

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
«Астраханский государственный университет»

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП
О.В. Удалова



«4» июня 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой зоотехнии и
технологии переработки
сельскохозяйственной продукции
М.В. Лазько



«5» июня 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Мониторинг качества и безопасности на пищевых и перерабатывающих
предприятиях

Составитель(-и)	Удалова О.В., к.с.-х.н., доцент кафедры ЗТиТП Лазько М.В., д.б.н., профессор, профессор кафедры ЗТиТП
Направление подготовки	35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ
Направленность (профиль) ОПОП	
Квалификация (степень)	бакалавр
Форма обучения	очная
Год приёма, курс	2021 (1)

Астрахань, 2021 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Формирование целостного представления об организации работ по разработке и внедрению системы анализа рисков на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.

1.2. Задачи освоения дисциплины:

- приобретение профессионального навыка работы с нормативными документами;
- научится решать задачи нормативного обеспечения контроля качества продукции на всех стадиях производственного цикла;
- научится использовать знания дисциплины в дальнейшей практической деятельности технолога перерабатывающей промышленности;
- приобретение практических навыков по осуществлению контроля за соблюдением обязательных требований нормативных документов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

2.1. Учебная дисциплина «Мониторинг качества и безопасности на пищевых и перерабатывающих предприятиях» относится к Блоку 1, вариативная часть, дисциплина осваивается в 1 семестре.

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции Б1.Б.22
- Статистические методы в управлении качеством Б1.Б.24
- Контроль и безопасность сельскохозяйственного сырья Б1.Б.25

Знания:

- теоретических основ безопасности и качества пищевого сырья и систем продуктов питания;
- контроля и мониторинга качества и безопасности продукции;
- подделки пищевых продуктов и сырья, консерванты и пищевые добавки;
- способы защиты от опасных продуктов.

Умения:

- использовать фонд нормативных документов по техническому регулированию, санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, продовольственной безопасности в Российской Федерации;
- по качеству и безопасности пищевых продуктов и другим правовым вопросам, предназначенным для осуществления контроля и поддержания требуемого уровня качества выпускаемой продукции.

Навыки:

- проведения идентификации сертифицируемой продукции и рассмотрения апелляций;
- применять практические навыки по гигиеническому контролю продовольственного сырья и продуктов питания по критериям безопасности.

2.3. Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Технологические основы сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки Б1.В.04
- Контроль качества готовой продукции пищевой перерабатывающей промышленности (по отраслям) Б1.В.05
- Метрологическая экспертиза технической документации Б1.В.06

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки (специальности):

профессиональные компетенции (ПК):

- ПК – 9 – способность осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Таблица 1.
Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Планируемые результаты освоения дисциплины		
	Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ПК – 9	ИД-1ПК-9 оценку контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-2ПК-9 разрабатывать методы контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-3ПК-9 методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Мониторинг качества и безопасности на пищевых и перерабатывающих предприятиях»

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 4 зачетные единицы, 144 часа, из них 36 часов контактной работы и 108 часов самостоятельной работы. Форма контроля: экзамен в 1 семестре.

Таблица 2.

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Наименование раздела, темы	Семестр	Неделя семестра	Контактная работа (в часах)			Самостоят. работа		Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Л	ПЗ	ЛР	КР	СР	
1	Тема 1. Термины и определения. ХАССП, система ХАССП, группа ХАССП,	1	1	2	2			12	Коллоквиум

	опасность, допустимый риск, недопустимый риск, безопасность, анализ риска.								
2	Тема 2. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов.			2	2			12	Собеседование
3	Тема 3. Законодательно- правовая база системы ХАССП для пищевой промышленност и Европейского Сообщества.	1	2	4	4			10	Доклад или сообщение
4	Тема 4. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации.	1	3	2	2			14	Коллоквиум
5	Тема 5. Показатели качества. Виды показателей качества: единичные, относительные, определяющие, комплексные.	1	4	2	2			16	Письменная работа
6	Тема 6. Факторы, влияющие на качество пищевой продукции.	1	5-6	2	2			10	Реферат
7	Тема 7. Контроль как одно из средств обеспечения качества пищевой	1	7	2	2			10	Реферат

	продукции.								
8	Тема 8. Система мониторинга.	1	8-9	2	2			24	Проект
					18	18		108	экзамен

Условные обозначения:

Л – занятия лекционного типа; ПЗ – практические занятия, семинары,

ЛР – лабораторные работы; ГК – групповые консультации;

ИК – индивидуальные консультации и иные учебные занятия, предусматривающие индивидуальную работу преподавателя с обучающимся;

АИ – аттестационные испытания промежуточной аттестации обучающихся.

Таблица 3.

**Матрица соотнесения тем/разделов
учебной дисциплины/модуля и формируемых в них компетенций**

Темы, разделы дисциплины	Кол- во часов	Компетенции					Σ общее количество компетенций
		ПК-9				п...	
Тема 1. Термины и определения. ХАССП, система ХАССП, группа ХАССП, опасность, допустимый риск, недопустимый риск, безопасность, анализ риска.	16	+					1
Тема 2. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов.	16	+					1
Тема 3. Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества.	14	+					1
Тема 4. Обеспечение качества и безопасности	18	+					1

пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации.							
Тема 5. Показатели качества. Виды показателей качества: единичные, относительные, определяющие, комплексные.	20	+					1
Тема 6. Факторы, влияющие на качество пищевой продукции.	14	+					1
Тема 7. Контроль как одно из средств обеспечения качества пищевой продукции.	14	+					1
Тема 8. Система мониторинга.	28	+					1
Всего	144						

Содержание программы дисциплины «Мониторинг качества и безопасности на пищевых и перерабатывающих предприятиях»:

Раздел 1. Качество и безопасность как основные свойства продукции. 1.1 Термины и определения. ХАССП, система ХАССП, группа ХАССП, опасность, допустимый риск, недопустимый риск, безопасность, анализ риска, предупреждающие действия, корректирующие действия, управление риском, критическая контрольная точка, применение по назначению, предельное значение, мониторинг, система мониторинга, проверка (аудит), внутренняя проверка. 1.2 Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов. Методы повышения эффективности организации: бенчмаркинг, реинжиниринг, реструктаризация. Простые инструменты контроля качества. «Семь новых инструментов контроля качества». Экспертные методы решения проблем качества. 1.3 Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества. Развитие международных программ по гигиене пищевых продуктов. Европейские системы контроля безопасности продуктов питания. «Кодекс Алиментариус». Директива ЕС № 94/93 «О гигиене пищевых продуктов». «Белая книга по безопасности пищевых продуктов», директива 94/356/ЕС. Рекомендации относительно применения системы ХАССП. 1.4 Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации. Современное представление о безопасности пищевой продукции. Проблемы безопасности и сохранности продовольствия. Раздел 2. Контроль качества пищевой продукции. 2.1 Показатели качества. Виды показателей качества: единичные, относительные, определяющие, комплексные. Классификация групповых показателей качества. Эргономические показатели: показатели безопасности, гигиенические, антропометрические, физиологические, психофизиологические, психологические.

