

*Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Северо-Осетинский государственный университет
имени Коста Левановича Хетагурова»*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«Управление качеством и безопасность пищевой продукции»**

Направление подготовки
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Программа «Технологии продуктов функционального и специализированного
назначения из растительного сырья»

Квалификация (степень) выпускника – магистр

Форма обучения – очная

Год начала подготовки - 2024

Владикавказ 2024

Рабочая программа утверждена в составе ОПОП по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль подготовки «Технологии продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья», утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «СОГУ» от 28.03.2024 г., протокол № 8.

Составитель: доцент кафедры технологии продуктов питания, к.т.н., доцент
Ф. Л. Тедеева

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры технологии продуктов питания
(протокол № 6/2023–2024 от 12.02.2024 г.)

Одобрена советом факультета химии, биологии и биотехнологии
(протокол № 6/2023–2024 от 16.02.2024 г.)

1. Структура, и общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3,0 зачетные единицы (108 часов).

	Очная форма обучения
Курс	1
Семестр	2
Лекции	16
Практические занятия	32
Лабораторные занятия	-
СРП	32
Итого аудиторных занятий	80
Самостоятельная работа	28
Курсовая работа	-
Форма контроля	
Экзамен	-
Зачет	зачет
Общее количество часов	108

2. Цели освоения дисциплины

- формирование у обучающихся теоретических знаний в области управления и совершенствования качества и безопасности пищевой продукции при производстве пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья;
- формирование у обучающихся практических навыков по оценке эффективности выбранных действий по минимизации или устранению рисков и потенциальных опасностей, возникающих при производстве и хранении пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья;
- привить практические навыки выбора нормативно-технической документации и современных методов контроля качества продукции и оценивания эффективности системы менеджмента безопасности, основанной на принципах HACCP.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Б1.О.06. Дисциплина «Управление качеством и безопасностью пищевой продукции» относится к обязательным дисциплинам Блока 1.

Для успешного освоения дисциплины студент должен иметь знания и умения, приобретенные в результате освоения предшествующих дисциплин: «Современные методы исследования сырья и пищевой продукции»; «Физиология питания».

Знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной необходимы для изучения последующих дисциплин: «Инновационные технологии продуктов функционального и специализированного назначения», «Научно-практические основы технологий переработки зерна», «Практикум по аудиту качества функциональных и специализированных продуктов питания», «Технологии и процессы производства продуктов функционального и специализированного назначения на растительной основе», «Конструирование пищевых продуктов с заданными функциональными свойствами для различных групп населения», «Ресурсосберегающие технологии продуктов функционального и специализированного назначения», «Рациональное использование вторичных сырьевых источников в технологиях функционального и специализированного назначения», а также при проведении научно-исследовательской работы и подготовке магистерской диссертации.

4. Требования к результатам освоения дисциплины (компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины)

Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с формируемыми компетенциями ОПОП.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями (результатами освоения образовательной программы):

Код и наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)
УК-6. Способен определить и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания.	Знать: - основные принципы определения приоритетов собственной деятельности; - организационные и управленческие особенности пищевого предприятия; - о государственном и правовом регулировании и обеспечении продовольственной безопасности; Уметь: - определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности; - использовать методики оценки эффективности технических и организационных решений; Владеть: - навыками совершенствования собственной деятельности на основе самооценки; - навыками использования инструментов для непрерывного образования с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
	УК-6.2. Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям.	
	УК-6.3. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда.	
ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1. Оценивает риски инновационных технологий производства продуктов питания из растительного сырья.	Знать: - факторы, оказывающие влияние на безопасность пищевой продукции; - риски инновационных технологий производства продуктов питания из растительного сырья; - принципы системы менеджмента качества и безопасности при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных факторов; - этапы внедрения систем менеджмента безопасности пищевой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья. Уметь: - идентифицировать опасные факторы, оказывающие влияние на безопасность пищевой продукции; - управлять качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе систематической идентификации, оценки и управления опасными факторами, оказывающими влияние на безопасность продукции; Владеть:

		<ul style="list-style-type: none"> - навыками идентификации опасных факторов, влияющих на безопасность пищевой продукции; - навыками управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе идентификации, оценки и управления опасными факторами, влияющими на безопасность продукции инновационных технологий производства продуктов питания из растительного сырья
	<p>ОПК-3.2. Управляет качеством технологий производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - об основных принципах формирования и управления качеством и безопасностью пищевой продукции; - основные национальные и международные нормативные документы в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции; - различные системы и современные методы управления качеством и безопасностью; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать современные модели систем менеджмента качества, организовывать контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля; - использовать различные модели систем менеджмента качества и безопасности; - создавать системы управления качеством применительно к конкретным условиям производства и реализации продукции на основе отечественных и международных нормативных документов; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки эффективной стратегии и концепции политики предприятия, информацией о различных эффективных стратегиях и направлениях развития предприятия; - методикой сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества, формирования документации по системам качества в соответствии с требованиями международных стандартов и других моделей систем качества и безопасности.

При проведении учебных занятий обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

5. Содержание и учебно-методическая карта дисциплины

№ не де ли	Наименование тем (вопросов), изучаемых по дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа студентов		Формы контроля	Литера тура
		лек.	пр.	содержание	часы		
1-2	Тема 1. Актуальность проблемы качества и безопасности пищевых продуктов. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов. Доктрина продовольственной безопасности РФ до 2030 года. Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года.	2	4	Показатели качества пищевых продуктов. Методы и средства контроля качества пищевой продукции	4	устный опрос сам. работа	[1], [11-12], [16-20],
3-4	Тема 2. Законодательство РФ в области качества и безопасности пищевых продуктов. Федеральный Закон № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Федеральный Закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Федеральный Закон №184-ФЗ «О техническом регулировании». Федеральный Закон №162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации».	2	4	Закон РФ № 2300–1 «О защите прав потребителей».	2	выполнение практически х заданий сам. работа	[2], [3] [4], [5], [11-12], [16-20],
5-6	Тема 2. Законодательство РФ в области качества и безопасности пищевых продуктов. Федеральный Закон № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Федеральный Закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Федеральный Закон №184-ФЗ «О техническом регулировании». Федеральный Закон №162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации».	2	4	Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 г. № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»	4	выполнение практически х заданий сам. работа	[2], [3] [4], [5], [11-12], [16-20]
7-8	Тема 3. Нормирование в области качества и безопасности пищевых продуктов. Технические регламенты Таможенного Союза в области пищевой продукции.	2	4	Положении «О государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании», утвержденном постановлением	4	выполнение практически х заданий сам. работа	[6] [7] [8], [9], [10], [11-13],

