

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

## Регистрационный номер

05-2/ТПОП(б).60

# СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА ХАССП на предприятиях общественного питания РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой	<b>Пищевых технологий и индустрии питания</b>		
Учебный план	b190304_23_1_ТОП.plx.plx 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания		
Квалификация	<b>бакалавр</b>		
Форма обучения	<b>очная</b>		
Общая трудоемкость/зет	<b>4 ЗЕТ</b>		
Часов по учебному плану	144	Виды контроля	в семестрах:
в том числе:		экзамены	7
аудиторные занятия	90		
самостоятельная работа	27		
часов на контроль	26,7		

## Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	Неделя		15 2/6	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	30	30	30	30
Практические	60	60	60	60
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	90	90	90	90
Контактная работа	90,3	90,3	90,3	90,3
Сам. работа	27	27	27	27
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями  
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки  
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)


Составлена на основании учебного плана:  
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.


Разработчик (и) РПД:

ст.преп. Мещеряков Ч.В. 

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от 22 мая 2023 г. № 170

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. 

Зав. профилирующей кафедрой  Гоголева П.А.

Протокол заседания кафедры от 22 мая 2023 г. № 170

Председатель МК факультета  Черкашников А. J.

Протокол заседания МК факультета от 15 июня 2023 г. № 8

Декан  Черкашников А. J.

15 июня 2023 г.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК

\_\_\_\_\_ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2024 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК

\_\_\_\_\_ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2025 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК

\_\_\_\_\_ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2026 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК

\_\_\_\_\_ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2027 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

обеспечение безопасности продуктов питания, основанный на предупреждении появления возможных рисков.

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

### Формируемые компетенции:

**ИД-1.ПК-2: Способен осуществлять контроль в целях обеспечения качества, безопасности и прослеживаемости производства продукции и разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака**

### Знать:

причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания; системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания

### Уметь:

анализировать и выявлять риски технологических процессов производства пищевой продукции; - разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля

### Владеть:

навыками разработки ППК предприятия

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

<b>2.1</b>	<b>Знать:</b>
2.1.1	причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания; системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания
<b>2.2</b>	<b>Уметь:</b>
2.2.1	анализировать и выявлять риски технологических процессов производства пищевой продукции; - разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля
<b>2.3</b>	<b>Владеть:</b>
2.3.1	навыками разработки ППК предприятия

## 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП: К.М.04

### 3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

- |        |   |
|--------|---|
| 3.1.1  | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания                         |
| 3.1.2  | Организация производства на предприятиях индустрии питания                        |
| 3.1.3  | Производственная практика: Технологическая практика                               |
| 3.1.4  | Процессы и эксплуатация технологического оборудования индустрии питания           |
| 3.1.5  | Стандартизация и подтверждение соответствия на предприятиях общественного питания |
| 3.1.6  | Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания        |
| 3.1.7  | Технология горячей кулинарной продукции   |
| 3.1.8  | Технология мясных цельномышечных изделий  |
| 3.1.9  | Безопасность жизнедеятельности  |
| 3.1.10 | Пищевые и биологически активные добавки   |
| 3.1.11 | Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий                            |
| 3.1.12 | Технология холодильной обработки продукции  |
| 3.1.13 | Технология холодной кулинарной продукции  |
| 3.1.14 | Учебная практика: Ознакомительная практика  |
| 3.1.15 | Физиология питания  |
| 3.1.16 | Информационные технологии в общественном питании                                  |
| 3.1.17 | Технология кулинарных полуфабрикатов  |
| 3.1.18 | Товароведение продовольственных товаров   |
| 3.1.19 | Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке                  |
| 3.1.20 | Основы технологии пищевых производств   |
| 3.1.21 | Физико-химические методы анализа  |

3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Управление качеством на предприятии общественного питания
3.2.2	Управление предприятием общественного питания
3.2.3	Производственная практика: Организационно-управленческая практика
3.2.4	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

**4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	<b>7 (4.1)</b>		Итого	
Неделя	15 2/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	30	30	30	30
Практические	60	60	60	60
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	90	90	90	90
Контактная работа	90,3	90,3	90,3	90,3
Сам. работа	27	27	27	27
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