Эстетические показатели. Патентно-правовые показатели. Экономические показатели. Экологические показатели. Технологические показатели. 2.2. Факторы, влияющие на качество пищевой продукции. Сбалансированность рецептуры, состав и параметры исходного сырья и упаковки. Процессы производства, технологическое оборудование. Квалификация персонала. Организация контроля производства и проведения испытаний и анализа продукции. Условия хранения, транспортирования и реализации. 2.3 Контроль как одно из средств обеспечения качества пищевой продукции. Проведение измерений, экспертизы, испытаний. Оценка характеристик продукции, сравнение полученных результатов с установленными требованиями. 2.4 Методы и средства контроля качества пищевой продукции. Система технологического и приемочного контроля. Требования к испытательной лаборатории. Компьютерные системы контроля качества. Квалиметрические методы определения показателей качества.

Система мониторинга. Плановый порядок наблюдений и измерений. Обнаружение нарушений. Реализация предупредительных или корректирующих воздействий. Периодичность процедур мониторинга.

Тема 1. Термины и определения. ХАССП, система ХАССП, группа ХАССП, опасность, допустимый риск, недопустимый риск, безопасность, анализ риска.

Понятие о техническом регулировании.

Закон РФ «О техническом регулировании». Правовая защита интересов потребителя и государства. Разработка, принятие, применение и исполнение обязательных требований к продукции (услугам). Основные понятия. Принципы технического регулирования. Технические регламенты. Виды технических регламентов.

Тема 2. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов.

Закон РФ «О защите прав потребителей». Качество товара. Право потребителя на безопасность товара. Информация о товарах (работах, услугах). Права потребителя при обнаружении в товаре недостатков. Сроки предъявления потребителем требований в отношении недостатков товара. Замена товара ненадлежащего качества. Сроки удовлетворения отдельных требований потребителя. Дистанционный способ продажи товара. Государственная и общественная защита прав потребителей.

Тема 3. Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества. Европейские системы контроля безопасности продуктов питания. «Кодекс Алиментариус». Директива ЕС № 94/93 «О гигиене пищевых продуктов». «Белая книга по безопасности пищевых продуктов», директива 94/356/ЕС. Рекомендации относительно применения системы ХАССП.

Тема 4. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации. Структура технического регламента. Порядок разработки и применение технических регламентов. Государственный контроль и надзор за соблюдением технических регламентов. Проблемы безопасности и сохранности продовольствия.

Тема 5. Показатели качества. Виды показателей качества: единичные, относительные, определяющие, комплексные. **Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения**

Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности продукции. Санитарные правила и нормы.

Тема 6. Факторы, влияющие на качество пищевой продукции. **Продовольственная безопасность в РФ.** Понятие продовольственной безопасности Российской Федерации. Продовольственная независимость РФ. Обязанности исполнительной власти по обеспечению продовольственной безопасности граждан. Основные механизмы обеспечения продовольственной безопасности страны. Сбалансированность рецептуры, состав и параметры

исходного сырья и упаковки. Процессы производства, технологическое оборудование. Квалификация персонала. Организация контроля производства и проведения испытаний и анализа продукции. Условия хранения, транспортирования и реализации.

Тема 7. Контроль как одно из средств обеспечения качества пищевой продукции. **Качество и безопасность пищевых продуктов.** Оборотоспособность пищевых продуктов в соответствии с Законом РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Информация о качестве и безопасности пищевых продуктов. Регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Требования к испытательной лаборатории. Компьютерные системы контроля качества. Квалиметрические методы определения показателей качества.

Тема 8. Система мониторинга. Плановый порядок наблюдений и измерений. Обнаружение нарушений. Реализация предупредительных или корректирующих воздействий. Периодичность процедур мониторинга.

5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.1. Указания по организации и проведению лекционных, практических (семинарских) и лабораторных занятий с перечнем учебно-методического обеспечения.

Методические указания к изучению дисциплины

При изучении данной дисциплины и подготовке к лекционным, практическим занятиям, итоговой форме контроля, студенты пользуются записями лекций, учебной и методической литературой, электронным учебником.

Для студентов, не укладывающихся в график семестра, на кафедре организованы дополнительные занятия, на которых можно получить консультации у преподавателя по любому вопросу курса.

Методические указания для проведения практических занятий

Практическое занятие – небольшой научный отчет, обобщающий проведенную студентом работу, которую представляют для защиты преподавателю. Целями проведения практических работ являются:

- установление связей теории с практикой в форме экспериментального подтверждения положений теории;
- обучение студентов умению анализировать полученные результаты, сопоставлять их с теоретическими положениями;
- контроль самостоятельной работы студентов по освоению курса.

Цели лабораторного практикума достигаются наилучшим образом в том случае, если выполнению эксперимента предшествует определенная подготовительная внеаудиторная работа. Поэтому преподаватель обязан довести до всех студентов график выполнения лабораторных работ с тем, чтобы они могли заниматься целенаправленной домашней подготовкой.

Перед началом очередного занятия преподаватель должен удостовериться в готовности студентов к выполнению очередной работы путем короткого собеседования и проверки наличия у студентов заготовленных протоколов проведения работы.

К практическим работам предъявляется ряд требований, основным из которых является полное, исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения заданий и профессиональной подготовке студентов.

Конечная цель лабораторных занятий – углубление теоретических знаний специальных дисциплин, а так же приобретение умения и навыков, необходимых в дальнейшей профессиональной деятельности.

Для достижения этой цели в ходе каждой работы студенту необходимо решать ряд задач, которые позволят научиться:

- правильно понимать и объяснять закономерности многих процессов перерабатывающих производств;
 - работать с оборудованием и приборами перерабатывающих производств;
 - проводить методически грамотно измерения, соблюдая заданные условия;
 - управлять технологическими процессами;
 - проводить анализ качества готовой продукции;
- анализировать полученные результаты, делать обоснованные выводы, составлять отчет по работе. Все эти умения можно приобрести только в результате целенаправленной самостоятельной работы.

Методические указания по самостоятельной работе студентов

Работа с учебниками. Этапы работы с учебником:

А) ознакомление с учебником и его описание. Ознакомившись с учебником, каждый студент должен дать его письменное описание, в котором указать:

- название, автора, год выпуска;
- для чего предназначен учебник;
- выделить основные разделы;
- преимущества и недостатки по сравнению со знакомыми учебниками по другим дисциплинам.

Б) ответы на вопросы — следующий этап работы с учебником. Первоначально работа проводится с целью повторения и закрепления материала. Причем, вопросы формулируются кратко, не так, чтобы они затрачивали суть проблемы.

