.

Преподаватель должен четко дать связанное, последовательное изложение материала в соответствии с новейшими данными науки, представить обучающимся основное ее содержание в сжатом, систематизированном виде.

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

В аудиторной работе с обучающимися предполагаются как традиционные формы проведения лекций, так и лекции-визуализации с использованием мультимедийного оборудования.

Лекции-визуализации – это лекции (презентации) с использованием вспомогательных средств: доски, книг, видео, слайдов, постеров, компьютеров и т.п., с последующим обсуждением материалов. Использование лекции-визуализации является мотивирующим механизмом побуждения познавательного интереса обучающихся. Данный вид лекции создает предпосылки для формирования их субъектной позиции по отношению к получаемому знанию. Подобная форма лекционных занятий выступает как ориентированная основа будущей самообразовательной деятельности, наглядно демонстрирует образцы работы с информацией, а также ее полезность и рациональность по сравнению с традиционно принятыми формами.

Основные этапы проведения лекции-визуализации:

1 этап: мотивация обучающегося на новую форму освоения материала.

Излагается тема, план и цель лекции. Обучающимся поясняется, что реализуемый в дальнейшем на занятии принцип наглядности компенсирует недостаточную зрелищность учебного процесса. Для создания предпосылки мотивации слушателей приводится интересный факт, иллюстрируемый средствами мультимедиа, или задается мотивирующий вопрос.

2 этап: формулировка и изложение вопросов.

В начале изучения каждого вопроса производится его визуализация на опорных слайдах презентации, а в процессе его изложения используются различные формы наглядности: натуральные, изобразительные или символические. При этом допускаются паузы в изложении для того, чтобы слушатели успевали законспектировать воспринятую визуальную информацию — и не механически, а осмысленно, а также, чтобы они имели возможность кратковременной разрядки по истечении пиков внимания. В ходе лекции подаются реплики типа: «это следует записать буквально или изобразить подробно», «сейчас можно просто послушать или пронаблюдать». Повторами и более медленным темпом выделяются дидактические единицы, проводится контроль за их фиксацией. В конце изложения каждого вопроса проводится обращение к аудитории с предложением разрешить проблемную ситуацию, представленную в видеоматериалах лекции и направленную на развитие у слушателей способностей преобразования устной и письменной информации в визуальную форму и ее обратного раскодирования.

3 этап: заключение.

Напоминание темы и цели занятия, основных позиций лекции с применением опорных слайдов презентации. Подведение итогов в виде фронтальной беседы и ответов на ключевые вопросы темы.

3. Организация и проведение практических занятий по дисциплине

По дисциплине рабочей программой предусмотрены *практические занятия*.

В качестве интерактивной формы проведения практических занятий используется метод критического мышления «Тонкие и толстые вопросы», ориентированный на вопросы, как основную движущую силу мышления.

Метод может быть использован на любой из трех фаз занятия: на стадии вызова - это вопросы до изучения темы, на стадии осмысления - способ активной фиксации вопросов по ходу чтения, слушания, при размышлении - демонстрация понимания пройденного материала. По ходу работы с таблицей в правую колонку записываются вопросы, требующие простого, односложного ответа. В левой колонке - вопросы, требующие подробного развернутого ответа. По результатам представленных таблиц учащиеся устраивают взаимопрос.

4. Организация самостоятельной работы обучающихся

4.1. Самостоятельное изучение тем

Преподаватель в начале изучения дисциплины выдает студентам все темы для самостоятельного изучения, определяет сроки ВАРС и предоставления отчетных материалов преподавателю.

Преподавателю необходимо пояснить студентам общий алгоритм самостоятельного изучения тем:

- 1) ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме, с нормативно-правовыми актами (ориентируясь на вопросы для самоконтроля);
- 2) на этой основе составить развернутый план изложения темы;
- 3) оформить изучаемый материал в виде тезисов;
- 4) принять участие в опросе

Шкала и критерии оценивания самостоятельного изучения темы

- 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.

4.2. Самоподготовка обучающихся к занятиям по дисциплине

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

Шкала и критерии оценивания самоподготовки по темам занятий

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы;

- «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не ориентируется в рассматриваемой теме, не выделяет основные понятия и не представляет практические примеры.

4.3. Организация выполнения и проверка электронной презентации

Подготовка электронной презентации призвана закрепить знания, полученные в ходе теоретической и практической подготовки, а также по итогам самостоятельного изучения вопросов дисциплины.

Перечень примерных тем докладов и электронных презентаций

- Опасные факторы при производстве пищевых продуктов
- Стандарт GMP - надлежащая производственная практика: история разработки, концептуальность, важнейшие элементы, ключевые принципы и основные требования
- Виды контроля на производстве
- Отдел технического контроля на предприятиях: структура аппарата, функции, должностные обязанности контролера ОТК
- Автоматизация производственного контроля
- Организация производственного контроля сыра
- Санитарный контроль на предприятиях пищевой промышленности
- Вредные и опасные факторы производственной среды
- Система (концепция) бережливого производства

Общие требования к оформлению электронной презентации

Рекомендуемая структура электронной презентации:

- титульный лист с указанием дисциплины, направления подготовки, темы, автора;
- общая часть
- библиографический список.

