

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юрьевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 04.07.2024 07:41:48

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 27.04.01 Стандартизация и метрология

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по освоению учебной дисциплины

Б1.О.06 Организация производственного контроля

Направленность (профиль) «Стандартизация, менеджмент и контроль качества сельскохозяйственной продукции»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра

Разведения и генетики сельскохозяйственных животных

Разработчик,
канд. техн. наук, доцент

Ю.А. Динер

Омск 2024

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1. Место учебной дисциплины в подготовке	4
1.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины	4
1.2. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины	6
2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины	11
2.1. Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины	11
2.2. Содержание дисциплины по разделам	11
3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося	12
3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося	12
4. Лекционные занятия	12
5. Примерный тематический план практических занятий по разделам дисциплины	13
6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины	14
7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС	15
7.1. Рекомендации по выполнению электронной презентации	15
7.2. Рекомендации по выполнению самостоятельной работы	16
7.3. Рекомендации по самостоятельному изучению тем	17
8. Входной и текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы	18
8.1 Тестовые вопросы для входного контроля	18
8.2. Текущий контроль успеваемости	20
8.3. Самоподготовка к занятиям	22
9. Промежуточная (семестровая) аттестация	23
9.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации студентов по результатам изучения дисциплины	23
9.2 Процедура проведения зачета	23
9.3 Заключительное тестирование по итогам изучения дисциплины	23
9.3.1 Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины	24
10. Учебно-информационные источники для изучения дисциплины	27
Перечень литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	29
Приложение 1 Форма титульного листа для оформления самостоятельной работы	29

ВВЕДЕНИЕ

1. Настоящее издание является основным организационно-методическим документом учебно-методического комплекса по дисциплине в составе основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО). Оно предназначено стать для них методической основой по освоению данной дисциплины.
2. Содержательной основой для разработки настоящих методических указаний послужила Рабочая программа дисциплины, утвержденная в установленном порядке.
3. Методические аспекты развиты в учебно-методической литературе и других разработках, входящих в состав УМК по данной дисциплине.
4. Доступ обучающихся к электронной версии Методических указаний по изучению дисциплины, обеспечен в электронной информационно-образовательной среде университета. При этом в электронную версию могут быть внесены текущие изменения и дополнения, направленные на повышение качества настоящих методических указаний.

Уважаемые обучающиеся!

Приступая к изучению новой для Вас учебной дисциплины, начните с вдумчивого прочтения разработанных для Вас кафедрой специальных методических указаний. Это поможет Вам вовремя понять и правильно оценить ее роль в Вашем образовании.

Ознакомившись с организационными требованиями кафедры по этой дисциплине и соизмерив с ними свои силы, Вы сможете сделать осознанный выбор собственной тактики и стратегии учебной деятельности, уберечь самих себя от неразумных решений по отношению к ней в начале семестра, а не тогда, когда уже станет поздно. Используя эти указания, Вы без дополнительных осложнений подойдете к промежуточной аттестации по этой дисциплине. Успешность аттестации зависит, прежде всего, от Вас. Ее залог – ритмичная, целенаправленная, вдумчивая учебная работа, в целях обеспечения которой и разработаны эти методические указания.

1. Место учебной дисциплины в подготовке выпускника

Учебная дисциплина относится к дисциплинам ОПОП университета, состав которых определяется вузом и требованиями ФГОС.

Цель дисциплины: формирование профессиональных знаний и умений процесса организации производственного контроля для обеспечения соответствия пищевых продуктов установленным требованиям.

В ходе освоения дисциплины обучающийся должен: иметь целостное представление о процессе организации производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности и его роли в формировании качества вырабатываемой продукции.

владеть навыками: осуществления контроля за выполнением требований документов по стандартизации в части обеспечения качества пищевых продуктов; организации, контроля и ведения технологического процесса для соблюдения требований нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; анализа параметров реализуемых технологических процессов производства продукции; поэтапного анализа производственного процесса с точки зрения влияния отдельной операции на формирование конкретной характеристики продукции; анализа причин возникновения выявленного брака пищевых продуктов; принятия технологических решений, направленных на повышение качества и безопасности продукции;

знать: требования к качеству пищевых продуктов, установленные в нормативных документах; нормативные и технические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса; технологические процессы производства разных групп пищевых продуктов; процесс формирования качества пищевой продукции при производстве; виды брака пищевых продуктов; технологические приемы и методы повышения качества и безопасности продукции;

уметь: организовать контроль выполнения требований документации в части обеспечения качества пищевых продуктов; анализировать требования нормативных и технических документов, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, требования к организации, контролю и ведению технологического процесса; выделять ключевые параметры операций технологических процессов производства пищевых продуктов; определять этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции; выявлять брак пищевых продуктов; обосновать выбранные технологические решения, направленные на повышение качества и безопасности продукции.

1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:

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)
Общепрофессиональные компетенции					
ПК-2	Способен разрабатывать и внедрять документы по стандартизации и контролировать выполнение требований внедренных в организации документов	ИД-2 ПК-2 Контролирует выполнение требований внедренных в организации документов по стандартизации	Требования к качеству пищевых продуктов, установленной в документах по стандартизации	Организовать контроль выполнения требований документов по стандартизации в части обеспечения качества пищевых продуктов	Осуществления контроля за выполнением требований документов по стандартизации в части обеспечения качества пищевых продуктов

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 ведению технологического процесса	Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	Анализировать требования нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	Организации, контроля и ведения технологического процесса для соблюдения требований нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции
		ИД-2 ПК-3 Анализирует параметры реализуемых технологических процессов производства продукции	Технологические процессы производства разных групп пищевых продуктов	Выделить ключевые параметры операций технологических процессов производства пищевых продуктов	Анализа параметров реализуемых технологических процессов производства продукции
		ИД-3 ПК-3 Определяет этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции	Процесс формирования качества пищевой продукции в процессе производства	Определить этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции	Поэтапного анализа производственного процесса с точки зрения влияния отдельной операции на формирование конкретной характеристики продукции
		ИД-4 ПК-3 Определяет причины возникновения брака	Виды брака пищевых продуктов	Выявлять брак пищевых продуктов	Анализа причин возникновения выявленного брака пищевых продуктов
		ИД-5 ПК-3 Принимает технологические решения, направленные на повышение качества и безопасности продукции	Технологические приемы и методы повышения качества и безопасности продукции	Обосновать выбранные технологические решения, направленные на повышение качества и безопасности продукции	Принятия технологических решений, направленных на повышение качества и безопасности продукции

