

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 13.07.2022 11:40:22

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

## Аннотация к рабочей программе

### Дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»

**Цель преподавания дисциплины** изучение основных положений управления качеством пищевых продуктов. Знание принципиальных положений организации систем управления качеством позволит организовать производство продуктов питания в соответствии с установленными требованиями стандартов и потребительского рынка.

#### **Задачи изучения дисциплины:**

- овладение студентами основными знаниями по теории и практике систем управления качеством пищевых продуктов; по внедрению систем управления качеством продуктов питания; об основных системах и моделях управления качеством продукции.

- знание принципиальных положений организации систем управления качеством позволит организовать производство продуктов питания в соответствии с установленными требованиями стандартов и потребительского рынка.

#### **Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

ПК-3 - способность владеть методами технокимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

ПК-8 - готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

ПК-22 - способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности;

ПК-24 - способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья.

#### **Разделы дисциплины**

История менеджмента качества в России и за рубежом.

Первые системы управления качеством пищевой продукции.

Современное отношение к менеджменту качества и безопасности продуктов в России и за рубежом.

Динамика развития форм и методов работ по качеству.

Основные мировые модели управления качеством.

Значение качества на мировом рынке.

Системный подход к качеству.

Основные школы и направления управления качеством.

Отечественные системы управления качеством.

Механизм управления качеством.  
Основные факторы, влияющие на качество.  
Условия обеспечения качества продукции.  
Режимы механизма управления качеством.  
Основные положения и содержание плана по качеству.  
Основные категории управления качеством.  
Объект, цель, субъект, специальные функции, методы и средства управления качеством продукции.  
Краткая характеристика основных типов методов управления качеством.  
Термины «система качества» и «система управления качеством продукции», «модель качества».  
Классификация моделей качества по назначению: абстрактно-исследовательские, абстрактно-проектировочные и абстрактно-нормативные.  
Классификация моделей качества по виду – описательные, графические и смешанные.  
Жизненный цикл продукции и его основные стадии.  
Уровни управления качеством продукции.  
Основные виды деятельности на различных уровнях управления качеством.  
Организационная структура Российской системы стандартизации и сертификации.  
Схемы и структура процессов сертификации.  
Специальные функции управления качеством продукции.  
Основные контуры графической модели комплексной системы управления качеством – параметрический, функциональный и организационно-трудовой.  
Технологический треугольник Фейгенбаума (американская модель качества).  
Японская модель качества.  
Системы качества и нововведения.  
Эволюция подходов к управлению качеством.  
Стандартизация – основа нормативно-методического комплексной системы управления качеством продукции.  
Особенности стандартов ИСО серии 9000. Основные положения Total Quality Management (TQM).  
Принципы и структура построения систем сертификации.  
Десять причин и преимуществ, получаемых предприятиями в результате сертификации системы качества.  
Примерная программа работ по доведению действующей на предприятии системы качества до уровня соответствия требованиям МС ИСО серии 9000.  
Основные методы сертификационного сопровождения проектов.  
Изменчивость технологического процесса и ее влияние на менеджмент качества продукции.

Показатель устойчивости процесса-условно приемлемый, приемлемый и «мировой уровень».

Систематические, специальные и случайные причины вариабельности, их основные признаки.

Содержание принципа «ориентация на внутреннего потребителя».

Менеджмент, ориентированный на продукт или процесс.

Основные обязанности менеджера.

Обязанности менеджера в модели контуров управления в процесс ориентированной организации. Цикл PDSA (Plan, Do, Study, Act).

Программа внедрения менеджмента процессов.

Менеджмент бизнес-процессов.

Основные задачи менеджера.

Сравнение операционного и бизнес-процесса.

Центральные бизнес-процессы и базовые конкурентные преимущества

Реинжининг бизнес-процессов, его основы.

Основные стадии реинжининга.

Взаимосвязь методических и психологических аспектов.

Модель EFQM (Европейская модель совершенства качества).

