


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 16.07.2022 12:13:29
Уникальный программный ключ:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453ecf8f

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

« 01 » июля 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
СИСТЕМЫ КАЧЕСТВА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВУ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

для направления подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Тюмень, 2022

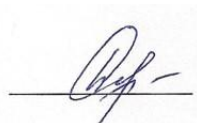
При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ «17» августа 2020 г., приказ № 1041

2) Учебный план основной образовательной программы «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «01» июля 2022 г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания от «01» июля 2022 г. Протокол № 6а

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «01» июля 2022 г. Протокол № 7

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

Разработчик:

Снегирева Н.В., ассистент кафедры Технологии продуктов питания.

И.о директора института:



Л.Н. Андреев

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-5	Способен выполнять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	ИД-4 _{ПК-5} Использует знания входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах производства продуктов питания из растительного сырья	<p>Знать: методы проведения входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства</p> <p>Уметь: использовать знания по проведению входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства</p> <p>Владеть: практическими навыками разработки мероприятий по повышению эффективности производства</p>

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к Модулю по выбору 1.4 «Методы управления качеством».

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Технохимический контроль хлебопекарного производства», «Экспресс – контроль продуктов питания из растительного сырья».

Дисциплина изучается на 4 курсе в 8 семестре по очной форме и на 5 курсе в 10 семестре – заочной форме обучения.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

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

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	48	12
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	24	6
Семинарского типа	24	6
Самостоятельная работа (всего)	60	96
<i>В том числе:</i>	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	72
Самостоятельное изучение тем	6	
Курсовой проект (работа)	-	
Расчетно-графические работы	-	
Контрольные работы	-	24
Реферат	24	
Вид промежуточной аттестации:	зачет	зачет
Общая трудоемкость:		
часов	108	108
зачетных единиц	3	3

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	Продовольственная безопасность страны и населения. Качество пищевых продуктов и обеспечения его контроля. Система ХАССП. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».
2	Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы	Гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (Сан.ПиН 2.3.2. 1078-01). Требования к сырью, полуфабрикатам, подготовке сырья к производству и выпуску готовой продукции (Сан.ПиН 2.3.4.545 - 96). Требования к реализации готового продукта (Сан.ПиН 2.3.4.545 - 96). Положение о проведении экспертизы некачественных продуктов. Фальсификация пищевой продукции.
3	Федеральные законы	Федеральный Закон «О защите прав потребителей». Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». ФЗ «О государственном надзоре и контроле за качеством и безопасностью зерна и продуктов его переработки». ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

4.2 Разделы дисциплин и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1.	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	8	8	20	36
2.	Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы	8	8	20	36
3.	Федеральные законы	8	8	20	36
	Итого:	24	24	60	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1.	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	2	2	32	36
2.	Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы	2	2	32	36
3.	Федеральные законы	2	2	32	36
	Итого:	6	6	96	108

4.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1	2	3	4	5
1.	1	Продовольственная безопасность страны и населения.	2	2
2.	1	Качество пищевых продуктов и обеспечения его контроля.	2	-
3.	1	Система ХАССП.	2	-
4.	1	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».	2	-
5.	2	Рекомендации по проведению экспертизы некачественного и опасного продовольственного сырья, и пищевых продуктов, их использование или уничтожение.	2	2
6.	2	Гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (Сан.ПиН 2.3.2. 1078-01).	2	-
7.	2	Требования к сырью, полуфабрикатам, подготовке сырья к производству и выпуску готовой продукции (Сан.ПиН 2.3.4.545 - 96).	2	-

1	2	3	4	5
8.	2	Требования к реализации готового продукта (Сан.ПиН 2.3.4.545 - 96).	2	-
9.	3	Федеральный Закон «О защите прав потребителей».	2	2
10.	3	Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов».	2	-
11.	3	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	2	-
12.	3	Федеральный закон «О государственном надзоре и контроле за качеством и безопасностью зерна и продуктов его переработки»	2	-
Итого			24	6

4.4 Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено ОПОП.

