

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Позябин Сергей Владимирович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 09.02.2025 14:11:52  
Уникальный программный ключ:  
7e7751705ad67ae2d6295985e0d47050ed024

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**  
Проректор по учебной,  
воспитательной работе  
и молодежной политике  
  
С.Ю. Пигина  
31 августа 2022 г.

*Кафедра  
товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения им.  
С.А. Каспарьянца*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Производственный контроль пищевых производств»**

**направление подготовки**

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**профиль подготовки**

Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства

**уровень высшего образования**

бакалавриат


**форма обучения:** очная

**год приема:** 2021

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:


- ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от «17» июля 2017 г. (с изменениями и дополнениями № 1456 от 26.11.2020);
- Основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- Профессиональный стандарт 01.003 «Педагог дополнительного образования детей и взрослых», приказ Минтруда № 713н от 08 октября 2020 года;
- Профессиональный стандарт 40.062 «Специалист по качеству» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты № 276н от 22 апреля 2021 года;
- Профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты № 602н от 30 августа 2019 года

## РАЗРАБОТЧИКИ:

Старший преподаватель		К.В. Есепенок
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)


## РЕЦЕНЗЕНТ:

доцент кафедры «Управление качеством и товароведение продукции», ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева, к.т.н.


		К.В. Михайлова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения имени С.А. Каспарьянца  
Протокол заседания № 12 от «06» июня 2022 г.

Заведующий кафедрой		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета товароведения и экспертизы сырья животного происхождения  
Протокол заседания № 7 от «27» июня 2022 г.

Председатель комиссии		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

**СОГЛАСОВАНО:**

Начальник учебно-методического управления <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Г.В. Кондратов <i>(ФИО)</i>
Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Ю.П. Жарова <i>(ФИО)</i>
Декан факультета товароведения и экспертизы сырья животного происхождения <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	М.В. Новиков <i>(ФИО)</i>
Директор библиотеки <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Н.А. Москвитина <i>(ФИО)</i>

## 1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ 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.	<b>ПК-15</b> Способен проводить учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	ИД-1 <sub>ПК-15</sub> Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.	Знать: состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения

		ИД-2 <sub>ПК-15</sub> Умеет проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Уметь: проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
		ИД-3 <sub>ПК-15</sub> Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Уметь: использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
2.	<b>ПК-16</b> Способен проводить контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	ИД-1 <sub>ПК-16</sub> 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-2 <sub>ПК-16</sub> 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.	<b>ПК-18</b> Способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	ИД-1 <sub>ПК-18</sub> Знает причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Знать: опасные факторы и выявлять риски на производстве пищевой промышленности; технологические схемы производства продуктов питания животного происхождения на предприятиях пищевой промышленности
		ИД-2 <sub>ПК-18</sub> Умеет выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	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.	<b>ПК-19</b> Способен проводить контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения	ИД-1 <sub>ПК-19</sub> 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-2 <sub>ПК-19</sub> 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-3 <sub>ПК-19</sub> 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-4 <sub>ПК-19</sub> Знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Знать: методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
		ИД-5 <sub>ПК-19</sub> 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-6 <sub>ПК-19</sub> 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. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Производственный контроль пищевых производств» относится к обязательной части учебного плана ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции 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	-	-	-
<b>Общий объем дисциплины</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	-	-	-
<b>Контактная работа:</b>	<b>74,65</b>	<b>74,65</b>	-	-	-
лекции	36	36	-	-	-
занятия семинарского типа, в том числе:	36	36	-	-	-
практические занятия, включая коллоквиумы	36	36	-	-	-
лабораторные занятия	-	-	-	-	-
другие виды контактной работы	2,65	2,65	-	-	-
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>60,35</b>	<b>60,35</b>	-	-	-
изучение теоретического курса	43,35	43,35	-	-	-
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	12	12	-	-	-
другие виды самостоятельной работы	5	5	-	-	-
<b>Промежуточная аттестация:</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	-	-	-
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.	Производственный контроль на пищевых предприятиях	12	6	-	34,35	ПК-15.1, ПК-15.2, ПК-15.3, ПК-16.1, ПК-16.2, ПК-18.1, ПК-18.2, ПК-19.1, ПК-19.2, ПК-19.3, ПК-19.4, ПК-19.5, ПК-19.6
2.	Организация производственного контроля с применением принципов ХАССП	24	30	-	26	ПК-15.1, ПК-15.2, ПК-15.3, ПК-16.1, ПК-16.2, ПК-18.1, ПК-18.2, ПК-19.1, ПК-19.2, ПК-19.3, ПК-19.4, ПК-19.5, ПК-19.6
	Итого:	36	36	-	60,35	ПК-15.1, ПК-15.2, ПК-15.3, ПК-16.1, ПК-16.2, ПК-18.1, ПК-18.2, ПК-19.1, ПК-19.2, ПК-19.3, ПК-19.4, ПК-19.5, ПК-19.6

## 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.	4
		Организация производственного контроля. Программа производственного контроля. Требования к программе производственного контроля (ПШК).	4
		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.	4
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.	6
		Внедрение системы ХАССП в пищевой промышленности.	6
		Технологические схемы производства в пищевой промышленности. Организация контроля качества на предприятиях пищевой промышленности.	4
		Принципы разработки блок-схем. Разработка блок-схем технологических процессов производства	4
		Практические результаты применения процедур ХАССП на производстве. Перечень документации, необходимый при внедрении системы ХАССП.	4

### 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.	2
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.	2
		Построение блок-схем технологических процессов производства молока и молочных продуктов.	2
		Построение блок-схем технологических процессов производства рыбы и рыбных продуктов.	2
		Анализа опасных факторов. Практическая работа с документами, учитываемыми при разработке ХАССП.	2
		Принципы классификации предупреждающих действий в отношении опасных	6



		факторов. Алгоритм выявления критических контрольных точек на операции входного контроля. Алгоритм выявления критических контрольных точек в технологическом процессе.	
		Анализ опасных факторов и выявление рисков.	2
		Выявление критических контрольных точек (ККТ) на стадии входного контроля сырья и материалов.	4
		Выявление критических контрольных точек (ККТ) в технологических процессах производства.	4
		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	10,35
		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	6
		Санитарно-гигиенический контроль производства пищевых продуктов.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме	8
		Информационные технологии в мясной промышленности.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме	6
		Программа производственного контроля.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме	4
		Коллоквиум	Подготовка к коллоквиуму по разделу дисциплины	2
2.	Организация производственного контроля с применением принципов ХАССП	Производственный контроль, основанный на принципах ХАССП.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме	4
		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	6
		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	6
		Коллоквиум	Подготовка к коллоквиуму по разделу дисциплины	2
		Организация производственного контроля	Выполнение индивидуальных заданий	8

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

### 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: 09.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / А. А. Кунаков, Б. В. Уша, О. И. Кальницкая [и др.] ; под ред. А. А. Кунакова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 234 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ISBN 978-5-16-005442-1. — Текст : электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1077338> (дата обращения: 09.06.2022). — 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: 09.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Криштофович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум : учеб. пособие / В.И. Криштофович ; 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2013. — 587 с. — ISBN 978-5-394-02110-7. Текст: непосредственный.

### 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. Беспанев. — 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: 09.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Урбан, В. Г. (сост.). Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / В. Г. Урбан (сост.) ; 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: 09.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Федюкин, В.К., Управление качеством производственных процессов : учебное пособие / В.К. Федюкин. — Москва : КноРус, 2021. — 229 с. — ISBN 978-5-406-08826-5. — URL: <https://book.ru/book/941523> (дата обращения: 09.06.2022). — Текст : электронный.

## Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
<b>Информационно-справочные системы</b>			
1.	Электронный фонд правовой и нормативно-технической информации	<a href="https://docs.cntd.ru/">https://docs.cntd.ru/</a>	Режим доступа: свободный доступ
2.	Консультант Плюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	Режим доступа: свободный доступ
<b>Электронно-библиотечные системы</b>			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «Book.ru»	<a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	<a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
4.	РУКОНТ : национальный цифровой ресурс	<a href="https://rucont.ru">https://rucont.ru</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
<b>Профессиональные базы данных</b>			
1.	PubMed	<a href="https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/">https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
<b>Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина</b>			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	<a href="https://portal.mgavm.ru/login/index.php">https://portal.mgavm.ru/login/index.php</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей

## Методическое обеспечение:

Отсутствует

## 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	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/</a>
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/</a>
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/</a>

## 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; рН-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*  
*товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения им.*  
*С.А. Каспарьянца*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

«Производственный контроль пищевых производств»

**направление подготовки**

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**профиль подготовки**

Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства

**уровень высшего образования**

бакалавриат

**форма обучения:** очная

**год приема:** 2022

## 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
3. Индивидуальное задание

**Промежуточная аттестация по дисциплине осуществляется в формах:**

1. 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
<b>ПК-15</b>			
Знать: состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	Глубокие знания о составе, функциях и возможностях использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании о составе, функциях и возможностях использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о составе, функциях и возможностях использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о составе, функциях и возможностях использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного	Уметь в совершенстве проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями;	Отлично	Высокий