1.2. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций 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				
				Не зачтено		Зачтено		
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.				
Критерии оценивания								
ПК-2	ИД-2 ПК-2	Полнота знаний	Знает требования к качеству пищевых продуктов, установленной в документах по стандартизации	Не знает требования к качеству пищевых продуктов, установленной в документах по стандартизации	1. Поверхностно знаком с требованиями к качеству пищевых продуктов, установленными в документах по стандартизации 2. Твердо знает требования к качеству пищевых продуктов, установленные в документах по стандартизации 3. В полной мере владеет требованиями к качеству пищевых продуктов, установленными в документах по стандартизации	Вопросы тестовых заданий, опрос, электронная презентация, самостоятельная работа		
		Наличие умений	Умеет организовать контроль выполнение требований документов по стандартизации в части обеспечения качества пищевых продуктов	Не умеет организовать контроль выполнение требований документов по стандартизации в части обеспечения качества пищевых продуктов	1. Затрудняется организовать контроль выполнение требований документов по стандартизации в части обеспечения качества пищевых продуктов 2. Не испытывает затруднений организации контроля выполнения требований документов по стандартизации в части обеспечения качества пищевых продуктов 3. Уверенно организует контроль выполнения требований документов по стандартизации в части обеспечения качества пищевых продуктов			
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками осуществления контроля за выполнением требований документов по стандартизации в части обеспечения качества пищевых продуктов	Не владеет навыками осуществления контроля за выполнением требований документов по стандартизации в части обеспечения качества пищевых продуктов	1. Допускает незначительное количество ошибок при осуществлении контроля за выполнением требований документов по стандартизации в части обеспечения качества пищевых продуктов 2. Уверенно владеет навыками осуществления контроля за выполнением требований документов по стандартизации в части обеспечения качества пищевых продуктов 3. В полной мере владеет навыками осуществления контроля за выполнением требований документов по стандартизации в части обеспечения качества пищевых продуктов.			

ПК-3	ИД-1 ПК-3	Полнота знаний	<p>Знает нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса</p>	<p>Не знает нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса</p>	<p>1. Поверхностно знаком с нормативными и методическими документами, регламентирующими вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведения технологического процесса</p> <p>2. Твердо знает нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведения технологического процесса</p> <p>3. В полной мере владеет знаниями нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса</p>	<p>Вопросы тестовых заданий, опрос, электронная презентация, самостоятельная работа</p>
------	-----------	----------------	---	---	---	---

		Наличие умений	Умеет анализировать требования нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	Не умеет анализировать требования нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	1. Затрудняется проводить анализировать требования нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса 2. Не испытывает затруднений при проведении анализа требований нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса 3. Уверенно анализирует требования нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками организации, контроля и ведения технологического процесса для соблюдения требований нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Не владеет навыками организации, контроля и ведения технологического процесса для соблюдения требований нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	1. Допускает незначительное количество ошибок при организации, контроля и ведения технологического процесса для соблюдения требований нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции 2. Твердо владеет навыками организации, контроля и ведения технологического процесса для соблюдения требований нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции 3. В полной мере владеет навыками организации, контроля и ведения технологического процесса для соблюдения требований нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	
	ИД-2 ПК-3	Полнота знаний	Знает технологические процессы производства разных групп пищевых продуктов	Не знает технологические процессы производства разных групп пищевых продуктов	1. Поверхностно знаком с технологическими процессами производства разных групп пищевых продуктов 2. Твердо знает технологические процессы производства разных групп пищевых продуктов 3. В полной мере владеет знаниями о технологических процессах производства разных групп пищевых продуктов	Вопросы тестовых заданий, опрос, электронная презентация, самостоятельная работа

		Наличие умений	Умеет выделить ключевые параметры операций технологических процессов производства пищевых продуктов	Не умеет выделять ключевые параметры операций технологических процессов производства пищевых продуктов	1. Затрудняется выделить ключевые параметры операций технологических процессов производства пищевых продуктов 2. Не испытывает затруднений при выделении ключевых параметров операций технологических процессов производства пищевых продуктов 3. Уверенно выделяет ключевые параметры операций технологических процессов производства пищевых продуктов	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками анализа параметров реализуемых технологических процессов производства продукции	Не владеет навыками анализа параметров реализуемых технологических процессов производства продукции	1. Допускает незначительное количество ошибок при осуществлении анализа параметров реализуемых технологических процессов производства продукции 2. Уверенно владеет навыками анализа параметров реализуемых технологических процессов производства продукции 3. В полной мере владеет навыками анализа параметров реализуемых технологических процессов производства продукции	
ИД-3 ПК-3		Полнота знаний	Знает процесс формирования качества пищевой продукции в процессе производства	Не знает процесс формирования качества пищевой продукции в процессе производства	1. Поверхностно знаком с процессом формирования качества пищевой продукции в процессе производства 2. Твердо знает процесс формирования качества пищевой продукции в процессе производства 3. В полной мере владеет знаниями о процессе формирования качества пищевой продукции в процессе производства	
		Наличие умений	Умеет определить этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции	Не умеет определить этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции	1. Затрудняется определить этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции 2. Не испытывает затруднений при определении этапов производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции 3. Уверенно определяет этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции	Вопросы тестовых заданий, опрос, электронная презентация, самостоятельная работа
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками поэтапного анализа производственного процесса с точки зрения влияния отдельной операции на формирование конкретной характеристики продукции	Не владеет навыками поэтапного анализа производственного процесса с точки зрения влияния отдельной операции на формирование конкретной характеристики продукции	1. Допускает незначительное количество ошибок при осуществлении поэтапного анализа производственного процесса с точки зрения влияния отдельной операции на формирование конкретной характеристики продукции 2. Уверенно владеет навыками осуществления поэтапного анализа производственного процесса с точки зрения влияния отдельной операции на формирование конкретной характеристики продукции 3. В полной мере владеет навыками поэтапного анализа производственного процесса с точки зрения влияния отдельной операции на формирование конкретной характеристики продукции	