Шкала и критерии оценивания

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если электронная презентация раскрывает суть темы, содержит графический материал, выполнена в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению.

- «не зачтено» выставляется обучающемуся, если электронная презентация не раскрывает суть темы, не содержит графический материал, при выполнении нарушены требования, предъявляемые к оформлению. Электронная презентация, оцененная на «не зачтено», перерабатывается и представляется заново.

4.4. Выполнение и сдача самостоятельной работы

Целью выполнения самостоятельной работы является углубление и закрепление теоретических знаний по дисциплине.

При выполнении самостоятельной работы студент должен решить следующие задачи:

- изучить нормативную документацию, материалы учебной литературы, а также лекционного курса по вопросам, связанным с особенностями производственного контроля на примере молочного продукта;
- дать характеристику молочному продукту: указать его наименование в соответствии с принятыми терминами и определениями, привести нормируемые показатели качества и безопасности;
- кратко описать технологический процесс производства продукта, с указанием контролируемых режимов на каждом этапе производства;
- с учетом полученных данных, представить графический вариант блок-схемы процесса производства с обязательным указанием всех контролируемых режимов;
- разработать программу производственного контроля, охватывающую основные этапы производства исследуемого продукта.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если уровень работы, степень освещенности изложенных в ней вопросов соответствуют поставленным цели и задачам; соблюдены требования к оформлению. Материал изложен в соответствии с поставленными задачами грамотным, профессиональным языком с использованием точной терминологии. В разработанной блок-схеме процесса производства указаны все контролируемые режимы, все технологические операции расположены в требуемой последовательности, представленная программа производственного контроля выполнена в соответствии с требованиями и в полной мере отражает основные этапы контроля производства изучаемого продукта;

- «не зачтено» выставляется обучающемуся, если содержание поставленных задач не раскрыто. При составлении блок-схемы процесса производства допущены существенные ошибки, неверно указана последовательность технологических операций, не указаны контролируемые режимы, программа производственного контроля отсутствует, либо при ее разработке допущены грубые ошибки; не соблюдены требования к оформлению работы.

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» при прохождении тестирования выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.

- оценка «хорошо» при прохождении тестирования выставляется обучающемуся, если получено от 71 до 80% правильных ответов.

- оценка «удовлетворительно» при прохождении тестирования выставляется обучающемуся, если получено от 61 до 70% правильных ответов.

- оценка «неудовлетворительно» при прохождении тестирования выставляется обучающемуся, если получено менее 61% правильных ответов.

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, устные опросы.

Шкала и критерии оценивания ответов вопросы рубежного контроля

- оценка «отлично» при прохождении тестирования выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.

- оценка «хорошо» при прохождении тестирования выставляется обучающемуся, если получено от 71 до 80% правильных ответов.

- оценка «удовлетворительно» при прохождении тестирования выставляется обучающемуся, если получено от 61 до 70% правильных ответов.

- оценка «неудовлетворительно» при прохождении тестирования выставляется обучающемуся, если получено менее 61% правильных ответов.

Форма промежуточной аттестации обучающихся – **зачет с оценкой**.

Основные условия получения зачета:

1) обучающийся регулярно посещал лекционные и практические занятия, выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине;

2) прошёл итоговое тестирование на оценку не ниже «удовлетворительно»

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
ответов на тестовые вопросы тестирования
по итогам освоения дисциплины**

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» при прохождении тестирования выставляется обучающемуся, если получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» при прохождении тестирования выставляется обучающемуся, если получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» при прохождении тестирования выставляется обучающемуся, если получено менее 61% правильных ответов.

Результаты дифференцированного зачета определяют оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» ставится обучающемуся, показавшему глубокое знание предмета; систематически посещавшему лекционные и практические занятия, свободно применившему 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; получения оценки «отлично» при прохождении итогового тестирования;

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся, показавшему твердое знание предмета; систематически посещавшему лекционные и практические занятия, 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. Получения оценки «хорошо» при прохождении итогового тестирования.

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, знающему предмет; имеющему существенное количество пропусков (без уважительной причины) лекционных и практических занятий, продемонстрировавшему навыки и умения в применении теоретических знаний в ходе практических и семинарских занятий, выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы. Получения оценки «удовлетворительно» при прохождении итогового тестирования.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся, не выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы и (или) не усвоившему основного содержания дисциплины, имеющему существенное количество пропусков (без уважительной причины) лекционных и практических занятий, получившему оценку «неудовлетворительно» при прохождении итогового тестирования.

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**1. Требование ФГОС**

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками Организации, а также лицами, привлекаемыми Организацией к реализации программы бакалавриата 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 бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата 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 бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата 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).

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
представлен отдельным документом

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
в составе ОПОП Б1.В.08 Производственный контроль пищевых производств
Ведомость изменений**

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			