

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер 5М07

а
7.

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Рабочая программа дисциплины

Закреплена за кафедрой пищевых технологий и индустрии питания

Учебный план: g190403_20_12_ТММП.plx

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Трудоёмкость – 4 ЗЕТ

Часов по учебному плану: 144 часов

Виды контроля: в семестре:
зачет с оценкой

в том числе:

Аудиторные занятия – 76

Самостоятельная - 41

Контроль – 26,7

КЭ – 0,3

Итого - 144

Распределение часов дисциплины по семестрам

Курс	2		Итого	
	УП	РПД		
Вид занятий				
Лекционного типа	38	38	38	38
Практические	38	38	38	38
Итого ауд.	76	76	76	76
Контактная работа	76	76	76	76
Самостоятельная работа	41	41	41	41
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Консультации	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

Составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол №56

Разработчик (и) РПД:

кандидат с/х наук, доцент, Гоголева Пасковья Алексеевна 

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры

Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от «04» апреля 2022 г. № 49

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. 

Председатель МК факультета



Протокол заседания МК факультета от «16» 05 2022 г. № 5

Председатель УМС ФГБОУ ВО АГАТУ
 Нюкчанов А.Н.

Протокол заседания УМС от 17 мая 2022 г. № 9

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

Протокол № 8 от 15 июня 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от «22» мая 2023 г. № 110

Зав. кафедрой Гоголева П.А.

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.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель изучения дисциплины "Управление качеством молока и молочных продуктов"

Целью изучения дисциплины является получение систематизированного представления о возникновении, настоящем состоянии и будущих тенденциях развития теории и практики управления качеством с учетом достижений мировой и отечественной науки.

Задачи дисциплины:

1. Изучение понятия «качество» в общем плане и применительно к пищевым продуктам, молоку и молочным
2. Рассмотрение основных подходов к осуществлению управления качеством на всех уровнях и стадиях развития организации
3. Освоение современных методов управления качеством на основе отечественного и зарубежного опыта.
4. Адаптация современных версий систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов .

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ОПК-3.1: Умеет оценивать риски производства

Знать:

Состав и свойства молочной продукции; технологические этапы их получения

Уметь:

проводить анализ уровня качества производимой продукции; применять методы контроля и управления качеством на предприятии

Владеть:

навыками анализа влияния состава и свойств сырья, технологических режимов производства на безопасность готовой продукции

ОПК-3.2: Управляет качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических решений

Знать:

основы формирования политики предприятия в области управления качеством продукции

Уметь:

проводить анализ уровня качества производимой продукции для свода данных по формированию политики предприятия в области управления качеством продукции

Владеть:

принципами формирования политики предприятия в области управления качеством

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	- различные методы и приемы эффективной стратегии и формирования политики предприятия
2.1.2	в области управления качеством продукции;
2.1.3	- основы документооборота предприятия в области управления качеством;
2.1.4	- Критические контрольные точки на этапах производства молочной продукции
2.2	Уметь:
2.2.1	- разрабатывать мероприятия по устранению, предотвращению возникновения браков в производстве для разработки стратегии и формирования политики предприятия в области управления качеством;
2.2.2	- обрабатывать данные для документооборота предприятия в области управления качеством;

2.2.3	- адаптировать современные версии управления качеством к конкретным условиям производства; разрабатывать мероприятия по обеспечению безопасности технологий и продуктов
2.3	Владеть:
2.3.1	- принципами и методами разработки стратегии и формирования политики предприятия в области управления качеством;

2.3.2	- навыками установления требований к документообороту предприятия в области управления качеством;
2.3.3	- навыками работы с нормативной документацией и разработки программы контроля качества готовой

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
3.1.1	Общая технология отрасли
3.1.2	Стандартизация и оценка соответствия молочных продуктов
3.1.3	Теоретические основы организации научно-исследовательской работы
3.1.4	Общая технология отрасли
3.1.5	Стандартизация и оценка соответствия молочных продуктов
3.1.6	Теоретические основы организации научно-исследовательской работы
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Проектирование нормативной и технической документации на молочные продукты
3.2.2	Системный менеджмент качества и безопасности продукции из сырья животного происхождения
3.2.3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру
3.2.4	Преддипломная практика
3.2.5	
3.2.6	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру
3.2.7	Преддипломная практика
3.2.8	Проектирование нормативной и технической документации на пищевые продукты
3.2.9	Системный менеджмент качества и безопасности продукции из сырья животного происхождения
3.2.10	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру

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>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя			
	13 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	38	38	38	38
Практические	38	38	38	38
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	76	76	76	76
Контактная работа	76,3	76,3	76,3	76,3
Сам. работа	41	41	41	41
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

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)
-------------	---	----------------	-------	-------------	------------	---