	Международные стандарты в области качества и безопасности пищевой продукции. Санитарное, ветеринарное и фитосанитарное нормирование и надзор.			Правительства РФ от 24.07.2000 г. № 554;			[14] [15] [21]
9-10	Тема 4. Ветеринарные, фитосанитарные риски и санитарно-эпидемиологические угрозы безопасности пищевой продукции. Источники, виды, уровни пищевых рисков, контаминанты пищевых продуктов биологического, химического и физического происхождения. Механизмы вредного воздействия контаминантов на организм человека.	2	4	Проблемы безопасности и сохранности продовольствия. Системы гигиены и санитарии.	4	выполнение практически х заданий сам. работа	[6] [7] [8], [9], [10], [11-13], [14] [15] [21]
11-12.	Тема 4. Ветеринарные, фитосанитарные риски и санитарно-эпидемиологические угрозы безопасности пищевой продукции. Источники, виды, уровни пищевых рисков, контаминанты пищевых продуктов биологического, химического и физического происхождения. Механизмы вредного воздействия контаминантов на организм человека.	2	4		4	устный опрос выполнение практически х заданий сам. работа	[1], [3] [4], [9], [11-13], [16-19]
13-14	Тема 5. Механизмы и организационные основы обеспечения пищевой безопасности. Процедура прослеживаемости, виды прослеживаемости, законодательные основы прослеживаемости, основные требования стандартов серии ИСО 9000 и ИСО 22000, система GMP как основа гигиены и санитарии при производстве и распространении пищевых продуктов.	2	4	Общие санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям пищевой промышленности.	4	устный опрос выполнение практически х заданий сам. работа	[1], [3] [4], [9], [11-13], [16-19]

15-16	Тема 5. Механизмы и организационные основы обеспечения пищевой безопасности. Процедура прослеживаемости, виды прослеживаемости, законодательные основы прослеживаемости, основные требования стандартов серии ИСО 9000 и ИСО 22000, система GMP как основа гигиены и санитарии при производстве и распространении пищевых продуктов.	2	4	Концепция пищевой безопасности: эволюция и современное состояние. Механизмы обеспечения пищевой безопасности в развитых странах и России.	2	устный опрос выполнение практически х заданий сам. работа	[1], [3] [4], [9], [11-13], [16-19]
	Итого	16	32		28		

Примечания:

1. Все виды учебной работы могут проводиться дистанционно на основании локальных нормативных актов.

2. В целях реализации индивидуального подхода к обучению студентов, осуществляющих учебный процесс по индивидуальной траектории в рамках индивидуального рабочего плана, изучение данной дисциплины может осуществляться через индивидуальные консультации преподавателя очно, в часы консультаций, по электронной почте, а также с использованием платформы дистанционного обучения Moodle, личный кабинет студента на сайте СОГУ, других элементов ЭИОС СОГУ

6. Образовательные технологии

Лекции, лекции с использованием методов проблемного изложения материала, лекции-беседы, семинарские (практические) занятия, обсуждение подготовленных студентами рефератов и докладов; письменные или устные домашние задания.

При изучении дисциплины проводятся лекции и практические занятия в традиционной форме и с использованием современных интерактивных технологий.

Презентации на основе современных мультимедийных средств - самый эффективный способ донесения важной информации при публичных выступлениях. Слайд-презентации с использованием мультимедийного оборудования позволяют эффективно и наглядно представить содержание изучаемого материала, выделить и проиллюстрировать сообщение, которое несет поучительную информацию, показать ее ключевые содержательные пункты. Использование интерактивных элементов позволяет усилить эффективность публичных выступлений, являющихся частью профессиональной деятельности преподавателя.

Лекция-диалог – содержание подается через серию вопросов, на которые студент должен отвечать непосредственно в ходе лекции.

Case-study (анализ конкретных учебных ситуаций (case-study) – метод обучения, предназначенный для совершенствования навыков и получения опыта в следующих областях: выявление, отбор и решение проблем; работа с информацией – осмысление значения деталей, описанных в ситуации; анализ и синтез информации и аргументов; работа с предположениями и заключениями; оценка альтернатив; принятие решений; слушание и понимание других людей – навыки групповой работы. Непосредственная цель метода case-study – совместными усилиями группы студентов проанализировать ситуацию – case, возникающую при конкретном положении дел, и выработать практическое решение; окончание процесса – оценка предложенных алгоритмов и выбор лучшего в контексте поставленной проблемы.

Групповая дискуссия (обсуждение вполголоса). Для проведения такой дискуссии все студенты, присутствующие на практическом занятии, разбиваются на небольшие подгруппы, которые обсуждают те или иные вопросы, входящие в тему занятия. Обсуждение может организовываться двояко: либо все подгруппы анализируют один и тот же вопрос, либо какая-то крупная тема разбивается на отдельные задания. Традиционные материальные результаты обсуждения таковы: составление списка интересных мыслей, выступление одного или двух членов подгрупп с докладами, составление методических разработок или инструкций, составление плана действий.

Онлайн-семинар – разновидность веб-конференции, проведение онлайн-встреч или презентаций через Интернет в режиме реального времени. Каждый из участников находится у своего компьютера (средства связи), а связь между ними поддерживается через Интернет посредством загружаемого приложения, установленного на компьютере каждого участника (Zoom, Meet, Skype и др.).

Видеоконференция – сеанс видеоконференцсвязи (ВКС) – это технология интерактивного взаимодействия двух и более участников образовательного процесса для обмена информацией в реальном режиме времени.

Технология электронного обучения (реализуется при помощи электронной информационно-образовательной среды (ЭИОС) СОГУ при использовании ресурсов ЭБС, при проведении автоматизированного компьютерного тестирования и т. д.).

Используются балльно-рейтинговая система оценки знаний, технологии с применением дистанционного обучения на платформе <http://lms.nosu.ru/>.

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Самостоятельная работа обучающихся является одним из видов учебных занятий. Самостоятельная работа проводится с целью:

– систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся студентов;

- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развития исследовательских умений.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется на протяжении изучения всей дисциплины в соответствии с утвержденной в учебном плане трудоемкостью 28 часов и состоит из:

- работы студентов с лекционными материалами, поиска и анализа литературы и электронных источников информации по заданной теме;
- выполнения заданий для самостоятельной работы в ЭИОС СОГУ;
- изучения теоретического, правового и статистического материала для подготовки к лабораторным занятиям;
- подготовки к зачету.

Темы и формы внеаудиторной самостоятельной работы, ее трудоёмкость содержатся в разделе 5, табл. 5.1.