ИД-4 ПК-3	Полнота знаний	Знает виды брака пищевых продуктов	Не знает виды брака пищевых продуктов	1. Поверхностно знаком с видами брака пищевых продуктов 2. Твердо знает виды брака пищевых продуктов 3. В полной мере владеет знаниями о видах брака пищевых продуктов	Вопросы тестовых заданий, опрос, электронная презентация, самостоятельная работа
	Наличие умений	Умеет выявлять брак пищевых продуктов	Не умеет выявлять брак пищевых продуктов	1. Затрудняется выявлять брак пищевых продуктов 2. Не испытывает затруднений при выявлении брак пищевых продуктов 3. Уверенно выявляет брак пищевых продуктов	
	Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками анализа причин возникновения выявленного брака пищевых продуктов	Не владеет навыками анализа причин возникновения выявленного брака пищевых продуктов	1. Допускает незначительное количество ошибок при осуществлении анализа причин возникновения выявленного брака пищевых продуктов 2. Уверенно владеет навыками осуществления анализа причин возникновения выявленного брака пищевых продуктов 3. В полной мере владеет навыками осуществления анализа причин возникновения выявленного брака пищевых продуктов	
ИД-5 ПК-3	Полнота знаний	Знает технологические приемы и методы повышение качества и безопасности продукции	Не знает технологические приемы и методы повышение качества и безопасности продукции	1. Поверхностно знаком с технологическими приемами и методами повышения качества и безопасности продукции 2. Твердо знает технологические приемы и методы повышение качества и безопасности продукции 3. В полной мере владеет технологическими приемами и методами повышения качества и безопасности продукции	Вопросы тестовых заданий, опрос, электронная презентация, самостоятельная работа
	Наличие умений	Умеет обосновать выбранные технологические решения, направленные на повышение качества и безопасности продукции	Не умеет обосновать выбранные технологические решения, направленные на повышение качества и безопасности продукции	1. Затрудняется обосновать выбранные технологические решения, направленные на повышение качества и безопасности продукции 2. Не испытывает затруднений при обосновании выбранных технологических решений, направленных на повышение качества и безопасности продукции 3. Уверенно обосновывает выбранные технологические решения, направленные на повышение качества и безопасности продукции	
	Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками принятия технологических решений, направленных на повышение качества и безопасности продукции	Не владеет навыками принятия технологических решений, направленных на повышение качества и безопасности продукции	1. Допускает незначительные затруднения при принятии технологических решений, направленных на повышение качества и безопасности продукции 2. Уверенно владеет навыками принятия технологических решений, направленных на повышение качества и безопасности продукции 3. В полной мере владеет навыками принятия технологических решений, направленных на повышение качества и безопасности продукции.	

2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины

2.1 Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины

Вид учебной работы	Трудоёмкость, час	
	семестр	
	очная форма	заочная форма
	№ 2	1 курс
1. Контактная работа	28	6
1.1. Аудиторные занятия, всего	28	6
- Лекции	6	2
- Практические занятия (включая семинары)	22	4
- Лабораторные занятия	x	x
2. Внеаудиторная академическая работа студентов	44	62
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ		
- электронная презентация	8	10
- самостоятельная работа	12	16
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	8	12
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	6	10
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):	10	14
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины	+	4
ОБЩАЯ трудоёмкость дисциплины:	Часы	72
	Зачётные единицы	2

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

Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупнённые темы раздела	Общая	Трудоёмкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.						Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
		Контактная работа			ВАРС					
		Аудиторная работа				всего	фиксированные виды			
		всего	лекции	занятия						
практические (всех форм)	лабораторные			всего	фиксированные виды					
		3	4			5	6	7	8	
2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Очная форма обучения										
1	Раздел 1 «Роль производственного контроля в формировании качества пищевых продуктов»	26	10	2	8	x	16	4	Вопросы тестовых заданий, опрос	ПК-2 ПК-3
	Формирование качества пищевых продуктов в ходе технологического процесса	9	5	1	4	x	4	2		
	Контроль на предприятии как инструмент обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.	17	5	1	4	x	12	2		
2	Раздел 2 «Организация производственного контроля на предприятиях АПК»	46	18	4	14	x	28	16	Вопросы тестовых заданий, опрос	ПК-2 ПК-3
	Системы и технология производственного контроля	26	8	2	6	x	18	10		
	Организация внутреннего контроля, механизмы и его роль в обеспечении качества и безопасности вырабатываемой продукции	20	10	2	8	x	10	6		
	Промежуточная аттестация					x			Зачет	
Итого по дисциплине		72	28	6	22	x	44	20	x	
Заочная форма обучения										
1	Раздел 1 «Роль производственного контроля в формировании качества пищевых продуктов»	20	x	x	x	x	20	6	Вопросы тестовых заданий,	ПК-2 ПК-3

	Формирование качества пищевых продуктов в ходе технологического процесса	6	x	x	x	x	6	2	опрос	
	Контроль на предприятии как инструмент обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.	14	x	x	x	x	14	4		
2	<i>Раздел 2. «Организация производственного контроля на предприятиях АПК»</i>	48	6	2	4	x	42	20	Вопросы тестовых заданий, опрос	ПК-2 ПК-3
	Системы и технология производственного контроля	27	3	1	2	x	24	12		
	Организация внутреннего контроля, механизмы и его роль в обеспечении качества и безопасности вырабатываемой продукции	21	3	1	2	x	18	8		
	Промежуточная аттестация								Зачет	
Итого по дисциплине		68	6	2	4	x	62	26	4	

3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося

3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося

Организация занятий по дисциплине носит циклический характер. По двум разделам предусмотрена взаимосвязанная цепочка учебных работ: лекция – самостоятельная работа обучающихся (аудиторная и внеаудиторная). На практических занятиях студенческая группа получает задания и рекомендации.

Для своевременной помощи обучающимся при изучении дисциплины кафедрой организуются индивидуальные и групповые консультации, устанавливается время приема выполненных работ.