Для удобства вопросы должны быть отпечатаны на отдельных листах и размножены для каждого студента. Этот вид работы можно применить как на уроке, так и в качестве домашнего задания.

В) изучение нового материала

Работу с учебником в целях изучения нового материала можно организовать по нескольким темам дисциплины. Эта работа может проводиться по-разному.

Например, разрабатываются 2 типа вопросов:

1-ый тип - основные (3-5), являющиеся по сути пунктами плана темы;

2-ой тип - второстепенные (до 20).

Работа может носить групповой характер.

Разновидностью самостоятельной работы с учебником является применение программированного обучения, при котором вместо работы с готовыми программами студенты сами смогут составлять программы с опорой на имеющиеся или только что приобретенные знания. В этом случае значительно расширяются дидактические возможности процесса обучения:

- работа носит творческий характер;
- характер работы стимулирует мыслительную активность студентов;
- сам процесс составления программ представляет практическое применение знаний;
- по характеру составленных программ можно оценить усвоение материала.

Работа с дополнительной литературой. При изучении дисциплины возникает необходимость пополнять знания студентов информацией исторического характера, малоизвестными фактами, сведениями о новых перспективных приёмах в отрасли. Для получения таких сведений студенты должны использовать дополнительную литературу.

Самостоятельная работа по этим источникам проводится в виде подготовки докладов, сообщений по темам дисциплины.

А) Подготовка докладов. При подготовке докладов необходимо провести консультацию. Число докладов распределяется на 2-3 урока с той целью, чтобы была возможность заслушать на уроке материал, чтобы это не было утомительно для студентов.

Б) Работа с журналами. Обязательным видом самостоятельной работы студентов является работа со специальными журналами. Для этой цели необходимо систематически проводить обзор изданий. Материал специальных изданий более сложный для восприятия, чем научно-популярная литература, требует иного подхода. Поэтому в данном случае основной целью является научить студентов работать с научными статьями, анализировать их, делать выводы, обобщения, выяснять можно ли применить материал статьи в местных условиях.

Особенностью этого вида самостоятельной работы в том, что студенты работают парами или индивидуально. В зависимости от содержания материала студенты составляют тезисы, подчеркивают основные мысли в тексте, при необходимости конспектируют материал, готовят презентации и слайды. Работа с материалами журнала осуществляется во внеурочное время. При изучении дисциплины студента можно привлекать к работе со специальными статьями, и они постепенно приобретают элементарные навыки работы со специальной литературой научного характера.

Работа со схемами, картами - представляет фундамент изученной или изучаемой темы. В иной ситуации самостоятельная работа есть самоанализ, который помогает студентам наметить план-программу для устранения пробелов в знаниях.

Анализ конкретной ситуации - является весьма эффективным видом мыслительной деятельности студентов по дисциплине. Студентам предлагается производственная ситуация в соответствии с темой, т.е. проблема для решения.

Структура занятия выглядит так:

- постановка проблемы перед студентом;
- деление группы на микро группы;
- ситуация излагается на отпечатанных листах;
- обдумывание и запись предложений
- окончательная формулировка - решение проблемы.

В данном случае можно ограничиться комментариями по поводу работы микро групп и провести связь с изучаемой темой. Методика оценки работы может быть различной в зависимости от сложности ситуации и других факторов.

Объем самостоятельной работы необходимо определять в каждом конкретном случае, в зависимости от доступности содержания учебного материала и готовности студентов к его восприятию; тщательно отбирать материал для самостоятельного изучения, использовать индивидуальный подход в организации самостоятельной работы с применением разработанных дидактических материалов.

Задания для работы даются в основном одинаковые по сложности, но с обязательным учётом индивидуальности и способностей студентов. Тем самым создаются условия для творческого подхода и самостоятельной работе.

Самостоятельная работа обучаемых - один из самых доступных и проверенных педагогической практикой путей повышения эффективности обучения и активизации студентов на уроке и во внеурочное время.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины:

Использовать методические разработки кафедры (учебные пособия, методические указания).

Рекомендации студентам в ходе выполнения самостоятельной работы.

Самостоятельная работа в рамках курса предполагает следующие действия:

Внимательно просмотреть записи, сделанные на занятии.

Прочитать материал по теме, обсуждаемой на занятии, в учебнике.

Прочитать дополнительную литературу по данной теме.

Выполнить предложенные преподавателем практические упражнения.

Проверить правильность выполнения предложенных упражнений.

Проанализировать свои ошибки.

Виды и формы самостоятельной работы:

- Работа с лекционным материалом
- Конспект источника
- Написание реферата;
- Изучение темы, вынесенной на самостоятельное изучение;
- Подготовка к контрольной работе, коллоквиуму.

Таблица 4.

Содержание самостоятельной работы обучающихся

Номер радела (темы)	Темы/вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Формы работы
Тема 1	Корректирующие действия, управление риском, критическая контрольная точка, применение по назначению, предельное значение, мониторинг, система мониторинга, проверка (аудит), внутренняя проверка.	12	Подготовка к коллоквиуму
Тема 2	Простые инструменты контроля качества. «Семь новых инструментов контроля качества». Экспертные методы решения проблем качества.	12	Ответы на вопросы по собеседованию
Тема 3	Европейские системы контроля безопасности продуктов питания. «Кодекс Алиментариус». Директива ЕС № 94/93 «О гигиене пищевых продуктов». «Белая книга по безопасности пищевых продуктов», директива 94/356/ЕС. Рекомендации относительно применения системы ХАССП.	10	Подготовка доклада или сообщения
Тема 4	Проблемы безопасности и сохранности продовольствия.	14	Подготовка к коллоквиуму
Тема 5	Эргономические показатели: показатели безопасности, гигиенические, антропометрические, физиологические, психофизиологические, психологические. Эстетические показатели. Патентно-правовые показатели. Экономические показатели. Экологические показатели. Технологические показатели.	16	Подготовка к письменной работе
Тема 6	Сбалансированность рецептуры, состав и параметры исходного сырья и упаковки. Процессы производства, технологическое оборудование. Квалификация персонала. Организация контроля производства и проведения испытаний и анализа продукции. Условия хранения, транспортирования и реализации.	10	Написание реферата
Тема 7	Требования к испытательной лаборатории. Компьютерные системы контроля качества. Квалиметрические методы определения показателей качества.	10	Написание реферата

Тема 8	Система мониторинга. Плановый порядок наблюдений и измерений. Обнаружение нарушений. Реализация предупредительных или корректирующих воздействий. Периодичность процедур мониторинга.	22	Проект
--------	---	----	--------

При необходимости задать вопрос преподавателю на занятии.

5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно.

При выполнении самостоятельной работы предусмотрены следующие виды письменных заданий:

- реферат;
- доклад (сообщение).