Структура критерия возможностей и результатов.

Оценка по принципу «RADAR».

Сбалансированная система показателей, краткая характеристика.

Ориентирование сотрудников предприятия и организации и повышение их квалификации. Модель Европейского Фонда Управления качеством (EFQM).

Ориентирование сотрудников как управленческая задача.

Планирование производства или оказания услуг.

Содержание процесса планирования.

Результаты планирования (штучное и серийное производство, оказание услуг).

Сохранение продукта и услуги.

Основные задачи логистики складского хозяйства.

Примеры ведения складского хозяйства.

Поставка продукции или оказание услуги.

Основные аспекты контроля качества готовой продукции.

Требования к инструкциям по упаковке и консервации продукции.

Сервисное обслуживание.

Задачи службы сервиса.

Претензии потребителей и их причины.

Партнерские отношения с поставщиками.

Критерии оценки поставщика.

Функция документации системы менеджмента качества (СМК) и ее значение.

Требования к документации.

Вид и объем документации.

Структура документации СМК.

Пирамида документации.  
Форма документации СМК.  
Руководство по качеству, его структура.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ Юго-

Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:  
Декан факультета  
государственного управления  
*(наименование ф-та полностью)*  
и международных отношений  
И.В. Минакова  
*(подпись, инициалы, фамилия)*  
« 31 » 08 2017 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Системы менеджмента безопасности пищевой продукции  
*(наименование дисциплины)*

направление подготовки (специальность) 19.03.02  
*(цифр согласно ФГОС)*

Продукты питания из растительного сырья  
*и наименование направления подготовки (специальности)*  
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
*наименование профиля, специализации и магистерской программы*

Форма обучения заочная  
*(очная, очно-заочная, заочная)*

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования направления подготовки (специальности) 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол № 1 «28» 09 2015 г.

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов по направлению подготовки (специальности) 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» на заседании кафедры Товароведение, технология и экспертиза товаров «30» 08 2014 г. протокол № 1

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ Пьяникова Э.А. Пьяникова

Разработчик программы к.э.н., доцент Пикалова М.Б. Пикалова

Согласовано:

Директор научной библиотеки Макаровская В.Г. Макаровская

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02, одобренного Ученым советом университета протокол № 1 «28» 09 2015 г. на заседании кафедры ТТ и ЭТ протокол № 05 от 25.06.2018  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ Пьяникова Э.А. Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02, одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «26» 03 2018 г. на заседании кафедры ТТ и ЭТ протокол № 18 от 19.06.2018  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ Пьяникова Э.А. Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02, одобренного Ученым советом университета протокол № 11 «29» 06 2020 г. на заседании кафедры ТТ и ЭТ протокол № 17 от 19.06.2020  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ Пьяникова Э.А. Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «23» 03 2019 г. на заседании кафедры ТТ и ТТ №8 от 25.06.2021  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «25» 02 2020 г. на заседании кафедры ТТ и ТТ протокол №15 от 24.06.2022  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров  
\_\_\_\_\_  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров  
\_\_\_\_\_  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров  
\_\_\_\_\_  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой \_\_\_\_\_

# **1 Планируемые результаты обучения, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОП**

## **1.1 Цель преподавания дисциплины**

Целью преподавания дисциплины является обеспечение у студентов формирования знаний в области санитарного законодательства, действующего на предприятиях пищевой промышленности, а также в области управления качеством и безопасностью продуктов питания из растительного сырья.