Учитывая статус дисциплины к её изучению, предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение обучающимся всех видов аудиторных занятий;
- ведение конспекта в ходе лекционных занятий;
- качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям, активная работа на них;
- активная, ритмичная самостоятельная аудиторная и внеаудиторная работа обучающегося в соответствии с планом-графиком; своевременная сдача преподавателю отчетных документов по аудиторным и внеаудиторным видам работ;

- в случае наличия пропущенных обучающимся занятий, необходимо получить консультацию по подготовке и оформлению отдельных видов заданий.

Для успешного освоения дисциплины, обучающемуся предлагаются учебно-информационные источники в виде учебной, учебно-методической литературы по всем разделам.

4. Лекционные занятия

Для изучающих дисциплину читаются лекции в соответствии с планом, представленным в таблице 3.

Таблица 3 - Лекционный курс.

№		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: Формирование качества пищевых продуктов в ходе технологического процесса	1	-	Лекция - визуализация
		1. Требования отечественного законодательства к качеству и безопасности пищевых продуктов			
	2 Формирование качества пищевых продуктов				
	2	2. Обеспечение контроля качества пищевых продуктов на разных уровнях			
	2	Тема: Контроль на предприятии как инструмент обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.			

		1. Роль, задачи, функции, методы, принципы контроля на предприятии 2. Виды контроля на производстве	1	-	Лекция - визуализация
2	3	Тема: Системы и технология производственного контроля	2	1	Традиционная лекция
		1. Системы и подсистемы контроля на предприятии 2. Технология производственного контроля			
	4	Тема: Организация внутреннего контроля, механизмы и его роль в обеспечении качества и безопасности вырабатываемой продукции	2	1	Традиционная лекция
		1. Служба внутреннего контроля как фактор стабильного качества вырабатываемой продукции			
		2. Процесс создание службы внутреннего контроля (аудита) 3. Программа организации производственного контроля на предприятии			
	Общая трудоемкость лекционного курса			6	2
Всего лекций по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:		час.
- очная/очно-заочная форма обучения		6	- очная форма обучения		2
- заочная форма обучения		2	- заочная форма обучения		-
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.					

5. Примерный тематический план практических занятий по разделам дисциплины

Для изучающих дисциплину проводятся практические занятия в соответствии с планом, представленным в таблице 4.

Таблица 4

№	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. Практические аспекты организации производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности	4	x		УЗ СРС
	2. Анализ требований к содержанию программа производственного контроля	4	1		УЗ СРС
2	3. Анализ требований, предъявляемых к качеству и безопасности поступающих на предприятия пищевой промышленности продовольственного сырья и пищевых продуктов	2	1	Прием «тонкие» и «толстые» вопросы	ОСП
	4. Производственный контроль на этапах технологического процесса в молочной промышленности	4	1	Прием «тонкие» и «толстые» вопросы	ОСП
	5. Производственный контроль на этапах технологического процесса в мясной промышленности	4	1		ОСП
	6. Производственный экологический контроль	2	x		
	7. Эффективность производственного контроля на пищевых предприятиях	2	x		
Всего практических занятий по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:		час.
- очная форма обучения		22	- очная форма обучения		6
- заочная форма обучения		4	- заочная форма обучения		2
В том числе в форме семинарских занятий					
- очная/очно-заочная 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.					

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.

Подготовка обучающихся к практическим занятиям осуществляется с учетом общей структуры учебного процесса. На занятиях осуществляется входной и текущий аудиторный контроль в виде опроса, по основным понятиям дисциплины.

Подготовка к занятиям подразумевает выполнение домашнего задания к очередному занятию по заданиям преподавателя, выдаваемым в конце предыдущего занятия.

Для осуществления работы по подготовке к занятиям, необходимо ознакомиться с методическими указаниями по дисциплине, внимательно ознакомиться с литературой и электронными ресурсами, с рекомендациями по подготовке, вопросами для самоконтроля.

6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины

При изучении конкретного раздела дисциплины обучающемуся следует учитывать изложенные ниже рекомендации. Обратите на них особое внимание при подготовке к аттестации.

Работа по теме, прежде всего, предполагает ее изучение по учебнику или пособию. Следует обратить внимание на то, что в любой теории есть либо неубедительные, либо чересчур абстрактные, либо сомнительные положения. Поэтому необходимо вырабатывать самостоятельные суждения, дополняя их аргументацией, что и следует демонстрировать на семинарах. Для выработки самостоятельного суждения важным является умение работать с научной литературой. Поэтому работа по теме кроме ее изучения по учебнику, пособию предполагает также поиск по теме научных статей в научных журналах. Такими изданиями является научно-практический журнал «Контроль качества продукции». Выбор статьи, относящейся к теме, лучше делать по последним в году номерам, где приводится перечень статей, опубликованных за год.

Раздел 1. Роль производственного контроля в формировании качества пищевых продуктов

Формирование качества пищевых продуктов в ходе технологического процесса. Контроль на предприятии как инструмент обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

- Охарактеризуйте группы факторов, формирующих качество пищевых продуктов.
- В чем состоит сущность предварительного, текущего и последующего контроля?
- Охарактеризуйте виды технического контроля
- Какие виды контроля качества существуют на производстве?
- Как контроль качества влияет на эффективность производственного процесса?

Раздел 2. Организация производственного контроля на предприятиях АПК

Системы и технология производственного контроля. Организация внутреннего контроля, механизмы и его роль в обеспечении качества и безопасности вырабатываемой продукции.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

- Какие этапы включает в себя процесс контроля?
- Каким требованиям должен отвечать производственный контроль?
- Что такое система внутреннего контроля?
- Какие показатели характеризуют систему внутреннего контроля на предприятии?
- Из каких элементов состоит система внутреннего контроля?
- Как проводится внутренний контроль на производстве?
- Какие показатели оценивают систему внутреннего контроля на предприятии?
- Какие принципы системы внутреннего контроля необходимо учитывать при его проведении?
- Как организуется отдел внутреннего контроля (аудита) на предприятии?
- Что такое программа внутреннего контроля и как она разрабатывается?

Процедура оценивания

Текущий контроль осуществляется преподавателем в ходе повседневной учебной работы и проводится в пределах обычных организационных форм занятий. Он заключается в

систематическом наблюдении за работой группы в целом и каждого обучающегося в отдельности, проверке знаний, умений и навыков, сочетаемой с изучением нового материала, его закреплении (практическим применением).