5.3.1. Требования к подготовке, содержанию и оформлению доклада, сообщения

Доклад, сообщение подготавливается по заданной теме из числа предложенных для изучаемого раздела/темы дисциплины/модуля.

Для подготовки доклада, сообщения студенту необходимо изучить теоретический материал учебника и дополнительной литературы изучаемого раздела/темы, выполнить собственный анализ предметной области в рамках задания (нормы кормления, показатели питательности кормов или рациона в целом, соответствия рациона физиологическим потребностям животных и т.д.).

Содержание доклада, сообщения должно включать следующие элементы: титульная часть, содержание, введение, основная часть, заключение, использованные источники. В докладе, сообщении должны быть освещены все существенные элементы заданной темы. Объем доклада, сообщения должен соответствовать продолжительности устного выступления 8-10 минут. Текст и иллюстрации должны быть выполнены лично автором доклада, сообщения.

Оформление доклада, сообщения выполняется в формате электронной презентации, соответствующему имеющемуся лицензионному программному обеспечению. Электронная презентация должна отражать все рекомендованные в содержании элементы доклада, сообщения. Рекомендованный объем электронной презентации – 16-20 слайдов. Рекомендовано использовать при оформлении слайда следующие элементы: заголовок слайда, текст, иллюстрации (рисунок, таблица, формула и т.д.). Текстовые и графические элементы должны обеспечивать возможность их адекватного восприятия присутствующими при демонстрации в аудитории с использованием мультимедийной компьютерной техники.

Подготовленный доклад, сообщение представляется на проверку в формате .ppt или .pptx на электронную почту преподавателя.

5.3.2. Требования к подготовке, содержанию и оформлению реферата

Реферат подготавливается по заданной теме из числа предложенных для изучаемого раздела/темы дисциплины/модуля.

Для подготовки реферата студенту необходимо изучить теоретический материал учебника и дополнительной литературы (монографии, научные статьи, диссертации, ГОСТы, ТУ, справочники, патенты) по заданной теме. Следует использовать источники за последние 10 лет.

Содержание реферата должно включать следующие элементы: титульная часть, содержание, введение, основная часть, заключение, использованные источники. В реферате

должны быть освещены все существенные элементы заданной темы. Объем реферата должен соответствовать 8-10 листам стандартного текста (14400- 18000 печатных знаков). Текст и иллюстрации в реферате должны быть выполнены лично автором и отвечать требованиям оригинальности. При проверке в системах антиплагиата уровень оригинальности влияет на оценку.

Оформление реферата выполняется в текстовом редакторе по рекомендованным параметрам.

Параметры страницы: поля – по 2 см снизу и сверху, 3 см слева, 1,5 см справа, ориентация – книжная, размер листа – А4.

Параметры абзаца: выравнивание – по ширине, отступ первой строки – 1,25 см, междустрочный интервал – полуторный.

Параметры шрифта: шрифт Times New Roman, обычный, размер – 14.

Таблицы шириной не более 100%, таблицы должны быть пронумерованы (если их более одной) и должны иметь название (указывается сверху таблицы). Таблице должна обязательно предшествовать ссылка на нее в тексте.

Рисунки должны быть встроены в текст статьи, высота рисунка не более 16 см, ширина рисунка – не более 16 см. Рисунки должны быть пронумерованы (если их более одного) и иметь название (указывается под рисунком). Рисунку должна обязательно предшествовать ссылка на него в тексте.

Формулы вставляются в текст в виде объекта Microsoft Equation и должны быть пронумерованы.

Ссылки на литературные источники вставляются в текст номером из списка в квадратных скобках: например [1].

Список использованных источников необходимо оформлять согласно действующим нормативным требованиям к оформлению библиографических ссылок.

Название файла реферата включает фамилию исполнителя, слово «реферат» и номер темы учебной дисциплины например: «Иванов_реферат_тема7».

Подготовленный реферат представляется на проверку в PDF-формате на электронную почту преподавателя.

Темы рефератов:

1. Реализация закона «О техническом регулировании».
2. Информация о качестве и безопасности пищевых продуктов (Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов).
3. Сроки удовлетворения отдельных требований потребителя. (Закон о защите прав потребителей).
4. Государственная и общественная защита прав потребителя.
5. Правовые основы санитарно-эпидемиологического благополучия населения в РФ.
6. Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности ввозимой продукции на территорию РФ.
7. Реализация закона «О защите прав потребителей».
8. Юридическое обеспечение интересов и прав потребителей.
9. Сертификация как средство регулирования безопасности товаров, ее сущность и содержание.
10. Потребительские свойства товаров, классификация их показателей
11. Безопасность товаров (понятие, виды, сущность, показатели. Мероприятия по снижению безопасности изделий).
12. Реализация конституционного права граждан РФ на благоприятную окружающую среду.
13. Государственный контроль и надзор в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

14. Информация о товарах для потребителя (законодательная, нормативная база).

Структура реферата:

- 1) титульный лист;
- 2) план или содержание работы с указанием страниц каждого вопроса;
- 3) введение;
- 4) текстовое изложение материала, разбитое на вопросы и подвопросы (пункты, подпункты) с необходимыми ссылками на источники, использованные автором;
- 5) заключение;
- 6) список использованной литературы;
- 7) приложения, которые состоят из таблиц, диаграмм, графиков, рисунков, схем (необязательная часть реферата).

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

Название образовательной технологии	Темы, разделы дисциплины	Краткое описание применяемой технологии
Интерактивные методы на лекциях (19 из 19 лекционных часов)		
Интерактивная лекция-презентация с использованием вспомогательных средств с обсуждением	Тема 1. Термины и определения. ХАССП, система ХАССП, группа ХАССП, опасность, допустимый риск, недопустимый риск, безопасность, анализ риска (2 часа). Тема 2. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов (2 часа). Тема 5. Показатели качества. Виды показателей качества: единичные, относительные, определяющие, комплексные (2 часа).	К интерактивным методам относятся презентации с использованием различных вспомогательных средств: доски, книг, видео, слайдов, компьютеров и т.п., с последующим обсуждением материалов. Цель: организация процесса изучения теоретического содержания в интерактивном режиме Задачи: - совершенствование способов поиска, - обработки и предоставления новой информации; - развитие коммуникативных навыков; - актуализация и визуализация изучаемого содержания на лекции. Методика проведения: Перед презентацией необходимо поставить перед обучаемыми несколько (3-5) ключевых вопросов. Можно останавливать презентацию на заранее намеченных позициях и проводить дискуссию. По окончании презентации необходимо обязательно совместно со студентами подвести итоги и озвучить извлеченные выводы.
Интерактивная лекция в форме просмотра и	Тема 3. Законодательно-правовая база	Просмотр и обсуждение видеофильмов На занятиях можно использовать как художественные, так и документальные