Методические рекомендации по написанию рефератов

Реферат — письменная работа по определенной научной проблеме, краткое изложение содержания научного труда или научной проблемы. Он является действенной формой самостоятельного исследования научных проблем на основе изучения текстов, специальной литературы, а также на основе личных наблюдений, исследований и практического опыта. Реферат помогает выработать навыки и приемы самостоятельного научного поиска, грамотного и логического изложения избранной проблемы и способствует приобщению студентов к научной деятельности.

Последовательность работы:

1. Выбор темы исследования. Тема реферата выбирается студентом на основе его научного интереса. Также помощь в выборе темы может оказать преподаватель.

2. Планирование исследования. Включает составление календарного плана научного исследования и плана предполагаемого реферата. Календарный план исследования включает следующие элементы: выбор и формулирование проблемы, разработка плана исследования и предварительного плана реферата; сбор и изучение исходного материала, поиск литературы; анализ собранного материала, теоретическая разработка проблемы; сообщение о предварительных результатах исследования; литературное оформление исследовательской проблемы; обсуждение работы (на семинаре и т. п.).

План реферата характеризует его содержание и структуру. Он должен включать в себя: введение, где обосновывается актуальность проблемы, ставятся цель и задачи исследования; основная часть, в которой раскрывается содержание проблемы; заключение, где обобщаются выводы по теме и даются практические рекомендации.

3. Поиск и изучение литературы. Для выявления необходимой литературы следует обратиться в библиотеку или к преподавателю. Подбранную литературу следует зафиксировать согласно ГОСТ по библиографическому описанию произведений печати.

Для разработки реферата достаточно изучение 4-5 важнейших статей по избранной проблеме. При изучении литературы необходимо выбирать материал, не только подтверждающий позицию автора реферата, но и материал для полемики.

4. Обработка материала. При обработке полученного материала автор должен: систематизировать его по разделам; выдвинуть и обосновать свои гипотезы; определить свою позицию, точку зрения по рассматриваемой проблеме; уточнить объем и содержание понятий, которыми приходится оперировать при разработке темы; сформулировать определения и основные выводы, характеризующие результаты исследования; окончательно уточнить структуру реферата.

5. Оформление реферата. При оформлении реферата рекомендуется придерживаться следующих правил: Следует писать лишь то, чем автор хочет выразить сущность проблемы, ее логику; Писать строго последовательно, логично, доказательно (по схеме: тезис – обоснование – вывод); Писать ярко, образно, живо, не только вскрывая истину, но и отражая свою позицию, пропагандируя полученные результаты; Писать осмысленно, соблюдая правила грамматики, не злоупотребляя наукообразными выражениями.

Реферат выполняется в соответствии с требованиями стандартов, разработанных для данного вида документов. Работа должна быть выполнена на белой бумаге стандартного листа А4. Текст должен быть отпечатан на компьютере в текстовом редакторе Microsoft Word и отвечать следующим требованиям: параметры полей страниц должны быть в пределах: верхнее и нижнее – по 20 мм, правое – 10 мм, левое – 30 мм, шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 14, межстрочный интервал – полуторный. Лента принтера – только чёрного цвета. Нумерация страниц в реферате должна быть сквозной, начиная с третьей страницы. Номер проставляется арабскими цифрами вверху каждой страницы справа.

При изложении материала необходимо придерживаться принятого плана.

Библиографический список составляется на основе источников, которые были просмотрены и изучены студентом при написании реферата. Данный список отражает самостоятельную творческую работу студента, что позволяет судить о степени его подготовки и углублении в выбранную тематику. Вся использованная литература размещается в следующем порядке: законодательные акты, постановления, нормативные документы; вся учебная литература в алфавитном порядке, затем средства периодической печати в алфавитном порядке; источники из сети Интернет.

Методические рекомендации по созданию мультимедийной презентации

Структура и содержание презентации – это личное творчество автора. Полезно использовать шаблоны оформления для подготовки компьютерной презентации.

Слайды желательно не перегружать текстом, лучше разместить короткие тезисы. На слайдах необходимо демонстрировать небольшие фрагменты текста доступные для чтения на расстоянии; 2-3 фотографии или рисунка. Наиболее важный материал лучше выделить.

Таблицы с цифровыми данными плохо воспринимаются со слайдов, в этом случае цифровой материал, по возможности, лучше представить в виде графиков и диаграмм.

Не следует излишне увлекаться мультимедийными эффектами анимации. Особенно нежелательны такие эффекты как вылет, вращение, волна, побуквенное появление текста и т.д. Оптимальная настройка эффектов анимации – появление, в первую очередь, заголовка слайда, а затем — текста по абзацам. При этом если несколько слайдов имеют одинаковое название, то заголовок слайда должен постоянно оставаться на экране.

Чтобы обеспечить хорошую читаемость презентации необходимо подобрать темный цвет фона и светлый цвет шрифта. Нельзя также выбирать фон, который содержит активный рисунок.

Желательно подготовить к каждому слайду заметки по докладу. Затем распечатать их и использовать при подготовке или на самой презентации. Можно распечатать некоторые ключевые слайды в качестве раздаточного материала.

Необходимо обязательно соблюдать единый стиль оформления презентации и обратить внимание на стилистическую грамотность.

Следует пронумеровать слайды. Это позволит быстро обращаться к конкретному слайду в случае необходимости.

Рекомендации по содержанию и структуре слайдов мультимедийной презентации:

1-й слайд (титульный), на фоне которого студент представляет тему проекта, ФИО и научного руководителя.

2-й слайд. Включает в себя объект, предмет и гипотезу исследования.

3-й слайд. Содержит цель и задачи исследования. Цель проекта должна быть написана на экране крупным шрифтом. Здесь же, если позволяет место, можно написать и задачи. Задачи могут быть представлены и на следующем слайде.

4-й - слайд. Содержит структуру работы, которую можно предоставить, например, в виде графических блоков со стрелками. А также – перечисление применяемых методов и методик.

5-й - слайд. Представляется содержание и теоретическая значимость проекта. Суть решаемой проблемы может быть представлена в виде схем, таблиц, диаграмм, графиков, фотографий, фрагментов фильмов и т.п. На теоретическую часть представления проекта должно быть создано несколько слайдов.

6-й - слайд. Возможности применения результатов работы на практике. На эту тему также должно быть несколько слайдов.

7-й слайд. Главные выводы, итоги, результаты проекта целесообразно поместить на отдельном слайде. При этом не следует перечислять то, что было сделано, а лаконично изложить суть значимости проекта или полученных результатов исследования.

Последний слайд. В конец презентации желательно поместить слайд с текстом «Спасибо за внимание!».