После изучения каждого раздела проводится рубежный контроль. Рубежный контроль осуществляется с целью определения качества проведения образовательных услуг по дисциплине, для оценки степени достижения обучающимися состояния, определяемого целевыми установками дисциплины, а также для формирования корректирующих мероприятий. Рубежный контроль осуществляется по разделам дисциплины в соответствии с планом. Рубежный контроль состоит из выполнения заданий на занятиях и выполнения тестов по разделам дисциплины, проведении устных и письменных опросов.

Шкала и критерии оценивания

Результаты письменных и устных опросов определяют оценками.

Оценку «отлично» выставляют обучающемуся, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Студенту необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала. Студент должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и, по существу, излагающий его. Необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

Оценку «удовлетворительно» получает обучающийся, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы обучающимся допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала. Оценка «неудовлетворительно» говорит о том, что обучающийся не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах.

7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС

7.1. Рекомендации по выполнению электронной презентации

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

Учебные задачи, которые должны быть решены в рамках выполнения электронной презентации:

- применения фундаментальных знаний в области контроля качества пищевых продуктов и производственных процессов для решения профессиональных задач;
- совершенствование в изложении своих мыслей, самостоятельного построения структуры работы, умение сформулировать логические выводы и предложения, оформить результаты выполненной работы в программе Microsoft PowerPoint.

Перечень примерных тем для выполнения электронной презентации

- Непрерывный производственный экологический контроль
- Контроль качества продуктов питания: система и методы
- Риски в системе менеджмента безопасности пищевой продукции
- Стандарт GMP: общая характеристика, основные требования
- Программы предварительных условий (ППУ) в системе пищевой безопасности
- Основы санитарно-гигиенического контроля на предприятиях пищевой промышленности
- Место и роль ОТК в системе контроля качества
- Производственный контроль на принципах ХАССП
- Автоматизация контроля качества на производстве
- Автоматизация контроля качества маркировки пищевой продукции с помощью систем машинного зрения

Общие требования к оформлению электронной презентации

Рекомендуемая структура электронной презентации:

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

Шкала и критерии оценивания электронной презентации

- «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.

7.2. Рекомендации по выполнению 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, научной литературы, связанным с особенностями технологии и производственного контроля группы однородной продукции (на выбор обучающегося);
- дать характеристику выбранной группе однородной продукции с точки зрения качества и безопасности;
- описать общую технологию производства рассматриваемой группы однородной продукции, выделив и обосновав точки контроля, влияющие на формирование качества;
- разработать схему управления качеством выбранной группы однородной продукции.

Рекомендуемая структура самостоятельной работы

- титульный лист;
- содержание;
- нормативные ссылки;
- введение;
- основной раздел;
- список используемых источников.

Титульный лист является первым листом самостоятельной работы. Пример выполнения титульного листа указан в приложении 1.

В содержании должны быть приведены заголовки разделов с указанием страниц.

Раздел «Нормативные ссылки» содержит перечень стандартов, которые используются для выполнения работы.

Перечень стандартов начинают со слов: «В настоящей работе даны ссылки на следующие стандарты».

Во введении автор указывает общие сведения об изучаемой группе однородной продукции: приводит сведения об ассортименте видовой группы и значимости для человека точки зрения пищевой ценности.

В основном разделе автор кратко характеризует существующие способы производства выбранной группы однородной продукции, выделяет и обосновывает точки контроля, влияющие на формирование качества. Используя Технические регламенты таможенного союза, необходимо указать критерии безопасности выбранной группы однородной продукции.

На основании проведенного анализа технологии производства и контроля качества продукта необходимо разработать схему управления качеством выбранной группы однородной продукции.

В списке используемых источников автор приводит все информационные источники, используемые при выполнении работы, в том числе нормативные и технические документы, периодические издания, Интернет – сайты, курс лекций по дисциплине. Количество используемых источников не нормируется, однако самостоятельная работа не может быть выполнена и зачтена при использовании только одного Интернет – сайта или одного наименования учебной литературы.

Требования к оформлению

Работа выполняется с использованием ПК, на листах белой нелинованной бумаги формата А4 (на одной стороне листа).

При выполнении используется гарнитура «Times New Roman», 14-й кегль, полупетличный межстрочный интервал. Текст набирается и редактируется с помощью редакторов в среде DOS или Windows. Выравнивание основного текста ведется по ширине листа. Поля с левой стороны листа должны быть 3 см, с правой стороны – 1,5 см, верхние – 2 см и нижние – 2 см. Страницы

нумеруются, начиная с содержания, но при этом отсчет ведется с титульного листа. Номер проставляют внизу, в центре листа.

Повреждение листов документа, помарки и следы не распознанного после сканирования текста *не допускаются*. Наличие орфографических, синтаксических ошибок в большом количестве не допускается.

В тексте выполняемой работы не допускается применять:

- математический знак «—» перед отрицательными значениями величин, следует писать слово «минус»;
- знак «Ø» для обозначения диаметра, следует писать слово «диаметр»;
- математические знаки величин без числовых значений, такие как «>» (больше), «<» (меньше), «≥» (больше или равно), «≤» (меньше или равно), «=» (равно), «≠» (не равно), а также знаки № (номер) и % (процент).

Все структурные элементы начинаются с новой страницы.

Заголовки записываются симметрично тексту, с выравниваем по центру, с прописной буквы и без точки в конце. Переносы в заголовках не допускаются. Расстояние между заголовком и текстом – 15 мм.

Нумерация таблиц по тексту сквозная. Заголовок таблицы ставится над тематическим заголовком. Слово «*таблица*» расположено по левому краю. Номер таблицы проставляется арабскими цифрами. Заголовок таблицы набирается полужирным шрифтом, без точки в конце.

Допускается переносить таблицу на другую страницу, с использованием слов «Продолжение таблицы» и дублированием заголовков граф таблицы. *На все таблицы должны быть ссылки в тексте.*

Графический материал (схему, диаграмму, рисунок) помещают в работу для пояснения текста и обозначают словом «Рисунок».

Графический материал нумеруют арабскими цифрами сквозной нумерацией, за исключением графического материала, приведенного в приложении.

Если рисунок один, его обозначают «Рисунок 1».

Графический материал каждого приложения нумеруют арабскими цифрами, добавляя перед каждым номером обозначение данного приложения и разделяя их точкой.

