

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

ФАКУЛЬТЕТ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ



УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий, доцент

А.В. Степовой

26 марта 2020 г.

Рабочая программа дисциплины

Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции

Направление подготовки

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность подготовки

«Продукты питания из растительного сырья»
(программа академической магистратуры)

Уровень высшего образования

Магистратура

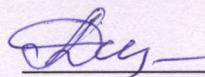
Форма обучения

Очная, заочная

**Краснодар
2020**

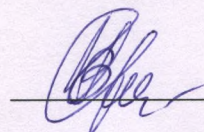
Рабочая программа дисциплины «Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции» разработана на основе ФГОС ВО 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 20.11.2014г, регистрационный №1481.

Автор:
докт. техн. наук, проф.

 Л.В. Донченко

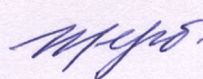
Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции от 16.03.2020 г., протокол № 7.

Заведующий кафедрой
канд. техн. наук, доцент

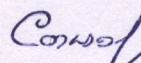
 И.В. Соболев

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий, протокол № 7 от 18.03.2020 г.

Председатель
методической комиссии
докт. техн. наук, профессор

 Е.В. Щербакова

Руководитель
основной профессиональной
образовательной программы
канд. техн. наук, доцент

 Н.С. Санжаровская

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах систем менеджмента качества (СМК) и безопасности пищевой продукции на основе положений национальных и международных стандартов ИСО серии 9000, а также стратегии всеобщего управления качеством (Total Quality Management – TQM), развиваемой в международной и отечественной практике.

Задачи

— сформировать теоретические основы в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции;

— сформировать теоретические и практические основы по организации работ по обеспечению качества и безопасности продукции путем разработки и внедрения систем качества в соответствии с рекомендациями международных стандартов ИСО 9000;

— дать практические рекомендации по обеспечению эффективного функционирования и совершенствования систем качества;

— ознакомить с современной практикой отношений поставщиков и заказчиков в области качества и основными нормативными документами по правовым вопросам в области качества.

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-4 – способность разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда

ПК-11 – способность разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы

ПК-19 – способность организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации

ПК-20 – готовность к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья

3 Место дисциплины в структуре ОП магистратуры

«Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции» является дисциплиной по выбору вариативной части ОП подготовки

обучающихся по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленности Продукты питания из растительного сырья.

4 Объем дисциплины (216 часов, 6 зачетных единиц)

Виды учебной работы	Объем, часов	
	Очная	Заочная
Контактная работа	47	31
в том числе:		
— аудиторная по видам учебных занятий	44	28
— лекции	22	10
— практические	22	18
— внеаудиторная	3	3
— экзамен	3	3
Самостоятельная работа	169	185
в том числе:		
— прочие виды самостоятельной работы	169	185
Итого по дисциплине	216	216

5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса студенты сдают экзамен.

Дисциплина изучается на 2 курсе, в 3 семестре.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Практические занятия (лабораторные занятия)	Самостоятельная работа
1	Качество как фактор успеха в условиях рыночной экономики. Возникновение и развитие управления качеством.	ПК-20	3	2	2	15
2	Принципы обеспечения качества и управления качеством	ПК-4,	3	2	2	15
3	Функции управления качеством	ПК-11	3	2	2	15
4	Разработка, внедрение и обеспечение функционирования	ПК-4, ПК-20	3	2	2	15

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Практические занятия (лабораторные занятия)	Самостоятельная работа
	систем качества на предприятиях					
5	Техническое регулирование, стандартизация и сертификация продукции, производств и систем качества	ПК-19, ПК-20	3	2	2	15
6	Показатели качества продукции	ПК-11	3	2	2	16
7	Правовые вопросы и экономические аспекты управления качеством	ПК-4	3	2	2	16
8	Системы менеджмента качества по стандартам ИСО серии 9000	ПК-19, ПК-11, ПК-20	3	2	2	16
9	Система НАССР – как одна из эффективных систем менеджмента безопасности пищевой продукции.	ПК-20	3	2	2	16
10	Применение правил GMP (надлежащая производственная практика) для предприятий пищевой промышленности	ПК-4	3	2	2	15
11	Микробиологические опасности пищевой продукции. Общие принципы пищевой гигиены Кодекса Алиментариус	ПК-11	3	2	2	15
Итого				22	22	169

Содержание и структура дисциплины по заочной форме обучения

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)
-------	---	-------------------------	---------	--

				Лекции	Практические занятия (лабораторные занятия)	Самостоятельная работа
1	Качество как фактор успеха в условиях рыночной экономики. Возникновение и развитие управления качеством.	ПК-20	4	2	4	38
2	Техническое регулирование, стандартизация и сертификация продукции, производств и систем качества	ПК-19, ПК-20	4	2	4	38
3	Системы менеджмента качества по стандартам ИСО серии 9000	ПК-19, ПК-11, ПК-20	4	2	4	38
4	Система НАССР – как одна из эффективных систем менеджмента безопасности пищевой продукции	ПК-4	4	2	4	38
5	Применение правил GMP (надлежащая производственная практика) для предприятий пищевой промышленности	ПК-4	4	2	2	33
Итого				10	18	185

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

6.1 Методические указания (собственные разработки)

1. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учеб. пособие / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. – СПб.: Лань, 2016. – 179 с.

2. Кочетов, В.К. Особенности системы НАССР на кондитерских предприятиях: монография / В. К. Кочетов, Н. В. Агеева, Л.В. Донченко. – Краснодар: КубГАУ, 2010. – 270 с.