Методические указания по проведению практических занятий по дисциплине «Управление качеством и безопасность пищевой продукции»

Дисциплина «Управление качеством и безопасность пищевой продукции» читается в течение одного семестра по одному часу в неделю и проводятся практические занятия в объеме два часа в неделю.

Семинарские/практические занятия призваны научить студента самостоятельно работать с учебными текстами, анализировать материал. В начале занятия рекомендуется рассмотреть соответствующий теоретический материал. Затем идет практический разбор изучаемого материала, разбирается каждый конкретный пример.

В начале практического занятия следует обратить внимание на теоретические вопросы по теме занятия. Первоначально идет опрос теоретического материала темы занятия. Затем в ряде вопросов преподавателя следует сконцентрировать внимание на основных идеях темы занятия. Вопросы должны включать в себя различные вариации элементарных ситуаций, отображающих основные идеи темы занятия в их взаимной взаимосвязи. Задаваемые вопросы должны быть короткими и максимально проявлять в студентах их сообразительность.

Устный опрос является одним из основных способов учета знаний студентов.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос.

Фронтальный опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что на активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически взаимосвязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии.

Индивидуальный опрос предполагает обстоятельные, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным учебным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать

причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов.

Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Письменная проверка наряду с устной является важнейшим методом контроля знаний, умений и навыков студентов. Однородность работ, выполняемых студентами, позволяет предъявлять ко всем одинаковые требования, попытаться объективность оценки результатов обучения. Применение этого метода дает возможность в наиболее короткий срок одновременно проверить усвоение учебного материала всеми студентами группы, определить направления для индивидуальной работы с каждым.

Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе (выполнение домашних заданий).

Методические рекомендации по использованию информационно-коммуникативных технологий обучения

Для изучения лекционного материала дисциплины применяются аудиовизуальные (мультимедийные) технологии, которые не отрицают традиционные, проверенные временем методы преподавания, но, при этом, они повышают наглядность, информативность, оперативность в подаче информации, позволяют экономить время занятий.

Каждое семинарское занятие имеет свою особую форму проведения, свою методологическую специфику, что позволяет развивать у студентов различные как общекультурные, так и профессиональные компетенции. Постановка проблемы, разбор актуальных конкретных и гипотетических ситуаций, создание атмосферы диалога между преподавателем и группой позволяет работать индивидуально и в малых группах, коллективно обсуждать определенный тематический материал, а также инициировать самостоятельную работу студентов. При осмыслении содержания вопросов практических занятий преследуется цель соблюдать преемственность в профессиональном и в творческом развитии студентов.

Контроль самостоятельной работы студентов призван сделать процесс обучения более целостным и органичным. Его задача не оставить без внимания даже, на первый взгляд, малозначительные вопросы.

Компьютерное тестирование позволяет осуществлять итоговый контроль знаний студентов. Тестовый материал включает в себя содержание вопросов по каждому из обозначенных программой разделов.

Каждый вопрос предполагает несколько вариантов ответов, среди которых имеются абсолютно неверный, правильный и в большей или меньшей степени раскрывающий сущность вопроса. В процессе компьютерного тестирования задача студентов определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов. В тестовых заданиях есть вопросы на соответствие. В процессе компьютерного тестирования, задача студента определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов.

Вопросы и темы, отводимые на выполнение самостоятельной работы по дисциплине, а также критерии оценивания по каждому виду работы содержатся в разделе 8 РПД.

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, рубежной аттестации и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Рабочая программа предусматривает проведение лекционных и практических занятий, а также следующие виды работ: самостоятельную работу студентов по подготовке устных докладов, написанию рефератов, подготовку презентаций и обсуждений по темам дисциплины - работу в активной и интерактивной формах.

Виды контроля.

Рабочая программа предполагает текущий и промежуточный контроль знаний.

Текущий контроль – это непрерывно осуществляемый мониторинг уровня усвоения знаний и формирования умений и навыков в течение семестра или учебного года. Текущий контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в ходе учебных (аудиторных) занятий, проводимых по расписанию. Формами текущего контроля выступают опросы на семинарских и практических занятиях, а также короткие (до 15 мин.) задания, выполняемые студентами в начале лекции с целью проверки наличия знаний, необходимых для усвоения нового материала или в конце лекции для выяснения степени усвоения изложенного материала.

Промежуточный контроль - итоговая оценка знаний студента. Форма промежуточного контроля –зачет.

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, рубежной аттестации и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

8.1. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости

Контрольные задания (демоверсии) для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

№	Компетенция	Задания для диагностики сформированности компетенций	Ссылки
Задания открытого типа			
Задания для диагностики развития теоретических знаний			
1.	ОПК-3	Дайте определение понятию «контроль качества пищевой продукции». Перечислите виды показателей качества продукции	Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. - 4-е изд. – М.: Дашков и К. - 212 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415066 .
2	ОПК-3	Перечислите основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов	Там же, с. 46
3	ОПК-3	Перечислите методы определения качества пищевых продуктов	Там же, с. 48
4	ОПК-3	Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности России и Европейского Сообщества	Там же, с. 55, с.63
5	ОПК-3	Перечислите принципы, на которых базируется разработка системы ХАССП	Там же, с. 55
6	ОПК-3	С какой целью устанавливаются критические контрольные точки (ККТ)? На каком этапе разработки ХАССП выявляются ККТ?	Там же, с. 35
7	ОПК-3	Исходная информация для выявления ККТ. Какие вопросы предусматривает алгоритм выявления ККТ?	Там же, с. 35
8	ОПК-3	Классификация опасных факторов. Информация, необходимая для анализа опасных факторов	Там же, с. 35
9	ОПК-3	Какие из нормативных документов следует принимать в расчет при выявлении ККТ на входном контроле? Какие опасные факторы вероятнее всего присутствуют в каждом из видов сырья?	Там же, с. 83
10	ОПК-3	Какие из опасных факторов могут повлиять на стойкость пищевых продуктов при хранении?	Там же, с. 75
11	ОПК-3	Дайте понятие безопасности продукции. Какие из опасных факторов могут повлиять на безопасность сырья и готовой продукции?	Там же, с. 91
12	ОПК-3	Перечислите основные задачи прослеживаемости	

