

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 27.07.2023 20:44:48

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

Аннотация к рабочей программе

Дисциплины «Производственные системы обеспечения качества продуктов питания»

Целью изучения дисциплины «Производственные системы обеспечения качества продуктов питания» является формирование знаний в области производственных систем обеспечения качества продуктов питания, обеспечения и поддержания качества продукции в процессе ее жизненного цикла, приобретение практических навыков применения простейших и современных инструментов контроля качества, так же обеспечит освоение основных концепций и понимание организации и методологии обеспечения качества.

Задачи изучения дисциплины

– обучение прогнозированию развития негативных воздействий на человека и окружающую среду, оценка и управление профессиональными рисками;

– овладение принципами менеджмента безопасности на основе международных стандартов;

– формирование навыков организации работ по разработке и внедрению производственных систем анализа рисков на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности;

– изучение основных понятий, принципов и требований системы менеджмента качества пищевой и перерабатывающей промышленности - применение принципов HACCP и GMP;

– получение опыта участия в разработке, проектировании, внедрении и реализации системы менеджмента безопасности пищевой промышленности на основе HACCP;

– обучение управлению опасными факторами на производстве, влияющими на безопасность продукции.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

УК-1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов.

УК-2.4 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы.

Разделы дисциплины

История развития систем управления качеством продукции. Понятие качества и безопасности продукции. Принципы всеобщего управления качеством. Системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета
государственного управления и
 международных отношений
(наименование ф-та полностью)

И.В. Минакова
(подпись, инициалы, фамилия)

« 18 » 06 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Производственные системы обеспечения качества продуктов питания
(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья,
цифры и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль) «Организация и управление в производстве
 продуктов питания»
наименование направленности (профиль, специализация)

форма обучения заочная
(очная, очно-заочная, заочная)

Курс - 2021

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета (протокол № 9 «25» июня 2021 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров №17 «7» июня 2021 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ *Пьяникова* Э.А. Пьяникова

Разработчик программы
к.т.н., доцент _____ М.А. Заикина
(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Согласовано:
/ Директор научной библиотеки _____ *Макаровская* В.Г. Макаровская

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №9 «25» 06 2021 г., на заседании кафедры ТТчТ Устойчив №12 от 01.03.2022г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ *Пьяникова* Пьяникова Э.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №9 «25» 06 2021 г., на заседании кафедры ТТчТ Устойчив №11 от 16.02.2023г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ *Пьяникова* Пьяникова Э.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № «__» __ 20 г., на заседании кафедры _____

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

1.1 Цель дисциплины

Формирование знаний в области производственных систем обеспечения качества продуктов питания, обеспечения и поддержания качества продукции в процессе ее жизненного цикла, приобретение практических навыков применения простейших и современных инструментов контроля качества, так же обеспечит освоение основных концепций и понимание организации и методологии обеспечения качества.

1.2 Задачи дисциплины

1. Обучение прогнозированию развития негативных воздействий на человека и окружающую среду, оценка и управление профессиональными рисками;

2. Овладение принципами менеджмента безопасности на основе международных стандартов;

3. Формирование навыков организации работ по разработке и внедрению производственных систем анализа рисков на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности;

4. Изучение основных понятий, принципов и требований системы менеджмента качества пищевой и перерабатывающей промышленности - применение принципов HACCP и GMP;

5. Получение опыта участия в разработке, проектировании, внедрении и реализации системы менеджмента безопасности пищевой промышленности на основе HACCP;

6. Обучение управлению опасными факторами на производстве, влияющими на безопасность продукции.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов	Знать: методы поиска информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов Уметь: осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками поиска информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.4 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы	Знать: имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы Уметь: определять имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками определения имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Производственные системы обеспечения качества продуктов питания» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания». Дисциплина изучается на 5 курсе.

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 зачетные единицы (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)	12,12
в том числе:	
лекции	6
лабораторные занятия	0
практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	122,88
Контроль (подготовка к экзамену)	9
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	0,12
в том числе:	
зачет	не предусмотрен
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	0,12

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	Раздел 1. История развития систем управления качеством продукции. Понятие качества и безопасности продукции.	Российское законодательство в области качества. Международные организации по стандартизации. Стандарты серии ИСО 9000. Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции. Определение понятия "качество". Формы и методы обеспечения качества и этапы их развития. Существующие подходы к управлению качеством.
2	Раздел 2. Принципы всеобщего управления качеством	Потребитель, руководитель, персонал, комплексный и системный подход, экономика качества

3	Раздел 3. Системы 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 документов. Управление документацией СМК. Ответственность руководства. Менеджмент ресурсов, жизненного цикла продукции
---	---	--

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., час	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Раздел 1. История развития систем управления качеством продукции. Понятие качества и безопасности продукции.	2	-	1	У-1-5, МУ1, 2	Р2-5, Т6	УК-1.3, УК-2.4
2	Раздел 2. Принципы всеобщего управления качеством	2	-	3	У-1, 6, 7 МУ1, 2	Р7,8, Т9	УК-1.3, УК-2.4
3	Раздел 3. Системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции	2	-	5	У-1, 6, 7 МУ1, 2	Р10-12, Т17	УК-1.3, УК-2.4

К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – защита (проверка) рефератов

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование практические занятия	Объем, час.
1	2	3
1	Практическая работа №1 Качество как категория	4
2	Практическая работа № 2 Реализация безопасных продуктов. Описание продукта, определение предполагаемого использования продукта, построение блок-схемы	6
3	Практическая работа № 3 Определение предупреждающих действий для процесса	4
Итого		6

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	2	3	4
1.	Раздел 1. История развития систем управления качеством продукции. Понятие качества и безопасности продукции.	2 -6 неделя	40
2.	Раздел 2. Принципы всеобщего управления качеством	7-9 неделя	40
3.	Раздел 3. Системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции	10-17 неделя	42,88
Итого			122,88

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

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин 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 предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.

- путем разработки:

- методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;

- тем рефератов;

- вопросов к экзамену;

- методических указаний к выполнению практические занятий 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. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных компетенций обучающихся. В рамках дисциплины предусмотрены встречи с экспертами и специалистами в области пищевой промышленности.

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

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час.
1	2	3	4
1	Лекции раздела 1. «Понятие качества. Управление качеством в системе менеджмента предприятий пищевой промышленности».	Разбор конкретных ситуаций	4
2	Практическая работа № 3 Реализация безопасных продуктов. Описание продукта, определение предполагаемого использования продукта, построение блок-схемы	Разбор конкретной методики	4
Итого:			8

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и современный научный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование общей и (или) профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует правовому, экономическому, профессионально-трудовому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

– целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы настоящего научного подвижничества создателей и представителей данной отрасли науки

(производства, экономики), высокого профессионализма ученых (представителей производства), их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и общества; примеры подлинной нравственности людей, причастных к развитию науки, экономики и производства, а также примеры высокой гражданственности, творческого мышления;

– применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (командная работа, проектное обучение, деловые игры, разбор конкретных ситуаций, решение кейсов;

– личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

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

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов	Патентоведение и защита интеллектуальной собственности		Производственные системы обеспечения качества продуктов питания Учебная технологическая практика
УК-2.4 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся	Правоведение	Основы технического регулирования в	Производственные системы обеспечения качества продуктов

ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы		пищевой индустрии	питания
---	--	-------------------	---------

**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 семестр
<i>Основной</i>	4-6 семестры	4-6 семестры	2 семестр
<i>Завершающий</i>	7-8 семестры	7-10 семестры	3-4 семестр

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

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

- 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

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции / этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-1/ основной, завершающей	УК 1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов	Знать: Поверхностные знания основных: - способов анализа задач, выделяя ее базовые составляющие; - способов поиска информации для решения	Знать: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных: - способов поиска информации для решения поставленных	Знать: Глубокие знания основных: - способов поиска информации для решения поставленных задач по

Код компетенции / этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>поставленных задач по различным типам запросов.</p> <p>Уметь: Испытывает затруднения при: - осуществлении поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов</p> <p>Владеть: Слабо владеет навыками: - поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов.</p>	<p>задач по различным типам запросов.</p> <p>Уметь: Способен: - осуществлять поиск информации для решения поставленных задач по различным типам запросов.</p> <p>Владеть: Основными навыками: - постановки задач; - поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов.</p>	<p>различным типам запросов.</p> <p>Уметь: Способен самостоятельно: осуществлять поиск информации для решения поставленных задач по различным типам запросов.</p> <p>Владеть: Развитыми навыками - постановки задач; поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов.</p>
УК-2/ начальный, основной, завершающий	УК-2.4 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие	<p>Знать: - наиболее простые ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы.</p> <p>Уметь: - применяет наиболее простые</p>	<p>Знать: - в необходимом объеме имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы.</p> <p>Уметь:</p>	<p>Знать: - в полном объеме имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы.</p>

Код компетенции / этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	правовые нормы	способы, в рамках поставленных задач, определения имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - определяет некоторые ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы.	- в рамках поставленных задач определять имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы Владеть (или Иметь опыт деятельности): - определяет ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы.	Уметь: - в совершенстве в рамках поставленных задач определять имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы Владеть (или Иметь опыт деятельности): - успешно определяет ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы.

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 основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	

1	2	3	4	5	6	7
1	Раздел 1. История развития систем управления качеством продукции. Понятие качества и безопасности продукции	УК-1.3, УК-2.4	Лекция, СРС, практические работы	БТЗ	1-40	Согласно табл.7.2
				Реферат	1-6	
2	Раздел 2. Принципы всеобщего управления качеством	УК-1.3, УК-2.4	Лекция, СРС, практические работы	БТЗ	41-80	Согласно табл.7.2
				Реферат	1-6	
3	Раздел 3. Системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции	УК-1.3 УК-2.4	Лекция, СРС, практические работы	БТЗ	81-100	Согласно табл.7.2
				Реферат	1-6	

БТЗ – банк вопросов и заданий в тестовой форме.

Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по разделу (теме) 3. «Системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции»

1. В каком документе сформулирована концепция: «продукция имеет жизненный цикл в виде некоторой последовательности взаимосвязанных процессов, ...»

1 ISO 9000-94

2 ISO 9000-2000

3 ISO 9001

4 ISO 10011

5 ISO19011

2. Сколько международных стандартов серии 9000 X по системам качества были разработаны и утверждены в 1987 г. Техническим комитетом Международной организации по стандартизации?

1 два

2 три

3 четыре

4 пять

5 шесть

3. Стандарт ИСО 9000

1 «Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь»

2 «Системы менеджмента качества. Требования»

3 «Системы менеджмента качества. Рекомендации по улучшению деятельности»

4 «Руководящие указания по аудиту систем менеджмента качества и/или систем экологического менеджмента»

Вопросы для собеседования по разделу (теме) 4. «Контроль качества пищевой продукции»

1. Какова роль отдела технического контроля продукции (ОТК) в деятельности предприятия?

2. Каковы основные направления деятельности и функции ОТК?

3. Перечислите основные этапы технического контроля качества продукции?

4. Дайте понятие системы контроля качества.

5. Перечислите средства контроля качества.

6. По каким основным признакам классифицируются виды технического контроля качества?

Темы рефератов

1 Преимущества от внедрения системы ХАССП на предприятии.

2 Политика в области качества и безопасности пищевой продукции.

3 Сертификация и система ХАССП.

4 Анализ системы ХАССП.

5 Требования к системе менеджмента качества и безопасности в пищевой промышленности по стандартам ХАССП.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена. Экзамен проводится в виде бланкового и/или компьютерного тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы.

Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

Умения, навыки (или опыт деятельности) и компетенции проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме: Укажите правильный вариант положения Федерального закона «О техническом регулировании»

а. добровольное подтверждение соответствия осуществляется в формах принятия декларации о соответствии (далее - декларирование соответствия) и добровольной сертификации;

б. добровольное подтверждение соответствия осуществляется в форме добровольной сертификации;

с. добровольное подтверждение соответствия осуществляется в форме декларирования соответствия и добровольной сертификации.

Задание в открытой форме: _____ – одно из свойств физического объекта (явления, процесса), которое является общим в качественном отношении для многих физических объектов, отличаясь при этом количественным значением.

Задание на установление правильной последовательности: Расставьте в правильной последовательности основные этапы технического контроля, представленные на рисунке 1.

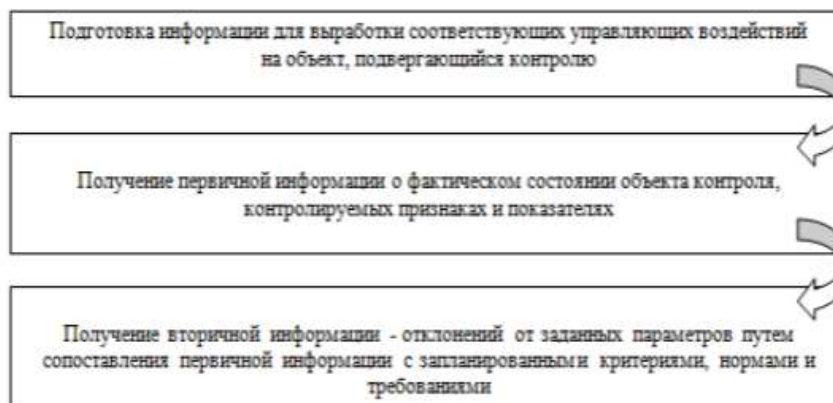


Рисунок 1 – Этапы технического контроля

Задание на установление соответствия: Установите соответствие аббревиатуры: к каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Определение	Наименование
1) Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «всеобщий менеджмент качества»	а) MBQ
2) Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «статический менеджмент качества»	б) QFD
3) Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «всеобщее управление качеством»	в) UQM
4) Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «универсальный менеджмент качества»	г) TQM
5) Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «менеджмент на основе качества»	д) SQC
6) Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «статистический контроль качества»	е) TQC

Компетентностно-ориентированная задача: Для трех видов продукции в таблице приведены базовые и фактические значения показателя дефектности, объемы выпуска продукции в условных единицах. Определите относительный показатель дефектности для трех видов продукции и индекс дефектности для всей продукции.

Таблица - Коэффициенты дефектности и объемы выпуска продукции

Вид продукции	Значение коэффициента дефектности		Объем выпуска продукции (усл.един.)	Относительный показатель дефектности
	Фактическое	Базовое		
1	0,8	1,0	2	
2	6,5	5	3	
3	1,8	2,0	1	
Всего			6	

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

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 «О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ»;

– методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* 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
1	2	3	4	5
Практическая работа №1 Качество как категория	0	Не выполнил и «не защитил»	8	Выполнил и «защитил»
Практическая работа № 2 Реализация безопасных продуктов. Описание продукта, определение предполагаемого использования продукта, построение блок-схемы	0	Не выполнил и «не защитил»	8	Выполнил и «защитил»
Практическая работа № 3 Определение предупреждающих действий для процесса	0	Не выполнил и «не защитил»	8	Выполнил и «защитил»
СРС	0		12	
Итого	0		36	
Посещаемость	0		14	
Зачет	0		60	
Итого	0		100	

Для *промежуточной аттестации обучающихся*, проводимой в виде 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 –3 балла,
- задание в открытой форме – 3 балла,

- задание на установление правильной последовательности – 3 балла,
 - задание на установление соответствия – 3 балла,
 - решение компетентностно-ориентированной задачи – 15 баллов.
- Максимальное количество баллов за тестирование – 60 баллов.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1 Основная учебная литература

1. Никитченко, В. Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР : учебное пособие / В. Е. Никитченко, И. Г. Серёгин, Д. В. Никитченко. — Москва : Российский университет дружбы народов, 2010. — 208 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=11445> (дата обращения: 28.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

2. Производственный менеджмент [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. В. Назаренко, Д. В. Запорожец, Д. С. Кенина, Л. И. Черникова, О. Н. Бабкина. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2017. - 140 с. : ил. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=484943>

3. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности [Электронный ресурс] : учебник. - 2-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 272 с. - (Питание практика технология гигиена качество безопасность). — Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57391>

8.2 Дополнительная учебная литература

4. Борисов, Н. М. Методы контроля и управления в системах менеджмента качества / Н. М. Борисов, Л. А. Сашина. — Москва : Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2004. — 187 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=44252> (дата обращения: 28.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

5. Технологическое обеспечение качества : практикум / В. А. Макаров, О. Г. Драгина, М. И. Седых, П. С. Белов. — Егорьевск : Егорьевский технологический институт (филиал) Московского государственного технологического университета «СТАНКИН», 2015. — 102 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=31953> (дата обращения: 28.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

6. Пономарев, С. В. Управление качеством продукции. Введение в системы менеджмента качества : учебное пособие / С. В. Пономарев, С. В. Мищенко, В. Я. Белобрагин. - М. : Стандарты и качество, 2004. - 248 с. -

193.60 р. - Текст : непосредственный.

7. Бузов, Б. А. Управление качеством продукции. Технический регламент, стандартизация и сертификация : учебное пособие / Б. А. Бузов. - М. : Академия, 2006. - 176 с. - (Высшее профессиональное образование). - ISBN 5-7695-2692-0 : 162.50 р. - Текст : непосредственный.

8. Управление качеством : учебное пособие / С. В. Бочкарёв [и др.]. - Старый Оскол : ТНТ, 2013. - 456 с. - ISBN 978-5-94178-3 13-7 : 437.75 р. - Текст : непосредственный.

9. Управление качеством продукции, процессов, услуг : учебное пособие : [для бакалавров и магистров всех форм обучений всех направлений подготовки, изучающих дисциплину "Управление качеством", а также для аспирантов научной специальности 27.06.01 (05.02.23)] / О. В. Аникеева [и др.] ; Юго-Зап. гос. ун-т. - Курск : Университетская книга, 2016. - 425 с. : ил., табл. - Библиогр.: с. 394-425 (275 назв.). - ISBN 978-5-9908594-4-9 : 260.00 р. - Текст : непосредственный.

10. Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 335 с. : ил. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495785> (дата обращения: 28.09.2021) . - режим доступа: по подписке. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-01715-5 : Б. ц. - Текст : электронный.

11. Кузнецова, Н. В. Управление качеством : учебное пособие / Н. В. Кузнецова. - 3-е изд., стер. - Москва : ФЛИНТА, 2021. - 361 с. : табл., схем. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=79558> (дата обращения: 31.08.2021) . - режим доступа: по подписке. - Б. ц. - Текст : электронный.

12. Агарков, А. П. Управление качеством : учебник / А. П. Агарков. - 2-е изд., стер. - Москва : Дашков и К°, 2020. - 204 с. : ил. - (Учебные издания для бакалавров). - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573199> (дата обращения: 31.08.2021) . - режим доступа: по подписке. - Б. ц. - Текст : электронный.

13. Управление качеством процессов и продукции : учебное пособие / С. В. Пономарев, С. В. Мищенко, Е. С. Мищенко, Н. М. Гребенникова, П. В. Балабанов ; под ред. С. В. Пономарев; Тамбовский государственный технический университет. - Тамбов : Тамбовский государственный технический университет (ТГТУ), 2012. - 240 с. : табл., схем., ил. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=437101> (дата обращения: 31.08.2021) . - режим доступа: по подписке. - Б. ц. - Текст : электронный.

8.3 Перечень методических указаний

1 Производственный контроль за соблюдением требований промышленной безопасности на опасном производственном объекте [Электронный ресурс] : методические указания для выполнения практической работы / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост.: В. И. Томаков, М. В.

Томаков. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 17 с.

2 Система менеджмента безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению практических работ для студентов направления подготовки 19.03.02 / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. М. Б. Пикалова. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 59 с.

3 Система менеджмента безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению самостоятельной работ для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. М. Б. Пикалова. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 33 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.prlib.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 «Производственные системы обеспечения качества продуктов питания» 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 готовят рефераты по отдельным темам дисциплины, выступают 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 занятиям, а также по результатам докладов.

Преподаватель уже на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Производственные системы обеспечения качества продуктов питания»: 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, отработку студентами пропущенных лекций, 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 освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Производственные системы обеспечения качества продуктов питания» с целью освоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Производственные системы обеспечения качества продуктов питания» - 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)

Libreofficeоперационная система Windows
Антивирус Касперского (*или ESETNOD*)

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, Парты ученические/15,00, Стул ученический/ 29,00, Доска аудиторная, Мультимедиа центр: ноутбук ASUSX50VLPMD-T2330/14"/1024Mb/160GB/сумка/ проектор infocus IN24 + (39945,45) /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 литературы, 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, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

государственного управления и
международных отношений

(наименование ф-та полностью)

И.В. Минакова
(подпись, инициалы, фамилия)

« 01 » 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Производственные системы обеспечения качества продуктов питания
(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья,
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль) «Организация и управление в производстве
продуктов питания»
наименование направленности (профиля, специализации)

форма обучения очная
(очная, очно-заочная, заочная)

Курс -20__

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета (протокол № 7 «28» 02 2022 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров № 12 «01» 03 2022 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А. Э.А. Пьяникова

Разработчик программы

к.т.н., доцент _____ Заикина М.А. М.А. Заикина

(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Согласовано:

Директор научной библиотеки _____ Макаровская В.Г. В.Г. Макаровская

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «28» 02 2022 г., на заседании кафедры _____.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Телимова Т.А. Т.А. Телимова

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г., на заседании кафедры _____.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г., на заседании кафедры _____.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

1.1 Цель дисциплины

Формирование знаний в области производственных систем обеспечения качества продуктов питания, обеспечения и поддержания качества продукции в процессе ее жизненного цикла, приобретение практических навыков применения простейших и современных инструментов контроля качества, так же обеспечит освоение основных концепций и понимание организации и методологии обеспечения качества.

1.2 Задачи дисциплины

1. Обучение прогнозированию развития негативных воздействий на человека и окружающую среду, оценка и управление профессиональными рисками;

2. Овладение принципами менеджмента безопасности на основе международных стандартов;

3. Формирование навыков организации работ по разработке и внедрению производственных систем анализа рисков на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности;

4. Изучение основных понятий, принципов и требований системы менеджмента качества пищевой и перерабатывающей промышленности - применение принципов HACCP и GMP;

5. Получение опыта участия в разработке, проектировании, внедрении и реализации системы менеджмента безопасности пищевой промышленности на основе HACCP;

6. Обучение управлению опасными факторами на производстве, влияющими на безопасность продукции.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов	Знать: методы поиска информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов Уметь: осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками поиска информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.4 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы	Знать: имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы Уметь: определять имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками определения имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Производственные системы обеспечения качества продуктов питания» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания». Дисциплина изучается на 2 курсе в 3 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 зачетные единицы (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)	91,15
в том числе:	
лекции	54
лабораторные занятия	0
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	25,85
Контроль (подготовка к экзамену)	27
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	1,15
в том числе:	
зачет	не предусмотрен
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	1,15

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	Раздел 1. История развития систем управления качеством продукции. Понятие качества и безопасности продукции.	Российское законодательство в области качества. Международные организации по стандартизации. Стандарты серии ИСО 9000. Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции. Определение понятия "качество". Формы и методы обеспечения качества и этапы их развития. Существующие подходы к управлению качеством.
2	Раздел 2. Принципы всеобщего управления качеством	Потребитель, руководитель, персонал, комплексный и системный подход, экономика качества

3	Раздел 3. Системы 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 документов. Управление документацией СМК. Ответственность руководства. Менеджмент ресурсов, жизненного цикла продукции
4	Раздел 4. 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
5	Раздел 5. 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 (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., час	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Раздел 1. История развития систем управления качеством продукции. Понятие качества и безопасности продукции.	10	-	1,2	У-1-5, МУ1, 2	Р2-5, Т6	УК-1.3, УК-2.4
2	Раздел 2. Принципы всеобщего управления качеством	10	-	3,4	У-1, 6, 7 МУ1, 2	Р7,8, Т9	УК-1.3, УК-2.4
3	Раздел 3. Системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции	14	-	5,6	У-1, 6, 7 МУ1, 2	Р10-12, Т13	УК-1.3, УК-2.4
4	Раздел 4. Контроль качества пищевой продукции.	10	-	7,8	У-1, 6, 7 МУ1, 2	Т14	УК-1.3, УК-2.4
5	Раздел 5. Методы и способы управления качеством.	10	-	9,10	У-1, 6, 7, 9, МУ1, 2	Т15-17	УК-1.3, УК-2.4

К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – защита (проверка) рефератов

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование практического занятия	Объем, час.
1	2	
1	Практическая работа №1 Качество как категория	2
2	Практическая работа № 2 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции	4
3	Практическая работа № 3 Реализация безопасных продуктов. Описание продукта, определение предполагаемого использования продукта, построение блок-схемы	2
4	Практическая работа № 4 Анализ опасностей и опасных факторов по стадиям производственного процесса	4
5	Практическая работа № 5 Определение предупреждающих действий для процесса	4
6	Практическая работа № 6 Оценка рисков и определение мер по контролю	4
7	Практическая работа № 7 Международный стандарт ИСО 14001:2004 «Системы экологического менеджмента. Требования и руководство к применению»	4
8	Практическая работа № 8 Международный стандарт OHSAS 18001:2007 «Системы менеджмента в области профессиональной безопасности и охраны труда. Требования»	4
9	Практическая работа № 9 Причинно-следственная диаграмма (диаграмма Исикавы)	4
10	Практическая работа № 10 Жизненный цикл продукта. Петля качества. Цикл Деминга	4
Итого		36

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	2	3	4
1	Раздел 1. История развития систем управления качеством продукции. Понятие качества и безопасности продукции.	2 -6 неделя	6
2	Раздел 2. Принципы всеобщего управления качеством	7-9 неделя	6
3	Раздел 3. Системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции	10-13 неделя	6
4	Раздел 4. Контроль качества пищевой продукции.	14 неделя	4
5	Раздел 5. Методы и способы управления качеством.	15-17 неделя	3,85
Итого			25,85

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

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин 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 предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.
- путем разработки:
 - методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;
 - тем рефератов;
 - вопросов к экзамену;
 - методических указаний к выполнению практические занятия 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. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных компетенций обучающихся. В рамках дисциплины предусмотрены встречи с экспертами и специалистами в области пищевой промышленности.

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

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час.
1	2	3	4
1	Лекции раздела 1. «Понятие качества. Управление качеством в системе менеджмента предприятий пищевой промышленности».	Разбор конкретных ситуаций	4
2	Практическая работа № 4 Анализ опасностей и опасных факторов по стадиям производственного процесса	Разбор конкретной методики	2
3	Практическая работа № 5 Определение предупреждающих действий для процесса	Разбор конкретной методики	2
Итого:			8

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и современный научный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование общей и (или) профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует правовому, экономическому, профессионально-трудовому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

- целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы настоящего научного подвижничества создателей и представителей данной отрасли науки (производства, экономики), высокого профессионализма ученых (представителей производства), их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и общества; примеры подлинной нравственности людей, причастных к развитию науки, экономики и производства, а также примеры высокой гражданственности, творческого мышления;

- применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (командная работа, проектное обучение, деловые игры, разбор конкретных ситуаций, решение кейсов;

- личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

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

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов	Производственные системы обеспечения качества продуктов питания	Патентование и защита интеллектуальной собственности	Учебная технологическая практика
УК-2.4 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы	Правоведение Производственные системы обеспечения качества продуктов питания	Основы технического регулирования в пищевой индустрии	

*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
Начальный	1-3 семестры	1-3 семестры	1 семестр
Основной	4-6 семестры	4-6 семестры	2 семестр
Завершающий	7-8 семестры	7-10 семестры	3-4 семестр

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

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

- 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

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции / этап (указывает название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-1/ начальный, основной	УК 1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов	Знать: Поверхностные знания основных: - способов анализа задач, выделяя ее базовые составляющие; - способов поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов. Уметь: Испытывает затруднения при: - осуществлении поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов Владеть: Слабо владеет навыками:	Знать: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных: - способов поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов. Уметь: Способен: - осуществлять поиск информации для решения поставленных задач по различным типам запросов. Владеть: Основными	Знать: Глубокие знания основных: - способов поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов. Уметь: Способен самостоятельно: - осуществлять поиск информации для решения поставленных задач по различным типам

Код компетенции / этап (указывает название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		- поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов.	навыками: - постановки задач; - поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов.	запросов. Владеть: Развитыми навыками - постановки задач; поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов.
УК-2/ начальный, основной	УК-2.4 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы	Знать: - наиболее простые ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. Уметь: - применяет наиболее простые способы, в рамках поставленных задач, определения имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - определяет некоторые ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы.	Знать: - в необходимом объеме имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. Уметь: - в рамках поставленных задач определять имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы Владеть (или Иметь опыт деятельности): - определяет ресурсы и ограничения, действующие	Знать: - в полном объеме имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. Уметь: - в совершенстве в рамках поставленных задач определять имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы Владеть (или Иметь опыт

Код компетенции / этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			правовые нормы.	деятельности): - успешно определяет ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы.

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 основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Раздел 1. История развития систем управления качеством продукции. Понятие качества и безопасности продукции	УК-1.3, УК-2.4	Лекция, СРС, практические работы	БТЗ Реферат	1-20 1-6	Согласно табл.7.2
2	Раздел 2. Принципы всеобщего управления	УК-1.3, УК-2.4	Лекция, СРС, практические работы	БТЗ Реферат	21-40 1-6	Согласно табл.7.2

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
	качеством					
3	Раздел 3. Системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции	УК-1.3, УК-2.4	Лекция, СРС, практические работы	БТЗ	41-60	Согласно табл.7.2
				Реферат	1-6	
4	Раздел 4. Контроль качества пищевой продукции.	УК-1.3, УК-2.4	Лекция, СРС, практические работы	БТЗ	61-80	Согласно табл.7.2
5	Раздел 5. Методы и способы управления качеством.	УК-1.3, УК-2.4	Лекция, СРС, практические работы	БТЗ	81-100	Согласно табл.7.2

БТЗ – банк вопросов и заданий в тестовой форме.

Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по разделу (теме) 3. «Системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции»

1. В каком документе сформулирована концепция: «продукция имеет жизненный цикл в виде некоторой последовательности взаимосвязанных процессов, ...»

- 1 ISO 9000-94
- 2 ISO 9000-2000
- 3 ISO 9001
- 4 ISO 10011
- 5 ISO19011

2. Сколько международных стандартов серии 9000 X по системам качества были разработаны и утверждены в 1987 г. Техническим комитетом Международной организации по стандартизации?

- 1 два
- 2 три
- 3 четыре

4 пять

5 шесть

3. Стандарт ИСО 9000

1 «Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь»

2 «Системы менеджмента качества. Требования»

3 «Системы менеджмента качества. Рекомендации по улучшению деятельности»

4 «Руководящие указания по аудиту систем менеджмента качества и/или систем экологического менеджмента»

Вопросы для собеседования по разделу (теме) 4. «Контроль качества пищевой продукции»

7. Какова роль отдела технического контроля продукции (ОТК) в деятельности предприятия?

8. Каковы основные направления деятельности и функции ОТК?

9. Перечислите основные этапы технического контроля качества продукции?

10. Дайте понятие системы контроля качества.

11. Перечислите средства контроля качества.

12. По каким основным признакам классифицируются виды технического контроля качества?

Темы рефератов

1 Преимущества от внедрения системы ХАССП на предприятии.

2 Политика в области качества и безопасности пищевой продукции.

3 Сертификация и система ХАССП.

4 Анализ системы ХАССП.

5 Требования к системе менеджмента качества и безопасности в пищевой промышленности по стандартам ХАССП.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена. Экзамен проводится в виде бланкового и/или компьютерного тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания

являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

Умения, навыки (или опыт деятельности) и компетенции проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме: Укажите правильный вариант положения Федерального закона «О техническом регулировании»

а. добровольное подтверждение соответствия осуществляется в формах принятия декларации о соответствии (далее - декларирование соответствия) и добровольной сертификации;

б. добровольное подтверждение соответствия осуществляется в форме добровольной сертификации;

с. добровольное подтверждение соответствия осуществляется в форме декларирования соответствия и добровольной сертификации.

Задание в открытой форме: _____ – одно из свойств физического объекта (явления, процесса), которое является общим в качественном отношении для многих физических объектов, отличаясь при этом количественным значением.

Задание на установление правильной последовательности: Расставьте в правильной последовательности основные этапы технического контроля, представленные на рисунке 1.

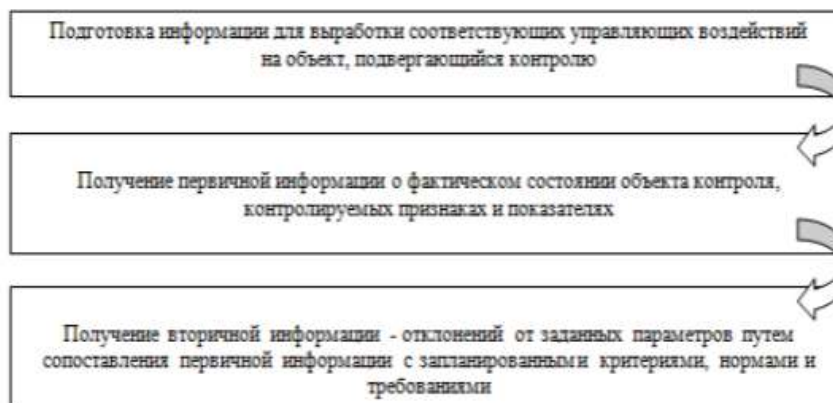


Рисунок 1 – Этапы технического контроля

Задание на установление соответствия: Установите соответствие аббревиатуры: к каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Определение	Наименование
1) Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «всеобщий менеджмент качества»	а) MBQ
2) Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «статический менеджмент качества»	б) QFD
3) Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «всеобщее управление качеством»	в) UQM
4) Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «универсальный менеджмент качества»	г) TQM
5) Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «менеджмент на основе качества»	д) SQC
6) Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «статистический контроль качества»	е) TQC

Компетентностно-ориентированная задача: Для трех видов продукции в таблице приведены базовые и фактические значения показателя дефектности, объемы выпуска продукции в условных единицах. Определите относительный показатель дефектности для трех видов продукции и индекс дефектности для всей продукции.

Таблица - Коэффициенты дефектности и объемы выпуска продукции

Вид продукции	Значение коэффициента дефектности		Объем выпуска продукции (усл.един.)	Относительный показатель дефектности
	Фактическое	Базовое		
1	0,8	1,0	2	
2	6,5	5	3	
3	1,8	2,0	1	
Всего			6	

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

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 02.016–2018 О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ;

– методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* 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
1	2	3	4	5
Практическая работа №1 Качество как категория	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическая работа № 2 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическая работа № 3 Реализация безопасных продуктов. Описание продукта, определение предполагаемого использования продукта, построение блок-схемы	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическая работа № 4 Анализ опасностей и опасных факторов по стадиям производственного процесса	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическая работа № 5 Определение предупреждающих действий для процесса	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическая работа № 6 Оценка рисков и определение	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
мер по контролю				
Практическая работа № 7 Международный стандарт ИСО 14001:2004 «Системы экологического менеджмента. Требование и руководство к применению»	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическая работа № 8 Международный стандарт OHSAS 18001:2007 «Системы менеджмента в области профессиональной безопасности и охраны труда. Требования»	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическая работа № 9 Причинно-следственная диаграмма (диаграмма Исикавы)	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическая работа № 10 Жизненный цикл продукта. Петля качества. Цикл Деминга	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
СРС	14		28	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде 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 – 2 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование – 36 баллов.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1 Основная учебная литература

1. Никитченко, В. Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР : учебное пособие / В. Е. Никитченко, И. Г. Серёгин, Д. В. Никитченко. — Москва : Российский университет дружбы народов, 2010. — 208 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=11445> (дата обращения: 28.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

2. Производственный менеджмент : учебное пособие / А. В. Назаренко, Д. В. Запорожец, Д. С. Кенина, Л. И. Черникова, О. Н. Бабкина. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2017. - 140 с. : ил. - Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=484943> (дата обращения 27.09.2021) . - Режим доступа: по подписке. - Текст : электронный.

3. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности : учебник. - 2-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 272 с. — Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57391> (дата обращения 27.09.2021) . - Режим доступа: по подписке. - Текст : электронный.

8.2 Дополнительная учебная литература

4. Борисов, Н. М. Методы контроля и управления в системах менеджмента качества / Н. М. Борисов, Л. А. Сашина. — Москва : Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2004. — 187 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=44252> (дата обращения: 28.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

5. Технологическое обеспечение качества : практикум / В. А. Макаров, О. Г. Драгина, М. И. Седых, П. С. Белов. — Егорьевск : Егорьевский технологический институт (филиал) Московского государственного технологического университета «СТАНКИН», 2015. — 102 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=31953> (дата обращения: 28.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

6. Пономарев, С. В. Управление качеством продукции. Введение в системы менеджмента качества : учебное пособие / С. В. Пономарев, С. В. Мищенко, В. Я. Белобрагин. - М. : Стандарты и качество, 2004. - 248 с. - 193.60 р. - Текст : непосредственный.

7. Бузов, Б. А. Управление качеством продукции. Технический регламент, стандартизация и сертификация : учебное пособие / Б. А. Бузов. - М. : Академия, 2006. - 176 с. - (Высшее профессиональное образование). - ISBN 5-7695-2692-0 : 162.50 р. - Текст : непосредственный.

8. Управление качеством : учебное пособие / С. В. Бочкарёв [и др.]. - Старый Оскол : ТНТ, 2013. - 456 с. - ISBN 978-5-94178-3 13-7 : 437.75

р. - Текст : непосредственный.

9. Управление качеством продукции, процессов, услуг : учебное пособие : [для бакалавров и магистров всех форм обучений всех направлений подготовки, изучающих дисциплину "Управление качеством", а также для аспирантов научной специальности 27.06.01 (05.02.23)] / О. В. Аникеева [и др.] ; Юго-Зап. гос. ун-т. - Курск : Университетская книга, 2016. - 425 с. : ил., табл. - Библиогр.: с. 394-425 (275 назв.). - ISBN 978-5-9908594-4-9 : 260.00 р. - Текст : непосредственный.

10. Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 335 с. : ил. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495785> (дата обращения: 28.09.2021) . - Режим доступа: по подписке. - Текст : электронный.

11. Кузнецова, Н. В. Управление качеством : учебное пособие / Н. В. Кузнецова. - 3-е изд., стер. - Москва : ФЛИНТА, 2021. - 361 с. : табл., схем. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=79558> (дата обращения: 31.08.2021) . - Режим доступа: по подписке. - Текст : электронный.

12. Агарков, А. П. Управление качеством : учебник / А. П. Агарков. - 2-е изд., стер. - Москва : Дашков и К°, 2020. - 204 с. : ил. - (Учебные издания для бакалавров). - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573199> (дата обращения: 31.08.2021) . - Режим доступа: по подписке. - Текст : электронный.

13. Управление качеством процессов и продукции : учебное пособие / С. В. Пономарев, С. В. Мищенко, Е. С. Мищенко, Н. М. Гребенникова, П. В. Балабанов ; под ред. С. В. Пономарев; Тамбовский государственный технический университет. - Тамбов : Тамбовский государственный технический университет (ТГТУ), 2012. - 240 с. : табл., схем., ил. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=437101> (дата обращения: 31.08.2021) . - Режим доступа: по подписке. - Текст : электронный.

8.3 Перечень методических указаний

1. Производственный контроль за соблюдением требований промышленной безопасности на опасном производственном объекте : методические указания для выполнения практической работы / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост.: В. И. Томаков, М. В. Томаков. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 17 с. - Текст : электронный.

2. Система менеджмента безопасности пищевой продукции : методические указания по выполнению практических работ для студентов направления подготовки 19.03.02 / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. М. Б. Пикалова. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 59 с. - Текст : электронный.

3. Система менеджмента безопасности пищевой продукции : методические указания по выполнению самостоятельной работ для студентов

направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. М. Б. Пикалова. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 33 с. - Текст : электронный.

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.prlib.ru>
4. Информационная система «Национальная электронная библиотека» - <http://изб.рф/>

5. Электронная библиотека ЮЗГУ - <http://library.kstu.kursk.ru>

Современные профессиональные базы данных:

7. БД «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ)» - <http://www.diss.rsl.ru>
8. БД «Polpred.com Обзор СМИ» - <http://polpred.com>
9. БД периодики «East View» - <http://www.dlib.estview.com/>
10. База данных Questel Orbit - <http://www.questel.com>
11. База данных Web of Science - <http://www.apps.webofknowledge.com>
12. База данных Scopus - <http://www.scopus.com/>

Информационные справочные системы:

13. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - <http://www.consultant.ru/>
14. 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 «Производственные системы обеспечения качества продуктов питания» 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 готовят рефераты по отдельным темам дисциплины, выступают 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 занятиям, а также по результатам докладов.

Преподаватель уже на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Производственные системы обеспечения качества продуктов питания»: 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, отработку студентами пропущенных лекций, 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 освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Производственные системы обеспечения качества продуктов питания» с целью освоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Производственные системы обеспечения качества продуктов питания» - 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)

Libreoffice
операционная система Windows
Антивирус Касперского (*или ESETNOD*)

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, Парты ученическая/15,00, Стул ученический/ 29,00, Доска аудиторная, Мультимедиа центр: ноутбук ASUSX50VLPMD-T2330/14"/1024Mb/160GB/ сумка/ проектор infocus IN24 + (39945,45) /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 литературы, 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, прочесть задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			