3. Донченко Л.В. Система менеджмента безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Донченко Л.В., Варивода А.А., Ольховатов Е.А.— Электрон. текстовые данные.— Саратов:

Вузовское образование, 2018.— 103 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/77014.html> — ЭБС «IPRbooks»

4. Донченко Л.В. Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Донченко Л.В., Варивода А.А., Ольховатов Е.А.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2018.— 96 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/77015.html> — ЭБС «IPRbooks»

6.2 Литература для самостоятельной работы

1. Закон РФ «О техническом регулировании» № 184-ФЗ от 27.12. 2002 [Электронный ресурс] – URL <http://www.consultant.ru/popular/techreg> (20.12.2014).

2. Закон РФ «О защите прав потребителей» № 2-ФЗ от 09.01. 1996 [Электронный ресурс] – URL <http://www.consultant.ru/popular/techreg> (20.12.2014).

3. ГОСТ Р ИСО 9000-2011. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. – М.: Госстандарт, 2011 [Электронный ресурс] – URL http://www.tolgas.ru/site/upload/GOST_R_ISO_9000_2011.pdf (21.12.2014).

4. ГОСТ Р ИСО 9000-2011. Системы менеджмента качества. Требования. – М.: Госстандарт, 2011 [Электронный ресурс] – URL http://www.tolgas.ru/site/upload/GOST_R_ISO_9000_2011.pdf (21.12.2014).

5. Никитченко В.Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Никитченко В.Е., Серёгин И.Г., Никитченко Д.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский университет дружбы народов, 2010.— 208 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11445.html> — ЭБС «IPRbooks»

6. Куприянов, А.В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.В. Куприянов, В.А. Гарельский. — Электрон. дан. — Оренбург : ОГУ, 2016. — 150 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/98073>

7. Пермякова, Л.В. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.В. Пермякова. — Электрон. дан. — Кемерово: КемГУ, 2018. — 121 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107700>

8. Голубев, И.Г. Современная инструментальная база контроля качества и безопасности пищевой продукции: каталог [Электронный ресурс]: каталог / И.Г. Голубев, И.А. Шванская, А.И. Парфентьева. — Электрон. дан. — пос. Правдинский: 2010. — 232 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/104398>

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

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

Номер семестра*	Этапы формирования компетенций и оценка уровня их сформированности по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
ПК-4 способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда	
2	Оборудование биотехнологических производств
2	Технологическое оборудование пищевых производств
2	Производственная практика
4	Экологическая биотехнология
4	Экологические опасности для пищевой продукции
4	Биохимия кормового сырья, биодобавок и промышленных микроорганизмов
4	Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции
6	Практики, в том числе научно-исследовательская работа
6	Преддипломная практика
6	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-11 способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы	
4	Биохимия кормового сырья, биодобавок и промышленных микроорганизмов
4	Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции
4	Стандартизация и сертификация биотехнологических производств
4	Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
2	Производственная практика
1,2,3,4	НИР
6	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-19 способностью организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации	
1	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом
2	Производственная практика
2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
3	Инновационный менеджмент
4	Биохимия кормового сырья, биодобавок и промышленных микроорганизмов
4	Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции
6	Преддипломная практика
6	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-20 готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья	
1	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
2	Производственная практика
2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
3	Стратегия обеспечения безопасности питания человека
4	Биохимия кормового сырья, биодобавок и промышленных микроорганизмов