5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения		Текущий контроль
	очная	заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	72	тестирование
Самостоятельное изучение тем	6		тестирование,
Курсовой проект (работа)	-	-	-
Расчетно-графические работы	-	-	-
Контрольные работы	-	24	защита
Реферат	24	-	защита
всего часов на СР:	60	96	-

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы

1. ГОСТ Р 50779.11-2000. Статистические методы. Статистическое управление качеством. Термины и определения.

2. ГОСТ Р 50779.30-95. Статистические методы. Приемочный контроль качества. Общие требования.

3. ГОСТ Р 50779.40-96. Статистические методы. Контрольные карты. Общее руководство и введение.

4. ГОСТ Р 50779.44-2001. Статистические методы. Показатели возможностей процессов. Основные методы расчета.

5. МС ИСО 15161:2001. Рекомендации по применению ИСО 9001:2000 в области пищевой промышленности.

6. МС ИСО 22000. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования для любой организации в цепочке создания пищевой продукции.

7. О защите прав потребителей. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 в ред. от 25.11.2006.
8. О качестве и безопасности пищевых продуктов. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29ФЗ в ред. от 30.12.2006.
9. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ в ред. от 30.12.2006.
10. 25. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

5.3 Темы, выносимые на самостоятельное изучение

1. Виды опасностей ХАССП
2. Принципы ХАССП.

5.4. Темы рефератов

1. Преимущества от внедрения системы ХАССП на предприятии.
2. Политика в области качества и безопасности пищевой продукции.
3. Обзор действующих регламентов и норматив стран ЕС по пищевым продуктам.
4. Требования технических регламентов Таможенного союза в области обеспечения качества и безопасности хлебобулочной продукции.
5. Требования технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в части разработки, внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах НАССР, изготовителями пищевой продукции.
6. Эволюция подходов к качеству.
7. Особенности концепции управления качеством.
8. Что такое управление качеством. Основные принципы управления качеством.
9. Стратегия и тактика по управлению качеством.
10. Сертификация продукции.
11. Сертификация систем менеджмента качества.
12. Влияние качества продукции на конкурентоспособность.
13. Многоаспектность качества.
14. Основные понятия и структура квалиметрии.
15. Показатели качества продукта.
16. Раскройте понятие продукции, качества продукции и показателей качества продукции.
17. История развития систем управления качеством.
18. Федеральные Законы, регламентирующие деятельность государства в области пищевой безопасности.
19. Технический регламент «О безопасности пищевой продукции».
20. Государственная инспекция качества: понятие, функции, сфера деятельности.
21. Срок службы товаров и их безопасность.
22. Концепция национальной безопасности Российской Федерации.
23. Динамика изменения представлений о безопасности за последние 100 лет.
24. Критерии определения класса опасности товара в России
25. Структура и содержание Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
26. Структура и содержание Федерального закона «О защите прав потребителей»
27. Структура и содержание Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
28. Структура и содержание Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

29. Государственная поддержка обеспечения безопасности.
30. Политика здорового питания. Федеральный и региональный уровни.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ПК-5	ИД-4ПК-5 Использует знания входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: методы проведения входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства	Зачетный билет, тест
		Уметь: использовать знания по проведению входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства	Тест, вопросы к реферату
		Владеть: практическими навыками разработки мероприятий по повышению эффективности производства	Тест

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания зачета

Оценка	Описание
Зачтено	Проставляется, если обучающийся при ответе на вопросы зачетного билета, показывает достаточный уровень знаний, необходимых для системного взгляда на изучаемый объект. Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи.
Не зачтено	Проставляется, если обучающийся обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может корректно связывать между собой. Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
51 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1. Дунченко Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров: учебник / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129225>.

2. Донченко Л.В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для академического бакалавриата / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 264 с. — (Бакалавр.Академический курс). - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/410739>.