обсуждения видеофильма	системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества (4 часа). Тема 4. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации (2 часа). Тема 6. Факторы, влияющие на качество пищевой продукции (2 часа). Тема 7. Контроль как одно из средств обеспечения качества пищевой продукции (2 часа). Тема 8. Система мониторинга (3 часа).	видеофильмы, фрагменты из них, а также видеоролики и видеосюжеты. Видеофильмы соответствующего содержания можно использовать на любом из этапов занятий в соответствии с его темой и целью, а не только как дополнительный материал. Цель: организация процесса изучения теоретического содержания в интерактивном режиме Задачи: - совершенствование способов поиска, обработки и предоставления новой информации; - развитие коммуникативных навыков; - актуализация и визуализация изучаемого содержания на лекции. Методика проведения: Перед показом фильма необходимо поставить перед обучаемыми несколько (3-5) ключевых вопросов. Это будет основой для последующего обсуждения. Можно останавливать фильм на заранее отобранных кадрах и проводить дискуссию. В конце просмотра или лекции необходимо обязательно совместно со студентами подвести итоги и озвучить извлеченные выводы.
Интерактивные методы на практических занятиях (10 часов из 19 часов, отведенных на практические занятия)		
Занятие - исследование	Тема 4. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации (2 часа). Тема 6. Факторы, влияющие на качество пищевой продукции (2 часа). Тема 7. Контроль как одно из средств обеспечения качества пищевой продукции (2 часа).	Целью является процесс поиска, который должен привести к объективно известному, но субъективно, с точки зрения обучающихся, новому знанию. Причем этот поиск должен быть полностью управляемым. Управление здесь носит двоякий характер. Во-первых, для проведения исследования модератор создает и поддерживает определенный уровень взаимоотношений обучающихся – отношения доброжелательности и откровенности. Во-вторых, управляет процессом поиска истины: занятие-исследование допустимо при условии, если преподаватель сумеет обеспечить правильность выводов по итогам исследования.
Проект	Тема 3. Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно

	промышленности Европейского Сообщества (4 часа).	конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся
--	--	---

6.2. Информационные технологии

- использование возможностей Интернета в учебном процессе;
- использование электронных учебников и различных сайтов (ЭБС издательства «Лань», «Консультант студента») как источник информации;
- использование возможностей электронной почты преподавателя (рассылка студентам группы учебных материалов, заданий, представление выполненных работ, ознакомление учащихся с оценками).
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т.д.

6.3. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы

Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем».

<https://library.asu.edu.ru>

Электронный каталог «Научные журналы АГУ»: <http://journal.asu.edu.ru/>

Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО "ИВИС". <http://dlib.eastview.com>

Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU

Электронно-библиотечная система elibrary. <http://elibrary.ru>

Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) - сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. <http://mars.arbicon.ru>

Справочная правовая система КонсультантПлюс.

Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. <http://www.consultant.ru>

Информационно-правовое обеспечение «Система ГАРАНТ».

В системе ГАРАНТ представлены федеральные и региональные правовые акты, судебная практика, книги, энциклопедии, интерактивные схемы, комментарии ведущих специалистов и материалы известных профессиональных изданий, бланки отчетности и образцы договоров, международные соглашения, проекты законов.

Предоставляет доступ к федеральному и региональному законодательству, комментариям и разъяснениям из ведущих профессиональных СМИ, книгам и обновляемым энциклопедиям, типовым формам документов, судебной практике, международным договорам и другой нормативной информации. Всего в нее включено более 2,5 млн документов. В программе представлены документы более 13 000 федеральных, региональных и местных эмитентов. <http://garant-astrakhan.ru>

Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru>

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации <https://minobrnauki.gov.ru/>

Министерство просвещения Российской Федерации <https://edu.gov.ru>

Официальный информационный портал ЕГЭ <http://www.ege.edu.ru>

Федеральное агентство по делам молодежи (Росмолодежь) <https://fadm.gov.ru>

Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) <http://obrnadzor.gov.ru>

Сайт государственной программы Российской Федерации «Доступная среда» <http://zhit-vmeste.ru>

Российское движение школьников <https://рди.рф>

Перечень лицензионного учебного программного обеспечения

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
MathCad 14	Система компьютерной алгебры из класса систем автоматизированного проектирования, ориентированная на подготовку интерактивных документов с вычислениями и визуальным сопровождением
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
1С: Предприятие 8	Система автоматизации деятельности на предприятии
Mozilla FireFox	Браузер
Microsoft Office 2013, Microsoft Office Project 2013, Microsoft Office Visio 2013	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
KOMPAS-3D V13	Создание трехмерных ассоциативных моделей отдельных элементов и сборных конструкций из них
Blender	Средство создания трехмерной компьютерной графики
Cisco Packet Tracer	Инструмент моделирования компьютерных сетей

Google Chrome	Браузер
CodeBlocks	Кроссплатформенная среда разработки
Eclipse	Среда разработки
Far Manager	Файловый менеджер
Lazarus	Среда разработки
Notepad++	Текстовый редактор
OpenOffice	Пакет офисных программ
Opera	Браузер
Paint .NET	Растровый графический редактор
PascalABC.NET	Среда разработки
PyCharm EDU	Среда разработки
R	Программная среда вычислений
Scilab	Пакет прикладных математических программ
Sofa Stats	Программное обеспечение для статистики, анализа и отчетности
VirtualBox	Программный продукт виртуализации операционных систем
VLC Player	Медиапроигрыватель
VMware (Player)	Программный продукт виртуализации операционных систем
WinDjView	Программа для просмотра файлов в формате DJV и DjVu
Maple 18	Система компьютерной алгебры
MATLAB R2014a	Пакет прикладных программ для решения задач технических вычислений
Microsoft Visual Studio	Среда разработки
Oracle SQL Developer	Среда разработки
VISSIM 6	Программа имитационного моделирования дорожного движения
VISUM 14	Система моделирования транспортных потоков
IBM SPSS Statistics 21	Программа для статистической обработки данных
ObjectLand	Геоинформационная система
КРЕДО ТОПОГРАФ	Геоинформационная система

Полигон Про	Программа для кадастровых работ
Microsoft Security Assessment Tool. Режим доступа: http://www.microsoft.com/ru-ru/download/details.aspx?id=12273 (Free) Windows Security Risk Management Guide Tools and Templates. Режим доступа: http://www.microsoft.com/en-us/download/details.aspx?id=6232 (Free)	Программы для информационной безопасности

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

7.1. Паспорт фонда оценочных средств.