## **1.2 Задачи изучения дисциплины**

Основными задачами изучения дисциплины являются:

- приобретение знаний по вопросам качества и безопасности пищевых продуктов в России и на международном уровне;
- приобретение знаний в области действующих норм безопасности продуктов питания и продовольственного сырья;
- приобретение знаний о влиянии различных неблагоприятных факторов и фальсификаций на качество пищевых продуктов.
- приобретение знаний в области системы менеджмента безопасности пищевой промышленности при производстве продукции;
- формирование умений по анализу рисков и управлению опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции;
- приобретение навыков по работе с нормативно-технической документацией

## **1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Обучающиеся должны **знать**:

- инструменты и методы управления качеством на различных этапах жизненного цикла продукции и услуг;
- законодательные и нормативные документы при осуществлении управления качеством пищевой продукции;
- международные стандарты в области систем менеджмента качества пищевой и перерабатывающей промышленности;
- основные положения системы менеджмента качества пищевой и перерабатывающей промышленности;
- основные положения международного стандарта ISO 22000:2005;
- принципы систем менеджмента качества;
- способы оценки систем менеджмента безопасности пищевой продукции;

**Уметь:**

- использовать нормативно-правовую документацию в своей деятельности;
- организовывать работу по обеспечению качества продукции путем разработки и внедрения систем менеджмента качества на основе международных стандартов ИСО серии 9000.

**Владеть:**

- навыками разработки системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, по требованиям ИСО 22000:2005; ХАССП;
- навыками применения статистических методов контроля качества продукции и принципов управления качеством безопасности пищевых продуктов в коммерческой деятельности предприятия.

У обучающихся формируются следующие компетенции:

способностью владеть методами технокимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);

готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);

способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности (ПК-22);

способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-24).

## **2 Указание места дисциплины в структуре образовательной программы**

«Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» представляет дисциплину с индексом Б1.Б.21 вариативной части обязательных дисциплин учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», изучаемую на 2 курсе в 4 семестре.

## **3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 4 зачетных единиц (з.е), 144 академических часов.

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	144

Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	54,15
в том числе	
лекции	18
лабораторные занятия	не предусмотрено
практические занятия	36
экзамен	0.15
зачет	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
расчетно-графическая (контрольная) работа	не предусмотрена
Аудиторная работа (всего):	54
в том числе:	
лекции	18
лабораторные занятия	не предусмотрено
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	<del>54</del> 56,25 (2)
Контроль/экс	<del>36</del> 27

#### 4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

##### 4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 – Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
1	История развития систем управления качеством продукции .Понятие качества и безопасности продукции.	Российское законодательство в области качества. Международные организации по стандартизации. Стандарты ИСО серии 9000. Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции ХАССП и GMP. <i>Определение понятия «качество».</i> Формы и методы обеспечения качества и этапы их развития. Системы управления качеством в международной практике. Существующие подходы к управлению качеством.
2	Принципы всеобщего управления качеством	Потребитель, руководитель, персонал, комплексный и системный подходы, экономика качества.
3	Система менеджмента качества при производстве пищевой продукции.	Цели и основные этапы разработки и внедрения СМК. Типы организационных структур. Управление ключевыми процессами на предприятиях пищевой промышленности Требования к документации СМК Разработка, согласование, утверждение докумен-

		тов. Управление документацией СМК. Ответственность руководства. Менеджмент ресурсов, жизненного цикла продукции
4	Аудит СМК.	Внутренний и внешний аудит СМК
5	Контроль качества пищевой продукции.	Показатели качества. Факторы, влияющие на качество. Квалиметрические методы определения показателей качества. Контроль как одно из средств обеспечения качества. Методы и средства контроля качества. Компьютерные системы контроля качества
6	Методы и способы управления качеством.	Статистические методы управления процессами. Статистические методы контроля и управления качеством.