**4 ЗЕТ**

**5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	<b>Раздел 1.Принципы ХАССП — основа безопасности пищевых продуктов</b>					
1.1	Нормативно-правовое регулирование системы безопасности пищевых продуктов /Лек/	7	2	ИД-1.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	
1.2	Основные принципы системы ХАССП: Определение ККТ Процедура по идентификации и прослеживаемости продукции Управление внутренними документами Разработка документов Управление документами внешнего происхождения /Лек/	7	4	ИД-1.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	
1.3	Дополнительные требования обеспечения пищевой безопасности /Лек/	7	2	ИД-1.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	
1.4	Требования к процессу сертификации системы менеджмента безопасности пищевой продукции и оформлению сертификата соответствия /Лек/	7	2	ИД-1.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	

1.5	Изучение литературных источников с учетом подготовки к промежуточной аттестации /Ср/	7	4	ИД-1.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
	<b>Раздел 2.Внедрение системы ХАССП на предприятиях общественного питания</b>				
2.1	Требования к предприятиям-производителям продукции: Ответственность руководства Человеческие ресурсы Планирование и производство безопасной продукции План ХАССП Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) Требования к обеспечению водой процессов производства Требования безопасности к продовольственному сырью,используемому при производстве пищевых продуктов Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства пищевой продукции Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства пищевой продукции Требования к условиям хранения и удаления отходов производства пищевой продукции Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования)и реализации пищевой продукции Требования к процессам утилизации пищевой продукции Требования к процессам получения переработанной пищевой продукции животного происхождения /Лек/	7	6	ИД-1.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
2.2	Порядок внедрения системы безопасности /Лек/	7	6	ИД-1.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
2.3	Сертификация системы ХАССП Требования к процессу /Лек/	7	4	ИД-1.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
2.4	Практическая работа № 1 Тема: Документация системы менеджмента безопасности продукции /Пр/	7	4	ИД-1.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
2.5	Практическая работа № 2. Тема: Программа предварительных мероприятий /Пр/	7	4	ИД-1.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
2.6	Практическая работа № 3. Тема: Рабочая группа ХАССП /Пр/	7	10	ИД-1.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
2.7	Практическая работа № 4. Тема: Сбор и анализ информации о продукции и производстве /Пр/	7	6	ИД-1.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
2.8	Практическая работа № 5. Тема: Анализ опасностей /Пр/	7	6	ИД-1.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2

2.9	Практическая работа № 6. Тема: Критические контрольные точки /Пр/	7	6	ИД-1.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
2.10	Практическая работа № 7. Тема: Установление пределов для критических контрольных точек /Пр/	7	6	ИД-1.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
2.11	Практическая работа № 8. Тема: Составление плана ХАССП /Пр/	7	6	ИД-1.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
2.12	Практическая работа № 9. Составление программы производственного контроля /Пр/	7	6	ИД-1.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
2.13	Практическая работа №10. Работа в специализированной программе по внедрению системы ХАССП /Пр/	7	6	ИД-1.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
2.14	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям с учетом подготовки к промежуточной аттестации /Ср/	7	19	ИД-1.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
<b>Раздел 3. Государственный контроль предприятий, разработавших и внедривших систему ХАССП</b>					
3.1	Оценка риска выпуска опасной продукции /Лек/	7	2	ИД-1.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
3.2	Использование результатов проверки для определения степени приоритетности объектов надзора /Лек/	7	2	ИД-1.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
3.3	Изучение литературных источников с учетом подготовки к промежуточной аттестации /Ср/	7	4	ИД-1.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э2
3.4	Промежуточная аттестация (экзамен) /КЭ/	7	0,3	ИД-1.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э2

## 6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

#### 7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Ермолаева Е. О., Кантере В.М.	Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018
Л1.2	Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А. А.	ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2023
Л1.3	Донченко Л. В., Надыкта В. Д.	Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2023
Л1.4	Донченко Л. В., Надыкта В. Д.	Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2023

#### 7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Маюрникова Л. А., Кокшаров А. А.	Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания	Кемерово: КемГУ, 2021

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.2	Позняковский В.М.	Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М"; Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1073638">https://znanium.com/catalog/product/1073638</a> , 2020
<b>7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)</b>			
Э 1	Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов		
Э 2	Роспотребнадзор РФ		
<b>7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства</b>			

#### 7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

### 8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

Для изучения дисциплины необходимы учебные аудитории для проведения лекций и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения профилактического обслуживания учебного оборудования.