Таблица 5. Соответствие изучаемых разделов, результатов обучения и оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции (компетенций)	Наименование оценочного средства
1	Тема 1. Термины и определения. ХАССП, система ХАССП, группа ХАССП, опасность, допустимый риск, недопустимый риск, безопасность, анализ риска.	ПК- 9	Вопросы к коллоквиуму
2	Тема 2. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов.	ПК- 9	Темы для собеседования
3	Тема 3. Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества.	ПК- 9	Темы докладов и сообщений
4	Тема 4. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации.	ПК- 9	Вопросы к коллоквиуму
5	Тема 5. Показатели качества. Виды показателей качества: единичные, относительные, определяющие, комплексные.	ПК- 9	Вопросы для письменной работы
6	Тема 6. Факторы, влияющие на качество пищевой продукции.	ПК- 9	Темы рефератов
7	Тема 7. Контроль как одно из средств	ПК- 9	Темы рефератов

	обеспечения качества пищевой продукции.		
8	Тема 8. Система мониторинга.	ПК- 9	Примерные темы проектов
	Подготовка к экзамену	ПК- 9	Вопросы к экзамену

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 6. Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Критерии
по ответам студента на коллоквиуме	
5 «отлично»	- студент полно (90-100%) и правильно излагает содержание вопроса; - хорошо знает специальную терминологию; - полно отвечает на уточняющие дополнительные вопросы.
4 «хорошо»	- студент хорошо знает и излагает основной материал, но освещает его не полностью (70-89%); - допускает неточности в специальной терминологии; - на дополнительные вопросы. отвечает правильно, но допуская некоторые неточности и ошибки.
3 «удовлетворительно»	- студент только частично (60-69%) раскрывает основное содержание вопроса; - допускает существенные ошибки и неточности; - на дополнительные уточняющие вопросы отвечает с ошибками.
2 «неудовлетворительно»	- студент имеет фрагментарные, неполные знания основного материала по излагаемому вопросу (59% и менее); - допускает много грубых ошибок в ответе; - не может ответить на дополнительные уточняющие вопросы или отвечает неправильно
по письменным ответам студента на вопросы в письменной работе	
5 «отлично»	- изложены достаточно полные и правильные ответы на все поставленные вопросы, на 90% и более раскрывающие существенные элементы освещаемого вопроса; могут быть несущественные ошибки или неточности.
4 «хорошо»	- изложены недостаточно полные, но правильные, ответы на поставленные вопросы, на 70-89% раскрывающие существенные элементы освещаемого вопроса; - могут быть отдельные существенные ошибки или неточности.
3 «удовлетворительно»	- изложены только частично правильные ответы на поставленные вопросы, на 60-69% раскрывающие существенные элементы освещаемого вопроса; имеется несколько существенных ошибок или неточностей.
2 «неудовлетворительно»	- изложены только отдельные правильные ответы на поставленные вопросы, на 59% и менее раскрывающие существенные элементы освещаемого вопроса; - много существенных ошибок или неточностей.
по выполненному студентом реферату	
5 «отлично»	- тема реферата раскрыта полно (90-100 %) и правильно в соответствии с законами логики; - реферат содержит все необходимые элементы: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение с выводами, список использованных источников; - использовано не менее 10 источников по теме реферата, отвечающих требованиям за последние 10 лет; - оригинальность текста в системах антиплагиата составляет не менее 90 %; - соблюдено не менее 90% требований к параметрам оформления текста, иллюстраций, списка использованных источников; - даны полные правильные ответы на дополнительные вопросы при защите реферата.
4	- тема реферата раскрыта хорошо (70-89%), имеются неточности и ошибки в логике

«хорошо»	изложения; - реферат содержит все ли почти все необходимые элементы : титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение с выводами, список использованных источников; - использовано 7-9 источников по теме реферата, отвечающих требованиям; - оригинальность текста в системах антиплагиата составляет не менее 70-89%; - соблюдено 70-89 % основных требований к параметрам оформления текста, иллюстраций, списка использованных источников, отклонение от которых не превышает 30%; - даны в основном правильные ответы на дополнительные вопросы при защите реферата.
3 «удовлетворительно»	- тема реферата раскрыта слабо (60-69%), имеется много неточностей и ошибок в логике изложения; - реферат не имеет 1-2 необходимых элементов : титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение с выводами, список использованных источников; - использовано 5-6 источников по теме реферата, отвечающих требованиям; - оригинальность текста в системах антиплагиата составляет 60-69%; - соблюдено 60-69% основных требований к параметрам оформления текста, иллюстраций, списка использованных источников; - даны неполные и ошибочные ответы на дополнительные вопросы при защите реферата.
2 «неудовлетворительно»	- тема реферата раскрыта неудовлетворительно (менее 60%), имеется много грубых ошибок в логике изложения; - реферат не имеет 3 и более необходимых элемента : титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение с выводами, список использованных источников; - использовано менее 5 источников по теме реферата, отвечающих требованиям; - оригинальность текста в системах антиплагиата составляет 59% и менее; - соблюдено менее 60% основных требований к параметрам оформления текста, иллюстраций, списка использованных источников; - на дополнительные вопросы при защите реферата студент ответить не смог.
по выполненному студентом докладу, сообщению	
5 «отлично»	- доклад, сообщение студента достаточно полно (90-100%) раскрывает заданную тему; - студент в ходе доклада демонстрирует уверенное владение материалом сообщения; - доклад представлен в форме грамотно подготовленной электронной презентации рекомендованного объема, которая содержит все требуемые элементы, слайды презентации имеют заголовки, текст и иллюстрации. - уверенно отвечает на дополнительные вопросы по теме сообщения,
4 «хорошо»	- доклад, сообщение студента хорошо (70-89%) раскрывает заданную тему; - студент в ходе доклада в основном владеет материалом сообщения; - доклад представлен в форме электронной презентации объема не менее 70% от рекомендованного, которая содержит почти все требуемые элементы, слайды презентации в некоторых случаях могут быть оформлены не по требованиям (нет заголовки, отсутствует текст, нет иллюстрации); - в основном правильно отвечает на дополнительные вопросы по теме сообщения, могут быть отдельные неточности.
3 «удовлетворительно»	- доклад, сообщение студента слабо (60-69%) раскрывает заданную тему; - студент в ходе доклада недостаточно владеет материалом сообщения; - доклад представлен в форме электронной презентации объема 60-69% от рекомендованного, в которой отсутствует 2 наиболее требуемых элементов, слайды презентации только частично (60-69%) оформлены не по требованиям (нет заголовки, отсутствует текст, нет иллюстрации); - на дополнительные вопросы по теме сообщения отвечает неполно или с существенными ошибками.
2 «неудовлетворительно»	- доклад, сообщение студента неудовлетворительно (менее 60%) раскрывает заданную тему; - студент в ходе доклада не владеет материалом; - доклад представлен в форме электронной презентации объема менее 60% от