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел учебной дисциплины	Виды учебной деятельности (в часах)			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра). Форма промежуточной аттестации (по семестрам)	Компетенции
		лек.	лаб.(№)	пр.(№)			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	<i>История развития систем управления качеством продукции .Понятие качества и безопасности продукции.</i>	-	-	1	У-1 У-2 У-3	3 неделя С,Т	ПК- 8 ПК-22
2	<i>Принципы всеобщего управления качеством</i>	1	-	-	У-1 У-2 У-3	бнеделя С,Т	ПК- 8 ПК-22
3	<i>Система менеджмента качества при производстве пищевой продукции.</i>	1	-	2-3	У-1 У-2 У-3	10 неделя С,Т	ПК- 8 ПК-22 ПК-24
4	<i>Аудит СМК.</i>	-	-	4	У-1 У-2 У-3	14 неделя С,Т	ПК- 3 ПК-8 ПК-22
5	<i>Контроль качества пищевой продукции.</i>	1	-	5	У-1 У-2 У-3 М-1	16 неделя С ,Т,3	ПК- 3 ПК-8 ПК-24 ПК-22
6	<i>Методы и способы</i>	1	-	6	У-1	18неделя	ПК- 3ПК-8

	управления качеством.				У-2 У-3 М-1	С,Т	ПК-22
<b>Итого</b>		4	-	6		Э 7 семестр	

#### 4.2.1 Лабораторные работы и (или) практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование практического (семинарского) занятия	Объем час.
1	2	3
1.	<i>Понятие качества и безопасности продукции.</i> Определение понятия «качество». Формы и методы обеспечения качества и этапы их развития. Системы управления качеством в международной практике. Существующие подходы к управлению качеством.	1
2.	Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации.	1
3	Требования к документации СМК. Разработка, согласование, утверждение документов. Управление документацией СМК. Ответственность руководства. Менеджмент ресурсов, жизненного цикла продукции.	1
4	Идентификация потенциального риска или рисков. Выявление критических контрольных точек в производстве. Установление и соблюдение предельных значений параметров.	1
5.	Разработка системы мониторинга. Разработка процедур внутренних проверок. Аудит СМК. Внутренний и внешний аудит СМК	1
6	Контроль как одно из средств обеспечения качества. Методы и средства контроля качества. Компьютерные системы контроля качества.	1
	<b>Итого:</b>	<b>6</b>

Таблица 4.3 - Самостоятельная работа студентов

№	Наименование раздела дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1.	Углубленное изучение темы <i>«История развития систем управления качеством продукции Понятие качества и безопасности продукции»</i> . «Подготовка к экзамену»	1-3 неделя семестра	9/10
2.	Углубленное изучение темы <i>Принципы всеобщего управления качеством</i> Потребитель, руководитель, персонал, комплексный и системный подходы, экономика качества. «Подготовка к экзамену»	4-6 неделя семестра	9/10
3.	Углубленное изучение темы <i>Система менеджмента качества при производстве пищевой продукции</i> . Цели и основные этапы разработки и внедрения СМК. Типы организационных структур. Управление ключевыми процессами на предприятиях пищевой промышленности. Требования к документации СМК. Разработка, согласование, утверждение документов. Управление документацией СМК. Ответственность руководства. Менеджмент ресурсов, жизненного цикла продукции «Подготовка к экзамену»	7-9 неделя семестра	9/10
4	Углубленное изучение темы <i>Аудит СМК</i> . Внутренний и внешний аудит СМК «Подготовка к экзамену»	10-12 неделя семестра	9/10
5	Углубленное изучение темы <i>Контроль качества пищевой продукции</i> . Показатели качества. Факторы, влияющие на качество. Квалиметрические методы определения показателей качества. Контроль как одно из средств обеспечения качества. Методы и средства контроля качества. Компьютерные системы контроля качества «Подготовка к экзамену»	13-15 неделя семестра	9/10
6	Углубленное изучение темы <i>Методы и способы управления качеством</i> . Статистические методы управления процессами. Статистические методы контроля и управления качеством. «Подготовка к экзамену»	16-18 неделя семестра	9/12,85
	Всего:		54/62,85

### 5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплины пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным

оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

*библиотекой университета:*

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

- *кафедрой:* путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;

- путем представления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств;

- путем разработки:

- методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;

- тем эссе и рефератов;

- вопросов к зачету;

- методических указаний к выполнению практических работ и

- т.д. *типографией университета:*

- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;

- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

## **6 Образовательные технологии**

В соответствии с требованиями ФГОС и Приказа Министерства образования и науки РФ от 05 апреля 2017 г. № 301 по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков студентов. В рамках дисциплины предусмотрены встречи со специалистами торговых предприятий г. Курска. Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет 22,2% процента от аудиторных занятий согласно УП (по учебному плану 2 часа).