Слово «рисунок» и его номер цифрами приводят под графическим материалом. Через тире приводят наименование.

При необходимости под графическим материалом помещают поясняющие данные. В этом случае слово «Рисунок» помещают выше поясняющих данных.

На каждый графический материал должна быть ссылка в тексте.

В работе допускается использовать следующие сокращения без вынесения в структурный элемент «Обозначения и сокращения»:

т.д. – так далее; т.п. – тому подобное;

и др. – и другие; в т.ч. – в том числе;

пр. – прочие; т.к. – так как;

с. – страница; г. – год;

гг. – годы; шт. – штуки;

св. – свыше; см. – смотри;

включ. – включительно.

В графических материалах допускается использовать сокращения: min – минимальный, max – максимальный.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием в верхней части страницы по центру слова «Приложение» и его обозначения.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично тексту с прописной буквы полужирным шрифтом, под словом «Приложение».

Приложения обозначают прописными буквами русского алфавита, начиная с «А» (за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь), которые приводят после слова «Приложение».

Если в работе одно приложение, его обозначают «Приложение А».

На все приложения должны быть ссылки в тексте, приложения располагают в порядке ссылок на них.

В работе приводятся ссылки на использованные источники путем указания вида и номера документа, без года утверждения, источники, указанные в элементе «Библиографический список». Ссылки следует приводить в квадратных скобках.

Шкала и критерии оценивания самостоятельной работы

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если уровень работы, степень освещенности изложенных в ней вопросов соответствуют поставленной цели и задачам; соблюдены требования к

оформлению. Материал изложен в соответствии с поставленными задачами грамотным, профессиональным языком с использованием точной терминологии, соблюдены требования к оформлению;

- «не зачтено» выставляется обучающемуся, если содержание поставленных задач не раскрыто. При изложении материала не используется профессиональный язык и точная терминология, не соблюдены требования к оформлению.

7.3. Рекомендации по самостоятельному изучению тем

ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы «Надлежащая производственная практика»

- 1) В чем заключается суть GMP
- 2) Охарактеризуйте основные аспекты GMP
- 3) На какие аспекты процесса производства не распространяются правила GMP

ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы «Программы предварительных условий в системе пищевой безопасности»

- 1) Что является объектом программ обязательных предварительных мероприятий?
- 2) Как согласно стандарту ГОСТ Р ИСО 22000:2019 расшифровывается понятие «ПОПМ/PRP»?
- 3) В чем взаимосвязь ПОПМ/PRP/ППУ и ХАССП?
- 4) Какие основные ПОПМ/PRP/ППУ на предприятии?
- 5) С чего начать внедрение ПОПМ/PRP/ППУ?

ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы «Формирование качества пищевых продуктов в ходе технологического процесса»

- 1) Что понимают под понятием «формирующие факторы»?
- 2) Охарактеризуйте основные группы факторов, формирующих качество пищевой продукции
- 3) Охарактеризуйте факторы, формирующие качество молочной продукции в ходе технологического процесса (на примере кисломолочной продукции)
- 4) Охарактеризуйте факторы, формирующие качество мясной продукции в ходе технологического процесса (на примере вареных колбас)
- 5) Охарактеризуйте факторы, формирующие качество хлеба в ходе технологического процесса
- 6) Роль производственной санитарии в обеспечении качества пищевой продукции

ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы «Контроль на предприятии как инструмент обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»

- 1) Роль, задачи, функции, методы, принципы контроля на предприятии
- 2) Виды контроля на производстве

Общий алгоритм самостоятельного изучения темы

1. Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2. На этой основе составить развернутый план изложения темы
3. Выбрать форму отчетности конспектов (план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)
4. Оформить отчетный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями
- 5.. Предоставить отчетный материал преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем

6. Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
7. Принять участие в указанном мероприятии.

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.

8. Входной и текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы

8.1 Тестовые вопросы для входного контроля

1. Непрерывный процесс, который включает в себя регулирование и наблюдение различных видов деятельности с целью эффективного выполнения конкретных задач
 - контроль показателей безопасности
 - управленческий контроль
 - контроль со стороны потребителей
 - входной контроль качества сырья
2. Порядок контроля в организации осуществляется в последовательности
РАСПОЛОЖИТЕ ЭТАПЫ КОНТРОЛЯ В ПОРЯДКЕ ИХ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ
 1. Сбор информации
 2. Обработка информации
 3. Анализ информации о фактических результатах деятельности
 4. Сравнение полученных показателей с установленными в нормативной документации нормами, выявление отклонений и анализ причин их возникновения
 5. Разработка корректирующих мероприятий
 6. Инспекция
3. Мероприятие по контролю, проводимое контролирующим органом, имеющим лицензию
 - надзор
 - обследование
 - мониторинг
 - ревизия
4. Взаимосвязанный комплекс финансово- хозяйственной деятельности предприятий, проводимых с помощью определенных приемов фактического и документального контроля
 - надзор
 - обследование
 - мониторинг
 - ревизия
5. Контроль качества реологических характеристик пищевых продуктов проводят, используя
 - ареометр
 - термометр
 - термостат
 - манометр
6. Контроль давления осуществляют с использованием прибора
 - ареометр
 - термометр
 - термостат
 - манометр
7. Показателем качества молочного продукта НЕ является
 - консистенция
 - массовая доля жира

кислотность
содержание афлатоксина М1

8. Технический вид производственного контроля НЕ подразумевает проверку
материалов
полуфабрикатов
сырья
эргономичности сооружений и конструкций

9. Периодичность проведения планового инспекционного контроля
1 раз в год
каждые полгода
1 раз в месяц
каждую неделю

10. Документ, оформляемый по результатам инспекционного контроля
акт
сертификат
аттестат
диплом

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы входного контроля

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

8.2. Текущий контроль успеваемости

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому обучающийся должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на занятиях, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

В качестве текущего контроля могут быть использованы: тестовый контроль, контрольная работа. Тест состоит из небольшого количества элементарных вопросов по основным разделам дисциплины: неправильные решения разбираются на следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем.

