

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 23.09.2025 11:35:12
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170e0a104

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Московская государственная академия ветеринарной медицины и
биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»

УТВЕРЖДАЮ
и.о. проректора по учебной,
воспитательной работе
и молодежной политике

М.В. Новиков
«23» августа 2024 г.

Кафедра
технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Производственный контроль пищевых производств»

направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

профиль подготовки

Пищевая инженерия и технология продуктов здорового питания

уровень высшего образования
бакалавриат

форма обучения: очная

год приема: 2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

- ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 936 от «11» августа 2020 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «26» августа 2020 г., регистрационный № 59460);
- основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения;
- профессионального стандарта 15.011 «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», утвержденный приказом Минтруда 713н от «08» октября 2020 г. (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации «10» ноября 2020 года, регистрационный № 60813);
- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от «30» августа 2019 года №602н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации «24» сентября 2019 года, регистрационный № 56040).

РАЗРАБОТЧИКИ:

Доцент кафедры технологии
и управления качеством
продукции АПК им. С.А.
Каспарьянца, к.б.н.

(должность)



(подпись, дата)

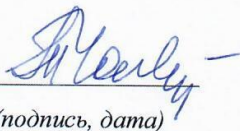
К.В. Есепенок

(ФИО)

РЕЦЕНЗЕНТ:

Профессор кафедры
промышленный дизайн,
технология упаковки и
экспертиза ФГБОУ ВО
Российский биотехнологический
университет (Росбиотех), д.х.н.

(должность)



(подпись, дата)

Т.И. Чалых

(ФИО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

Протокол заседания № 15 от 10 июня 2024 г.

Заведующий кафедрой

(должность)



(подпись, дата)

М.В. Горбачева

(ФИО)

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета биотехнологии и экологии
- Протокол заседания № 7 от 26 июня 2024 г.

Председатель комиссии

(должность)

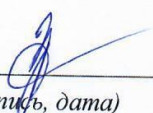


(подпись, дата)

М.В. Горбачева

(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления (должность)	 (подпись, дата)	С.А. Захарова (ФИО)
Руководитель сектора обеспечения качества образования (должность)	 (подпись, дата)	Е.Л. Завьялова (ФИО)
Декан факультета биотехнологии и экологии (должность)	 (подпись, дата)	М.В. Новиков (ФИО)
Директор библиотеки (должность)	 (подпись, дата)	Н.А. Москвитина (ФИО)

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЪЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПД – рабочая программа дисциплины
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. СР – самостоятельная работа

2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

- приобретение компетенций необходимых для получения знаний в производственно-технологической деятельности при выпуске высокого качества безопасной продукции в соответствии с требованиями нормативной документации.

Задачи дисциплины:

- изучение нормативных документов, необходимых для проведения производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности;
- приобретение практических навыков применения нормативных документов, необходимых для работы в области производственного контроля и организации проведения производственного контроля;
- формирование навыков освоения методических подходов к разработке программ производственного контроля и их применения на предприятиях пищевой промышленности.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.1 Знает нормативно-правовую базу, регулирующую деятельность промышленных предприятий по производству продукции из сырья животного происхождения; теоретические основы маркетинга продуктов питания животного происхождения; основные национальные и международные законодательные акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Знать: федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; производственный контроль, основанный на принципах ХАССП; перечень документации, необходимый при внедрении системы ХАССП; программу производственного контроля и требования к ней; объекты ПК и их периодичность проведения

		ОПК-5.2 Умеет проводить экономические расчеты и моделировать экономические процессы; анализировать и совершенствовать методики современных биотехнологических производственных операций на производстве, работающим с сырьем животного происхождения	Уметь: применять процедуры ХАССП на производстве; решать ситуационных задачи в области производственного контроля в пищевой промышленности
		ОПК-5.3 Обладает знаниями об основных принципах менеджмента; навыками межличностной коммуникации в коллективах; о практических приемах анализа нормативно-правовой документации	Владеть: внедрением системы ХАССП на предприятиях пищевой промышленности; организацией производственного контроля в пищевой промышленности с применением принципов ХАССП
2.	ПК-10 Способен проводить контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	ИД-1пк-10 Знает основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Знать: виды и программу производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности с применением принципов ХАССП; технологические схемы производства продуктов питания животного происхождения в пищевой промышленности
		ИД-2пк-10 Умеет пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Уметь: практически применять процедуру ХАССП на предприятиях пищевой промышленности; проводить контроль качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях предприятий пищевой промышленности
3.	ПК-13 Способен проводить контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения	ИД-1пк-13 Знает назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Знать: назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		ИД-2пк-13 Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Знать: требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		ИД-3пк-13 Знает специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Знать: специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		ИД-4пк-13 Знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых	Знать: методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов

		технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	питания животного происхождения
		ИД-5пк-13 Умеет осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Уметь: осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ИД-6пк-13 Умеет использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения	Уметь: использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения
4.	ПК-14 Способен разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИД-1пк-14 Знает методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Знать: опасные факторы и выявлять риски на производстве пищевой промышленности; технологические схемы производства продуктов питания животного происхождения на предприятиях пищевой промышленности
		ИД-2пк-14 Умеет разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Уметь: выявлять критические контрольные точки (ККТ) на стадии входного контроля сырья и материалов, а также на всех стадиях технологического процесса изготовления продуктов питания животного происхождения; определять риски технологических схем производства в пищевой промышленности

4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Производственный контроль пищевых производств» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриат) и осваивается:

- по очной форме обучения в 7 семестре.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Общий объем дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очная форма обучения			
		семестр			
		7	-	-	-
Общий объем дисциплины	144	144	-	-	-
Контактная работа:	88	88	-	-	-
лекции	18	18	-	-	-
занятия семинарского типа, в том числе:	54	54	-	-	-
практические занятия, включая коллоквиумы	54	54	-	-	-
лабораторные занятия	-	-	-	-	-
другие виды контактной работы	16	16	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся:	47	47	-	-	-
изучение теоретического курса	25	25	-	-	-
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	6	6	-	-	-
подготовка курсовой работы	10	10	-	-	-
другие виды самостоятельной работы	6	6	-	-	-
Промежуточная аттестация:	9	9	-	-	-
зачет	-	-	-	-	-
зачет с оценкой	-	-	-	-	-
экзамен	9	9	-	-	-
другие виды промежуточной аттестации	-	-	-	-	-

6. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы дисциплины:

Очная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Практические занятия, коллоквиумы	Лабораторные занятия		
1.	Производственного контроля на пищевых предприятиях	6	8	-	20	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3. ПК-10.1; ПК-10.2; ПК-13.1; ПК-13.2; ПК-13.3; ПК-13.4; ПК-13.5; ПК-13.6; ПК-14.1; ПК-14.2
2.	Организация производственного контроля с применением принципов ХАССП	12	46	-	27	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3. ПК-10.1; ПК-10.2; ПК-13.1; ПК-13.2; ПК-13.3; ПК-13.4; ПК-13.5; ПК-13.6; ПК-14.1; ПК-14.2
Итого:		18	54	-	47	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3. ПК-10.1; ПК-10.2; ПК-13.1; ПК-13.2; ПК-13.3; ПК-13.4; ПК-13.5; ПК-13.6; ПК-14.1; ПК-14.2

Содержание дисциплины по видам занятий:

Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема лекции	Объем, час.
			очно
1.	Производственный контроль на пищевых предприятиях	Цели, задачи и объекты производственного контроля. Виды производственного контроля. Обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении производственного контроля.	2
		Организация производственного контроля. Программа производственного контроля. Требования к программе производственного контроля (ППК).	2
		Права и обязанности должностных лиц, осуществляющие производственный контроль. Плановые и внеплановые мероприятия по проведению производственного контроля. Виды ответственности за нарушение законодательства обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	2
2.	Организация производственного контроля с применением принципов ХАССП	Производственный контроль, основанный на принципах ХАССП. Семь принципов ХАССП. Технологическая схема производства продуктов питания: анализ рисков. Двенадцать шагов внедрения системы ХАССП на предприятиях пищевой промышленности.	4
		Внедрение системы ХАССП в пищевой промышленности.	2
		Технологические схемы производства в пищевой промышленности. Организация контроля качества на предприятиях пищевой промышленности.	2
		Принципы разработки блок-схем. Разработка блок-схем технологических процессов производства	2
		Практические результаты применения процедур ХАССП на производстве. Перечень документации, необходимый при внедрении системы ХАССП.	2