3. Донченко Л.В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для академического бакалавриата / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 161 с. — (Бакалавр.Академический курс). - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/410740>.

4. Комкова О.Г. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / составители О. Г. Комкова, Я. П. Сердюкова. — Персиановский: Донской ГАУ, 2019. — 177 с. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133412>.

Дополнительная литература

5. Вдовин, С.М. Система менеджмента качества организации [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.М. Вдовин, Т.А. Салимова, Л.И. Бирюкова. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 299 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1006756>.

6. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности [Электронный ресурс]: учебник / под ред. В.М. Поздняковского - М: ИНФРА-М, 2018 - 336 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/925846>.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

"Интернет"

1. Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]:

Режим доступа: <http://www.government.ru>

2. Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа:

<http://www.garant.ru/>

3. Научная электронная библиотека www.eLIBRARY.RU - Режим доступа:

<http://elibrary.ru/>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. ГОСТ Р 50779.11-2000. Статистические методы. Статистическое управление качеством. Термины и определения.
2. ГОСТ Р 50779.30-95. Статистические методы. Приемочный контроль качества. Общие требования.
3. ГОСТ Р 50779.40-96. Статистические методы. Контрольные карты. Общее руководство и введение.
4. ГОСТ Р 50779.44-2001. Статистические методы. Показатели возможностей процессов. Основные методы расчета.
5. МС ИСО 15161:2001. Рекомендации по применению ИСО 9001:2000 в области пищевой промышленности.
6. МС ИСО 22000. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования для любой организации в цепочке создания пищевой продукции.
7. О защите прав потребителей. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 в ред. от 25.11.2006.
8. О качестве и безопасности пищевых продуктов. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29ФЗ в ред. от 30.12.2006.
9. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ в ред. от 30.12.2006.
10. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

10. Перечень информационных технологий

1. Microsoft Office Standard
2. Microsoft Windows 10 Professional

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий по дисциплине «Системы качества для предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья» используются:

- Специализированная аудитория 4-228, оборудованная мультимедийной аппаратурой, стендами, плакатами и образцами;
- Учебная лаборатория-пекарня 4-229 с оборудованием: печь хлебопекарная, печь ротационная «Муссон-ротатор», тестомес, тестоокруглитель, тестоделитель, мукопросеиватель, миксер VFM -20 с мясорубкой; прибор Журавлева, вискозиметр, термошкаф, «Кварц-21М», ИДК-3М, лабораторная центрифуга, печь муфельная ПМ-1; тестомесилка лабораторная У1-ЕТК; шкаф хлебопекарный ШХП-0,65; мельница ЛЗМ; шкаф сушильный СЭШ-3М; амилотест; белизнамер «Блик-3».
- Кабинет для самостоятельной работы обучающихся 4-216: компьютеры (системный блок HP Compaq, монитор ViewSonic), экран Projecta.

12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы незрительного доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Инженерно-технологический институт
Кафедра технологии продуктов питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

СИСТЕМЫ КАЧЕСТВА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВУ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

для направления подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик:

Снегирева Н.В., ассистент кафедры Технологии продуктов питания.

Утверждено на заседании кафедры
протокол № 6а от « 01 » июля 2022 г.

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Тюмень, 2022

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ

знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины «Системы качества для предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья»

1. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного зачета)

Наименование компетенции	Контрольные вопросы
ПК-5 Способен выполнять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	<p><i>Знать: методы проведения входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства</i></p> <ol style="list-style-type: none">1. Федеральный Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».2. Федеральный Закон «О защите прав потребителей».3. ФЗ «О государственном надзоре и контроле за качеством и безопасностью зерна и продуктов его переработки»4. Требование к сырью (молочные продукты, жир) и подготовке сырья к производству и выпуску готовой продукции (СанПиН 2.3.4.545-96).5. Требование к сырью (яйцо) и подготовке сырья к производству и выпуску готовой продукции (СанПиН 2.3.4.545-96).6. Дать определение: технические документы.7. Фальсификация пищевых продуктов.8. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при перевозках (закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов».9. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при перевозках согласно СанПиН 2.3.4.545-96.10. Требования к сырью (муке) согласно СанПиН 2.3.4.545-96.11. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности муки (СанПиН 2.3.2.1078-01).12. Требования к реализации готового пищевого продукта (СанПиН 2.3.4.545-96).13. Предельно допустимая концентрация (ПДК) токсических веществ в муке.14. Предельно допустимая концентрация (ПДК) токсических веществ в муке.15. Дать определение: продукты детского питания, продукты диетического питания, продовольственное сырье, качество пищевых продуктов.16. Объяснить термин: безопасность товара, импортер.

	<p>17. Понятие: пищевые добавки. Привести примеры пищевых добавок.</p> <p>18. Микробиологическая безопасность продовольствия.</p> <p>19. Объяснить понятия: пищевая ценность пищевого продукта, безопасность пищевых продуктов, оборот пищевых продуктов, материалов и изделий.</p> <hr/> <p><i>Уметь: использовать знания по проведению входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства</i></p> <p>20. Защита прав потребителей от некачественной продукции.</p> <p>21. Продовольственная безопасность страны и населения.</p> <p>22. Экономическая доступность продуктов питания.</p> <p>23. Продовольственная независимость регионов.</p> <p>24. Гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.</p> <p>25. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».</p> <p>26. Система менеджмента безопасности производства хлебобулочных изделий, основанная на принципах ХАССП.</p> <p>27. Система менеджмента безопасности производства кондитерских изделий, основанная на принципах ХАССП.</p> <p>28. Виды опасностей ХАССП.</p> <p>29. Принципы ХАССП.</p> <p>30. Применение принципов ХАССП при организации хлебопекарного предприятия.</p> <p>31. Организация производственного контроля за санитарным состоянием пищевых предприятий.</p> <p>32. Показатели качества сырья согласно Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».</p>
	<p>Владеть: практическими навыками разработки мероприятий по повышению эффективности производства</p> <p>33. Проанализировать контрольные критические точки (ККТ) при выпечке хлебобулочных изделий.</p> <p>34. Проанализировать контрольные критические точки (ККТ) при производстве кондитерских изделий.</p> <p>35. Перечислить нормативные документы.</p> <p>36. Порядок оформления экспертизы некачественных и опасных пищевых продуктов.</p>

Пример зачетного билета

ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Инженерно – технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания
Учебная дисциплина: Системы качества для предприятий по производству продуктов
питания из растительного сырья
Направление подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

БИЛЕТ №1

1. Фальсификация пищевых продуктов.
2. Проанализировать контрольные критические точки (ККТ) при производстве кондитерских изделий.

Составил: _____ / Снегирева Н.В. / « ____ » _____ 20__ г.
Заведующий кафедрой _____ / Дорн Г.А. / « ____ » _____ 20__ г.

Критерии оценивания зачета

Оценка	Требования к обучающемуся
Зачтено	Проставляется, если обучающийся при ответе на вопросы зачетного билета, показывает достаточный уровень знаний, необходимых для системного взгляда на изучаемый объект. Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи.
Не зачтено	Проставляется, если обучающийся обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может корректно связывать между собой. Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи

2. Тестовые задания для промежуточной аттестации

1. Воздухопроницаемость, гигроскопичность, электризуемость являются показателями безопасности.
2. Наличие блокирующих устройств, ремней безопасности, аварийной сигнализации являются показателями безопасности.
3. Ответственность изготовителей за качество вырабатываемой продукции определяет.
4. Управление охраной труда на предприятии возложено на:
5. Назвать закон, определяющий права и обязанности граждан РФ в области защиты здоровья.
6. Какой государственный орган РФ решает все разногласия, возникшие между работодателем и работником в области охраны труда, а также в случае нарушения трудового законодательства?

7. Что такое ССБТ?
8. Входят ли в понятия нормативно - техническая документация такие документы как нормы, инструкции и правила.
9. Какой закон РФ обеспечивает права граждан на потребление безопасных для здоровья товаров, а также право потребителей на приобретение товаров (работ, услуг) надлежащего качества?
10. Какие травмы преобладают на объектах торговли?
11. Ответственность за отсутствие сертификата соответствия несет продавец товара
11. Контаменанты – это
12. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья делятся на группы.
13. Токсины микроорганизмов наиболее распространены.
14. Антибиотики получили распространение в результате
15. Основной источник загрязнения токсичными элементами.
16. Что такое безопасность в системе ХАССП?
17. Что означает понятие риск в системе ХАССП?
18. Что такое критическая контрольная точка.
19. Критические контрольные точки в системе ХАССП – это.
20. Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции, называется.
21. ХАССП – это.
22. Сочетание вероятности реализации опасного фактора и тяжесть его последствия.
23. ХАССП используется для управления качеством и безопасностью.
24. Сколько принципов включает в себя ХАССП?
25. Что понимается под понятием «безопасность» в системе ХАССП?
26. Система ХАССП используется только для
27. Как называется метод определения критических контрольных точек в системе ХАССП
28. Один из принципов ХАССП –
29. В каких случаях продукция, затронутая несоответствием, должна реализовываться как безопасная?
30. Как называют метод определения ККТ?

Зачет в форме тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант зачетного билета с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования – 45 минут. Разрешается вторая попытка, которая открывается автоматически через 10 минут после окончания первой попытки. Продолжительность тестирования при второй попытке – 45 минут. В таблице, представленной ниже указаны критерии оценивания, которые включают процент и количество правильных ответов для оценки знаний.

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50-100	зачтено
менее 50	не зачтено

3. Вопросы для контрольных работ для студентов заочного отделения:

Вариант 1

1. История развития систем управления качеством.
2. Сущность качества.

Вариант 2

1. Характеристика требований к качеству
2. Технический регламент «О безопасности пищевой продукции».

Вариант 3

1. Федеральные Законы, регламентирующие деятельность государства в области пищевой безопасности.
2. Общие функции управления качеством продукции.

Вариант 4

1. Планирование процесса управления качеством. Мотивация.
2. История развития систем управления качеством.

Вариант 5

1. Состав и организационно-методические особенности международных стандартов по управлению качеством.
2. Определение КТК процесса.

Вариант 6

1. Системы пищевой безопасности. Принципы.
2. Мониторинг. Верификация процесса.

Вариант 7

1. Этапы создания системы на предприятии и шаги к регистрации. Документация.
2. Бактериальные токсикозы.

Вариант 8

1. Разработка планово-предупреждающих действий.
2. Виды рисков. Анализ и оценка рисков.

Вариант 9

1. Мониторинг. Верификация процесса.
2. Этапы создания системы на предприятии и шаги к регистрации. Документация.

Вариант 10

- 1 «Кодекс Алиментариус».
2. Директива ЕС № 94/93 «О гигиене пищевых продуктов».

Вариант 11

- 1 «Семь новых инструментов контроля качества».
2. Экспертные методы решения проблем качества.

Вариант 12

1. Алгоритм определения критических контрольных точек.
2. Метод «Древа принятия решений».

Вариант 13

1. Этапы жизненного цикла продукции.
2. Состав рабочей группы ХАССП, функции координатора, функции технического секретаря функции консультанта.

Вариант 14

1. Оценка удовлетворенности потребителя.
2. Управление ключевыми процессами на предприятиях пищевой промышленности.

Вариант 15

1. Основные законы, определяющие законодательно-правовое обеспечение качества в РФ
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

Процедура оценивания контрольной работы

При оценке контрольной работы необходимо определить полноту изложения работы, четкость и последовательность изложения, наличие достаточных пояснений.

При оценивании контрольной работы необходимо обратить внимание на следующие моменты:

1. содержание работы;
2. постановка цели и задач;
3. объем и оформление работы.

Оценка	Описание
Зачтено	Содержание работы соответствует варианту задания. Правильно решены задачи. Правильно подобраны рецептуры хлебобулочных изделий. Объем и оформление работы отвечают требованиям. Работа выполнена аккуратно, без грамматических и стилистических ошибок.
Не зачтено	Содержание работы не соответствует варианту задания. Задачи решены неверно или допущены ошибки в расчетах. Отсутствуют рецептуры хлебобулочных изделий. Отсутствует схема склада. Работа выполнена неаккуратно, допущены грамматические ошибки.

3. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы

Формируются результаты обучения:

Уметь: использовать знания по проведению входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства

Владеть: практическими навыками разработки мероприятий по повышению эффективности производства

Примерные темы рефератов:

1. Преимущества от внедрения системы ХАССП на предприятии.
2. Политика в области качества и безопасности пищевой продукции.
3. Обзор действующих регламентов и норматив стран ЕС по пищевым продуктам.
4. Требования технических регламентов Таможенного союза в области обеспечения качества и безопасности хлебобулочной продукции.
5. Требования технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в части разработки, внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах НАССР, изготовителями пищевой продукции.
6. Эволюция подходов к качеству.
7. Особенности концепции управления качеством.
8. Что такое управление качеством. Основные принципы управления качеством.
9. Стратегия и тактика по управлению качеством.
10. Сертификация продукции.
11. Сертификация систем менеджмента качества.
12. Влияние качества продукции на конкурентоспособность.

13. Многоаспектность качества.
14. Основные понятия и структура квалиметрии.
15. Показатели качества продукта.
16. Раскройте понятие продукции, качества продукции и показателей качества продукции.
17. История развития систем управления качеством.
18. Федеральные Законы, регламентирующие деятельность государства в области пищевой безопасности.
19. Технический регламент «О безопасности пищевой продукции».
20. Государственная инспекция качества: понятие, функции, сфера деятельности.
21. Срок службы товаров и их безопасность.
22. Концепция национальной безопасности Российской Федерации.
23. Динамика изменения представлений о безопасности за последние 100 лет.
24. Критерии определения класса опасности товара в России
25. Структура и содержание Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
26. Структура и содержание Федерального закона «О защите прав потребителей»
27. Структура и содержание Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
28. Структура и содержание Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
29. Государственная поддержка обеспечения безопасности.
30. Политика здорового питания. Федеральный и региональный уровни.

Вопросы к защите реферата

1. Актуальность выбранной темы.
2. Цель и задачи исследования.
3. Используемые источники информации при работе над рефератом.
4. Что новое, интересное вы для себя узнали при работе над рефератом
5. Основные выводы по теме реферата.

Процедура оценивания реферата

При подготовке реферата студент обязан руководствоваться методическими указаниями по их написанию. В методическом указании отражены формальные и содержательные требования к реферату, методика подготовки реферата, процедура защиты и перечень тем.

Оценка	Описание
Зачтено	Выставляется, если оформление работы и ее структура соответствуют установленным требованиям. При оценке реферата «зачтено» уделяется внимание таким важным критериям как: актуальность темы и степень ее раскрытия с применением специальной терминологии; стиль изложения материала; самостоятельность анализа информации; соблюдение требований к оформлению. Обучающийся отвечает на вопросы, касающиеся темы реферата.
Не зачтено	Выставляется, если оформление работы и ее структура не соответствуют установленным требованиям. При оценке реферата «не зачтено» отсутствуют такие важные критериям как: актуальность

	темы и степень ее раскрытия с применением специальной терминологии; самостоятельность анализа информации; соблюдение требований к оформлению. Обучающийся не может ответить на вопросы, касающиеся темы реферата.
--	---