<p>происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>		
	<p>Уметь проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Уметь частично проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Неумение проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ПК-16</b>			
<p>Знать: виды и программу производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности с применением принципов ХАССП; технологические схемы производства продуктов питания животного происхождения в пищевой промышленности</p>	<p>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</p>	Отлично	Высокий
	<p>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</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>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</p>	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 технологических линиях предприятий пищевой промышленности	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 автоматизированных технологических линиях предприятий пищевой промышленности	Хорошо	Повышенный
	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
<b>ПК-18</b>			
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
	Несущественные 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 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 питания животного происхождения на предприятиях пищевой промышленности	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: выявлять критические контрольные точки (ККТ) на стадии входного контроля сырья и материалов, а также на всех стадиях технологического процесса изготовления	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	Хорошо	Повышенный

продуктов питания животного происхождения; определять риски технологических схем производства в пищевой промышленности	материалов, а также на всех стадиях технологического процесса изготовления продуктов питания животного происхождения; определять риски технологических схем производства в пищевой промышленности		
	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
	Неумение 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
<b>ПК-19</b>			
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  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  специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения  методики расчета и подбора технологического оборудования для	Глубокие знания назначений, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения; 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; специализированного программного обеспечения и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения; методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании назначений, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения; 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; специализированного программного обеспечения и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения; 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 назначений, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на	Удовлетворительно	Пороговый

<p>организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения; 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; специализированного программного обеспечения и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения; методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>		
	<p>Отсутствие знаний назначений, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения; 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; специализированного программного обеспечения и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения; методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p>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</p> <p>использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем</p>	<p>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; 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</p>	Отлично	Высокий
	<p>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; 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</p>	Хорошо	Повышенный

безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения	производства продуктов питания животного происхождения		
	Уметь частично 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; 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 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; 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

### 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	ПК-15.1, ПК-15.2, ПК-15.3, ПК-16.1, ПК-16.2, ПК-18.1, ПК-18.2, ПК-19.1, ПК-19.2, ПК-19.3, ПК-19.4, ПК-19.5, ПК-19.6
2.	Организация производственного контроля с применением принципов ХАССП	1. Опрос 2. Тест 3. Индивидуальные задания	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий 3. Банк индивидуальных заданий	ПК-15.1, ПК-15.2, ПК-15.3, ПК-16.1, ПК-16.2, ПК-18.1, ПК-18.2, ПК-19.1, ПК-19.2, ПК-19.3, ПК-19.4, ПК-19.5, ПК-19.6

#### Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

#### Очная форма обучения:

- 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);
- комплект индивидуальных заданий - 5 шт. (Приложение 3).

##### **Оценочные материалы для промежуточной аттестации:**

- комплект вопросов к экзамену по дисциплине – 20 шт. (Приложение 4).



### Комплект вопросов для опроса по дисциплине

Примерный перечень контрольных вопросов для оценки компетенции (ПК-15, ПК-16, ПК-18, ПК-19):

#### 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 (ПК-15, ПК-16, ПК-18, ПК-19):

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%:

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

**Комплект тем для индивидуальных заданий по дисциплине**Примерный перечень тем для оценки компетенции (ПК-15, ПК-16, ПК-18, ПК-19):

1. Организация производственного контроля в цехе убой сельскохозяйственной птицы.
2. Организация производственного контроля в цехе по производству мясных полуфабрикатов в тесте.
3. Организация производственного контроля в цехе по производству вареной колбасы.
4. Организация производственного контроля в кисломолочном цеху.
5. Организация производственного контроля в творожном цеху.

**Критерии оценивания учебных действий обучающихся при выполнении индивидуального задания**

Отметка	Критерии оценивания
отлично	выполнены все требования к написанию и защите: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы
хорошо	основные требования к индивидуальным заданиям и их защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы
удовлетворительно	имеются существенные отступления от требований. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод
неудовлетворительно	тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы

**Комплект вопросов к экзамену по дисциплине**

Примерные вопросы к экзамену для оценки компетенции (ПК-15, ПК-16, ПК-18, ПК-19):

**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

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ**

«Производственный контроль пищевых производств»

**Направление подготовки:** 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Форма обучения:** очная

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения им. С.А. Каспарьянца

Протокол заседания № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

Заведующий кафедрой

*(должность)*

М.В. Горбачева

*(подпись, дата)*

*(ФИО)*

Изменение пункта	Содержание изменения