Занятия практического типа

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.
			Очно
1.	Производственный контроль на пищевых предприятиях	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».	2
		Основные объекты производственного контроля и периодичность их проведения.	2
		Решение ситуационных задач в области производственного контроля в пищевой промышленности.	4
2.	Организация производственного контроля с применением принципов ХАССП	Общий порядок разработки системы ХАССП на предприятии пищевой промышленности.	2
		Построение блок-схем технологических процессов производства мяса и мясных продуктов.	4
		Построение блок-схем технологических процессов производства молока и молочных продуктов.	4
		Построение блок-схем технологических процессов производства рыбы и рыбных продуктов.	4
		Анализа опасных факторов. Практическая работа с документами, учитываемыми при разработке ХАССП.	4

		Принципы классификации предупреждающих действий в отношении опасных факторов. Алгоритм выявления критических контрольных точек на операции входного контроля. Алгоритм выявления критических контрольных точек в технологическом процессе.	6
		Анализ опасных факторов и выявление рисков.	6
		Выявление критических контрольных точек (ККТ) на стадии входного контроля сырья и материалов.	6
		Выявление критических контрольных точек (ККТ) в технологических процессах производства.	6
		Разработка программы производственного контроля для предприятий в пищевой промышленности.	4

Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема занятия	Вид СРС	Объем, час.
				Очно
1.	Производственный контроль на пищевых предприятиях	Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме	4
		Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме	4
		Санитарно-гигиенический контроль производства пищевых продуктов.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме	4
		Программа производственного контроля.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме	8
2.	Организация производственного контроля с применением принципов HACCP	Производственный контроль, основанный на принципах HACCP.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме	6
		Изучение Технического регламента Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции».	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме	4
		Идентификация, оценка опасных факторов и управление ими на предприятиях пищевой промышленности.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме	7
		Курсовая работа	Выполнение курсовой работы	10

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень основной и дополнительной литературы:

Основная литература:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-6848-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152644> (дата обращения: 07.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / Б.В. Уша, Ч.К. Авылов, И.Г. Гламаздин, А.А. Кунаков ; под ред. А.А. Кунакова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 252 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1025981. - ISBN 978-5-16-018561-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1864075> (дата обращения: 06.06.2024). — Режим доступа: по подписке.
3. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8126-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171871> (дата обращения: 06.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Криштафович, В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2013. - 592 с. - ISBN 978-5-394-02110-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/430222> (дата обращения: 04.06.2024). — Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

1. Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесланеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-1433-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211211> (дата обращения: 10.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / составитель В. Г. Урбан. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-7937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169451> (дата обращения: 03.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учеб. пособие / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 212 с. - ISBN 978-5-394-01921-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/415066> (дата обращения: 03.06.2024). — Режим доступа: по подписке.

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
Информационно-справочные системы			
1.	Официальный сайт ISO	https://www.iso.org/ru/home.html	Свободный доступ
	Официальный сайт ВОЗ и Продовольственной и сельскохозяйственной организации (ФАО)	http://www.fao.org/home/ru	Свободный доступ
Электронно-библиотечные системы			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	https://znanium.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
Профессиональные базы данных			
1.	PubMed	https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/	Режим доступа: для авториз. пользователей
Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	https://portal.mgavm.ru/login/index.php	Режим доступа: для авториз. пользователей

Методическое обеспечение:

- Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 268 с. — ISBN 978-5-507-48968-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/401018> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- Надточий, А. Ю. Порядок отбора проб сырья и пищевой продукции для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и государственного ветеринарного контроля : учебно-методическое пособие / А. Ю. Надточий, М. В. Заболотных. — Омск : Омский ГАУ, 2024. — 80 с. — ISBN 978-5-907872-22-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/438908> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/

9. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине «Производственный контроль пищевых производств» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплины.

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), текущего контроля и промежуточной аттестации №409 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска; весы технические, муфельная печь; песчаная баня, ультротермостат; сухожаровой шкаф; pH-метр, рефрактометр, шкафы для хранения посуды и химреактивов, вытяжной шкаф, титровальный стол, барабан лабораторный.
2.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №420 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска; компьютеры, с доступом в интернет; экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук).