	рекомендованного, в которой отсутствует более половины требуемых элементов, слайды презентации в большинстве случаев (50% и более) оформлены не по требованиям (нет заголовки, отсутствует текст, нет иллюстрации); - на дополнительные вопросы по теме сообщения не отвечает или дает ошибочный ответ
по ответам студента на собеседовании	
5 «отлично»	- студент полно (90-100%) и правильно излагает содержание вопроса; - хорошо знает специальную терминологию; - полно отвечает на уточняющие дополнительные вопросы.
4 «хорошо»	- студент хорошо знает и излагает основной материал, но освещает его не полностью (70-89%); - допускает неточности в специальной терминологии; - на дополнительные вопросы. отвечает правильно, но допуская некоторые неточности и ошибки.
3 «удовлетворительно»	- студент только частично (60-69%) раскрывает основное содержание вопроса; - допускает существенные ошибки и неточности; - на дополнительные уточняющие вопросы отвечает с ошибками.
2 «неудовлетворительно»	- студент имеет фрагментарные, неполные знания основного материала по излагаемому вопросу (59% и менее); - допускает много грубых ошибок в ответе; - не может ответить на дополнительные вопросы или отвечает неправильно.
по ответам студента на экзамене	
5 «отлично»	- студент полно (90-100%) и правильно излагает содержание вопросов экзаменационного билета; - хорошо знает специальную терминологию; - полно отвечает на уточняющие дополнительные вопросы.
4 «хорошо»	- студент хорошо знает и излагает основной материал вопросов экзаменационного билета, но освещает его не полностью (70-89%); - допускает неточности в специальной терминологии; - на дополнительные вопросы отвечает правильно, но допуская некоторые неточности и ошибки.
3 «удовлетворительно»	- студент только частично (60-69%) раскрывает основное содержание вопросов экзаменационного билета; - допускает существенные ошибки и неточности; - на дополнительные уточняющие вопросы отвечает с ошибками.
2 «неудовлетворительно»	- студент имеет фрагментарные, неполные знания основного материала по излагаемым вопросам экзаменационного билета (59% и менее); - допускает много грубых ошибок в ответе; - не может ответить на дополнительные вопросы или отвечает неправильно.

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Вопросы к коллоквиуму

Тема 1. Термины и определения. ХАССП, система ХАССП, группа ХАССП, опасность, допустимый риск, недопустимый риск, безопасность, анализ риска.

1. Каковы общие требования к безопасности биотехнологического производства?
2. В чем заключаются правила надлежащей лабораторной практики?
3. Что такое надлежащая клиническая практика?
4. Каковы правила GMP?
5. В чем заключается хорошая гигиеническая практика?
6. В чем заключается хорошая производственная практика?
7. Что такое опасность, допустимый риск, недопустимый риск, безопасность, анализ риска?
8. Какие знаете предупреждающие действия, корректирующие действия?

9. Как осуществляется управление риском?
10. В чем заключается понятие критическая контрольная точка?

Темы для собеседования

Тема 2.

1. Предельное значение критической точки.
2. Мониторинг, система мониторинга, проверка (аудит), внутренняя проверка.
3. «Семь новых инструментов контроля качества».
4. «Кодекс Алиментариус».

Темы докладов и сообщений

Тема 3.

1. Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества.
2. Развитие международных программ по гигиене пищевых продуктов. Европейские системы контроля безопасности продуктов питания.
3. «Кодекс Алиментариус».
4. Директива ЕС № 94/93 «О гигиене пищевых продуктов».
5. «Белая книга по безопасности пищевых продуктов», директива 94/356/ЕС. Рекомендации относительно применения системы ХАССП.

Вопросы к коллоквиуму

Тема 4.

1. Что такое качество продукции?
2. Какие требования предъявляются к продукции?
3. Как классифицируются показатели качества продукции?
4. Какие требования предъявляются к качеству продукции?
5. Что такое фактические и вспомогательные показатели качества?
6. Каковы этапы анализа качества?
7. Что такое система управления качеством?
8. Из каких этапов состоит петля качества?
9. Что понимается под механизмом управления качеством продукции?
10. Какие элементы входят в состав механизма управления?
11. Что такое планирование процесса управления качеством продукции?
12. Перечислите принципы политики качества.

Комплект письменных заданий (вопросов)

Тема 5.

1. Укажите три области правового регулирования ФЗ «О техническом регулировании».
2. Перечислите объекты технического регулирования.
4. Перечислите субъекты технического регулирования.
5. Укажите два вида технических регламентов (ТР).
6. Расскажите о порядке разработки и применении технических регламентов.
7. Перечислите санитарно-эпидемиологические требования к безопасности продукции.
8. Какие органы осуществляют регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Функции этих органов
9. Перечислите органы и службы, осуществляющие государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в соответствии.
10. Дайте понятие новой продукции, материалов, изделий. Критерии оценки новизны.
11. Что вы понимаете под продовольственной независимостью РФ.
12. В чем заключается право потребителя на безопасность товара.

13. Перечислите предусмотренные законом сроки удовлетворения отдельных требований потребителя.
14. Что представляет собой дистанционный способ продажи товара.
15. Укажите организации осуществляющие государственную и общественную защиту прав потребителей.
16. Какова основная цель разработки технического регламента?
17. Обеспечение качества продукции.
18. Повышение конкурентоспособности продукции.
19. Обеспечение безопасности продукции.
20. Обеспечения безопасности, конкурентоспособности и качества продукции.
21. Какой элемент из перечисленных ниже не относится к техническому регулированию.
22. Установление, применение и исполнение обязательных требований к продукции и процессам ЖЦП.
23. Обеспечение профессионального образования.
24. Установление и применение на добровольной основе требований к продукции и процессам ЖЦП.
25. Правовое регулирование в области оценки соответствия
26. Какой знак информирует приобретателя продукции о соответствии продукции требованиям ТР?
27. Знак соответствия
28. Знак обращения на рынке
29. Клеймо
30. Знак утверждения типа
31. На какие объекты не распространяется сфера применения ФЗ «О техническом регулировании»?
32. На государственную сеть связи РФ
33. На требования к продукции
34. Правила аудиторской деятельности
35. На требования к процессам производства продукции
36. Стандарты эмиссии ценных бумаг

Темы рефератов

Тема 6.

1. Процесс улучшения работы, участие руководства.
2. Особенности управления качеством в Японии.
3. Деятельность кружков качества.
4. Управление качеством в системе маркетинга.
5. Управление качеством в американских корпорациях.
6. Российский опыт управления качеством.

Темы рефератов

Тема 7.

1. Проведение измерений, экспертизы, испытаний.
2. Оценка характеристик продукции, сравнение полученных результатов с установленными требованиями.
3. Методы и средства контроля качества пищевой продукции.
4. Система технологического и приемочного контроля.
5. Требования к испытательной лаборатории.
6. Компьютерные системы контроля качества.
7. Квалиметрические методы определения показателей качества.

Примерные темы проектов

Тема 8. Система мониторинга. Плановый порядок наблюдений и измерений. Обнаружение нарушений. Реализация предупредительных или корректирующих воздействий. Периодичность процедур мониторинга.