		пищевой продукции																	
13	ОПК-3	Перечислите этапы, которые включают процессы идентификации и прослеживаемости пищевой продукции																	
14	ОПК-3	Какие системы прослеживаемости пищевой продукции вам известны?																	
Задания для диагностики развития практических умений и навыков																			
15	ОПК-3	<p>Решите ситуацию.</p> <p>Составьте причинно-следственную диаграмму (диаграмма Исикавы) по следующему условию: на складе консервного завода произошел бомбаж натуральных консервов «Горошек консервированный».</p> <p>1. Определите главные факторы, которые изначально влияют на показатель качества</p> <p>2. Выявите вторичные факторы, влияющие на каждый отдельный первичный фактор. В свою очередь факторы второго порядка могут определяться факторами третьего порядка и т.д.</p> <p>3. Установите действительную связь между исследуемым показателем качества и выбранными факторами (причинами), которые оказывают наибольшее негативное воздействие на него.</p>																	
16	ОПК-3	<p>Управление опасностями при производстве пищевой продукции.</p> <p>Определите опасности, которыми следует управлять при производстве сдобных хлебобулочных изделий и заполните таблицу. С целью идентификации опасностей и определения приемлемых уровней воспользуйтесь ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№</th><th>Показатель безопасности</th><th>Группа продуктов</th><th>Допустимые уровни, мг/кг, не более</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	№	Показатель безопасности	Группа продуктов	Допустимые уровни, мг/кг, не более													
№	Показатель безопасности	Группа продуктов	Допустимые уровни, мг/кг, не более																
17	ОПК-3	<p>Идентификация опасностей и оценка риска.</p> <p>Составьте блок-схему технологического процесса производства хлеба из пшеничной муки высшего сорта. Зафиксируйте все потенциально опасные факторы для каждого шага блок-схемы по следующим факторам:</p> <p>Сырье: какие опасные факторы вероятнее всего присутствуют в сырье и могут повлиять на продукт.</p> <p>Дизайн помещений и оборудования: расположение производства, возможность перекрестного загрязнения при производстве, хранении, транспортировке, труднодоступные места для уборки, технологические режимы оборудования.</p> <p>Продукт: рецептура, технология производства.</p> <p>Персонал: влияние персонала с продуктом, компетентность</p> <p>Упаковка: как влияет на микробиологию продукта, инструкции по применению.</p> <p>Хранение и реализация: что может быть неправильным при хранении и реализации, возможно ли злоупотребление продуктом, при котором он опасен</p>																	

18	ОПК-3	<p>Анализ опасных факторов. Сделайте анализ опасных факторов производства пищевой продукции из растительного сырья (вид продукции - по выбору студента). Анализ риска и необходимость учета опасных факторов отразите в таблице.</p> <table><tr><td>№</td><td>Наименование опасного фактора</td><td>Оценка вероятности реализации</td><td>Оценка тяжести последствий</td><td>Необходимость учета</td></tr><tr><td colspan="5">Перечень микробиологических факторов</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td colspan="5">Перечень химических факторов</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td colspan="5">Перечень физических факторов</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	№	Наименование опасного фактора	Оценка вероятности реализации	Оценка тяжести последствий	Необходимость учета	Перечень микробиологических факторов										Перечень химических факторов										Перечень физических факторов										
№	Наименование опасного фактора	Оценка вероятности реализации	Оценка тяжести последствий	Необходимость учета																																		
Перечень микробиологических факторов																																						
Перечень химических факторов																																						
Перечень физических факторов																																						
19	ОПК-3	<p>Определение ККТ с помощью метода «Дерева принятия решений». Проведите анализ этапов технологического процесса конкретной пищевой продукции (по выбору) на наличие ККТ по микробиологическому фактору (КМАФАнМ). Результаты запишите в таблицу.</p> <table><tr><td>№</td><td>Наименование операции</td><td>A1</td><td>A2</td><td>A3</td><td>A4</td><td>ККТ</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	№	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	ККТ																													
№	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	ККТ																																
20	ОПК-3	<p>Определение ККТ с помощью метода «Дерева принятия решений». Проведите анализ этапов технологического процесса конкретной пищевой продукции (по выбору) на наличие ККТ по химическому фактору (микотоксины). Результаты запишите в таблицу.</p> <table><tr><td>№</td><td>Наименование операции</td><td>A1</td><td>A2</td><td>A3</td><td>A4</td><td>ККТ</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	№	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	ККТ																													
№	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	ККТ																																

Темы и критерии оценивания самостоятельной работы

Примерная тематика рефератов

1. Концепция национальной политики России в области качества и безопасности пищевой продукции
2. Современное российское законодательство в области качества и безопасности пищевой продукции
3. Система менеджмента безопасности пищевой продукции и ее связь с другими системами.
4. Риск потери качества и безопасности продукции и опасные последствия.
5. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности
6. Инновационные методы для борьбы с факторами потери качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья
7. Концепция обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов
8. Обзор современных тенденций в области менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.
9. Международная стандартизация в области менеджмента безопасности и качества пищевой продукции.
10. Взаимосвязь принципов HACCP и требований стандарта ИСО серии 9000.