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля / промежуточной аттестации обучающихся
при освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

Кафедра
технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Производственный контроль пищевых производств»

направление подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

профиль подготовки
Пищевая инженерия и технология продуктов здорового питания

уровень высшего образования
бакалавриат

форма обучения: очная

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по дисциплине осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости по дисциплине осуществляется в формах:

1. Опрос
2. Тест

Промежуточная аттестация по дисциплине осуществляется в формах:

1. Курсовая работа
2. Экзамен

2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
ОПК-5			
Знать: федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; производственный контроль, основанный на принципах ХАССП; перечень документации, необходимый при внедрении системы ХАССП; программу производственного контроля и требования к ней; объекты ПК и их периодичность проведения	Глубокие знания федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; производственного контроля, основанного на принципах ХАССП; перечня документации, необходимой при внедрении системы ХАССП; программы производственного контроля и требования к ней; объектов ПК и их периодичности проведения	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; производственного контроля, основанного на принципах ХАССП; перечня документации, необходимой при внедрении системы ХАССП; программы производственного контроля и требования к ней; объектов ПК и их периодичности проведения	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; производственного контроля, основанного на принципах ХАССП; перечня документации, необходимой при внедрении системы ХАССП; программы производственного контроля и требования к ней; объектов ПК и их периодичности проведения	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; производственного контроля, основанного на принципах ХАССП; перечня документации, необходимой при внедрении системы ХАССП; программы производственного контроля и требования к ней; объектов ПК и их периодичности проведения	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: применять процедуры ХАССП на производстве; решать ситуационных задачи в области производственного контроля в пищевой	Уметь в совершенстве применять процедуры ХАССП на производстве; решать ситуационные задачи в области производственного контроля в пищевой промышленности	Отлично	Высокий
	Уметь применять процедуры ХАССП на производстве; решать ситуационные задачи в области производственного контроля в пищевой промышленности	Хорошо	Повышенный

промышленности	Уметь частично применять процедуры ХАССП на производстве; решать ситуационные задачи в области производственного контроля в пищевой промышленности	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение применять процедуры ХАССП на производстве; решать ситуационные задачи в области производственного контроля в пищевой промышленности	Неудовлетворительно	Не сформирован
Владеть: внедрением системы ХАССП на предприятиях пищевой промышленности; организацией производственного контроля в пищевой промышленности с применением принципов ХАССП	Полное овладение внедрением системы ХАССП на предприятиях пищевой промышленности; организацией производственного контроля в пищевой промышленности с применением принципов ХАССП	Отлично	Высокий
	Владение внедрением системы ХАССП на предприятиях пищевой промышленности; организацией производственного контроля в пищевой промышленности с применением принципов ХАССП	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарное владение внедрением системы ХАССП на предприятиях пищевой промышленности; организацией производственного контроля в пищевой промышленности с применением принципов ХАССП	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие навыков владения внедрением системы ХАССП на предприятиях пищевой промышленности; организацией производственного контроля в пищевой промышленности с применением принципов ХАССП	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-10			
Знать: виды и программу производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности с применением принципов ХАССП; технологические схемы производства продуктов питания животного происхождения в пищевой промышленности	Глубокие знания видов и программы производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности с применением принципов ХАССП; технологических схем производства продуктов питания животного происхождения в пищевой промышленности	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании видов и программы производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности с применением принципов ХАССП; технологических схем производства продуктов питания животного происхождения в пищевой промышленности	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о видах и программы производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности с применением принципов ХАССП; технологических схем производства продуктов питания животного происхождения в пищевой промышленности	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний видов и программы производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности с применением принципов ХАССП; технологических схем производства продуктов питания животного происхождения в пищевой промышленности	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: практически применять процедуру ХАССП на предприятиях пищевой промышленности; проводить контроль качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных	Уметь в совершенстве практически применять процедуру ХАССП на предприятиях пищевой промышленности; проводить контроль качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях предприятий пищевой промышленности	Отлично	Высокий
	Уметь практически применять процедуру ХАССП на предприятиях пищевой промышленности; проводить контроль качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на	Хорошо	Повышенный

