

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП

О.В. Удалова
«6» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой агротехнологий

А.С. Бабакова
«6» июня 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Основы обеспечения качества продуктов питания

Составитель(и)

**Цымбал О.Н., к.б.н., доцент кафедры
агротехнологий**

Направление подготовки /
специальность
Направленность (профиль) /
специализация ОПОП

**35.03.07 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции
Организация контроля качества
сельскохозяйственного сырья и продуктов его
переработки
бакалавр**

Квалификация (степень)

заочная

Форма обучения

Год приёма

2022

Курс

3

Семестр(ы)

5, 6

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Целями освоения дисциплины (модуля) «Основы обеспечения качества продуктов питания» формирование основ обеспечения качества продуктов питания.

1.2. Задачи освоения дисциплины (модуля):

- научиться решать задачи нормативного обеспечения контроля качества продукции на всех стадиях производственного цикла;
- приобретение практических навыков по осуществлению контроля за соблюдением обязательных требований нормативных документов. Требования к результатам освоения курса.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина (модуль) «Основы обеспечения качества продуктов питания» относится к обязательной части и осваивается в 5, 6 семестрах.

Дисциплина (модуль) встраивается в структуру ОПОП ВО (последовательность в учебном плане) как с точки зрения преемственности содержания, так и с точки зрения непрерывности процесса формирования компетенций выпускника.

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения, навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами (модулями):

- «Пищевая биохимия»;
- «Технологические основы переработки сельскохозяйственной продукции».

2.3. Последующие учебные дисциплины (модули) и (или) практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной (модулем):

- «Контроль и безопасность сельскохозяйственного сырья».

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

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

а) профессиональной (ПК): ПК-7 - способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях;

ПК-8 - способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код и наименование компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
	Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ПК-7 - способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки	ИПК-7.1.1. Управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки	ИПК-7.2.1. Принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и	ИПК-7.3.1. Навыками приема управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и

Код и наименование компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
	Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях
ПК-8 - способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	ИПК-8.1.1. методы осуществления контроля за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	ИПК-8.2.1. осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	ИПК-8.3.1. навыками осуществления контроля за соблюдением технологической и трудовой дисциплины

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Объем дисциплины (модуля) составляет 2,2 зачетных единиц, в том числе 16 часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (из них 8 часов – лекции, 8 часов – практические, семинарские занятия), и 128 часов – на самостоятельную работу обучающихся.

Таблица 2. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Семестр	Контактная работа (в часах)			Самост. работа		Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации <i>[по семестрам]</i>
		Л	ПЗ	ЛР	КР	СР	
Тема 1. Нормативно-законодательная база систем качества и безопасности пищевой продукции России	5	2	2			32	Собеседование, контрольная работа
Тема 2. Управление качеством		2	2			32	Собеседование, контрольная работа
Всего за 5 семестр		4	4			64	Зачет
Тема 3. Международные стандарты серии ИСО9000	6	2	2			32	Собеседование
Тема 4. Принципы ХАССП		2	2			32	Собеседование, тестирование
Всего за 6 семестр		4	4			163	Экзамен
Итого: 144 ч		8	8			326	

Примечание: Л – лекция; ПЗ – практическое занятие, семинар; ЛР – лабораторная работа; ПП – практическая подготовка; КР / КП – курсовая работа / курсовой проект; СР – самостоятельная работа

Таблица 3. Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины (модуля) и формируемых компетенций

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции				Общее количество компетенций
		ПК-7	ПК-8			
Тема 1. Нормативно-законодательная база систем качества и безопасности пищевой продукции России	36	+	+			2
Тема 2. Управление качеством	36	+	+			2
Тема 3. Международные стандарты серии ИСО9000	36	+	+			2
Тема 4. Принципы ХАССП	36	+	+			2
Итого	144					

Краткое содержание каждой темы дисциплины (модуля)

Тема 1. Нормативно-законодательная база систем качества и безопасности пищевой продукции России

История развития систем управления качеством. Сущность качества. Характеристика требований к качеству. Федеральные Законы, регламентирующие деятельность государства в области пищевой безопасности. Технический регламент «О безопасности пищевой продукции».

Тема 2. Управление качеством

Общие функции управления качеством продукции. Планирование процесса управления качеством. Мотивация.