Тестовые вопросы по итогам изучения раздела «Роль производственного контроля в формировании качества пищевых продуктов»

1. Классификация методов оценки уровня качества продукции по источникам получения информации

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

экспертный
традиционный
социологический
расчетный
органолептический

2. Классификация методов оценки уровня качества продукции по способам получения информации

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

расчетный
экспертный
регистрационный
традиционный
органолептический

3. Наиболее распространенные экспертные методы по признаку оценки предпочтений

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

рангов

непосредственного оценивания
сопоставлений
дифференцированный

4. Технический регламент, устанавливающий обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования к пищевой продукции в части ее маркировки

ТР ТС 033/2013
ТР ТС 021/2011
ТР ТС 034/2013
ТР ТС 022/2011

5. Технический регламент, устанавливающий обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования безопасности пищевой рыбной продукции

ТР ТС 033/2013
ТР ТС 021/2011
ТР ТС 034/2013
ТР ЕАЭС 040/2016

6. Технические регламенты Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции НЕ устанавливают

объекты технического регулирования
требования безопасности к объектам технического регулирования
правила идентификации объектов технического регулирования
периодичность контроля объектов технического регулирования

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

СМК
ХАССП
GMP
GACP

8. Процедура производства продуктов питания, в которой может быть использовано управление и которая важна для предупреждения рисков (биологических, химических и физических) или уменьшения их приемлемого уровня

критическая контрольная точка
точка оперативного контроля
точка риска
процесс контроля

9. Система, создаваемая в организации для формирования политики и целей в области качества, а также для достижения этих целей

GMP
ХАССП
СМК
GACP.

10. Органолептический метод применяется, если пищевую продукцию невозможно идентифицировать

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
по наименованию
визуальным
математическим
философским

11. Документ, устанавливающий требования к обеспечению безопасности пищевой продукции при производстве пищевой продукции

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

12. Процедура системы качества, дающая возможность организации контролировать процесс

исправления брака и управлять этим процессом
управление несоответствующей продукцией
сертификация пищевой продукции
подтверждение соответствия
контроль качества

13. Опасные химические факторы, идентифицируемые в пищевых продуктах
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

свинец
ртуть
БГКП
дрожжи
плесени

14. Опасные физические факторы, идентифицируемые в пищевых продуктах
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

токсины моллюсков
гормоны
антибиотики
остатки бумаги
фрагменты костей

15. Виды дефектов продукции, на основании которых она относится к группе «Неликвидные отходы»

критические
значительные
малозначительные
смешанные

16. Метод, используемый для идентификации компонентов пищи, полученной методами генной инженерии

органолептический
иммуноферментный
Гербера
рефрактометрический

17. Деятельность, для осуществления которой необходимо риск-ориентированное мышление

достижение результативности системы менеджмента качества
повышение работоспособности персонала
закрепление лидирующих позиций руководителя
сертификация СМК

18. Документ, в соответствии с которым осуществляется государственный контроль (надзор) за соблюдением требований Технических регламентов

план, утвержденный главным государственным инспектором РФ
расписание, составленным Правительством РФ
план, утвержденным Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии
алгоритм, разработанный профильным научно-исследовательским институтом

19. Деятельность, осуществляемая службой стандартизации предприятия

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

руководство работами по стандартизации
управление технологическими процессами
подготовка кадров в области стандартизации
усовершенствование метрологического обеспечения
нормоконтроль разрабатываемой технической документации

20. Вид продукции, на которые распространяются правила, нормы и указания стандарта GMP

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

пищевые продукты
лекарственные средства
медицинское оборудование
строительное оборудование
строительные материалы

Шкала и критерии оценки тестирования по итогам изучения разделов дисциплины

- 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.

8.3. Самоподготовка к занятиям

Самостоятельная подготовка к занятиям направлена на закрепление и углубление материала, который изучался на аудиторных занятиях; самостоятельное изучение отдельных тем и разделов дисциплин; подготовка к следующим аудиторным занятиям. На занятии обучающийся демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа.

Тема 1. Анализ требований, предъявляемых к качеству и безопасности поступающих на предприятия пищевой промышленности продовольственного сырья и пищевых продуктов

Вопросы для самоконтроля:

1. Какая группа показателей относится к показателям безопасности?
2. Что является объектами Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»?
3. Какие группы показателей безопасности нормируют в молоке сыром?
4. Какие группы показателей безопасности нормируют в мясе свежем?
5. Что подразумевают под паразитарной чистотой рыбы?
6. Алгоритм отбора проб жидких и твердых пищевых продуктов

Тема 2. Производственный контроль на этапах технологического процесса в молочной промышленности

Вопросы для самоконтроля:

1. Какие показатели качества нормируют в молоке коровьем сыром?
2. Дефекты молока сырого
3. Требования к хранению молочных продуктов
4. Фальсификация молока

Тема 3. Производственный контроль на этапах технологического процесса в мясной промышленности

Вопросы для самоконтроля:

1. Какие показатели качества нормируют в мясе свежем убойных животных?
2. Классификация мяса по термическому состоянию
3. ВСЭ мяса: основные этапы

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 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.

9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

9.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации студентов по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов и слушателей в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации студентов по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым студентом целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающихся в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины 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; 2) прошёл тестирование по итогам изучения разделов 1-2
Процедура получения зачёта – Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)

9.2 Процедура проведения зачета

Форма промежуточной аттестации обучающихся – **зачет**.

Участие обучающихся в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины. Процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра.

Основные условия допуска обучающегося к зачету:

- 1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине;
- 2) прошёл тестирование по итогам изучения разделов дисциплины на оценку не ниже удовлетворительной.

Результаты зачета определяют критериями «зачтено» и «не зачтено».

- *«зачтено»* ставится обучающемуся, показавшему глубокое знание предмета; 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 занятий; выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы; получения оценки не ниже «удовлетворительно» при прохождении итогового тестирования;

- *«не зачтено»* ставится обучающемуся, не выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы и (или) не усвоившему основного содержания дисциплины, получения оценки «неудовлетворительно» при прохождении итогового тестирования.

9.3 Заключительное тестирование по итогам изучения дисциплины

По итогам изучения дисциплины, обучающиеся проходят заключительное тестирование. Тестирование является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин.

9.3.1 Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины

Тестирование осуществляется по всем темам и разделам дисциплины, включая темы, выносимые на самостоятельное изучение. Процедура тестирования ограничена во времени и предполагает максимальное сосредоточение обучающегося на выполнении теста, содержащего несколько тестовых заданий.

Тестирование проводится в электронной/ бумажной форме. Время, отводимое на выполнение теста - 30 минут. В каждый вариант теста включаются вопросы разных типов. На тестирование выносятся вопросы из каждого раздела дисциплины.

Бланк теста

Образец

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

**Тестирование по итогам освоения дисциплины «Организация производственного контроля»
Для обучающихся направления подготовки 27.04.01 Стандартизация и метрология
ФИО _____ группа _____**

Дата _____

Уважаемые обучающиеся!

Прежде чем приступить к выполнению заданий внимательно ознакомьтесь с инструкцией:

1. Отвечая на вопрос с выбором правильного ответа, правильный, на ваш взгляд, ответ (ответы) обведите в кружок.
2. В заданиях открытой формы впишите ответ в пропуск.
3. В заданиях на соответствие заполните таблицу.
4. В заданиях на правильную последовательность впишите порядковый номер в квадрат.
4. Время на выполнение теста – 30 минут
5. За каждый верный ответ Вы получаете 1 балл, за неверный – 0 баллов.

Желаем удачи!

Вариант № 1

1. Классификация методов оценки уровня качества продукции по источникам получения информации

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

экспертный
традиционный
социологический
расчетный
органолептический

2. Классификация методов оценки уровня качества продукции по способам получения информации

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

расчетный
экспертный
регистрационный
традиционный
органолептический

3. Наиболее распространенные экспертные методы по признаку оценки предпочтений

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

рангов
непосредственного оценивания
сопоставлений
дифференцированный

4. Технический регламент, устанавливающий обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования к пищевой продукции в части ее маркировки

ТР ТС 033/2013
ТР ТС 021/2011
ТР ТС 034/2013
ТР ТС 022/2011

5. Технический регламент, устанавливающий обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования безопасности пищевой рыбной продукции

ТР ТС 033/2013
ТР ТС 021/2011
ТР ТС 034/2013
ТР ЕАЭС 040/2016

6. Технические регламенты Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции НЕ устанавливают
объекты технического регулирования
требования безопасности к объектам технического регулирования
правила идентификации объектов технического регулирования
периодичность контроля объектов технического регулирования
7. Должностное лицо, подписывающее приказ о назначении на должность инженера по качеству
главный технолог
руководитель предприятия
министр профильного министерства
председатель областного правительства
8. Процедура производства продуктов питания, в которой может быть использовано управление, и которая важна для предупреждения рисков (или уменьшения их приемлемого уровня)
контрольный этап
критическая контрольная точка
контрольный предел
интервал рисков
9. Метод, основанный на применении измерительного прибора, показывающего значение
измеряемой величины
непосредственной оценки
сравнения с мерой
эталонный
косвенный
10. Характеристика, определяющая степень доверия к полученным результатам измерений:
достоверность
чистота
воспроизводимость
прецизионность
11. Инструмент, используемый при проверке стабильности результатов, получаемых в лаборатории
карты Шухарта
диаграммы Парето
причинно-следственной диаграммы
метода расслоения
12. Классификация технического контроля по принимаемым решениям
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
активный
инспекционный
метрологический
пассивный
13. Конкретные меры по улучшению качества продукции или технологических процессов - это
контроль
активный
инспекционный
метрологический
пассивный
14. Работа, направленная только на фиксацию брака - это контроль
активный
инспекционный
метрологический
пассивный
15. Контроль, осуществляемый по признаку «годен-брак»
альтернативный
пассивный
метрологический
операционный

16. Совокупность методов оперативного и стратегического менеджмента, учета, планирования, анализа, контроля на качественно новом этапе развития рынка
контроллинг
аутсорсинг
ленглиз
аудит

17. Контроль призванный систематически следить за выполнением текущих задач
административный
альтернативный
пассивный
активный

18. Маркетинговый контроль базируется на анализе
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
доли рынка
возможностей сбыта
производственных графиков
последовательности технологических операций

19. Элементами входа при организации внутреннего контроля являются
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
классификаторы технико-экономической информации
плановая и учетная информация
информация об объекте управления
бухгалтерская отчетность

20. Элементом выхода при организации внутреннего контроля является
классификаторы технико-экономической информации
плановая и учетная информация
информация об объекте управления
бухгалтерская отчетность

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на тестовые вопросы тестирования по итогам освоения дисциплины

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

10. 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 (УМКД), соответствующий данной рабочей программе и прилагаемый к ней. При разработке УМКД кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению. В состав УМКД входят перечисленные ниже и другие источники учебной и учебно-методической информации, средства наглядности.

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

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.В.06 Организация производственного контроля	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123681 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
Блинова, О. А. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / О. А. Блинова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 248 с. — ISBN 978-5-88575-495-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/109452 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 544 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1211780 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.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. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1093494 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Ганина, В. И. Производственный контроль молочной продукции : учебник / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 248 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/2529. - ISBN 978-5-16-008981-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1233172 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Сидоренко, О. Д. Техническая микробиология продукции животноводства : учебное пособие / О.Д. Сидоренко, Е.В. Жукова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 224 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1071400. - ISBN 978-5-16-015952-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1071400 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/21305. - ISBN 978-5-16-012085-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1211767 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Широков, Ю. А. Управление промышленной безопасностью : учебное пособие для вузов / Ю. А. Широков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-8797-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/180872 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
О техническом регулировании [Электронный ресурс]: федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ (с изменениями и дополнениями).	СПС Консультант Плюс
Контроль качества продукции. — Москва : ООО РИА Стандарты и Качество, 1999. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 2541-9900. — Текст : электронный. — URL: https://dlib.eastview.com/browse/publication/80347/udb/12 .	https://eivis.ru/

Форма титульного листа для оформления расчетно-графического задания

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. П.А.
СТОЛЫПИНА»
ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОТЕХНОЛОГИИ

Кафедра разведения и генетики сельскохозяйственных животных

Самостоятельная работа

по дисциплине «Организация производственного контроля»

направление подготовки: 27.04.01– Стандартизация и метрология

Выполнил: обучающийся _____ г

(ФИО)

Проверил: _____
(должность)

(ФИО)

Омск _____