Аудитории для проведения занятий лекционного типа оснащены мультимедийным оборудованием.

№ 2.311 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Кабинет № 39, площадь – 80,8 м2. Оборудование:

- 1) Аудисменная консоль (1 шт.)
- 2) Компьютер+система е-обучения (Графический эквалайзер, DECK/CDP, поточный громкоговоритель, силовой усилитель, Sony проектор, экран с приводом мотора, распределитель эл. питания, A.V.R, коробка (Wall Floor Box), держатель потолочного проектора, Rack/Bracket)

Учебная мебель:

- 1) Скамья откидная с пюпитром
- 2) Стол руководителя
- 3) Доска 3хэлементная д/написания мелом и фломастером

№ 1.202 Компьютерный класс, учебная аудитория для занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации

Кабинет № 58, площадь 55,6 м2

Оборудование:

AMD Персональные компьютеры 10 шт. Ryzen 3 3200GwithRadeonVegaGraphics 3.60 GHz, RAM 4Gb

Учебная мебель:

Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.

Программное обеспечение:

Бесплатная операционная система Calculate Linux; LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense.

### 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Обучение по дисциплине предполагает контактную работу с преподавателем (лекции, лабораторные занятия, консультации) и самостоятельную работу. Приступая к освоению дисциплины, следует ознакомиться с ее содержанием, а также, с видами текущего контроля, формой промежуточной аттестации и оценочными материалами (Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации).

Подробные методические рекомендации по выполнению лабораторных работ, самостоятельной, контрольной и курсовой работы приведены в методических материалах:

методические указания и задания к лабораторным и практическим занятиям, самостоятельной и контрольной работе обучающихся направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Лекции

Лекции по дисциплине нацелены на получение базовых знаний по ключевым вопросам дисциплины, на формирование системного, целостного восприятия материала, а также на получение обучающимися установок для эффективной самостоятельной работы.

Все лекции по дисциплине проводятся в сопровождении слайд-презентации (лекция-визуализация), на которую вынесена наиболее важная визуальная информация в концентрированном виде.

Рекомендуется написание конспекта лекции, включающего тезисное изложение ее основных вопросов, в том числе, основные понятия, термины, ключевые слова, заключения и выводы.

Лабораторные занятия

Лабораторные занятия по дисциплине имеют целью приобретение умений и навыков/опыта деятельности в области технологии продукции питания, а также, закрепление, дополнение и проверку знаний, полученных на лекциях и при самостоятельной работе.

На лабораторных занятиях используется инновационная образовательная технология «Работа в малых группах». Цель – получение навыка осуществления технологического процесса производства продукции питания в условиях командной работы.



Подготовка к лабораторным занятиям. При подготовке к лабораторным занятиям следует повторить теоретический материал по теме занятия, используя рекомендованные источники и выполнить домашнюю часть задания.

Подготовка к выполнению контрольной работы. Процесс подготовки к выполнению контрольной работы обучающимися заочной формы обучения имеет целью повысить эффективность самостоятельного освоения дисциплины.

Повышение эффективности достигается за счет систематизации и практического использования полученных знаний в процессе проработки заданий контрольной работы.

Оценка результатов выполнения заданий контрольной работы позволяет оценить знания и умения, приобретенные обучающимися в процессе самостоятельного изучения дисциплины, и, при необходимости, скорректировать траекторию освоения дисциплины.

Подготовка к зачету или экзамену. Подготовка к зачету или экзамену – заключительный этап самостоятельной работы, предполагающий повторение материала, освоенного в процессе обучения по дисциплине.

Для упорядочения и самоконтроля процесса подготовки рекомендуется использовать оценочные материалы (Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации).

По вопросам, возникающим в процессе изучения дисциплины, обучающимся следует обращаться за консультациями к преподавателям кафедры по электронной почте или при личной встрече.

## 10. ПРИЛОЖЕНИЕ

- 10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
- 10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
- 10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
- 10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
Факультет Агротехнологический  
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся**

Дисциплина (модуль) **СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА**

**К.М.04.03 ХАССП на предприятиях общественного питания**

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Профиль **Технология продукции и организация общественного питания**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ / 144**

## 1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Организационно-управленческий	ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания	ИД-1.ПК-2 Способен осуществлять контроль в целях обеспечения качества, безопасности и прослеживаемости производства продукции и разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
2	3		
ПК-2	ИД-1.ПК-2	<p><b>Знать:</b> причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания; системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания.</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать и выявлять риски технологических процессов производства пищевой продукции; - разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками разработки ППК предприятия.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> <i>Тестирование, Контрольная работа</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> <i>Экзамен</i></p>

## 3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	<p>Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал.</p> <p>Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.</p>	<p>0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено</p>
Пороговый	<p>Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми</p>	<p>61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно) Зачтено</p>

	практическими навыками умениями.	
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено

#### **4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Перечень оцениваемых компетенций - *ИД-1.ПК-2*

##### **4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ**

##### **ТЕСТЫ**

*Задания для оценки компетенций ИД-1.ПК-2:*

Примеры тестов для контроля знаний

1. В каком году в мировой практике в США в рамках программ NASA возникла концепция обеспечения пищевой безопасности?

Выберите один правильный ответ

- а. в 1949 г.
- б. в 1979 г.
- в. в 1959 г.
- г. в 1969 г.

2. Сколько основных принципов включает концепция ХАССП?

Выберите один правильный ответ

- а. 4
- б. 12
- в. 10
- г. 7

3. Какие виды опасностей существуют при производстве кулинарной продукции на предприятиях питания?

Выберите один правильный ответ

- а. биологические, физические, химические
- б. физические, микробиологические, химические
- в. биологические, микробиологические, химические, механические
- г. органолептические, микробиологические, физико-химические

4. Каким организациям необходимо обязательное внедрение системы ХАССП?

Выберите один или несколько правильных ответов

- а. кафе, рестораны, столовые
- б. производство упаковки для пищевых продуктов
- в. производство кормов для животных
- г. транспортные компании, занимающиеся перевозкой и реализацией продуктов питания

5. Кто разрабатывает план ХАССП?

Выберите один правильный ответ

- а. директор ресторана
- б. технолог ресторана
- в. рабочая группа ХАССП
- г. санитарный врач гостиницы

6. На чем основана система ХАССП, обеспечивающая пищевую безопасность?

Выберите один правильный ответ

- а. на субъективных оценках
- б. на сокращении затрат
- в. на предупреждении рисков
- г. на ожидании гостей

7. Что такое критическая контрольная точка?

Выберите один правильный ответ

- а. температура теплового оборудования
- б. идентифицированный и измеряемый параметр величины риска при производстве кулинарной продукции
- в. опасный фактор производства
- г. температура холодильных камер

8. Что является главной целью при установлении критической контрольной точки процесса производства продукции?

Выберите один правильный ответ

- а. сделать продукты более легко усваиваемыми
- б. создание инструмента контроля в форме различных мероприятий, направленных на повышение безопасности при приготовлении кулинарной продукции
- в. создание эстетического баланса
- г. увеличение питательной ценности продуктов питания

9. Сроки разработки и внедрения системы ХАССП зависят от конкретного предприятия, сложности технологических процессов. Сколько в среднем они составляют?

Выберите один правильный ответ

- а. от трех недель до месяца
- б. от полугода до года
- в. от двух месяцев до полугода
- г. от года до трех лет

10. При производстве кулинарной продукции к физическим опасным факторам, оказывающим влияние на ее безопасность, относятся:

Выберите один правильный ответ

- а. природные токсины, химические вещества, пестициды, неразрешенные пищевые добавки и красители, остатки медицинских препаратов;
- б. металл, стекло, дерево;
- в. патогенные микроорганизмы (бактерии, вирусы), гельминты.

11. К химическим опасностям относятся:

Выберите один правильный ответ

- а. Токсичные металлы, радионуклиды, пестициды, антибиотики.
- б. Бактерии, плесени, дрожжи;
- в. Фрагменты стекла, металлическая стружка, косточки и др.