Тема 3. Международные стандарты серии ИСО9000

Состав и организационно-методические особенности международных стандартов по управлению качеством. Этапы создания системы на предприятии и шаги к регистрации. Документация.

Тема 4. Принципы ХАССП

Системы пищевой безопасности. Принципы. Предварительные этапы. Сбор и анализ первичной информации. Виды рисков. Анализ и оценка рисков.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине (модулю)

Методические указания к изучению дисциплины

При изучении данной дисциплины и подготовке к практическим занятиям, итоговой форме контроля, студенты пользуются учебной и методической литературой, электронными учебниками и пособиями.

Методические указания для проведения практических (лабораторных) 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.

Перед началом очередного занятия преподаватель должен удостовериться в готовности студентов к выполнению очередной работы путем короткого собеседования.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю)

Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма контроля
Тема 1. Нормативно-законодательная база систем качества и безопасности пищевой продукции России Технический регламент «О безопасности пищевой продукции»	32	Собеседование
Тема 2. Управление качеством Мотивация	32	Собеседование
Тема 3. Международные стандарты серии ИСО9000 Документация	32	Собеседование
Тема 4. Принципы ХАССП Анализ и оценка рисков	32	Собеседование

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

5.3.1. Требования к письменным ответам на вопросы для собеседования

Подготовка студента к собеседованию по теме учебной дисциплины должна включать составление краткого конспекта ответов на предлагаемые преподавателем контрольные вопросы. Для составления письменных ответов на вопросы для собеседования обязательным требованием является использование рабочей тетради по дисциплине, оформленной должным образом.

До составления конспекта ответов студенту необходимо проверить корректность заполнения титульного листа рабочей тетради и при необходимости внести изменения. На титульном листе рабочей тетради должны быть указаны ФИО студента, учебная группа, название учебной дисциплины.

Подготовительная работа студента к составлению ответов должны состоять в изучении материалов лекции и учебника по заданной теме (использовать учебники, рекомендованные в рабочей программе дисциплины). В рабочей тетради студенту необходимо указать дату, название изучаемой темы, список контрольных вопросов для собеседования. Далее необходимо указать: Ответ на вопрос № 1 и письменно изложить существенные положения ответа в формате краткого конспекта объемом не более 1 страницы рабочей тетради. Ответ на вопрос № 2 и письменно изложить существенные положения ответа в формате краткого конспекта объемом не более 1 страницы рабочей тетради. и т.д. последовательно изложить ответ на каждый заданный контрольный вопрос.

Подготовить электронный документ выполненного задания в формате .pdf. Для этого отсканировать или сфотографировать страницы своего конспекта и сохранить полученные файлы в один файл в формате PDF. Исходные файлы изображений (скан, фото) целесообразно уменьшать до размера не более 1 мегабайта, используя любой графический редактор или

онлайн-сервисы. Можно использовать удобный и бесплатный онлайн-сервис Ilovepdf <https://www.ilovepdf.com/ru#> или аналогичные онлайн-сервисы. Необходимо проверить размер готового файла и при необходимости уменьшить его до 10 мегабайт или менее. Название файла выполненного задания должно включать фамилию студента и номер темы. Например: Иванов_тема_1.pdf

Файл выполненного задания следует отправить на проверку преподавателю. Варианты отправки файла на проверку (по согласованию с преподавателем):

1. Загрузить файл выполненного задания в систему Moodle университета из личного кабинета.

2. Отправить файл выполненного задания на электронную почту преподавателю.

3. Отправить ссылку на файл выполненного задания, размещенный в облачном хранилище, на электронную почту преподавателю. В процессе собеседования на аудиторном занятии следует использовать свою рабочую тетрадь с выполненным заданием.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

Учебные занятия по дисциплине могут проводиться с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) интерактивном взаимодействии обучающихся и преподавателя в режимах on-line и/или off-line в формах: видеолекций, лекций-презентаций, видеоконференции, собеседования в режиме чат, форума, чата, выполнения виртуальных практических и/или лабораторных работ и др.

Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1. Нормативно-законодательная база систем качества и безопасности пищевой продукции России	лекция –презентация	Собеседование, контрольная работа	Не предусмотрено
Тема 2. Управление качеством	лекция –презентация	Собеседование, контрольная работа	
Тема 3. Международные стандарты серии ИСО9000	лекция –презентация	Собеседование	Не предусмотрено
Тема 4. Принципы ХАССП	лекция –презентация	Собеседование, тестирование	Не предусмотрено

6.2. Информационные технологии

Информационные технологии, используемые при реализации различных видов учебной и внеучебной работы:

- использование возможностей интернета в учебном процессе (использование сайта–преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление обучающихся с оценками и т. д.));

- использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронных–библиотек, журналов и т. д.) как источников информации;

- использование возможностей электронной почты преподавателя;

- 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.);

- использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т. е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);

- использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров).

6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Mozilla FireFox	Браузер
Microsoft Office 2013, Microsoft Office Project 2013, Microsoft Office Visio 2013	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 10 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Google Chrome	Браузер
Notepad++	Текстовый редактор
OpenOffice	Пакет офисных программ
Opera	Браузер
Paint .NET	Растровый графический редактор
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
WinDjView	Программа для просмотра файлов в формате DJV и DjVu
GIMP	Многоплатформенное программное обеспечение для работы над изображениями.
LibreOffice	Пакет офисных программ.

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

[Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС»](http://dlib.eastview.com)

<http://dlib.eastview.com>

Имя пользователя: AstrGU

Пароль: AstrGU

Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов www.polpred.com
Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARKSQL НПО «Информ-систем» https://library.asu.edu.ru/catalog/
Электронный каталог «Научные журналы АГУ» https://journal.asu.edu.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

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) «Основы обеспечения качества продуктов питания» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин (модулей) и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины (модуля) – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины (модуля), результатов обучения по дисциплине (модулю) и оценочных средств

Контролируемые разделы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1. Нормативно-законодательная база систем качества и безопасности пищевой продукции России	ПК-7, ПК-8	Собеседование, контрольная работа
Тема 2. Управление качеством	ПК-7, ПК-8	Собеседование, контрольная работа
Тема 3. Международные стандарты серии ИСО9000	ПК-7, ПК-8	Собеседование
Тема 4. Принципы ХАССП	ПК-7, ПК-8	Собеседование, тестирование

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине (модулю)

Тема 1. Нормативно-законодательная база систем качества и безопасности пищевой продукции России

Вопросы для собеседования

1. Раскройте понятие продукции, качества продукции и показателей качества продукции.
2. Что означает понятие «оценка качества» и «оценка уровня качества продукции».
3. Раскройте содержание понятия «свойство продукции».
4. История развития систем управления качеством.
5. Сущность качества. Характеристика требований к качеству.
6. Федеральные Законы, регламентирующие деятельность государства в области пищевой безопасности.
7. Технический регламент «О безопасности пищевой продукции».
8. Государственная инспекция качества: понятие, функции, сфера деятельности

9. Международные законодательные требования к безопасности товаров
10. Экономический потенциал: понятие, виды.
11. Срок службы товаров и их безопасность
12. Система обеспечения безопасности.
13. Концепция национальной безопасности Российской Федерации.
14. Санитарные нормы и правила

Контрольная работа

Вариант 1

Задание 1. История развития систем управления качеством.

Задание 2 Сущность качества

Вариант 2

Задание 1 Характеристика требований к качеству

Задание 2. Технический регламент «О безопасности пищевой продукции».

Вариант 3

Задание 1. Федеральные Законы, регламентирующие деятельность государства в области пищевой безопасности.

Задание 2. Общие функции управления качеством продукции.

Тема 2. Управление качеством

Вопросы для собеседования

1. Общие функции управления качеством продукции.
2. Планирование процесса управления качеством.
3. Мотивация

Контрольная работа

Вариант 1

Задание 1. Состав и организационно-методические особенности международных стандартов по управлению качеством.

Задание 2. Определение КТК процесса.

Вариант 2

Задание 1 Системы пищевой безопасности. Принципы.

Задание 2. Мониторинг. Верификация процесса.

Задание 3. Этапы создания системы на предприятии и шаги к регистрации.

Документация.

Вариант 3

Задание 1. Разработка планово-предупреждающих действий.

Задание 2 Виды рисков. Анализ и оценка рисков.

Тема 3. Международные стандарты серии ИСО9000

Вопросы для собеседования

1. Состав и организационно-методические особенности международных стандартов по управлению качеством.
2. Этапы создания системы на предприятии и шаги к регистрации. Документация.

Тема 4. Принципы ХАССП

Вопросы для собеседования

1. Системы пищевой безопасности.
2. Принципы пищевой безопасности.
3. Предварительные этапы. Сбор и анализ первичной информации.
4. Виды рисков.
5. Анализ рисков.
6. Оценка рисков

Тестирование

1. Воздухопроницаемость, гигроскопичность, электризуемость являются показателями безопасности
 - А) эргономическими
 - Б) функциональными
 - В) качественными
2. Наличие блокирующих устройств, ремней безопасности, аварийной сигнализации являются показателями безопасности
 - А) эргономическими
 - Б) функциональными
 - В) качественными
3. Ответственность изготовителей за качество вырабатываемой продукции определяет
 - А) Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
 - Б) Федеральный закон «О защите прав потребителей»
 - В) Федеральный закон «Об охране окружающей среды»
4. Управление охраной труда на предприятии возложено на:
 - А) Отдел вневедомственной охраны;
 - Б) Отдел охраны труда;
 - В) Профсоюзные органы.
5. Назвать закон, определяющий права и обязанности граждан РФ в области защиты здоровья:
 - А) Федеральный закон «О Гражданской обороне»;
 - Б) ФЗ «Об обороне»;
 - В) ФЗ «О безопасности»;
6. Какой государственный орган РФ решает все разногласия, возникшие между работодателем и работником в области охраны труда, а также в случае нарушения трудового законодательства?
 - А) Федеральная инспекция труда;
 - Б) Федерация независимых профсоюзов;
 - В) Арбитражный суд РФ
7. Что такое ССБТ?
 - А) специальная служба по безопасности труда;
 - Б) система стандартов по безопасности труда;
 - В) специальные средства безопасности
8. Входят ли в понятия нормативно - техническая документация такие документы как нормы, инструкции и правила?
 - А) Да;
 - Б) Нет
9. Какой закон РФ обеспечивает права граждан на потребление безопасных для здоровья товаров, а также право потребителей на приобретение товаров (работ, услуг) надлежащего качества?
 - А) Закон РФ «О защите прав потребителей»;
 - Б) Закон РФ «Об охране труда»;
 - В) Уголовный кодекс РФ
10. Какие травмы преобладают на объектах торговли?
 - А) поражение людей электротоком;
 - Б) травматизм, связанный с использованием автотранспорта;
 - В) травмы из – за обрушений конструкций, штабелей, падения грузов и других предметов.
11. Ответственность за отсутствие сертификата соответствия несет продавец товара
 - А) Да;
 - Б) Нет

Перечень вопросов, выносимых на зачет в 5 семестре

1. Понятие продукции, качества продукции и показателей качества продукции.
2. Понятие «оценка качества» и «оценка уровня качества продукции».
3. Содержание понятия «свойство продукции».
4. История развития систем управления качеством.
5. Сущность качества. Характеристика требований к качеству.
6. Федеральные Законы, регламентирующие деятельность государства в области пищевой безопасности.
7. Технический регламент «О безопасности пищевой продукции».
8. Государственная инспекция качества: понятие, функции, сфера деятельности
9. Международные законодательные требования к безопасности товаров
10. Экономический потенциал: понятие, виды.
11. Срок службы товаров и их безопасность
12. Система обеспечения безопасности.
13. Концепция национальной безопасности Российской Федерации.
14. Санитарные нормы и правила
15. Общие функции управления качеством продукции.
16. Планирование процесса управления качеством.
17. Мотивация

Перечень вопросов, выносимых на экзамен в 6 семестре

1. Дайте определения следующим терминам (согласно ИСО 9001:2000): качество, система менеджмента качества, менеджмент качества.
2. Эволюция науки менеджмента качества. Основные этапы и их характеристика.
3. Основные принципы государственной политики по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья.
4. Каково документальное подтверждение надлежащего качества и безопасности пищевых продуктов, продовольственного сырья и сопутствующих материалов?
5. Каковы цели государственного регулирования качества продуктов и продовольственного сырья? Какими законодательными актами РФ нормируется деятельность государства в области регулирования качества и безопасности?
6. Принципы формирования группы качества на этапе подготовки к сертификации.
7. Назначение стандарта ИСО 9001:2008 «Системы менеджмента качества. Требования»
Эволюция международных стандартов ИСО серии 9000.
8. Иерархия документации системы менеджмента качеством.
9. Системы менеджмента, построенные на основе принципов ХАССП.
10. Принципы ХАССП.
11. Классификация опасных факторов.
12. Структура документации системы менеджмента качества. Руководство по качеству.
13. Структура документации системы менеджмента качества. Документированные процедуры. Обязательные процедуры.
14. Структура документации системы менеджмента качества. Записи по качеству.
15. Политика и цели предприятия в области качества.
16. Характеристика этапов работы по созданию и внедрению системы менеджмента качества на предприятии.
17. Организационная структура проекта системы менеджмента качества.
18. Способы оценивания системы менеджмента качества. Аудит.
19. Способы оценивания системы менеджмента качества. Анализ со стороны руководства.
20. Способы оценивания системы менеджмента качества. Самооценка.
21. Роль высшего руководства предприятия в системе менеджмента качества.
22. Сертификация системы менеджмента качества.
23. Всеобщее управление качеством (T^QM).

24. Нормативно-правовые акты России и Таможенного союза по безопасности пищевых продуктов.
25. Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
26. Определение критических точек контроля производства
27. Понятие критических пределов КТК. Принципы установления критических пределов
28. Принципы установления процедур мониторинга критических точек контроля.
29. Изложите суть процедуры установления корректирующих действий при выявлении выхода за критические пределы
30. В чем заключается проведение процедуры по верификации? 29. Реферат
30. Дополнительные материалы

31. Экспертиза заявок на объекты промышленно собственности

Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
Код и наименование проверяемой компетенции ПК-7 - способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях				
1.	Задание открытого типа	Лицензия – это: 1. Оригинальное признание в том, что испытательная лаборатория правомочна проводить конкретные испытания 2. Нормативный документ, устанавливающий правила и руководящие принципы, характеристики различных видов деятельности. 3. Документ, которым орган по сертификации наделяет орган или лицо правом использовать сертификаты или знаки соответствия своей продукции.	3	1
2.		Документ, разрешающий юридическому или физическому лицу, осуществлять деятельность по изготовлению и ремонту средств измерений называется: 1. Свидетельство 2. Сертификат 3. Патент 4. Лицензия 5. Справка	4	1
3.		Стандарт ISO 9001:2000 устанавливает требования к: 1. Системе менеджмента качества 2. Качеству продукции 3. Качеству услуг	1	1
4.		Обязательными частями	1,2	1

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		государственных стандартов являются: 1. Безопасность 2. Экологичность 3. Конструкция 4. Взаимозаменяемость 5. Совместимость		
5.		Оперативный контроль –это... 1. контроль проводится постоянно 2. внезапные проверки ПОП. 3. Сплошной контроль	1	1
6.	Задание открытого типа	Система качества – это...	Совокупность организационной структуры, обеспечивающей осуществление общего руководства качеством.	5
7.		Петля (спираль) качества – это...	Концептуальная модель взаимосвязанных видов деятельности, влияющих на качество на различных стадиях от определения потребностей до оценки их удовлетворения.	5
8.		К нормативным документам, используемым при обязательной сертификации, относят:	Законы РФ Государственные стандарты	5
9.		Органолептические показатели определяются анализа восприятий органов чувств...	зрение, обоняние, слух, осязание, вкус	5
10.		По методам определения показатели качества подразделяются на группы...	органолептические показатели физико-химические показатели, микробиологические показатели	5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
Код и наименование проверяемой компетенции ПК-8 - способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины				
11.	Задание открытого типа	Гигиенические требования предъявляются: А) к материалам, из которых изготовлено оборудование; Б) к конструкции оборудования;	Г	1

№ п/ п	Тип задан ия	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполне ния (в минутах)
		В) к расстановке оборудования в помещениях; Г) все ответы верны.		
12.		К производственному оборудованию предъявляется требование, что оно должно быть пожаро - и взрывобезопасным в следующем случае: А) при монтаже и ремонте; Б) при эксплуатации; В) при транспортировке и хранении; Г) все ответы верны.	Г	1
13.		Качество это: А) совокупность характеристик объекта относящихся к его способности; Б) требование продукции отвечающие нормативным документам; В) соответствие продукции нормативным документам.	А	1
14.		Потери качества: А) потери биологические, механические; Б) потери вызванные не реализации потенциальных возможностей в процессах и в ходе деятельности; В) потери в количестве и качестве.	Б	1
15.		Что такое безопасность пищевой продукции? А) показатель качества, гарантирующий отсутствие негативного влияния на живой организм; Б)показатель, оценивающий уровень ее соответствия строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам; В)соответствие пищевой продукции строго установленным санитарно- гигиеническим	В	1