	Раздел 1. Основы качества					
1.1	Критерии качества. Оценка качества. Теории потребностей и учение о качестве /Лек/	2	4	ОПК-3.1 ОПК-3.2		
1.2	Качество пищевых продуктов как объект управления /Лек/	2	4	ОПК-3.1 ОПК-3.2		
1.3	Планирование качества продуктов питания /Лек/	2	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2		
1.4	Качество пищевых продуктов как объект управления /Пр/	2	2	ОПК-3.1		
1.5	Составление плана по качеству /Пр/	2	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2		
1.6	Качество пищевых продуктов как объект управления /Ср/	2	7	ОПК-3.1 ОПК-3.2		
	Раздел 2. Контроль и прослеживаемость при управлении					
2.1	Контроль при управлении качеством пищевой продукции /Лек/	2	4	ОПК-3.1 ОПК-3.2		
2.2	Управление качеством на различных этапах жизненного цикла пищевой продукции /Лек/	2	4	ОПК-3.1 ОПК-3.2		
2.3	Управление качеством молочной продукции /Лек/	2	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2		
2.4	Классификация показателей и методов контроля качества продукции /Пр/	2	4	ОПК-3.1 ОПК-3.2		
2.5	Методы органолептического анализа пищевой продукции /Пр/	2	4	ОПК-3.1 ОПК-3.2		
2.6	Система прослеживаемости «Меркурий» /Пр/	2	4	ОПК-3.1 ОПК-3.2		
2.7	Контроль при управлении качеством пищевой продукции /Ср/	2	10	ОПК-3.1 ОПК-3.2		
	Раздел 3. Концепции управления качеством, их значимость в менеджменте качества продуктов питания					
3.1	Идеология всеобщего управления качеством и другие концепции /Лек/	2	4	ОПК-3.1 ОПК-3.2		
3.2	Системы менеджмента качества /Лек/	2	4	ОПК-3.1 ОПК-3.2		
3.3	Интегрированные системы менеджмента /Лек/	2	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2		

3.4	Международные стандарты ISO 9000 /Пр/	2	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2		
-----	--	---	---	--------------------	--	--

3.5	Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции ХАССП и GMP /Пр/	2	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2		
3.6	Разработка плана ХАССП /Пр/	2	6	ОПК-3.1 ОПК-3.2		
3.7	Разработка производственной программы /Пр/	2	6	ОПК-3.1 ОПК-3.2		
3.8	Концепции управления качеством, их значимость в менеджменте качества продуктов питания /Ср/	2	10	ОПК-3.1 ОПК-3.2		
Раздел 4. Основные инструменты и методы управления и контроля качества продукции						
4.1	Статистические методы контроля качества /Лек/	2	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2		
4.2	Функции качества при проектировании пищевых продуктов /Лек/	2	4	ОПК-3.1 ОПК-3.2		
4.3	Квалиметрическое прогнозирование качества продукции /Лек/	2	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2		
4.4	Составление диаграммы связей /Пр/	2	4	ОПК-3.1 ОПК-3.2		
4.5	расчеты по методам контроля качества /Пр/	2	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2		
4.6	Основные инструменты и методы управления и контроля качества продукции /Ср/	2	14	ОПК-3.1 ОПК-3.2		
Раздел 5.						
5.1	Экзамен /КЭ/	2	0,3	ОПК-3.1 ОПК-3.2		

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)

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	LIBREOFFICE
7.3.2	Adobe Reader
7.3.3	Windows 7
7.3.4	MicrosoftOffice 2016
7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф

7.4.2	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.4.3	Федеральный портал "Российское образование"
8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ	

(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 1.226. Учебная аудитория. Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций.

Кабинет № 1.226-58,5 м²

Оборудование:

1.Ноутбук AserAspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1\46GHz) – 1 шт.,

2.Мультимед. интерактивный проектор EIKILC-XIP2000 – 1шт.,

3.Экран – 1шт.,

4.Плакаты, муляжи, таблицы, учебные видеофильмы, демонстративные материалы.

Учебная мебель:

Стол 2-х местный – 17 шт., стул -51 шт., стол для преподавателя -1 шт., стул -1шт.

Программное обеспечение:

Windows 7 Professional OEM

Ауд.№2.114: Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы с выходом сеть интернет

Кабинет № 54 – 78,0 м²

Оборудование:

Системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.;

Монитор benq g900wa -1 шт

Системный блок Deroneon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.;

Монитор lg w1934s - 8 шт.;

4 тонких клиента Eltex tc-50.

Учебная мебель:

Компьютерный стол – 15, стол – 9, стулья – 23.

Программное обеспечение:

Бесплатная операционная система Calculate Linux;

LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Рекомендации по формированию содержания теоретического материала по темам

Теоретическое содержание дисциплины состоит в рассмотрении основных положений и теоретических вопросов в данной области будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Содержание лекционных занятий конкретизировано в соответствии с элементами теоретического, практического изучения и применения объектов, образующих предмет изучения дисциплины и включающих:

- основные понятия и их определения;
- особенности строения и функционирования объектов, их основные свойства, характеристики, параметры;
- задачи (проблемы) теоретического и/или практического изучения объектов, их создания и применения;
- методы, средства и способы их теоретического и/или практического изучения и совершенствования;
- методы, средства и способы качества объектов;
- современные тенденции и перспективы развития науки и практики в данной предметной области.