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час.
1	Лекция. Тема 1. <i>История развития систем управления качеством продукции</i> Понятие качества и безопасности продукции. Российское законодательство в		2

<p>области качества. Международные организации по стандартизации. Стандарты ИСО серии 9000. Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции ХАССП и GMP. <i>Определение понятия «качество»</i>. Формы и методы обеспечения качества и этапы их развития. Системы управления качеством в международной практике. Существующие подходы к управлению качеством.</p>	<p>Лекция-визуализация</p>	
<p>Итого:</p>	<p>2</p>	

## 7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

### 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули), при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
- способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3)	Пищевая микробиология Пищевая химия Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья Сырьё и основные сырьевые компоненты технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов Современные методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов (специальные главы) Преддипломная практика Подготовка и защита ВКР
- готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8)	Правоведение Метрология стандартизация и сертификация Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции Современные методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов (специальные главы) Преддипломная практика Подготовка и защита ВКР
- способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управ-	Метрология стандартизация и сертификация Практика по полу-	Системы менеджмента безопасности пищевой про-	Научно-исследовательская работа Преддипломная

ленческой и предпринимательской деятельности (ПК-22)	чению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	дукции	практика Подготовка и защита ВКР
- способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-24)	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		Подготовка и защита ВКР

*\*Этапы для РПД всех форм обучения определяются по учебному плану очной формы обучения следующим образом:*

Этап	Учебный план очной формы обучения/ семестр изучения дисциплины		
	Бакалавриат	Специалитет	Магистратура
<i>Начальный</i>	1-3 семестры	1-3 семестры	1 семестры
<i>Основной</i>	4-6 семестры	4-6 семестры	2 семестры
<i>Завершающий</i>	7-8 семестры	7-10 семестры	3-4 семестры

**\*\*** Если при заполнении таблицы обнаруживается, что один или два этапа не обеспечены дисциплинами практиками, НИР, необходимо:

- при наличии дисциплины, изучающийся в разных семестрах, - распределить их по этапам в зависимости от № семестра изучения (начальный этап соответствует более раннему семестру, основной и завершающий – более поздним семестрами);

- при наличии дисциплин, изучающихся в одном семестре, - все дисциплины указать для всех этапов.

## **7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень (удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
- способностью владеть методами техноконтроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых	<i>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от об-</i>	<b>Знать:</b> методы техноконтроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	<b>Знать:</b> преобладающие методы техноконтроля качества сырья, полуфабрикатов и гото-	<b>Знать:</b> в совершенстве методы техноконтроля качества сырья, полуфабрикатов и

изделий (ПК-3)/основной	<p><i>щего объема ЗУН, установленных в п.1.3 РПД</i></p> <p><i>2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</i></p> <p><i>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</i></p>	<p><b>Уметь:</b> использовать методы технологического контроля качества для оценки сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</p> <p><b>Владеть:</b> навыками использования методов технологического контроля качества для оценки сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</p>	<p>вых изделий</p> <p><b>Уметь:</b> использовать преобладающие методы технологического контроля качества для оценки основных видов растительного сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</p> <p><b>Владеть:</b> самостоятельными навыками использования преобладающие методы технологического контроля качества для оценки основных видов растительного сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</p>	<p>готовых изделий</p> <p><b>Уметь:</b> использовать в совершенстве методы технологического контроля качества для оценки большинства видов растительного сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</p> <p><b>Владеть:</b> в совершенстве навыками использования преобладающие методы технологического контроля качества для оценки основных видов растительного сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</p>
- готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8)/основной	<p><i>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от щего объема ЗУН, установленных в п.1.3 РПД</i></p> <p><i>2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</i></p>	<p><b>Знать:</b> - основные показатели качества в соответствии с требованиями нормативной документации</p> <p><b>Уметь:</b> - оценивать качество и безопасность продуктов питания на соответствие требованиям нормативных документов</p> <p><b>Владеть:</b> - основными приемами и средствами оценки качества</p>	<p><b>Знать:</b> - основные показатели качества в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</p> <p><b>Уметь:</b> - самостоятельно оценивать качество и безопасность продуктов питания на соответствие требованиям нормативных документов</p> <p><b>Владеть:</b> - самостоятельно</p>	<p><b>Знать:</b> в совершенстве основные показатели качества в соответствии с требованиями нормативной документации</p> <p><b>Уметь:</b> - в совершенстве оценивать качество и безопасность продуктов питания на соответствие требованиям нормативных документов</p> <p><b>Владеть:</b> - в совершенстве приемами и</p>

	3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях	и безопасности продуктов на соответствие нормативным документам	основными приемами и средствами оценки качества и безопасности продуктов на соответствие нормативным документам	средствами оценки качества и безопасности продуктов на соответствие нормативным документам
- способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности (ПК-22)/основной	1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.1.3 РПД  2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков  3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях	<b>Знать:</b> - принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой деятельности  <b>Уметь:</b> - выстраивать алгоритм проведения и использования системы менеджмента качества  <b>Владеть:</b> - методикой выстраивания алгоритма проведения менеджмента качества как основы управленческой деятельности	<b>Знать:</b> -принципы системы менеджмента качества, подтверждения соответствия и других видов управленческой деятельности;  <b>Уметь:</b> - самостоятельно выстраивать алгоритм проведения и использования системы менеджмента качества  <b>Владеть:</b> - самостоятельно методикой выстраивания алгоритма проведения менеджмента качества как основы управленческой деятельности	<b>Знать:</b> - системные подходы, правила и порядок проведения менеджмента качества, подтверждения соответствия и других видов управленческой деятельности;  <b>Уметь:</b> - использовать системные подходы, правила и порядок проведения системы менеджмента качества пищевых продуктов  <b>Владеть:</b> - системными подходами, правилами и порядком проведения менеджмента качества как основы управленческой деятельности
- способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требованиями при проектировании пи-	1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема	<b>Знать:</b> -нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых продуктов	<b>Знать:</b> - основные нормативные документы и исходные данные, определяющие требования при проектировании	<b>Знать:</b> -в совершенстве нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых пред-

<p>щевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-24)/начальный, основной</p>	<p><i>ма ЗУН, установленных в п.1.3 РПД</i></p> <p><i>2.Качество освоенных обучающимся знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</i></p>	<p><b>Уметь:</b> пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий</p> <p><b>Владеть:</b> навыками в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>пищевых предприятий</p> <p><b>Уметь:</b> самостоятельно пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий</p> <p><b>Владеть:</b> самостоятельными навыками в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>предприятий</p> <p><b>Уметь:</b> в совершенстве пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий</p> <p><b>Владеть:</b> в совершенстве сбором исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p>
---	---	---	--	--

### 7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Таблица 7.3 – Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее частей)	Технология формирования	Оценочное средство		Описание шкал оценивания
				Наименование	№№ Задания	
1	2	3	4	5	6	7
1	История развития систем управления качеством продукции .Понятие качества и безопасности продукции.	ПК- 8 ПК-22	Лекция, СРС, практическая работа	Тесты Собеседование	1-25 МУ-2 1-6	Согласно табл. 7.2

2	Принципы всеобщего управления качеством	ПК- 8 ПК-22	Лекция, СРС, практическая работа	Тесты	26-35	Согласно табл. 7.2
3	Система менеджмента качества при производстве пищевой продукции.	ПК- 3 ПК-8,ПК-22,ПК-24	Лекция, СРС, практическая работа	Тесты	36-47	Согласно табл. 7.2
4	Аудит СМК.	ПК- 3,ПК-8 ПК-22	Лекция, СРС, практическая работа	Собеседование	МУ-2 6-13	Согласно табл. 7.2
5	Контроль качества пищевой продукции.	ПК- 3,ПК-8 ПК-22,ПК-24	Лекция, СРС, практическая работа	Собеседование	МУ-2 13-16	Согласно табл. 7.2
6	Методы и способы управления качеством.	ПК- 3,ПК-8 ПК-22	Лекция, СРС, практическая работа	Тесты	48-56	Согласно табл. 7.2

#### 7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

- Положение П 02.016–2015 «О балльно-рейтинговой системе оценки качества освоения образовательных программ»;

- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы. Для текущего контроля по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
Практическая работа №1 <i>Понятие качества и безопасности продукции.</i> Определение понятия «качество». Формы и методы обеспечения качества и этапы их разви-	0	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»

тия. Системы управления качеством в международной практике. Существующие подходы к управлению качеством.				
Практическая работа №2 Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации.	0	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №3 Требования к документации СМК. Разработка, согласование, утверждение документов. Управление документацией СМК. Ответственность руководства. Менеджмент ресурсов, жизненного цикла продукции.	0	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №4 Идентификация потенциального риска или рисков. Выявление критических контрольных точек в производстве. Установление и соблюдение предельных значений параметров.	0	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №5 Разработка системы мониторинга. Разработка процедур внутренних проверок. Аудит СМК. Внутренний и внешний аудит СМК	0	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №6 Контроль как одно из средств обеспечения качества. Методы и средства контроля качества. Компьютерные системы контроля качества.	0	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №7 Построение блок-схемы производственного процесса. Анализ рисков по диаграмме.	0	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №8 Метод «Дерева принятой решения» для определения ККТ. «Дерево принятия решений» по выявлению ККТ.	0	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическая работа №9 Форма	0	Выполнил, но «не	2	Выполнил и «за-

рабочего листа контроля качества и безопасности продукции.		защитил»		щитил»
СРС	0	Выполнил, но «не защитил»	18	Выполнил и «защитил»
Итого	0		36	
Посещение занятий	0		14	
Экзамен	0		60	
ИТОГО	0		100	

Для *промежуточной аттестации*, проводимой в форме тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ - 16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме –3балла,
- задание в открытой форме –3балла,
- задание на установление правильной последовательности –3балла,
- задание на установление соответствия –3балла,
- решение задачи –15баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование - 60 баллов.

## **8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **8.1. Основная литература**

1. Управление качеством [Текст] : учебное пособие / С. А. Гладышев [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - Старый Оскол : ТНТ, 2011 - . Т. 1. - 424 с.
2. Управление качеством [Текст] : учебное пособие / С. А. Гладышев [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - Старый Оскол : ТНТ, 2011 - . Т. 2. - 484 с.
3. Морозова, Ольга Леонидовна. Управление качеством в малом бизнесе [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. Л. Морозова ; Минобрнауки России, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Юго-Западный государственный университет". - Курск : ЮЗГУ, 2013. - 168 с.
4. Морозова, Ольга Леонидовна. Управление качеством в малом бизнесе [Текст] : учебное пособие / О. Л. Морозова ; Минобрнауки России, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Юго-Западный государственный университет". - Курск : ЮЗГУ, 2013. - 168 с.

## 8.2. Дополнительная

5. Гаффорова Е.Б., Шушарина Т.Е., Цыпленкова М.В., Моисеенко И.В., Гуремина Н.В. Менеджмент в пищевой промышленности: Учебное пособие Издательство "Академия Естествознания" 2011. -175 с. / Электронная библиотека «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» -<http://window.edu.ru/>

6. Гаффорова Е.Б., Шушарина Т.Е., Цыпленкова М.В., Моисеенко И.В., Гуремина Н.В. Менеджмент в пищевой промышленности: Учебное пособие Издательство "Академия Естествознания" 2011. -175 с. / Электронная библиотека «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» - <http://window.edu.ru/>

7. Румянцев, Е.К. Экономический анализ системы менеджмента качества предприятия пищевой промышленности (на примере ОАО «Кондитерская фирма «ТАКФ»): монография / Е.К. Румянцев, А.В. Тен, Б.И. Герасимов; под ред. д-ра экон. наук, проф. Б.И. Герасимова. – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. ун-та, 2009. – 100 с. / Электронная библиотека «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» -<http://window.edu.ru/>

## 8.3 Перечень методических указаний

1. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению практических работ для студентов очной и заочной форм обучения / Юго-Западный государственный университет, Кафедра товароведения, технологии и экспертизы товаров : сост. М.Б. Пикалова. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 89 с.

2. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению самостоятельной работы для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Западный государственный университет, Кафедра товароведения и экспертизы товаров : сост. М.Б. Пикалова. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 21 с.

## 8.4. Другие учебно-методические материалы

Отраслевые научно-технические журналы в библиотеке университета.

## 9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru>
2. Научная электронная библиотека eLibrary - <http://elibrary.ru>
3. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина - <http://www.prilib.ru>
4. Информационная система «Национальная электронная библиотека» - <http://изб.рф/>
5. Электронная библиотека ЮЗГУ - <http://library.kstu.kursk.ru>

Современные профессиональные базы данных:

1. БД «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ)» - <http://www.diss.rsl.ru>
2. БД «Polpred.com Обзор СМИ» - <http://polpred.com>
3. БД периодики «East View» - <http://www.dlib.estview.com/>
4. База данных Questel Orbit - <http://www.questel.com>
5. База данных Web of Science - <http://www.apps.webofknowledge.com>
6. База данных Scopus - <http://www.scopus.com/>

Информационные справочные системы:

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно-аналитическая система Science Index – электронный читальный зал периодических изданий научной библиотеки.

## **10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Основными видами аудиторной работы студента при изучении дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» являются лекции и практические занятия. Студент не имеет права пропускать занятия без уважительных причин.

На лекциях излагаются и разъясняются основные понятия темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы. В ходе лекции студент должен внимательно слушать и конспектировать материал.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия, которые обеспечивают: контроль подготовленности студента; закрепление учебного материала; приобретение опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты готовить рефераты по отдельным темам дисциплины, выступать на занятиях с докладами. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, защиты отчетов по практическим работам, а также по результатам докладов.

Преподаватель уже на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, промежуточный контроль путем отработки студентами пропущенных лекции, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному усвоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» с целью усвоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» - закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки самостоятельного анализа особенностей дисциплины.

## **11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

Операционная система Windows 7 Libre office Microsoft Office 2016  
Лицензионный договор №S0000000722 от 21.12.2015 г. С ООО «АйТи46»,  
лицензионный договор №K0000000117 от 21.12.2015 г. С ООО «СМСКанал»  
Антивирус Касперского Лицензия 156А-160809-093725-387-506.

## **12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и практических занятий кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, оснащенные учебной мебелью: Стол преподавателя/1,00, Парта ученическая/15,00, Стул ученический/ 29,00, Доска аудиторная, Шкаф-витрина х500 с антресолью и зеркалом 6 шт., Мультимедиа центр: ноутбук ASUSX50VLPMD-T2330/14"/1024Mb/160GB/сумка/проектор infocusIN24+(39945,45)/1,00, pH-метр PH 410/1,00, Милливольт. pH-метр. pH-150ми/1,00.

## **13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

*Для лиц с нарушением слуха* возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литерату-

ры, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

*Для лиц с нарушением зрения* допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

*Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата,* на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитывать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).