1. Провести мониторинг мясоперерабатывающих предприятий г. Астрахани (по данным отчетов организаций).
2. Провести мониторинг молокоперерабатывающих предприятий г. Астрахани (по данным отчетов организаций).
3. Разработать предупредительные меры по выявленным нарушениям на перерабатывающих предприятиях.

Вопросы к экзамену

1. Потребительские свойства товаров, классификация их показателей.
2. Экологическая политика Правительства РФ при выпуске ввозимой продукции на территорию России.
3. Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности ввозимой продукции.
4. Требования к обеспечению качества при хранении и перевозках, продукции.
5. Требования к утилизации или уничтожению продукции.
6. Безопасность условий реализации пищевых продуктов животного и растительного происхождения в розничной торговле.
7. Безопасность условий реализации пищевых продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках.
8. Безопасность в ветеринарном отношении пищевых продуктов животного происхождения.
9. Контроль за уничтожением некачественного товара.
10. Уголовная ответственность за безопасность продукции.
11. Гражданская ответственность за безопасность продукции.
12. Порядок проведения сертификации продукции в РФ.
13. Правила сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.
14. Порядок сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.
15. Продукты разрешены к ввозу на территорию РФ
16. Продукты запрещены к ввозу на территорию РФ
17. Действия владельца опасных пищевых продуктов
18. Государственные меры по обеспечению прав на благоприятную окружающую среду.
19. Цели принятия технических регламентов
20. Виды технических регламентов.
21. Порядок разработки технического регламента.
22. Формы подтверждения соответствия.
23. Добровольное подтверждение соответствия.
24. Обязательное подтверждение соответствия.
25. Декларация о соответствии.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка результатов обучения студента выполняется в соответствии с «Положением об балльно-рейтинговой системе оценки учебных достижений студентов», утвержденным решением Ученого совета ФГБОУ ВО «Астраханский государственный университет» от 30 декабря 2013 г.

**Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине
«Мониторинг качества и безопасности на пищевых и перерабатывающих предприятиях»**

№ пп	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий	Максимальный балл за 1 мероприятие	Максимальное количество баллов за мероприятие в семестре	Срок предоставления
1	Посещаемость и активность на лекциях	19	1,0	19,0	по расписанию
2	Посещаемость и активность на практических занятиях	19	1,0	19,0	по расписанию
3	Коллоквиум	4	2,0	8,0	по расписанию
4	Письменная работа	4	2,0	8,0	по расписанию
5	Реферат	4	2,0	8,0	по расписанию
6	Доклад, сообщение	4	4,0	16,0	по расписанию
7	Проект	2	5	10	по расписанию
8	Экзамен	1	12,0	12,0	по расписанию
			Итого	100,0	

**Рубежное оценивание рейтинговых баллов по дисциплине
«Мониторинг качества и безопасности на пищевых и перерабатывающих предприятиях»**

№ пп	Этапы рубежного контроля	Минимальное количество баллов к рубежному контролю	Максимальное количество баллов к рубежному контролю
1	К рубежному контролю 4 недели	20	33
2	К рубежному контролю 8 недель	35	58
3	К сессии	45	75

**Начисление бонусных рейтинговых баллов по дисциплине
«Мониторинг качества и безопасности на пищевых и перерабатывающих предприятиях»**

№ пп	Контролируемые мероприятия	Количество начисляемых баллов
1	100 % посещаемость и высокая активность на лекциях	+1
2	100 % посещаемость и высокая активность на лабораторных	+1
3	Публикация научной статьи по проблемам дисциплины	+4

Начисление штрафных рейтинговых баллов по дисциплине
«Мониторинг качества и безопасности на пищевых и перерабатывающих предприятиях»

№ пп	Контролируемые мероприятия	Количество начисляемых баллов
1	Опоздание на аудиторное занятие	-0,25
2	Несоблюдение учебной дисциплины на занятии	-0,25
3	Нарушение техники безопасности на занятиях	-2,0
4	Подготовка доклада, сообщения на 1 неделю позже установленного срока без уважительной причины	-0,2
5	Подготовка доклада, сообщения на 2 недели и позже установленного срока без уважительной причины	-0,4
6	Подготовка реферата на 1 неделю позже установленного срока без уважительной причины	-0,4
7	Подготовка реферата на 2 недели и позже установленного срока	-0,8
8	Пропуск контрольной работы без уважительной причины	-0,4
9	Неявка на экзамен без уважительной причины	-5,0
10	Первая пересдача экзамена	-5,0
11	Вторая пересдача экзамена	-10,0

Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине
«Мониторинг качества и безопасности на пищевых и перерабатывающих предприятиях»

Сумма баллов по дисциплине	Оценка по четырехбалльной шкале
90-100	5 (отлично)
70-89	4 (хорошо)
60-69	3 (удовлетворительно)
Менее 60	2 (неудовлетворительно)

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

а) Основная литература:

1. Австриевских А.Н., Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности [Электронный ресурс] : учебник / А.Н. Австриевских, В.М. Кан-тере, И. В. Сурков, Е.О. Ермолаева. - 2-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 268 с. - ISBN 978-5-379-00088-2 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785379000882.html>

2. Доценко В.А., Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.А. Доценко - СПб. : ГИОРД, 2013. - 832 с. - ISBN 978-5-98879-153-9 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791539.html>

б) Дополнительная литература:

1. Серегин И.Г., Ветеринарно-санитарный надзор на мясокомбинатах, перерабатывающих предприятиях, фермах и рынках [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И.Г. Серегин, В.Е. Никитченко, Д.В. Никитченко. - М. : Издательство РУДН, 2011. - 160 с. - ISBN 978-5-209-03620-3 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785209036203.html>

в) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимый для освоения дисциплины (модуля)

Электронно-библиотечная система (ЭБС) ООО «Политехресурс» «Консультант студента». Многопрофильный образовательный ресурс «Консультант студента» является электронной библиотечной системой, предоставляющей доступ через сеть Интернет к учебной литературе и дополнительным материалам, приобретенным на основании прямых договоров с правообладателями. Каталог в настоящее время содержит около 15000 наименований. www.studentlibrary.ru. *Регистрация с компьютеров АГУ*

Электронная библиотечная система издательства ЮРАЙТ, раздел «Легендарные книги». www.biblio-online.ru

Электронная библиотечная система IPRbooks. www.iprbookshop.ru

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавра «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» реализация компетентного подхода к изучению дисциплины «Мониторинг качества и безопасности на пищевых перерабатывающих предприятиях» предусматривает широкое использование в учебном процессе в сочетании с аудиторной работой активных и интерактивных форм проведения занятий, таких как разбор конкретных ситуаций, лекции-визуализации и объяснительно-иллюстративные.

При необходимости рабочая программа дисциплины может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для дистанционного обучения. Для этого требуется заявление студента (его законного представителя) и заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК).