

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)

«Мониторинг качества и безопасности на пищевых перерабатывающих предприятиях»

Составитель(и)

Цымбал О.Н., к.б.н., доцент кафедры агротехнологий, **Авдеева С.Т.,** ассистент кафедры агротехнологий

Направление подготовки /
специальность

35.00.00. Сельское, лесное и рыбное хозяйство

Направленность (профиль) /
специализация ОПОП

**Агрономия / Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции /
Агроинженерия**

Квалификация (степень)

бакалавр

Форма обучения

очная

Год приёма

2023

Курс

3

Семестр

5

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Целями освоения дисциплины «Мониторинг качества и безопасности на пищевых перерабатывающих предприятиях» является 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;
- научиться решать задачи нормативного обеспечения контроля качества продукции на всех стадиях производственного цикла;
- научиться 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 (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина «Мониторинг качества и безопасности на пищевых перерабатывающих предприятиях» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, и осваивается в 5 семестре.

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

- «Прикладная биотехнология пищевых производств»;
- «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

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

- Производственная практика.

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:

в) профессиональной (ПК-3)

ПК-3 - формирование знаний, умений и навыков по оценке качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения.

Код компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
	Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ПК-3 Формирование знаний, умений и навыков по оценке качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИПК-3.1.1 Микробиологические методики определения качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИПК-3.1.2 Использовать микробиологические методики определения качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИПК-3.1.3 Владеть микробиологическими и методиками определения качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Код компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
	Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
	ИПК-3.2.1 Приемы комплексной оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИПК-3.2.2 Применять приемы комплексной оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИПК-3.2.3 Владеть приемами комплексной оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
	ИПК-3.3.1 Методики проведения мониторинга качества на перерабатывающих сельскохозяйственных предприятиях	ИПК-3.3.2 Проводить мониторинг качества на перерабатывающих сельскохозяйственных предприятиях	ИПК-3.3.3 Приемами проведения мониторинга качества на перерабатывающих сельскохозяйственных предприятиях

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Объем дисциплины (модуля) составляет 2 зачетные единицы, в том числе 54 часа, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (из них, 18 часов – лекции, 36 часов – лабораторные работы), и 18 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. Система ХАССП – риски и недопустимые меры на пищевых перерабатывающих предприятиях.	5	2		6		2	Собеседование, отчет по лабораторной работе
Тема 2. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов		2		6		2	Собеседование, отчет по лабораторной работе
Тема 3. Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности.		2		4		2	Собеседование, отчет по лабораторной работе
Тема 4. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации.		2		4		2	Собеседование, отчет по лабораторной работе

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Семестр	Контактная работа (в часах)			Самост. работа		Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации [по семестрам]
		Л	ПЗ	ЛР	КР	СР	
Тема 5. Показатели качества. Виды показателей качества: единичные, относительные, определяющие, комплексные.		2		4		2	Собеседование, отчет по лабораторной работе
Тема 6. Факторы, влияющие на качество пищевой продукции.		2		4		2	Собеседование, отчет по лабораторной работе
Тема 7. Контроль качества - как одно из средств обеспечения качества пищевой продукции.		3		4		3	Собеседование, отчет по лабораторной работе
Тема 8. Система мониторинга.		3		4		3	
Всего за 5 семестр		18		36		18	Экзамен
Итого: 72 ч		18		36		18	72

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-3	
Тема 1. Система ХАССП – риски и недопустимые меры на пищевых перерабатывающих предприятиях.	10	+	1
Тема 2. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов	10	+	1
Тема 3. Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности.	8	+	1
Тема 4. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации.	8	+	1

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции	Общее количество компетенций
		ПК-3	
Тема 5. Показатели качества. Виды показателей качества: единичные, относительные, определяющие, комплексные.	8	+	1
Тема 6. Факторы, влияющие на качество пищевой продукции.	8	+	1
Тема 7. Контроль качества - как одно из средств обеспечения качества пищевой продукции.	10	+	1
Тема 8. Система мониторинга.	10	+	1
Итого	72		

Краткое содержание каждой темы дисциплины (модуля)

Тема 1. Система ХАССП – риски и недопустимые меры на пищевых перерабатывающих предприятиях.

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.

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 качества - 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. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

Методические указания для проведения лекционных занятий

Организационно-методической базой проведения лекционных занятий является рабочий учебный план направления или специальности. При подготовке лекционного материала преподаватель обязан руководствоваться учебными программами по дисциплинам кафедры, тематика и содержание лекционных занятий которых представлена в учебно-методических комплексах. Характеристика отдельных тем дисциплины, которые выносятся на самостоятельную работу, недостаточно раскрываются в учебниках и учебных пособиях либо представляют трудности для освоения (требуются дополнительные комментарии, советы, указания по их изучению). При чтении лекций преподаватель имеет право самостоятельно выбирать формы и методы изложения материала, которые будут способствовать качественному его усвоению. При этом преподаватель в установленном порядке может использовать технические средства обучения, имеющиеся на кафедре и в университете.

Порядок проведения лекционного занятия

Лекция как элемент образовательного процесса должна включать следующие этапы:

- формулировку темы лекции;
- указание основных изучаемых разделов или вопросов и предполагаемых затрат времени на их изложение;
- изложение вводной части;
- изложение основной части лекции;
- краткие выводы по каждому из вопросов;

- заключение;
- рекомендации литературных источников по излагаемым вопросам.

Методические указания для проведения лабораторных занятий

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.

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

В процессе изучения дисциплины осуществляется текущий контроль. Текущий контроль по дисциплине позволяет оценить степень восприятия учебного материала и проводится для оценки результатов изучения разделов дисциплины.

Текущий контроль на лабораторных работах проводится в виде отчета по практической работе выполненный в отдельной рабочей тетради по дисциплине. Оценивается ход лабораторных работ, достигнутые результаты, оформление.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю)

Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
Тема 1. Система ХАССП – риски и недопустимые меры на пищевых перерабатывающих предприятиях. - Корректирующие действия, управление риском, критическая контрольная точка, применение по назначению, предельное значение, мониторинг, система мониторинга, проверка (аудит), внутренняя проверка.	2	Изучение и конспектирование учебной литературы.
Тема 2. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов. - «Семь новых инструментов контроля качества». - Экспертные методы решения проблем качества.	2	Изучение и конспектирование учебной литературы.
Тема 3. Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности. - 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.	2	Изучение и конспектирование учебной литературы.

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
Тема 1. Система ХАССП – риски и недопустимые меры на пищевых перерабатывающих предприятиях. - Корректирующие действия, управление риском, критическая контрольная точка, применение по назначению, предельное значение, мониторинг, система мониторинга, проверка (аудит), внутренняя проверка.	2	Изучение и конспектирование учебной литературы.
Тема 4. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации. - Проблемы безопасности и сохранности продовольствия.	2	Изучение и конспектирование учебной литературы.
Тема 5. Показатели качества. Виды показателей качества: единичные, относительные, определяющие, комплексные. - Патентно-правовые показатели. - Экономические показатели. - Экологические показатели. - Технологические показатели.	2	Изучение и конспектирование учебной литературы.
Тема 6. Факторы, влияющие на качество пищевой продукции. - Процессы производства, технологическое оборудование. Квалификация персонала. - Организация контроля производства и проведения испытаний и анализа продукции. - Условия хранения, транспортирования и реализации.	2	Изучение и конспектирование учебной литературы.
Тема 7. Контроль качества - как одно из средств обеспечения качества пищевой продукции. - Компьютерные системы контроля качества. - Квалиметрические методы определения показателей качества.	3	Изучение и конспектирование учебной литературы.
Тема 8. Система мониторинга. - Реализация предупредительных или корректирующих воздействий. - Периодичность процедур мониторинга.	3	Изучение и конспектирование учебной литературы.

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

- конспект

Требования к подготовке, содержанию и оформлению конспекта.

Конспект подготавливается по заданной теме из числа предложенных для изучаемого раздела/темы дисциплины/модуля. Для подготовки конспекта, 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 конспекта, должно включать следующие элементы: содержание, введение, основная часть, заключение, использованные источники. В конспекте, должны быть освещены все существенные элементы заданной темы. Объем конспекта, не должен превышать 5 страниц. Подготовленный конспект представляется на проверку на электронную почту преподавателя.

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 (модуля)	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1. Система ХАССП – риски и недопустимые меры на пищевых перерабатывающих предприятиях.	Обзорная лекция	Не предусмотрено	Лабораторная работа
Тема 2. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов	Лекция	Не предусмотрено	Лабораторная работа
Тема 3. Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности.	Лекция	Не предусмотрено	Лабораторная работа
Тема 4. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации.	Лекция	Не предусмотрено	Лабораторная работа
Тема 5. Показатели качества. Виды показателей качества: единичные, относительные, определяющие, комплексные.	Лекция	Не предусмотрено	Лабораторная работа
Тема 6. Факторы, влияющие на качество пищевой продукции.	Лекция	Не предусмотрено	Лабораторная работа
Тема 7. Контроль качества - как одно из средств обеспечения качества пищевой продукции.	Лекция	Не предусмотрено	Лабораторная работа
Тема 8. Система мониторинга.	Лекция	Не предусмотрено	Лабораторная работа

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).

1.3. 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 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) «**Мониторинг качества и безопасности пищевых перерабатывающих предприятий**» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 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

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1. Система ХАССП – риски и недопустимые меры на пищевых перерабатывающих предприятиях.	ПК-3	Лабораторная работа, собеседование
Тема 2. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов	ПК-3	Лабораторная работа, собеседование
Тема 3. Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности.	ПК-3	Лабораторная работа, собеседование

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 4. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации.	ПК-3	Лабораторная работа, собеседование
Тема 5. Показатели качества. Виды показателей качества: единичные, относительные, определяющие, комплексные.	ПК-3	Лабораторная работа, собеседование
Тема 6. Факторы, влияющие на качество пищевой продукции.	ПК-3	Лабораторная работа, собеседование
Тема 7. Контроль качества - как одно из средств обеспечения качества пищевой продукции.	ПК-3	Лабораторная работа, собеседование
Тема 8. Система мониторинга.	ПК-3	Лабораторная работа, собеседование

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	не способен правильно выполнить задания

Шкала оценивания	Критерии оценивания
«неудовлетворительно»	

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

Лабораторные работы представлены в УМК дисциплины.

Тема 1. Система ХАССП – риски и недопустимые меры на пищевых перерабатывающих предприятиях.

Вопросы для собеседования

1. Понятие о техническом регулировании.
2. Закон РФ «О техническом регулировании».
3. Правовая защита интересов потребителя и государства.
4. Разработка, принятие, применение и исполнение обязательных требований к продукции (услугам).

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

Вопросы для собеседования

1. Закон РФ «О защите прав потребителей».
2. Право потребителя на безопасность товара.
3. Информация о товарах (работах, услугах).
4. Права потребителя при обнаружении в товаре недостатков.
5. Сроки предъявления потребителем требований в отношении недостатков товара.

Тема 3. Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности.

Вопросы для собеседования

1. Европейские системы контроля безопасности продуктов питания.
2. «Кодекс Алиментариус».
3. Директива ЕС № 94/93 «О гигиене пищевых продуктов».
4. «Белая книга по безопасности пищевых продуктов», директива 94/356/ЕС.

Тема 4. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации.

Вопросы для собеседования

1. Структура технического регламента.
2. Порядок разработки и применение технических регламентов.
3. Государственный контроль и надзор за соблюдением технических регламентов.
4. Проблемы безопасности и сохранности продовольствия.

Тема 5. Показатели качества. Виды показателей качества: единичные, относительные, определяющие, комплексные.

Вопросы для собеседования

1. Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения
2. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
3. Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности продукции.

Тема 6. Факторы, влияющие на качество пищевой продукции.

Вопросы для собеседования

1. Продовольственная безопасность в РФ.
2. Понятие продовольственной безопасности Российской Федерации.
3. Продовольственная независимость РФ.
4. Обязанности исполнительной власти по обеспечению продовольственной безопасности граждан.
5. Основные механизмы обеспечения продовольственной безопасности страны.

Тема 7. Контроль качества - как одно из средств обеспечения качества пищевой продукции.

Вопросы для собеседования

1. Качество и безопасность пищевых продуктов.
2. Оборотоспособность пищевых продуктов в соответствии с Законом РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Информация о качестве и безопасности пищевых продуктов.
4. Регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
5. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
6. Требования к испытательной лаборатории.
7. Компьютерные системы контроля качества.
8. Квалиметрические методы определения показателей качества.

Тема 8. Система мониторинга.

Вопросы для собеседования

1. Плановый порядок наблюдений и измерений.
2. Реализация предупредительных или корректирующих воздействий.
3. Периодичность процедур мониторинга.

Перечень вопросов, выносимых на экзамен

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.

Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
ПК-3 - формирование знаний, умений и навыков по оценке качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.				
1.	Задание закрытого типа	Гигиенические требования предъявляются: А) к материалам, из которых изготовлено оборудование; Б) к конструкции оборудования; В) к расстановке оборудования в помещениях; Г) все ответы верны.	Г	1
2.		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
3.		Качество это: А) совокупность характеристик объекта относящихся к его способности; Б) требование продукции отвечающие нормативным документам; В) соответствие продукции нормативным документам.	А	1
4.		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

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
5.		<p>Что такое безопасность пищевой продукции?</p> <p>А) показатель качества, гарантирующий отсутствие негативного влияния на живой организм;</p> <p>Б) показатель, оценивающий уровень ее соответствия строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам;</p> <p>В) соответствие пищевой продукции строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам, гарантирующее отсутствие вредного влияния на здоровье людей нынешнего и будущего поколения.</p>	В	1
6.	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
7.		Верификация – это...	применение (помимо мониторинга) методов, процедур, тестов и других способов оценки соответствия системы плану НАССР	5
8.		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
9.		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	5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
			его снижения до приемлемого уровня	
10.		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) во 2 семестре

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
Основной блок				
1.	Собеседование		20	По расписанию
2.	Выполнение лабораторной работы		20	По расписанию
Всего			40	-
Блок бонусов				
3.	Своевременное выполнение всех заданий		10	
Всего			10	-
Дополнительный блок				
4.	Экзамен		50	По расписанию
Всего			50	-
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

Показатель	Балл
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)	Зачтено
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. Данылиев, М. М. Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества. Практикум : учеб. пособие / М. М. Данылиев, Д. В. Ключникова. - Воронеж : ВГУИТ, 2018. - 54 с. - ISBN 978-5-00032-362-5. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785000323625.html>
2. 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>

8.2. Дополнительная литература:

1. Галынкин, В. А. Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов : учебное пособие / В. А. Галынкин и др. . - Санкт Петербург : Проспект Науки, 2024. - 288 с. - ISBN 978-5-903090-08-2. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/PN0026.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

1. Электронная библиотека «Астраханский государственный университет» собственной генерации на платформе ЭБС «Электронный Читальный зал – БиблиоТех». <https://biblio.asu.edu.ru>
2. Электронно-библиотечная система (ЭБС) ООО «Политехресурс» «Консультант студента»: www.studentlibrary.ru.

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.

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