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		нормативам, стандартам, ГОСТам, гарантирующее отсутствие вредного влияния на здоровье людей нынешнего и будущего поколения.		
16.	Задание открытого типа	Анализ факторов риска – это...	процесс сбора и оценки информации о факторах риска и условиях их появления в целях принятия решения об их существенности для безопасности пищевых продуктов для здоровья человека, что должно быть отражено в плане НАССР	5
17.		Верификация – это...	применение (помимо мониторинга) методов, процедур, тестов и других способов оценки соответствия системы плану НАССР	5
18.		Дерево принятия решений по принятию ККТ – это...	логическая последовательность вопросов, задаваемых по каждому фактору риска на всех технологических стадиях, ответы на которые позволяют команде НАССР отнести те или иные процессы к ККТ	5
19.		Критическая контрольная точка (ККТ) – это...	производственная операция или стадия, к которой применяется контроль и которая важна для предупреждения или исключения того или иного фактора риска или его снижения до приемлемого уровня	5
20.		Мониторинг – это...	последовательность плановых действий (наблюдений или измерений контрольных параметров) для оценки того, находится ли данная ККТ под контролем	5

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (модулю) (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины (модуля).

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю)

Таблица 10.1. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине(модулю) в 5 семестре

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
Основной блок				
1.	Присутствие и активная работа на лекции		45	По расписанию
2.	Присутствие и активная работа на практическом (лабораторном) занятии		45	По расписанию
				По расписанию
Всего			90	-
Блок бонусов				
Всего				
Дополнительный блок				
3.	Зачет		10	
Всего			10	-
ИТОГО			100	-

Таблица 10.2. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине(модулю) в 6 семестре

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
Основной блок				
1.	Присутствие и активная работа на лекции		20	По расписанию
2.	Присутствие и активная работа на практическом (лабораторном) занятии		20	По расписанию
Всего			40	-
Блок бонусов				
5.	Своевременное выполнение заданий		10	
Всего			10	
Дополнительный блок				
6.	Экзамен		50	
Всего			10	-
ИТОГО			100	-

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Балл
Опоздание на занятие	-0,8
Нарушение учебной дисциплины	-1,6
Неготовность к занятию	-1,0
Пропуск занятия без уважительной причины	-2,0

Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине (модулю)

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	
90–100	5 (отлично)	Зачтено
85–89	4 (хорошо)	
75–84		
70–74		
65–69	3 (удовлетворительно)	
60–64		
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)	Не зачтено

При реализации дисциплины (модуля) в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

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

8.1. Основная литература

1. Димитриев, А. Д. Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания : учебное пособие / Димитриев А. Д. - Казань : Издательство КНИТУ, 2017. - 156 с. - ISBN 978-5-7882-2325-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785788223254.html>
2. Сысоева, Е. В. Контроль качества пищевых продуктов : учебное пособие / Е. В. Сысоева, Г. А. Кутырев, М. А. Сысоева. - Казань : КНИТУ, 2020. - 88 с. - ISBN 978-5-7882-2862-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785788228624.html>

8.2. Дополнительная литература:

1. Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. - 248 с. - URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970481806.html>
2. Новикова, И. В. Применение принципов ХАССП при производстве продуктов питания. Практикум : учеб. пособие / И. В. Новикова, Е. А. Коротких, А. В. Коростелев. - Воронеж : ВГУИТ, 2018. - 55 с. - ISBN 978-5-00032-356-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785000323564.html>

8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины (модуля)

1. 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.

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для проведения занятий по дисциплине имеются аудитории для проведения лекционных занятий, оборудованные мультимедийной техникой с возможностью презентации обучающих материалов, фрагментов фильмов; аудитории для проведения семинарских и практических занятий, оборудованные учебной мебелью и средствами наглядного представления учебных материалов; библиотека с местами, оборудованными компьютерами, имеющими доступ к сети Интернет.

Рабочая программа дисциплины (модуля) при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. Для инвалидов содержание рабочей программы дисциплины (модуля) может определяться также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).