Критерии оценивания самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

№	Наименование оценочного средства	Шкала оценивания
1.	Составление опорного конспекта	<p>2 балла выставляется студенту, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - конспект содержателен и соответствует разработанному плану; - в конспекте полностью отражены основные положения и результаты работы автора; - студент излагает мысли своими словами в ясной и лаконичной форме; - соответствие оформления конспекта требованиям; - наличие схем и графическое выделение особо значимой информации; - самостоятельно сформулировано резюме по прочитанному и законспектированному материалу; <p>1,5 балла выставляется студенту, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - конспект достаточно содержателен и соответствует плану; - в конспекте достаточно полно отражены основные положения и результаты работы автора; - конспект составлен словами, заимствованными из первоисточника; - соответствие оформления конспекта требованиям; - наличие схем и графическое выделение особо значимой информации; - резюме по прочитанному и законспектированному материалу составлено с помощью преподавателя; <p>1 балл выставляется студенту, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - конспект недостаточно содержателен и частично соответствует плану; - в конспекте недостаточно полно отражены основные положения и результаты работы автора; - конспект составлен словами, заимствованными из первоисточника; - не полное соответствие оформления конспекта требованиям; - отсутствие в конспекте схем и графического выделения особо значимой информации; - резюме по прочитанному и законспектированному материалу отсутствует; <p>0 баллов выставляется студенту, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - конспект не содержателен и не соответствует плану; - в конспекте не отражены основные положения и результаты работы автора; - конспект составлен словами, полностью заимствованными из первоисточника; - оформление конспекта не соответствует требованиям; - отсутствие в конспекте схем и графического выделения особо значимой информации; - резюме по прочитанному и законспектированному материалу отсутствует.
2.	Составление схемы	<p>3 балла выставляется студенту, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание схемы полностью соответствует содержанию темы; - структура логична; правильный отбор информации; - наличие обобщающего характера изложения информации; <p>1–2 балла выставляется студенту, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание схемы не в полной мере раскрывает содержание темы; - изучаемый материал проработан фрагментарно; - отсутствует обобщающий характер изложения информации; <p>0 баллов выставляется студенту, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание схемы не раскрывает содержание темы; - демонстрируется фрагментарный объем знаний в рамках освещаемого вопроса; - отсутствует обобщающий характер изложения информации.
3.	Анализ ситуаций	<p>2 балла выставляется студенту, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводится комплексная оценка предложенной ситуации; - знание теоретического материала с учетом междисциплинарных связей; - правильный выбор тактики действий; <p>1 балл выставляется студенту, если:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - проводится комплексная оценка предложенной ситуации; - незначительные затруднения при ответе на теоретические вопросы; - неполное раскрытие междисциплинарных связей; - правильный выбор тактики действий; - логическое обоснование теоретических вопросов с дополнительными комментариями педагога; <p>0 баллов выставляется студенту, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - происходит неверная оценка ситуации; - неправильно выбрана тактика действий.
4.	Подготовка информационного сообщения	<p>3 балла выставляется студенту, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание сообщения полностью соответствует освещаемому вопросу; - сообщение отличается глубиной проработки изучаемого материала; - выделены основные понятия; - в текст сообщения введены дополнительные данные, характеризующие объект изучения; - точное использование научной терминологии, стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопрос; - умение делать обоснованные выводы; - сообщение отличается грамотностью и полнотой использования источников; - наличие элементов наглядности; <p>2 балла выставляется студенту, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание сообщения соответствует освещаемому вопросу; - выделены основные понятия; - использование необходимой научной терминологии, стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопрос; - умение делать обоснованные выводы при наличии несущественных недочетов; - сообщение отражает полноту использования источников; - наличие элементов наглядности; <p>1 балл выставляется студенту, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание сообщения частично соответствует освещаемому вопросу; - использование необходимой научной терминологии; - стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопрос; - умение делать выводы при наличии исправленных с помощью преподавателя недочетов; - элементы наглядности отсутствуют; - сообщение не отражает полноту использования источников; <p>0 баллов выставляется студенту, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание сообщения не соответствует освещаемому вопросу; - демонстрируется фрагментарный объем знаний в рамках освещаемого вопроса; - неверное использование научной терминологии, нарушение в стилистическом и логическом изложении ответа на вопрос; - выводы излагаются с существенными ошибками.

Перечень тем для подготовки презентаций

1. Основные инструменты контроля качества пищевой продукции
2. Характеристика новых инструментов контроля качества продукции
3. Современные тенденции развития систем менеджмента качества на предприятии
4. Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства, хранения, перевозки и реализации в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
5. Требования международного стандарта ИСО 9001 для создания интегрированной системы менеджмента

6. Требования к системе менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000–2019

Критерии оценивания презентаций

За выполнение данного вида работы максимальное количество баллов составляет **5** баллов, из них:

Наименование критерия	Критерии оценивания			
	5	4	3	2
Содержание презентации	Четко сформулирована цель и раскрыта тема исследования. В краткой форме дана полная информация по теме и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Частично изложена информация по теме и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Содержание полностью не раскрыто. Информация по теме неточна. Проблема до конца не решена. Не даны ссылки на используемые ресурсы.	Не сформулирована цель и тема. Проблема не решена.
Дизайн презентации	Соблюдается единый стиль оформления. Презентация красочная и интересная. Используются эффекты анимации, фон, фотографии. В презентации присутствуют авторские находки.	Соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Используются некоторые эффекты и фон.	Не соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Эффекты и фон не используется.	Не соблюдается стиль оформления. Слайды просты в понимании.
Представление презентации	Автор хорошо владеет материалом по теме. Использует научную терминологию. Обладает навыками ораторского искусства. Полно и точно цитируется использованная литература	Автор владеет материалом по теме, но не смог заинтересовать аудиторию. Недостаточно цитируется литература.	Автор не показал компетентности в представлении презентации. Использованные факты не вызывают доверия. Недостаточно цитируется литература.	Представлены искаженные данные

Критерии оценки устного и/или письменного ответа на практическом занятии

За выполнение данного вида работы максимальное количество баллов составляет **5** баллов, из них:

Оценка	Критерии оценки устного и/или письменного ответа на практическом занятии
5	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, полностью раскрыта в ответе тема, ответ структурирован, даны правильные аргументированные ответы на уточняющие вопросы, демонстрируется высокий уровень участия в дискуссии.
4	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, полностью раскрыта в ответе тема, даны правильные, аргументированные ответы на уточняющие вопросы, но имеются неточности, при этом ответ неструктурирован и демонстрируется средний уровень участия в дискуссии.
3	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, но при полном раскрытии темы имеются неточности, даны правильные, но не аргументированные ответы на

	уточняющие вопросы, демонстрируется низкий уровень участия в дискуссии, ответ неструктурирован, информация трудна для восприятия.
2	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, но при полном раскрытии темы имеются неточности, демонстрируется слабое владение категориальным аппаратом, даны правильные, но не аргументированные ответы на уточняющие вопросы, участие в дискуссии отсутствует, ответ неструктурирован, информация трудна для восприятия.

8.2. Оценочные средства для проведения рубежной аттестации

Примерные тестовые задания

Федеральный закон «О техническом регулировании» устанавливает
порядок разработки и применения технических регламентов на продукцию;
мероприятия в области качества и безопасности пищевых продуктов;
мероприятия в области экологической экспертизы;

Отношения в области обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для
здоровья человека регулирует

ФЗ «О техническом регулировании»

ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

ФЗ «О стандартизации в РФ»

ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

Показатели качества продукции, характеризующие степень вредного влияния продукции на
окружающую среду при хранении или использовании
безопасности

гигиенические

технологичности

экологические

Исключите лишнее. По уровню использования технических средств контроль качества
бывает

измерительный

непрерывный

органолептический

регистрационный

Международный стандарт, где для создания современных систем менеджмента качества
регламентированы требования, которые должна выполнять организация, чтобы добиться
целей, поставленных в области качества

ISO 9001:2008

ISO 9004:2000

ISO 9004:2009

Для предприятий, производящих пищевую продукцию, необходимость разработки и
внедрения системы ХАССП установлена

ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»

ТР ТС «О безопасности пищевой продукции»

ФЗ «О техническом регулировании»

Поддерживание надлежащего состояния помещений, оборудования, контроль соблюдения
персоналом требований личной гигиены, является предотвращающей мерой для физических
опасностей

верно

неверно

Исключите лишнее. При анализе опасностей оценивается тяжесть последствия употребления продукта, содержащего опасный фактор, исходя из четырех возможных вариантов оценки: практически равно нулю

легкое

средней тяжести

тяжелое

критическое

Вопросы для подготовки к зачету по дисциплине

1. Основные положения Доктрины продовольственной безопасности РФ до 2030 года
2. Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года.
3. Законы РФ в области качества и безопасности пищевых продуктов
4. Нормирование в области качества и безопасности пищевых продуктов.
5. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов.
6. Обеспечение контроля качества пищевых продуктов.
7. Методы и средства контроля качества пищевой продукции.
8. Принципы управления качеством на основе международных стандартов менеджмента качества ИСО серии 9000
9. Современные системы управления качеством
10. Результативность и эффективность системы менеджмента качества
11. Технические регламенты таможенного союза в области пищевой продукции.
12. Международные стандарты в области качества и безопасности пищевой продукции
13. Улучшение систем менеджмента качества в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 9004–2008.
14. Постоянное улучшение качества по стандарту ГОСТ Р ИСО 9004–2019 «Менеджмент качества. Качество организации. Руководство по достижению устойчивого успеха организации»
15. Ветеринарные риски безопасности пищевой продукции
16. Фитосанитарные риски и угрозы безопасности пищевой продукции
17. Санитарно-эпидемиологические угрозы безопасности пищевой продукции.
18. Санитарное, ветеринарное и фитосанитарное нормирование и надзор
19. Источники, виды, уровни пищевых рисков
20. Контаминанты пищевых продуктов биологического происхождения
21. Контаминанты пищевых продуктов химического происхождения
22. Контаминанты пищевых продуктов физического происхождения
23. Организационные основы обеспечения пищевой безопасности: процедура, виды и законодательные основы прослеживаемости
24. Основные требования международных стандартов МС ИСО серии 9000
25. Основные требования международных стандартов МС ИСО серии 22000
26. Связь системы менеджмента безопасности пищевой продукции с системами по ГОСТ ИСО 9001–2015 и системой ХАССП
27. Система GMP как основа гигиены и санитарии при производстве и распространении пищевых продуктов.

Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровень сформированности компетенций			
«Минимальный уровень не достигнут»	Минимальный уровень»	«Средний уровень»	«Высокий уровень»
<p>Компетенции не сформированы.</p> <p>Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы.</p>	<p>«Компетенции сформированы.</p> <p>Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.</p>	<p>Компетенции сформированы.</p> <p>Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер, применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.</p>	<p>Компетенции сформированы.</p> <p>Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка</p>
Описание критериев оценивания			
<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкую степень контактности. 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить. 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала. - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок, ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов

		рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на	рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «незачтено»	Оценка «зачтено»	Оценка «зачтено»	Оценка «зачтено»

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) нормативно-правовые документы

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300–1 «О защите прав потребителей» (с изм. и доп.): [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
2. Федеральный закон «О техническом регулировании» [Текст]: от 27.12.2002 №184-ФЗ: (с изм. и доп.): [Электронный ресурс]. - Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (с изм. и доп.): [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/
4. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ(с изм. и доп.): [Электронный ресурс]. - Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/
5. Федеральный закон «О стандартизации в Российской Федерации» от 29.06.2015 N 162-ФЗ (ред. 03.07.2016): [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_181810
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 № 880. (с изм. и доп.): [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/comission/departement/deptexreg/tr/bezpozerna.php>

б) основная литература:

7. Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. - 4-е изд. – М.: Дашков и К. - 212 с. ISBN 978-5-394-01921-0. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415066>.
8. Сурков И. В., и др. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: Учебник/под ред. В.М. Поздняковского-3-е изд., испр. и доп.- М.: ИНФРА-М, 2014. -336 с.: (ВО: Бакалавриат). (п) ISBN 978-5-16-006184-9 Режим доступа <http://www.znanium.com>.
- 9 Аристов А. В., Управление качеством/Учебник. -2-е изд. перераб. и доп.-М: ИНФРА-М, 2017. - 224 с. –(ВО Бакалавриат), ISBN 978-5-16-104598-5 Режим доступа <http://www.znanium.com>.

в) дополнительная литература:

10. Магомедов Ш. Ш. Управление качеством продукции: учеб. для вузов / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. М.: Дашков и К, 2013
11. ЭБС «Znanium.com» Берновский Ю. Н. Стандарты и качество продукции: учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский. - М.: Форум: ИНФРА-М, 2014. - 256 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/>
12. ЭБС «Znanium.com» Магомедов М. Д. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебное пособие / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. - М.: Дашков и К, 2012. - 212 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/>
13. Мишин В. М. Управление качеством: учеб. для студентов вузов. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2008.
14. Басовский Л.Е., Протасьев В. Б., Управление качеством: учеб. – М.: ИНФРА-М, 2008.
15. Ефимов В.В. Средства и методы управления качеством: Учебное пособие для студентов высших учебных заведений – М.: КноРус, 2009.
16. Вдовин С.М. Система менеджмента качества организации: учебное пособие / С.М. Вдовин, Т.А. Салимова, Л.И. Бирюкова. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 301 с - Режим доступа: <http://znanium.com/>
17. Никитин В. А. Управление качеством на базе стандартов ИСО 9000:2000. - СПб.: Питер, 2002. - 272 с.
18. Кантере В.М., Матисон В.А., Сазонов Ю.С. Интегрированные системы менеджмента в пищевой промышленности. - М.:2008. - 522 с.
19. ГОСТ Р ИСО 9004–2019 «Национальный стандарт Российской Федерации. Менеджмент качества. Качество организации. Руководство по достижению устойчивого успеха организации». [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200167117>
20. ГОСТ Р 56671–2015 «Национальный стандарт Российской Федерации. Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП». М.: Стандартиформ, 2019. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200125978>
21. ГОСТ Р ИСО 22000–2019 «Национальный стандарт Российской Федерации. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции». М.: Стандартиформ, 2019. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200166674>
22. ГОСТ Р 51705.1–2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». Управление качеством продукции: Сб. ГОСТов. - М.: Стандартиформ, 2009. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200007424>

г) программное обеспечение, ЭБС, профессиональные базы и Интернет-ресурсы:

- необходимый для обеспечения данной дисциплины комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, а также электронные библиотечные системы, с которыми у СОГУ имеется действующий договор:

№ п/п	Наименование	№ договора(лицензия)	Страна производитель
1	Windows 10 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.	США
2	Windows 10 Pro for Workstations	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.	США
3	Windows 8.1 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.	США
4	Windows 8.1 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.	США

5	Windows 8 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.	США
6	Windows 8 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.	США
7	Windows 7 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.	США
8	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.	США
9	Office Standard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.	США
10	Office Standard 2013	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.	США
11	Office Standard 2010	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.	США
12	Система тестирования Sunrav WEB Class	№468 от 03.12.2013 ИП Сунгатулин Р.Т. (бессрочно)	Россия
13	Программное обеспечение для редактирования химических формул Isis Draw	Свободное программное обеспечение (бессрочно)	США
14	Kaspersky Endpoint Security	До 22.01.2024	Россия
15	Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат. ВУЗ»	№ от 22.01.2023 (действителен до 22.01.2025) с ОАО «Анти-Плагиат»	Россия
16	Программа для ЭВМ «Банк вопросов для контроля знаний»	Разработка СОГУ Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ № 2015611829 от 06.02.2015 г. (бессрочно)	СОГУ
17	MOODLE	Бесплатное российское)	США
18	Личный кабинет абитуриента	Лицензия бессрочная	Россия
19	Личный кабинет студента/сотрудника	Лицензия бессрочная	Россия
20	ЭБС «Университетская библиотека ONLINE»	https://biblioclub.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия
21	ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru»	http://elibrary.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия
22	Универсальная баз данных EastView	https://dlib.eastview.com	США
23	ЭБС «Консультант студента» Студенческая электронная библиотека по медицинскому и фарм. образованию, а также по естественным и точным наукам в целом.	http://www.studentlibrary.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия
24	ЭБС «Юрайт» - образовательная среда, включающая виртуальный читальный зал учебников и учебных пособий от авторов из ведущих вузов России по всем направлениям и специальностям	www.biblio-online.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия
25	Polpred.com – открытая электронная библиотечная система «Деловые средства массовой информации» предлагает доступ к статьям 600 деловых газет, журналов, информагентств с архивом за 20 лет, обзор СМИ; позволяет осуществлять интернет-поиск, просмотр и загрузку материалов через рубрикатор поиска, вывод на печать или сохранение копии материалов для личного использования.	https://www.polpred.com/?ysclid=lnu8u3...2w7734263	Россия

26	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — федеральная государственная информационная система, предлагает доступ к переведенным в электронную форму книгам, включая редкие и ценные издания, рукописи, диссертации, авторефераты, монографии, изоиздания, ноты, патенты, периодическую литературу и картографические издания. Безвозмездный доступ к объектам НЭБ возможен через компьютеры, расположенные на территории читального зала электронных ресурсов Научной библиотеки СОГУ.	https://rusneb.ru/?ysclid=lrrpkq2a1r745161760	Россия
27	КЭП (домен на яндексе)	Бесплатное (переведен в режим просмотра)	Россия
28	РусГард	бесплатное	Россия
29	ViPNet		Россия
30	ВКС	Открытое ПО	бесплатное

д) рекомендуемые интернет-адреса:

1. <https://ria-stk.ru/stq/about.php> Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс];
2. <https://www.vniis.ru/> Официальный сайт Всероссийского научно-исследовательского института сертификации, содержащий информацию об основополагающих документах в области подтверждения соответствия [Электронный ресурс];
3. <https://www.rst.gov.ru/portal/gost> – официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт);
4. <https://eec.eaeunion.org/comission/departement/deptexreg/tr/bezpoZerna.php> - официальный сайт Евразийской экономической комиссии (ЕЭК).

10. Материально-техническое оснащение дисциплины

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с ПКазанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы обучающихся: Оборудование: преподавательский стол; стул; столы обучающихся, стулья, ПК преподавателя, проектор Epson, ноутбук RAY book Лабораторное оборудование: весы лабораторные электронные ВК-600, анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" исп. МИНИ; прибор «Колос-2»; Микроскопы: Микмед-6 вар.7; «Микмед - 1»; весы аналитические; стерилизатор ГП-40; центрифуга ОПНЗ; магнитная мешалка с подогревом; Нитрат – тестер «СОЭКС»; секундомер СОСпр-26-2-000 (двухкнопочный); блендер; баня водяная; лупа бинокулярная, овоскоп; ареометры; термометры, спиртометры; установка для перегонки водяным паром; спиртометры, лабораторная и бытовая посуда; стеклянная посуда: стаканы, фужеры, рюмки, бокалы; эксикатор; электрические плитки, штативы металлические с бюретками для титрования, жироскопы стеклянные, раздаточный	Российская Федерация, 362025, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, дом 44–46, учебный корпус № 7, ауд. № 107

<p>материал по преподаваемым дисциплинам</p> <p>Программное обеспечение: Windows 7 Professional; Office Standard 2016; WinRAR; Adobe Acrobat Reader; Mozilla Firefox; Google Chrome; Kaspersky Endpoint Security; Система тестирования Sunrav WEB Class (Бессрочное ПО); Консультант плюс; Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат. ВУЗ»; Программа для ЭВМ «Банк вопросов для контроля знаний»; Cisco Webex; MOODLE; демонстрационные и учебно-наглядные пособия (видеопрезентация).</p>	
<p>Лаборатории: компьютерные классы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы обучающихся: преподавательский стол, стул, столы и стулья для обучающихся.</p> <p>Оборудование: преподавательский стол; стул; столы обучающихся; стулья; кафедра. Интерактивное мультимедийное оборудование (доска, проектор), компьютеры для компьютерного класса в комплекте - с программным обеспечением, выходом в сеть Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду СОГУ;</p> <p>Программное обеспечение: Windows 7 Professional; Office Standard 2016; WinRAR; Adobe Acrobat Reader; Mozilla Firefox; Google Chrome; Kaspersky Endpoint Security; Система тестирования Sunrav WEB Class (Бессрочное ПО); Консультант плюс; Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат. ВУЗ»; Программа для ЭВМ «Банк вопросов для контроля знаний»; Cisco Webex; MOODLE; демонстрационные и учебно-наглядные пособия (видеопрезентация).</p>	<p>Российская Федерация, 362025, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, дом 44–46, учебный корпус № 7, ауд. № 602</p>
<p>Библиотека, в том числе читальный зал: столы и стулья для обучающихся, компьютеры в комплекте – с программным обеспечением, выходом в сеть Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду СОГУ</p> <p>Программное обеспечение: Windows 7 Professional; Office Standard 2016; 7-zip; WinRAR; Adobe Acrobat Reader; STDU Viewer; Mozilla Firefox; Google Chrome; Kaspersky Endpoint Security; Консультант плюс; Гарант; Cisco Webex; MOODLE.</p> <p>ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» https://biblioclub.ru</p> <p>ЭБС «Консультант студента» http://www.studentlibrary.ru</p> <p>ЭБС «Юрайт» www.biblio-online.ru</p> <p>Электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ (ЭБД РГБ) https://dvs.rsl.ru</p> <p>ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru» http://elibrary.ru.</p>	<p>Российская Федерация, 362025, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, ул. Церетели/Ватутина, дом 16/19, учебный корпус № 6</p>

11. Лист обновления/актуализации