Номер семестра*	Этапы формирования компетенций и оценка уровня их сформированности по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
4	Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции
6	Преддипломная практика
6	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ПК-4 способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда					
Знать: методы оценки эффективности технологического процесса производства, трудоемкости производства продукции, расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышения производительности труда; нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; технология производства продукции организации; современные технологии управления персоналом; основы коммуникации в организации; управление коллективом.	Не знает федеральные законы, технические регламенты, нормативные документы в области производства, основные физико-химические свойства сырья, полу-фабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов, технологические процессы производства пищевой протельного сырья, современные методы аналитического, физико-химического, реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции, современные технологические приборы производства продукции организации	Фрагментарное знание федеральных законов, технические регламенты, нормативные документы в области производства, основные физико-химические свойства сырья, полу-фабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов, технологические процессы производства пищевой протельного сырья, современные методы аналитического, физико-химического, реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции,	Может изложить федеральных законов, технические регламенты, нормативные документы в области, основные физико-химические свойства сырья, полу-фабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов, технологические процессы производства пищевой протельного сырья, современные методы аналитического, физико-химического, реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции, современные	В полном объеме знает федеральных законов, технические регламенты, нормативные документы в области, основные физико-химические свойства сырья, полу-фабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов, технологические процессы производства пищевой протельного сырья, современные методы	Тестирование, реферат, практические занятия, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
		современные технологические приборы технологию производства продукции организации	технологические приборы технологию производства продукции организации	аналитического, физико-химического, реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции, современные технологические приборы технологию производства продукции организации	
Уметь: анализировать технологический процесс производства с целью выявления направлений повышения эффективности технологического процесса производства, снижения трудоемкости производства продукции, сокращения расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышения производительности труда планировать, организовывать и контролировать административную и	Не знает федеральные законы, технические регламенты, нормативные документы в области производства, основные физико-химические свойства сырья, полу-фабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов, технологические процессы производства пищевой протельного сырья, современные методы аналитического, физико-химического, реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции,	Фрагментарное знание федеральных законов, технические регламенты, нормативные документы в области производства, основные физико-химические свойства сырья, полу-фабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов, технологические процессы производства пищевой протельного сырья, современные методы аналитического, физико-	Может изложить федеральных законов, технические регламенты, нормативные документы в области, основные физико-химические свойства сырья, полу-фабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов, технологические процессы производства пищевой протельного сырья, современные методы аналитического, физико-	В полном объеме знает федеральных законов, технические регламенты, нормативные документы в области, основные физико-химические свойства сырья, полу-фабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов, технологические процессы производст	Тестирование, реферат, рубежная контрольная работа, практические занятия, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
производственно-хозяйственную деятельность службы технического контроля определять рациональность использования материально-технических и трудовых ресурсов определять численность работников, необходимых для эффективной деятельности службы технического контроля определять эффективность выполнения трудовых функций работником	современные технологические приборы технологию производства продукции организации	химического, реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции, современные технологические приборы технологию производства продукции организации	реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции, современные технологические приборы технологию производства продукции организации	ва пищевой промышленности, современные методы аналитического, физико-химического, реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции, современные технологические приборы технологию производства продукции организации	
Владеть: методами внедрения мероприятий по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда; навыками координации деятельности структурных	Не знает федеральные законы, технические регламенты, нормативные документы в области производства, основные физико-химические свойства сырья, полу-фабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов, технологические процессы производства пищевой промышленности, современные методы	Фрагментарное знание федеральных законов, технические регламенты, нормативные документы в области производства, основные физико-химические свойства сырья, полу-фабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов, технологические процессы производства	Может изложить федеральных законов, технические регламенты, нормативные документы в области, основные физико-химические свойства сырья, полу-фабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов, технологические процессы производства пищевой про-	В полном объеме знает федеральных законов, технические регламенты, нормативные документы в области, основные физико-химические свойства сырья, полу-фабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе	Тестирование, реферат, рубежная контрольная работа, практические занятия, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
подразделений службы технического контроля; навыками планирования деятельности службы технического контроля навыками утверждения планов работ по материально-техническому снабжению службы технического контроля навыками работы по подбору и расстановке персонала навыками контроль деятельности подчиненного персонала навыками организации и проведение производственных совещаний руководителей подразделений службы технического контроля навыками оценки деятельности персонала навыками работы в комиссии по проверке знаний персонала в части установленных полномочий	аналитического, физико-химического, реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции, современные технологические приборы технологию производства продукции организации	пищевой протельного сырья, современные методы аналитического, физико-химического, реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции, современные технологические приборы технологию производства продукции организации	тельного сырья, современные методы аналитического, физико-химического, реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции, современные технологические приборы технологию производства продукции организации	технологических процессов, технологические процессы производства пищевой протельного сырья, современные методы аналитического, физико-химического, реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции, современные технологические приборы технологию производства продукции организации	
ПК-11 Способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-					

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
измерительные системы					
Знать: современные методы аналитического, физико-химического, биохимического и микробиологического контроля качества продукции, технологии контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции, основные технологические свойства сырья и полуфабрикатов, современные технологические приборы технологию производства продукции организации методы технического контроля качества статистические методы контроля качества	Не знает федеральные законы, технические регламенты, нормативные документы в области производства, основные физико-химические свойства сырья, полу-фабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов, технологические процессы производства пищевой протельного сырья, современные методы аналитического, физико-химического, реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции, современные технологические приборы технологию производства продукции организации	Фрагментарное знание федеральных законов, технические регламенты, нормативные документы в области производства, основные физико-химические свойства сырья, полу-фабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов, современные методы аналитического, физико-химического, реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции, современные технологические приборы технологию производства продукции организации	Может изложить федеральных законов, технические регламенты, нормативные документы в области, основные физико-химические свойства сырья, полу-фабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов, технологические процессы производства пищевой протельного сырья, современные методы аналитического, физико-химического, реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции, современные технологические приборы технологию производства продукции организации	В полном объеме знает федеральных законов, технические регламенты, нормативные документы в области, основные физико-химические свойства сырья, основные физико-химические свойства сырья, полу-фабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов, технологические процессы производства пищевой протельного сырья, современные методы аналитического, физико-химического, реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции, современные методы аналитического, физико-химического, реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции, современные технологические приборы	Тестирование, , рубежная контрольная работа, практические занятия, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
				технологии производства продукции организации	
Уметь: ставить конкретные задачи по контролю свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, обоснованно выбирать задаваемые и искомые параметры, разрабатывать методики на базе конкретных технологических приборов, создавать информационно-измерительные системы определять необходимость разработки новых методов и средств измерений оценивать экономический эффект от внедрения новых методов и средств измерений	Не знает федеральные законы, технические регламенты, нормативные документы в области производства, основные физико-химические свойства сырья, полу-фабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов, технологические процессы производства пищевой протельного сырья, современные методы аналитического, физико-химического, реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции, современные технологические приборы технологию производства продукции организации	Фрагментарное знание федеральных законов, технические регламенты, нормативные документы в области производства, основные физико-химические свойства сырья, полу-фабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов, технологические процессы производства пищевой протельного сырья, современные методы аналитического, физико-химического, реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции, современные технологические приборы технологию производства продукции организации	Может изложить федеральных законов, технические регламенты, нормативные документы в области, основные физико-химические свойства сырья, полу-фабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов, технологические процессы производства пищевой протельного сырья, современные методы аналитического, физико-химического, реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции, современные технологические приборы технологию производства продукции организации	В полном объеме знает федеральных законов, технические регламенты, нормативные документы в области, основные физико-химические свойства сырья, основные физико-химические свойства сырья, полу-фабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов, технологические процессы производства пищевой протельного сырья, современные методы аналитического, физико-химического, реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции, современные методы аналитического, физико-химического, реологического контроля сырья, полуфабрикатов и	Тестирование, , рубежная контрольная работа, практические занятия, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
				продукции, современные технологические приборы, технологию производства продукции организации	
Владеть: современными методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции навыками анализа современных средств измерений и контроля навыками анализа состояния технического контроля качества продукции на производстве навыками организации работы по разработке новых методов и средств технического контроля навыками организации работ по внедрению новых методов и средств технического контроля	Не знает федеральные законы, технические регламенты, нормативные документы в области производства, основные физико-химические свойства сырья, полу-фабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов, технологические процессы производства пищевой протельного сырья, современные методы аналитического, физико-химического, реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции, современные технологические приборы, технологию производства продукции организации	Фрагментарное знание федеральных законов, технические регламенты, нормативные документы в области производства, основные физико-химические свойства сырья, полу-фабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов, технологические процессы производства пищевой протельного сырья, современные методы аналитического, физико-химического, реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции, современные технологические приборы, технологию производства	Может изложить федеральных законов, технические регламенты, нормативные документы в области, основные физико-химические свойства сырья, полу-фабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов, технологические процессы производства пищевой протельного сырья, современные методы аналитического, физико-химического, реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции, современные технологические приборы, технологию производства продукции	В полном объеме знает федеральных законов, технические регламенты, нормативные документы в области, основные физико-химические свойства сырья, полу-фабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов, технологические процессы производства пищевой протельного сырья, современные методы аналитического, физико-химического, реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции, современные методы аналитического, физико-химического,	Тестирование, рубежная контрольная работа, практические занятия, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
		продукции организации	организации	реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции, современные технологические приборы технологию производства продукции организации	
ПК-19 способностью организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации					
Знать: технологию производства продукции организации	Не знает технологию производства продукции организации	Фрагментарное знание технологии производства продукции организации	Знает технологию производства продукции организации	В полном объеме знает технологию производства продукции организации	Тестирование, рубежная контрольная работа, практические занятия, экзамен
Уметь: ставить конкретные задачи по контролю свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Не умеет ставить конкретные задачи по контролю свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Фрагментарное умение ставить конкретные задачи по контролю свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Частичное умение ставить конкретные задачи по контролю свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Способен широко ставить конкретные задачи по контролю свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	
Владеть: – навыками контроля подготовки и проведения сертификации продукции	Не владеет навыками контроля подготовки и проведения сертификации продукции	Фрагментарное владение навыками контроля подготовки и проведения сертификации продукции	Владеет навыками контроля подготовки и проведения сертификации продукции	Владеет в полном объеме навыками контроля подготовки и проведения сертификации продукции	
ПК-20 Готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья					
Знать: основные	Фрагментарные представления	Неполные представления	Сформированные, но	Сформированные	Тестирование, реферат,