12. К биологическим опасностям относятся:

Выберите несколько правильных ответов

- а. МАФАНМ
- б. БГКП
- в. Бактерии рода *Proteus*
- г. *Salmonella*
- д. Плесени
- е. Дрожжи
- ж. Ядовитые грибы
- з. Нитрит натрия
- и. Пестициды
- к. Пищевые аллергены
- л. Токсичные металлы

.....

## 4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

### Перечень вопросов на экзамен (заданий)

Для оценки компетенции: *ИД-1.ПК-2*

1. Развитие международных программ по гигиене пищевых продуктов.
2. Национальные программы по гигиене пищевых продуктов.
3. Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ), комиссия по вопросам продовольствия и сельского хозяйства (ФАО) при ООН.
4. Стандарты и нормативы, регламентирующие вопросы безопасности пищевых продуктов.
5. Добровольная система сертификации, основанная на принципах ХАССП.
6. Основная проблема – безопасность пищевых продуктов.
7. Стандарты ИСО 22000, ХАССП; национальные стандарты.
8. Рекомендации относительно применения системы ХАССП. Определения.
9. Принципы системы ХАССП.
10. Микробиота окружающей среды.
11. Оценка риска факторов внешней среды, влияющих на первичный этап производства пищевых продуктов.
12. Риск преднамеренного заражения пищевых продуктов.
13. Меры предотвращения и реагирования. Профилактика. Меры реагирования.
14. Понятие безопасности пищевых продуктов.
15. Профилактика пищевых заболеваний.
16. Факторы, определяющие выбор микробиологических показателей.
17. Микробиологические критерии безопасности.
18. Ксенобиотики в пищевых продуктах.
19. Производственные условия.
20. Эксплуатация оборудования и санитарная обработка.
21. Анализ факторов риска. Контрольные меры.
22. Оценка потенциальной опасности.
23. Основная проблема – основные понятия, термины и определения; виды опасностей; факторы риска; классификация опасностей для пищевой продукции.
24. Система мониторинга критических точек контроля.
25. Разработка корректирующих действий.
26. Разработка процедур проверок (верификации).
27. Составление программы ХАССП.
28. Идентификация факторов риска по санитарно-микробиологическим показателям сырья и вспомогательных материалов. Производственные помещения.
29. Факторы риска в системе водоснабжения.
30. Факторы риска в системе кондиционирования и вентиляции.
31. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий.
32. Правила личной гигиены.
33. Сточные воды.
34. Валидация.
35. Перечень потенциальных опасных факторов.

.....

### Критерии оценивания:

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой

профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

## 5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

### 5.1. ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ И ФОРМИРОВАНИИ ОЦЕНКИ

Справочная таблица процедур оценивания

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Оценочные материалы <sup>1</sup>	Критерии оценивания (примеры описания <sup>1</sup> )	Формирование компетенции		
					Знания	Навыки	Умения
	Собеседование (С)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины	<p>«Отлично» - в ответе отражены основные концепции и теории по данному вопросу, проведен их критический анализ и сопоставление, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами и экспериментальными данными. Студентом формулируется и обосновывается собственная точка зрения на заявленные проблемы, материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Хорошо» – в ответе описываются и сравниваются основные современные концепции и теории по данному вопросу, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами, студентом формулируется собственная точка зрения на заявленные проблемы, однако он испытывает затруднения в ее аргументации. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Удовлетворительно» – в ответе отражены лишь некоторые современные концепции и теории по данному вопросу, анализ и сопоставление этих теорий не проводится. Студент испытывает значительные затруднения при иллюстрации теоретических положений практическими примерами. У студента отсутствует собственная точка зрения на заявленные проблемы. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Неудовлетворительно» – ответ не отражает современные концепции и теории по данному вопросу. Студент не может привести практических примеров. Материал излагается «житейским» языком, не используются понятия и термины соответствующей научной области, студент не может назвать ни одной научной теории, не дает определения базовым понятиям.</p>	+		

<sup>1</sup> Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики дисциплины или дать свои собственные.



Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P} K$ – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59	+		
Устный ответ (У)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Темы и вопросы для обсуждения	При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать: 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа.  Отметка "5" ставится, если студент: 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка. Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого. Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого. Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.	+		
Доклад или сообщение (Д)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных	Темы докладов, сообщений	10 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). Оформление работы. Оригинальность выполнения (работа сделана самостоятельно, представлена впервые). 8 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация	+	+	+

	результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы. Средство контроля, важное для формирования универсальных компетенций обучающегося, при развитии навыков самостоятельного творческого мышления.		Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Содержание доклада включает в себя информацию из основных источников (методическое пособие), дополнительные источники информации не использовались. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Структура доклада сохранена (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). 6 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). 4 балла: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Содержание доклада ограничено информацией только из методического пособия. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Отсутствуют выводы и примеры. Оригинальность выполнения низкая. 0 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий и других наглядных материалов. Содержание ограничено информацией только из методического пособия. Заданная тема доклада не раскрыта, основная мысль сообщения не передана.			
Реферат	Самостоятельная письменная аналитическая работа, выполняемая на основе преобразования документальной информации, раскрывающая суть изучаемой темы; представляет собой краткое изложение содержания книги, научной работы, результатов изучения научной проблемы социального-культурного, народнохозяйственного или политического значения. Реферат отражает различные точки зрения на исследуемый вопрос, в том числе точку зрения самого автора.	Темы рефератов	Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: <u>новизна</u> текста; <u>обоснованность</u> выбора источника; <u>степень раскрытия</u> сущности вопроса; <u>соблюдения требований</u> к оформлению. <b><u>Новизна текста:</u></b> а) <u>актуальность</u> темы исследования; б) <u>новизна и самостоятельность</u> в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) <u>умение работать с исследованиями</u> , критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) <u>явленность авторской позиции</u> , самостоятельность оценок и суждений; д) <u>стилевое единство текста</u> , единство жанровых черт. <b><u>Степень раскрытия сущности вопроса:</u></b> а) <u>соответствие</u> плана теме реферата; б) <u>соответствие</u> содержания теме и плану реферата; в) <u>полнота и глубина</u> знаний по теме; г) <u>обоснованность</u> способов и методов работы с материалом; е) <u>умение обобщать, делать выводы, сопоставлять</u> различные точки зрения по одному вопросу (проблеме). <b><u>Обоснованность выбора источников:</u></b> а) <u>оценка использованной литературы:</u> привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.). <b><u>Соблюдение требований к оформлению:</u></b> а) <u>насколько верно</u> оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) <u>оценка грамотности и культуры изложения</u> (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) <u>соблюдение требований</u> к объёму реферата. « <b>Отлично</b> » - если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. « <b>Хорошо</b> » – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует	+	+	

				<p>логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p><b>«Удовлетворительно»</b> – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.</p> <p><b>«Неудовлетворительно»</b> – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p>			
Экзамен (Э), зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ)	<p>Экзамены, зачеты по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.</p>	<p>Вопросы для подготовки.</p> <p>Комплект экзаменационных билетов.</p>	<p><b>5 (Отлично) «Зачтено»</b> выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p><b>4 (Хорошо) «Зачтено»</b> выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «Хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p><b>3 (Удовлетворительно) «Зачтено»</b> выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p> <p><b>2 (Неудовлетворительно) «Не зачтено»</b> выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «Неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>	+	+	+	

## 5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Пороговый	Базовый	Высокий
1.1-1.5	Раздел 1. Принципы ХАССП - основа безопасности пищевых продуктов	<i>ИД-1.ПК-2</i>	<i>Т</i> <i>У</i>	30	0-20	21-23	24-25	26-30
2.1-2.14	Раздел 2. Внедрение системы ХАССП на предприятиях общественного питания	<i>ИД-1.ПК-2</i>	<i>Т</i> <i>У</i>	50	0-29	30-37	38-43	44-50
3.1-3.3	Раздел 3. Государственный контроль предприятий, разработавших и внедривших систему ХАССП	<i>ИД-1.ПК-2</i>	<i>Т</i> <i>У</i>	20	0-11	12-13	14-15	16-20
	<b>Экзамен</b>	<i>ИД-1.ПК-2</i>	<b>Э</b>	<b>100</b>	<b>0-60</b>	<b>61-75</b>	<b>76-85</b>	<b>86-100</b>

\* - указать У- устный ответ, З- задача, К- контрольная работа, Т- тестовое задание, Э - экзамен и т.п.