технологических линиях предприятий пищевой промышленности	автоматизированных технологических линиях предприятий пищевой промышленности		
	Уметь частично практически применять процедуру ХАССП на предприятиях пищевой промышленности; проводить контроль качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях предприятий пищевой промышленности	Удовлетворительно	Пороговый
	Неумение практически применять процедуру ХАССП на предприятиях пищевой промышленности; проводить контроль качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях предприятий пищевой промышленности	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-13			
Знать: назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Глубокие знания назначений, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знании назначений, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления в знании назначений, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний назначений, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован
Знать: требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Глубокие знания требований охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знании требований охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления в знании требований охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый

	происхождения		
	Отсутствие знаний требований охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован
Знать: специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Глубокие знания специализированного программного обеспечения и средств автоматизации, применяемых на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знании специализированного программного обеспечения и средств автоматизации, применяемых на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления в знании специализированного программного обеспечения и средств автоматизации, применяемых на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний специализированного программного обеспечения и средств автоматизации, применяемых на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован
Знать: методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Глубокие знания методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знании методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления в знании методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на	Уметь в совершенстве осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Отлично	Высокий
	Уметь осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и	Удовлетворительно	Пороговый

автоматизированных технологических линиях	сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		
	Неумение осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения	Уметь в совершенстве использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения	Отлично	Высокий
	Уметь использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Неумение использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-14			
Знать: опасные факторы и выявлять риски на производстве пищевой промышленности; технологические схемы производства продуктов питания животного происхождения на предприятиях пищевой промышленности	Глубокие знания опасных факторов и выявления рисков на производстве пищевой промышленности; технологических схем производства продуктов питания животного происхождения на предприятиях пищевой промышленности	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знании опасных факторов и выявления рисков на производстве пищевой промышленности; технологических схем производства продуктов питания животного происхождения на предприятиях пищевой промышленности	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления в знании опасных факторов и выявления рисков на производстве пищевой промышленности; технологических схем производства продуктов питания животного происхождения на предприятиях пищевой промышленности	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний опасных факторов и выявления рисков на производстве пищевой промышленности; технологических схем производства продуктов	Неудовлетворительно	Не сформирован

	питания животного происхождения на предприятиях пищевой промышленности		
Уметь: выявлять критические контрольные точки (ККТ) на стадии входного контроля сырья и материалов, а также на всех стадиях технологического процесса изготовления продуктов питания животного происхождения; определять риски технологических схем производства в пищевой промышленности	Уметь в совершенстве выявлять критические контрольные точки (ККТ) на стадии входного контроля сырья и материалов, а также на всех стадиях технологического процесса изготовления продуктов питания животного происхождения; определять риски технологических схем производства в пищевой промышленности	Отлично	Высокий
	Уметь выявлять критические контрольные точки (ККТ) на стадии входного контроля сырья и материалов, а также на всех стадиях технологического процесса изготовления продуктов питания животного происхождения; определять риски технологических схем производства в пищевой промышленности	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично выявлять критические контрольные точки (ККТ) на стадии входного контроля сырья и материалов, а также на всех стадиях технологического процесса изготовления продуктов питания животного происхождения; определять риски технологических схем производства в пищевой промышленности	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение выявлять критические контрольные точки (ККТ) на стадии входного контроля сырья и материалов, а также на всех стадиях технологического процесса изготовления продуктов питания животного происхождения; определять риски технологических схем производства в пищевой промышленности	Неудовлетворительно	Не сформирован

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Производственный контроль на пищевых предприятиях	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2 Банк тестовых заданий	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3. ПК-10.1; ПК-10.2; ПК-13.1; ПК-13.2; ПК-13.3; ПК-13.4; ПК-13.5; ПК-13.6; ПК-14.1; ПК-14.2
2.	Организация производственного контроля с применением принципов ХАССП	1. Опрос 2. Тест 3. Курсовая работа	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий 3. Банк тем курсовых работ	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3. ПК-10.1; ПК-10.2; ПК-13.1; ПК-13.2; ПК-13.3; ПК-13.4; ПК-13.5; ПК-13.6; ПК-14.1; ПК-14.2

Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очная форма обучения:

- выполнение и защита курсовой работы: в 7 семестре 4 курса
- экзамен проводится: в 7 семестре 4 курса.

4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости:

- комплект вопросов для опроса по дисциплине – 20 шт. (Приложение 1);
- комплект тестовых заданий по дисциплине – 10 шт. (Приложение 2).

Оценочные материалы для промежуточной аттестации:

- комплект тем для выполнения курсовой работы – 10 шт. (Приложение 3)
- комплект вопросов к экзамену по дисциплине – 20 шт. (Приложение 4).

Комплект вопросов для опроса по дисциплине

Примерный перечень контрольных вопросов для оценки компетенции (ОПК-5, ПК-10, ПК-13, ПК-14):

Раздел 1. Производственный контроль на пищевых предприятиях

1. Понятие производственного контроля.
2. Цели и задачи производственного контроля.
3. Область применения и общие положения производственного контроля.
4. Входной, операционный и приемочный контроль.
5. Организация визуального контроля.
6. Обязанности юридических лиц при осуществлении производственного контроля.
7. Обязанности индивидуальных предпринимателей при осуществлении производственного контроля.
8. Оценка эффективности производственного контроля в пищевой промышленности.
9. Контроль качества и безопасности готовой продукции.
10. Производственный контроль на этапах технологического процесса.

Раздел 2. Организация производственного контроля с применением принципов ХАССП

1. Область применения ХАССП.
2. Алгоритма выявления критических контрольных точек на операции входного контроля.
3. Алгоритм выявления ККТ в технологическом процессе.
4. Классификации предупреждающих действий в отношении опасных факторов.
5. Перечень документации, необходимый при внедрении системы ХАССП.
6. Методика анализа опасных факторов.
7. Основные стадии разработки ХАССП.
8. Принципы разработки блок-схем технологических процессов.
9. Практические результаты применения процедур ХАССП на производстве.
10. Факторы риска на этапах приемки и хранения.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса

Отметка	Критерии оценивания
отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
хорошо	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала
неудовлетворительно	обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

Комплект тестовых заданий по дисциплине

Тестовые задания для оценки компетенции (ОПК-5, ПК-10, ПК-13, ПК-14):

1. Программу производственного контроля утверждает:

(выберите несколько вариантов ответа)

- (А) Руководитель организации
- (Б) Физические и (или) юридические лица
- (В) Индивидуальный предприниматель

2. Плановые проверки проводятся:

- (А) Не чаще чем 1 раз в 3 года
- (Б) Не чаще чем 1 раз в 5 лет
- (В) Не чаще чем 1 раз в 6 месяцев

3. Верно ли утверждение?

Производственный контроль в пищевой промышленности – комплекс обязательных мероприятий по контролю соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий, которые самостоятельно проводятся индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами

- (А) Верно
- (Б) Неверно

4. Свод правил в производственной деятельности организации основывается на:

- (А) Семи принципах ХАССП
- (Б) Пяти принципах ХАССП
- (В) Двенадцати принципах ХАССП

5. Впишите правильный ответ ...

Какой комплекс обязательных мероприятий по контролю соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий, которые самостоятельно проводятся индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами?

- (А) _____

6. Вопросы санитарно-эпидемиологического нормирования, разработки санитарных правил, их утверждения и введение в действие изложены в следующей главе Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (№52):

- (А) Общие положения
- (Б) Государственное регулирование в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения
- (В) Права и обязанности граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения

7. Кем осуществляется производственный контроль?

- (А) Сотрудниками ЦГиЭ
- (Б) Специалистами Территориальных управлений Роспотребнадзора
- (В) Индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами

8. Какими принципами следует руководствоваться при организации производственного контроля?

(выберите несколько вариантов ответа)

(А) Организации производственного контроля на предприятии надлежит составлять ежеквартальные отчеты, предназначенные для оценки, корректировки и планирования санитарно-противоэпидемических мероприятий

(Б) Соблюдение периодичности осуществления различных форм контроля. Периодичность устанавливает руководитель предприятия, организации или учреждения (индивидуальный предприниматель) с учетом требований действующего законодательства

(В) Определение контрольных критических точек на этапах, важных для недопущения или исключения угрозы безопасности

(Г) Систематическое осуществление производственного контроля в соответствии с программой, планами и графиками контрольных проверок, исследований, испытаний и измерений

9. В зависимости от характеристики, все факторы рисков условно делятся на:

(А) 5 категорий

(Б) 3 категории

(В) 6 категорий

(Г) 4 категории

10. Химические риски – это:

(А) Попадание в продукт инородных включений – грязи, твердых частиц или даже предметов

(Б) Несоответствие сырья предполагаемому использованию, отравление продукта

(В) Заражение продукции патогенными микроорганизмами

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении тестирования

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки.

Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий, количество которых приравнивается к 100%:

Отметка	Критерии оценивания
отлично	больше 85% правильных ответов
хорошо	66-85% правильных ответов
удовлетворительно	51-65% правильных ответов
неудовлетворительно	меньше 50% правильных ответов

Комплект тем для выполнения курсовых работ по дисциплине**Примерный перечень тем для оценки компетенции (ОПК-5, ПК-10, ПК-13, ПК-14):**

1. Производственный контроль при производстве рубленых полуфабрикатов с использованием комбинированного наполнителя.
2. Производственный контроль при производстве пельменей из мяса кролика с добавлением растительного компонента.
3. Производственный контроль при производстве полуфабрикатов в тесте с использованием мраморной говядины.
4. Производственный контроль при производстве десертного сливочного масла с вкусовым компонентом из черной смородины.
5. Производственный контроль при производстве вареной колбасы из оленины с добавлением мяса утки.
6. Производственный контроль при производстве йогуртовой заправки с добавлением оливок.
7. Производственный контроль при производстве сметаны с добавлением сока облепихи.
8. Производственный контроль при производстве «Адыгейского» сыра с использованием смеси козьего и коровьего молока.
9. Производственный контроль при производстве молочного напитка из сыворотки козьего и коровьего молока с фруктовым наполнителем.
10. Производственный контроль при производстве йогурта с использованием овощных добавок.

Критерии оценивания учебных действий при написании и защите курсовой работы

Отметка	Критерии оценивания
отлично	работа выполнена в соответствии с утвержденным планом, полностью раскрыто содержание каждого вопроса, обучающимся сформулированы собственные аргументированные выводы по теме работы. Оформление работы соответствует предъявляемым требованиям. При защите работы обучающийся свободно владеет материалом и отвечает на вопросы
хорошо	работа выполнена в соответствии с утвержденным планом, полностью раскрыто содержание каждого вопроса. Незначительные замечания к оформлению работы. При защите работы обучающийся владеет материалом, но отвечает не на все вопросы
удовлетворительно	работа выполнена в соответствии с утвержденным планом, но не полностью раскрыто содержание каждого вопроса. Обучающимся не сделаны собственные выводы по теме работы. Грубые недостатки в оформлении работы. При защите работы обучающийся слабо владеет материалом, отвечает не на все вопросы
неудовлетворительно	работа выполнена не в соответствии с утвержденным планом, не раскрыто содержание каждого вопроса. Обучающимся не сделаны выводы по теме работы. Грубые недостатки в оформлении работы. При защите работы обучающийся не владеет материалом, не на все вопросы

Комплект вопросов к экзамену по дисциплине

Примерные вопросы к экзамену для оценки компетенции (ОПК-5, ПК-10, ПК-13, ПК-14):

Раздел 1. Производственный контроль на пищевых предприятиях

1. Производственный контроль: определение, цели, задачи.
2. Обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении производственного контроля.
3. Объекты производственного контроля и их периодичность проведения.
4. Виды производственного контроля: ПК на этапах технологического процесса.
5. Виды производственного контроля: ПК на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья.
6. Внеплановые мероприятия по проведению производственного контроля.
7. Правила построения блок-схем технологических процессов.
8. Структура программы производственного контроля.
9. Программа производственного контроля: требования к ППК.
10. Оценка эффективности производственного контроля в пищевой промышленности.

Раздел 2. Организация производственного контроля с применением принципов ХАССП

1. Семь основных принципов системы ХАССП.
2. Технологическая схема производства продуктов питания: анализ рисков.
3. Применение принципов ХАССП на примере производства пельменей.
4. Правила определения контрольных критических точек.
5. Двенадцать шагов внедрения системы ХАССП на предприятиях пищевой промышленности.
6. Перечень документации, необходимый при внедрении системы ХАССП на предприятиях пищевой промышленности.
7. Общий порядок разработки системы ХАССП на предприятии пищевой промышленности.
8. Организация производственного контроля в пищевой промышленности.
9. Практические результаты применения процедур ХАССП на производстве.
10. Внедрение системы ХАССП в мясной промышленности.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении экзамена

Отметка	Критерии оценивания
отлично	выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации
хорошо	выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации
удовлетворительно	не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации
неудовлетворительно	не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации