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
положения организации производства и управления, принципы оценки результатов деятельности, состав, порядок формирования и методы оценки эффективности использования ресурсов, основы принятия управленческих решений, особенности организации производства и управления предприятием, мотивации и стимулирования трудовой деятельности, зарубежный опыт технологию производства продукции организации	о технологии производства и переработки продукции растениеводства	о технологии производства и переработки продукции растениеводства	содержащие отдельные пробелы представления о технологии производства и переработки продукции растениеводства	систематические представления о технологии производства и переработки продукции растениеводства	практические занятия, экзамен
Уметь: использовать нормативно-правовые документы в своей деятельности; понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков; применять свои знания для решения практических задач по проблемам	Фрагментарные представления о технологии производства и переработки продукции растениеводства	Неполные представления о технологии производства и переработки продукции растениеводства	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о технологии производства и переработки продукции растениеводства	Сформированные систематические представления о технологии производства и переработки продукции растениеводства	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
<p>предприятия на микроуровне; анализировать социально значимые проблемы и процессы; самостоятельно ориентироваться в выпускаемой литературе, принимать экономически обоснованные инженерно-технические, организационные и управленческие решения, применять имеющиеся методы для решения технико-экономических, организационных и управленческих вопросов при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>применять методы системного анализа для подготовки и обоснования выводов о состоянии системы управления качеством продукции</p>					
<p>Владеть: современными методами организации, эффективного управления персоналом, практическими навыками решения технико-экономических, организационных</p>	<p>Фрагментарные представления о технологии производства и переработки продукции растениеводства</p>	<p>Неполные представления о технологии производства и переработки продукции растениеводства</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о технологии производства и переработки продукции растениеводства</p>	<p>Сформированные систематические представления о технологии производства и переработки продукции</p>	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
и управленческих вопросов в пищевой промышленности, способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья навыками проектирования системы управления качеством продукции в организации				растениеводства	

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

Для текущего контроля по компетенции ПК-4 способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда

Задания для контрольной работы

Для установления норматива затрат времени на регистрацию жалоб потребителей на некачественные товары в отделе по защите прав потребителей администрации района были произведены замеры времени регистрации 25 жалоб. Результаты замеров являются следующей исходной информацией.

Исходная информация

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
замер	6,7	6,2	6,9	9,5	10,2	9,4	9,8	10,5	8,3	13,4	11,5	8,9	12

Продолжение исходной информации

№	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
замер	13,1	9,3	9,1	12,5	10,2	9,6	13,5	6,5	8,7	10,8	11,5	8,9

Тесты

Пример задания.

1. Кто является автором знаменитого цикла P – D – C – A :
 - 1) А. Фейгенбаум;
 - 2) Д. Джуран;
 - 3) Э. Деминг;
 - 4) К. Исикава.

Темы рефератов

1. Факторы, влияющие на качество. Сбалансированность рецептуры, состав и параметры исходного сырья и упаковки.
2. Процессы производства, технологическое оборудование. Квалификация персонала.
3. Организация контроля производства и проведения испытаний и анализа продукции. Условия хранения, транспортирования и реализации.
4. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов.
5. Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества. Развитие международных программ по гигиене пищевых продуктов.
6. Европейские системы контроля безопасности продуктов питания. «Кодекс Алиментариус». Директива ЕС № 94/93 «О гигиене пищевых продуктов», директива 94/356/ЕС.
7. Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.

8. Построение блок-схемы производственного процесса. Сопоставление технологической операции и блок-схемы.

9. Взаимосвязь принципов ХАССП и требований стандарта ИСО серии 9000.

10. Стандарт ИСО 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов».

11. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации.

12. Современное представление о безопасности пищевой продукции. Проблемы безопасности и сохранности продовольствия.

13. Системы гигиены и санитарии. Директива ЕС № 93/43, требования СанПиН 2.3.2 1078 -01, требования ГОСТ Р 51705.1.

Для текущего контроля по компетенции ПК-11 Способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы

Темы рефератов

14. Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками.

15. Идентификация потенциального риска или рисков. Выявление критических контрольных точек в производстве. Установление и соблюдение предельных значений параметров.

16. Разработка системы мониторинга. Разработка процедур внутренних проверок. Разработка корректирующих действий. Отрицательные результаты мониторинга.

17. Документирование системы ХАССП. Организация работ. Общие требования. Роль руководства организации. Политика в области безопасности. Этапы жизненного цикла продукции.

18. Состав рабочей группы ХАССП, функции координатора, функции технического секретаря функции консультанта. Сфера применения программы ХАССП: технологическая цепочка обработки пищевых продуктов, общие классы опасных факторов

Для текущего контроля по компетенции ПК-19 способностью организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации

Темы рефератов

1. Стандарт ИСО 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов».
2. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации.
3. Современное представление о безопасности пищевой продукции. Проблемы безопасности и сохранности продовольствия.
4. Системы гигиены и санитарии. Директива ЕС № 93/43, требования СанПиН 2.3.2 1078 -01, требования ГОСТ Р 51705.1.
5. Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками.
6. Идентификация потенциального риска или рисков. Выявление критических контрольных точек в производстве. Установление и соблюдение предельных значений параметров.
7. Разработка системы мониторинга. Разработка процедур внутренних проверок. Разработка корректирующих действий. Отрицательные результаты мониторинга.

Решите ситуационные задания

Ситуация № 1. Россельхознадзор ввел с 20 октября 2006 г. запрет на ввоз на территорию России рыбных консервов «Шпроты в масле» из Латвии, произведенных предприятиями ООО «Гамма» с маркировкой на верхней крышке банки ALV44L и ОАО «Бривайс-Вильнис» с маркировкой на верхней крышке банки LV28L в связи с обнаружением в них бенз(а)пирена в количествах, превышающих предельно допустимый уровень. Еще несколько партий были задержаны с поддельными документами.

Задания

1. Укажите, какой вид идентификации проведен инспекторами Россельхознадзора.
2. Какие виды фальсификации обнаружены инспекторами?
3. Можно ли использовать забракованную продукцию, если можно, то на какие цели?
4. Какими должны быть дальнейшие действия импортеров, получателей, инспекторов таможенной службы и Россельхознадзора, если консервы забракованы на таможне?
5. Можно ли выявить ассортиментную фальсификацию рыбных консервов:
 - а) не вскрывая банки;
 - б) после вскрытия банки?Дайте обоснование ответов.

Примечание. Ситуация подготовлена на основании статьи И. Кобылкиной «Шпроты открыли, а есть нельзя» (Российская газета. 2006. 20 ноября).

Ситуация № 2

Проведите расчет правильности 13- разрядного штрих-кода 7290004494213. Опишите структуру данного штрих-кода. Укажите требования к нанесению штрих-кода на потребительские упаковки товаров.

Ситуация № 3

Проведите идентификацию партии крупы в конкретном торговом предприятии (магазине, универсаме, гипермаркете). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

Сделайте фотографии анализируемых образцов крупы, их маркировки, приложите к контрольной работе как приложения.

Решите ситуационные задания

Ситуация 1

Проведите идентификацию партии молока коровьего в конкретном торговом предприятии (магазине, универсаме, гипермаркете). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

Сделайте фотографии анализируемых образцов молока, приложите их к контрольной работе как приложения.

Ситуация 2

Инспекторами государственного контроля произведена проверка качества и безопасности растворимого кофе в оптовых и розничных торговых предприятиях.

При проверке обнаружено: в 57 предприятиях в продаже присутствовала фальсифицированная продукция, в том числе в предприятии отсутствовали документы о качестве (удостоверения о качестве, сертификаты соответствия). Основными поставщиками фальсифицированного кофе являлись Польша и Бразилия.

При органолептической оценке кофе обнаружены дефекты, приведенные в таблице.

Таблица - Результаты органолептической оценки образцов кофе

Страна-изготовитель и фирма	Выявленные дефекты
Кофе «Мокко», Польша, фирма «Грун Мокате»	Цвет - светло-коричневый, вкус - наличие привкуса ячменя. Йод-крахмальная проба дает синее окрашивание
«Cafe jackuu», Бразилия	Вкус - наличие пресноватых, травяных тонов. При растворении в горячей воде обнаружены на поверхности мелкие частицы в форме пластинок
«Golden Brasil», США	Цвет - какао, вкус - привкус какао

Задания

1. Какие подвиды идентификации кофе необходимо провести?
2. Какие виды фальсификации могут быть обнаружены в образцах, указанных в таблице?
3. Дайте предположения о средствах и способах, которые использованы для фальсификации растворимого кофе.
4. Где возможно было провести фальсификацию кофе?
5. Каковы должны быть действия инспекторов и владельцев забракованных партий кофе?

Для текущего контроля по компетенции ПК-20 Готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья

Решите ситуационные задания

Ситуация 1

Проведите идентификацию партии напитков в конкретном торговом предприятии (магазин). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

Ситуация 2

Проведите идентификацию 5 образцов соков на соответствие требованиям ГОСТ.

Сделайте заключение о результатах идентификации соков и их соответствии установленным требованиям.

Результаты оформите в таблицу. Сделайте фотографии анализируемых образцов соков, приложите их к контрольной работе как приложения.

Таблица – Идентификация соков

Название образца, изготовитель, адрес	Тип, вид, целостность, потребительской упаковки	Наличие/отсутствие загрязнений потребительской упаковки	Четкость шрифта и рисунков	Полнота маркировки	Вид	внешний вид	Аромат	цвет	запах	Масса	цена

Ситуация 3

В магазин поступила партия консервов Икра баклажанная в количестве 28 ящиков (в каждом ящике - 15 металлических банок, масса нетто банки - 350 г). При приемке по качеству в объединенной пробе обнаружено, что консервы имеют равномерно измельченную массу, вкус и запах, свойственные обжаренным баклажанам, с наличием слабовыраженной горечи, массовая доля поваренной соли - 1,4%; массовая доля сухих веществ - 22%. У двух банок из выборки отсутствуют этикетки. Дайте заключение о качестве. Можно ли принять данную партию? Можно ли отнести данную партию к фальсификату?

Обоснуйте свои выводы.

Подберите необходимые для решения ситуации нормативные документы, укажите их номера и названия. При решении задачи и ссылке на документы, указывайте номера пунктов стандарта, которым будете пользоваться для решения ситуации.

Вопросы к экзамену

1. Качество как фактор успеха в условиях рыночной экономики. Управление качеством: сущность, роль и значение.
2. Начальные этапы развития деятельности по управлению качеством.
3. Комплексное управление качеством: понятие, основные положения.
4. Тотальное управление качеством: особенность, цели и основные черты.
5. Японский опыт управления качеством.
6. Развитие управления качеством в России.
7. Категории управления качеством: объект, субъект, методы и средства управления.
8. Факторы и принцип обеспечения качества продукции (работ, услуг).
9. Принципы управления качеством продукции (работ, услуг): ориентация на потребителя, роль руководства, вовлечение работников.
10. Принципы управления качеством продукции (работ, услуг): процессный и системный подход к управлению качеством.
11. Принципы управления качеством продукции (работ, услуг): постоянное улучшение, принятие решений, взаимоотношения с поставщиками.
12. Функции управления качеством: взаимодействие с внешней средой, политика в области качества.
13. Функции управления качеством: планирование и организация работ по качеству.
14. Функции управления качеством: обучение и мотивация персонала, контроль качества.
15. Функции управления качеством: информация о качестве, разработка мероприятий, принятие решений, реализация мероприятий.
16. Статистические методы контроля качества: диаграмма Парето.
17. Статистические методы контроля качества диаграмма Исикавы.
18. Статистические методы контроля качества: контрольные карты.
19. Статистические методы контроля качества: диаграмма разброса, метод расслоения, графики.
20. Национальные премии в области качества.
21. Показатели качества продукции (работ, услуг): показатели назначения. Показатели надежности.
22. Показатели качества продукции (работ, услуг): показатели технологичности, стандартизации и унификации.
23. Показатели качества продукции (работ, услуг): эргономические, экологические показатели.
24. Показатели качества продукции (работ, услуг): показатели транспортабельности, безотказности и патентно-правовые.
25. Система менеджмента качества: общие требования.
26. Элементы СМК: ответственность руководства.
27. Элементы СМК: менеджмент ресурсов.
28. Элементы СМК: процессы жизненного цикла продукции.

29. Элементы СМК: измерение, анализ и улучшение.
30. Техническое регулирование в РФ: сущность и принципы. Технические регламенты: понятие, цели принятия и виды.
31. Стандартизация: понятие, цели, принципы и ее роль в управлении качеством. Виды стандартов в зависимости от специфики объекта стандартизации.
32. Подтверждение соответствия: понятие, цели и принципы.
33. Сертификация продукции (работ, услуг): определение, назначение и цели.
34. Эволюция сертификации в России. Этапы разработки и внедрения систем качества на предприятиях.
35. Структура международных стандартов ИСО серии 9000.
36. Управление качеством на всех стадиях жизненного цикла продукции (работ, услуг).
37. Закон «О защите прав потребителя» и проблемы качества продукции (работ, услуг).
38. Виды юридической ответственности в области управления качеством.
39. Внутренние проверки системы качества в организациях.
40. Качество продукции. Показатели качества продукции? Какие показатели качества можно перечислить для продукции? Какие показатели качества можно перечислить для услуг?
41. Жизненный цикл продукции. Правило 10-кратных затрат
42. Особенности управления качеством в США
43. Особенности управления качеством в Японии
44. Особенности управления качеством в Европе
45. Развитие комплексной системы управления качеством в СССР
46. Вклад Э. Деминга в развитие концепции TQM
47. Вклад Д. Джурана в развитие концепции TQM
48. Вклад Ф. Кросби в развитие концепции TQM
49. Комплексная система управления качеством А. Фейгенбаума
50. Суть концепции TQM. Место TQM в общем менеджменте организации
51. Назовите учёных и содержание их работ, которые на прямую не имеют отношение к управлению качеством, однако их работы в русле концепции TQM, не противоречат ей, а дополняют и расширяют ее
52. Перечислите области знаний, смежные TQM, достижения в которых находят отражение в концепции TQM
53. Перечислите современные средства и методы управления качеством
54. Назовите основные задачи и тенденции развития TQM на современном этапе
55. Раскройте суть понятия «качество жизни». Как философия и методология TQM может повлиять на улучшение качества жизни

56. Раскройте связь понятий «качество продукции» и «конкурентоспособность организации». Раскройте суть фразы «качество должно стать национальной идеей»

57. Содержит ли концепция TQM положения, которые могут отрицательно отразиться на жизни общества? В чем вы видите ограничение концепции TQM?

58. Как возникло управление качеством? Как происходило развитие концепции управления качеством по отношению к системе общего менеджмента?

59. Как возникла модель Всеобщего контроля качества и в чем ее суть? Насколько эта концепция применима для малых предприятий?

60. Какие цели преследует Всеобщее управление качеством? Из каких элементов состоит современная модель TQM?

61. На каких принципах базируется концепция TQM?

62. В чем должна выражаться ориентация организации на потребителя? Какие каналы «обратной связи» организации с потребителем применяются в практике управления качеством?

63. Какие методы сбора данных об ожиданиях потребителей лучше использовать малому предприятию? На какие группы потребителей нужно ориентироваться производителю?

64. Как обеспечить ведущую роль руководства на практике?

65. На чем основан принцип процессного подхода? Что такое «процесс» в теории управления качеством?

66. На какие виды можно разделить процессы? В чем заключается принцип системного подхода к управлению?

67. Как можно повысить эффективность деятельности организации? Как на практике реализовать принцип системного управления?

68. В чем заключается принцип постоянного совершенствования? Как можно реализовать принцип постоянного совершенствования?

69. В чем заключается принцип взаимовыгодных отношений с поставщиками и как его можно реализовать?

70. Какие преимущества дает внедрение TQM в практику деятельности компании? Какие проблемы при внедрении TQM могут возникнуть?

71. Какова роль Деминга в формировании современной системы управления качеством? Принципы Деминга, 14 принципов совершенствования качества.

72. Какие еще концепции, помимо принципов Деминга, оказали наибольшее влияние на развитие теории управления качеством? 10 составляющих повышения качества по Джурану.

73. План совершенствования качества, Филиппа Б. Кросби, состоящий из 14 компонентов.

74. Что такое «совершенствование» применительно к управлению деятельностью организации и как оно связано с управлением качеством?

75. Какие действия необходимо предпринять, чтобы на практике «запустить» механизм совершенствования деятельности организации?

76. Что такое самооценивание (самооценка)? Какие преимущества обеспечивает компании применение самооценивания?

77. Что такое бенчмаркинг?

78. Премии за качество. Роль премий за качество в улучшении деятельности организации.

79. Классификация затрат на качество. Учет затрат на качество в организации.

80. Методы определения проблемных мест в организации. Управление знаниями в организации.

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

Контроль освоения дисциплины «Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции» проводится в соответствии с Положением системы менеджмента качества КубГАУ 2.5.1-2016 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

Текущий контроль по дисциплине позволяет оценить степень восприятия учебного материала и проводится для оценки результатов изучения разделов/тем дисциплины.

Текущий контроль проводится как контроль тематический (по итогам изучения определенных тем дисциплины) и рубежный (контроль определенного раздела или нескольких разделов, перед тем, как приступить к изучению очередной части учебного материала).

Контрольные (самостоятельные) работы

Критериями оценки контрольных (самостоятельных) работ являются: степень правильности ответа.

Оценка «**отлично**» — приведено изложение правильного ответа; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую в вопросе проблему.

Оценка «**хорошо**» — приведено изложение правильного ответа, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала.

Оценка «**удовлетворительно**» — имеются существенные отступления от изложения правильного ответа. В частности: допущены фактические ошибки в содержании.

Оценка «**неудовлетворительно**» — не приведено изложение правильного ответа, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Тестовые задания

Критерии оценки выполнения заданий в тестовой форме:

- «5» (отлично) – 90–100% правильных ответов;
- «4» (хорошо) – 70–89% правильных ответов;
- «3» (удовлетворительно) – 50–69% правильных ответов;
- «2» (неудовлетворительно) – 49% и менее правильных ответов

Реферат

Реферат — это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы студентов с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст реферата должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка **«отлично»** — выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка **«хорошо»** — основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка **«удовлетворительно»** — имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Оценка **«неудовлетворительно»** — тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

8 Перечень основной и дополнительной литературы

Основная

1. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учеб. пособие / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. – СПб.: Лань, 2016. – 179 с.

2. Кочетов, В.К. Особенности системы НАССР на кондитерских предприятиях: монография / В. К. Кочетов, Н. В. Агеева, Л.В. Донченко. – Краснодар: КубГАУ, 2010. – 270 с.

3. Донченко Л.В. Система менеджмента безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Донченко Л.В., Варивода А.А., Ольховатов Е.А.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2018.— 103 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/77014.html> — ЭБС «IPRbooks»

4. Донченко Л.В. Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Донченко Л.В., Варивода А.А., Ольховатов Е.А.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2018.— 96 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/77015.html> — ЭБС «IPRbooks»

5. Донченко, Л.В. Национальные и международные аспекты безопасности пищевой продукции в современных условиях: учеб. пособие / Л. В. Донченко, В.Д. Надыкта, А.В. Степовой. – Краснодар: Перспективы образования, 2017. – 256 с.

Дополнительная

1 Куприянов, А.В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Куприянов, В.А. Гарельский. — Электрон. дан. — Оренбург : ОГУ, 2016. — 150 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/98073>

2 Пермякова, Л.В. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Пермякова. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 121 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107700>

3 Голубев, И.Г. Современная инструментальная база контроля качества и без-опасности пищевой продукции: каталог [Электронный ресурс] : каталог / И.Г. Голубев, И.А. Шванская, А.И. Парфентьева. — Электрон. дан. — пос. Правдинский, 2010. — 232 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/104398>

Нормативная документация

1. ГОСТ Р ИСО 9004 –2010 Системы менеджмента качества. Рекомендации по улучшению деятельности. – М.: Госстандарт, 2010. [Электронный ресурс] – URL: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-iso-9004-2010> (21.12.2014)

2. ГОСТ Р ИСО 19011 – 2012 Руководящие указания по аудиту систем менеджмента качества и/или систем экологического менеджмента, – М.:

Госстандарт, 2012. [Электронный ресурс] – URL: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-iso-19011-2012>. (21.12.2014).

3. ГОСТ Р 50.1.028-2001. Методология функционального моделирования. М.: Гос- стандарт, 2001. [Электронный ресурс] – URL: <http://www.nsu.ru/smk/files/idef.pdf> (21.12.2014).

4. ГОСТ Р 50779.42-99 Статистические методы. Контрольные карты Шухарта. [Электронный ресурс] – URL: http://standartgost.ru/ГОСТ_Р_50779.42-99. (21.12.2014).

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

ЭБС

№	Наименование	Тематика
1	Znanium.com	Универсальная
2	IPRbook	Универсальная
3	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная
4	Издательство «Лань»	Ветеринария, сельское хозяйство, технология хранения и переработки пищевых продуктов

Перечень Интернет-сайтов:

– eLIBRARY.RU - научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru>, свободный. – Загл. с экрана;

Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»:

www.deming.ru – Ассоциация Деминга

www.ria-stk.ru – Журналы: «Стандарты и качество», «Методы менеджмента качества»

www.quality21.ru – Качество 21 век

www.quality.eup.ru – Менеджмент качества из первых рук: ISO9000, ISO9001

www.iso.ch – Официальный сайт ISO

www.stq.ru – Официальный сайт РИА «Стандарты и качество»

<http://www.quality.edu.ru> – информационно-справочный портал поддержки систем управления качеством

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Донченко Л.В. Система менеджмента безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Донченко Л.В., Варивода А.А., Ольховатов Е.А.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2018.— 103 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/77014.html> — ЭБС «IPRbooks»

2. Донченко Л.В. Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Донченко Л.В., Варивода А.А., Ольховатов Е.А.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2018.— 96 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/77015.html> — ЭБС «IPRbooks»

3. Донченко, Л.В. Национальные и международные аспекты безопасности пищевой продукции в современных условиях: учеб. пособие / Л. В. Донченко, В.Д. Надыкта, А.В. Степовой. – Краснодар: Перспективы образования, 2017. – 256 с.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет"; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентационных технологий; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования

Перечень лицензионного ПО

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Система тестирования INDIGO	Тестирование

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	https://elibrary.ru/

Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
	Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	<p>Помещение №629 ГУК, посадочных мест — 28; площадь — 34,7кв.м; учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации . специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель);</p> <p>технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран);</p> <p>программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №631 ГУК, посадочных мест — 50; площадь — 67,9кв.м; учебная аудитория для проведения занятий лекционного</p>	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

		<p>типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации . специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель);</p> <p>технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран);</p> <p>программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №632 ГУК, посадочных мест — 28; площадь — 37,8кв.м; учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации . специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель);</p> <p>технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран);</p> <p>программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №525 ГУК, площадь — 70,7кв.м; Лаборатория "Качества хлеба и хлебобулочных изделий (кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции), лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 7 шт.;</p> <p>измеритель — 3 шт.;</p> <p>пресс — 1 шт.;</p> <p>шкаф лабораторный — 2 шт.;</p> <p>весы — 3 шт.;</p> <p>анализатор — 2 шт.;</p> <p>печь — 1 шт.;</p> <p>стол лабораторный — 2 шт.;</p> <p>пурка — 3 шт.;</p> <p>набор лабораторный — 4 шт.;</p> <p>стенд лабораторный — 3 шт.;</p> <p>тестомесилка — 3 шт.;</p> <p>термоштанга — 1 шт.;</p>	
--	--	---	--

		<p>мельница — 1 шт.); технические средства обучения (проектор — 1 шт.; интерактивная доска — 1 шт.; монитор — 1 шт.; компьютер персональный — 1 шт.); программное обеспечение: Windows, Office специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №541 ГУК, площадь — 36,5кв.м; помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. кондиционер — 1 шт.; холодильник — 1 шт.; лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 3 шт.); технические средства обучения (принтер — 1 шт.; монитор — 3 шт.; компьютер персональный — 5 шт.). программное обеспечение: Windows, Office</p> <p>Помещение №510 ГУК, посадочных мест — 30; площадь — 54,9кв.м; помещение для самостоятельной работы. лабораторное оборудование (стол лабораторный — 1 шт.; термоштанга — 1 шт.); технические средства обучения (мфу — 1 шт.; экран — 1 шт.; проектор — 1 шт.; сетевое оборудование — 1 шт.; сканер — 1 шт.; ибп — 2 шт.; сервер — 2 шт.; компьютер персональный — 11 шт.); доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно- образовательную среду университета; программное обеспечение: Windows, Office специализированная мебель (учебная мебель).</p> <p>Программное обеспечение: Win- dows, Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе</p>	
--	--	--	--