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.

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль) **Б1.О.07 Управление качеством пищевых продуктов**
Направление подготовки **19.04.03 Продукты питания животного происхождения**
Направленность **Технология молочных продуктов**
Квалификация выпускника **магистр**
Общая трудоемкость **Ч/ЗЕТ 144/4**

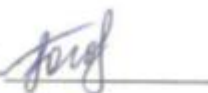
Якутск 2022

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 937 от 11.08.2020 г.


Разработчик(и) : к.с/х.н., доцент Гоголева Прасковья Алексеевна

Протокол от «04» апреля 2022 г. № 49

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.



Председатель МК факультета

 /Захарова Л.Н./

Протокол заседания МК факультета от «16» мая 2022 г. № 5

Декан факультета



/ Сидоров А.А./

«17» мая 2022 г.

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

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Общепрофессиональная	ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1: Умеет оценивать риски производства
		ОПК-3.2: Управляет качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических решений

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		
ОПК-3	ОПК-3.1	<p>Знать: Состав и свойства применяемого сырья; технологические процессы производства</p> <p>Уметь: проводить анализ уровня качества производимой продукции; применять методы контроля и управления качеством на предприятии</p> <p>Владеть: навыками анализа влияния состава и свойств сырья, технологических режимов производства на безопасность готовой продукции</p>	<p>Текущий контроль: <i>Тестирование, Контрольная работа</i></p> <p>Промежуточная аттестация: <i>Экзамен</i></p>
	ОПК-3.2	<p>Знать: основы формирования политики предприятия в области управления качеством продукции</p> <p>Уметь: проводить анализ уровня качества производимой продукции для свода данных по формированию политики предприятия в области управления качеством продукции</p> <p>Владеть: принципами формирования политики</p>	

		предприятия в области управления качеством	
--	--	--	--

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	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. Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.	Не зачтено
Пороговый	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 практическими навыками умениями.	Зачтено
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.	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.	Зачтено

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

Перечень оцениваемых компетенций - ПК-3: ПК-3.1, ПК-3.2

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

ТЕСТЫ

Для оценки компетенции

Критерии оценивания:

$$K = \frac{A}{P};$$

где К – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте.

$$5 = 0,91-1$$

$$4 = 0,76-0,9$$

$$3 = 0,61-0,75$$

$$2 = 0,6$$

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

Для оценки компетенции ПК-3.1:

Задание 1.

Выполнить классификацию показателей качества по характеризующим свойствам в соответствии с заданием (варианты задания в табл. 1).

Таблица 1

1	Массовая доля влаги; растворимость; перекисное число жира; объем потребительской тары
2	Массовая доля жира; кислотное число жира; токсичные элементы; масса продукта
3	Массовая доля белка, йодное число жира, усвояемость продукта, срок годности продукта
4	Массовая доля добавленного фосфора, содержание незаменимых аминокислот, выход продукта, массовая доля продукта в потребительской таре
5	Энергетическая ценность продукта, патогенные микроорганизмы, массовая доля инулина, форма продукта
6	Массовая доля хлорида натрия, аминокислотный скор, пищевая ценность продукта, содержание антибиотиков
7	Массовая доля клетчатки, усилие резания, степень удовлетворения потребности в витамине В1 при употреблении 100 г продукта, содержание пестицидов
8	Массовая доля бульона, БГКП, срок годности, объем потребительской тары,
9	Массовая доля сухого вещества, содержание витамина С, трудоемкость изготовления продукции, переваримость продукта
10	Массовая доля кальция, массовая доля жира, общая микробная обсемененность, цвет продукта
11	Массовая доля крахмала, рецептура, калорийность продукта, энергозатраты на изготовление единицы продукции

ККТ1. Хранение сырого молока	Накопление энтеротоксинов в результате развития патогенной микрофлоры при несоблюдении температурного режима и времени хранения	Температура (4±2) ⁰ С – длительность не более 12 ч	Температура, длительность	Термометром или термопарой. Таймером	Не реже 1 раза в час или непрерывно	Оператор отделения хранения	Проверка работы системы охлаждения и регулировка температуры. Информирование руководителя для принятия решения о дальнейшем использовании молока. При необходимости по результатам испытаний забракровка несоответствующей продукции. Выявление причин отклонения и их устранение. Проведение дополнительного обучения сотрудников	Периодическая проверка и подтверждение точности СИ (1 раз в месяц). Периодический (1 раз в декаду) отбор проб молока из танков хранения и испытания по микробиологическим показателям. Подтверждение правильности использования или утилизации несоответствующей продукции. Проведение внутренних аудитов. Тестирование компетентности персонала, по крайней мере 1 раз в квартал	Записи в журнале хранения сырого молока и результатов контрольных испытаний (протоколы). Записи о проверке СИ. Записи результатов внутренних аудитов. Записи по отклонениям и корректирующим действиям. Записи по подтверждению компетентности сотрудников
ККТ 2. Пастеризация	Патогенная микрофлора, выжившая вследствие нарушения режимов пастеризации	Температура: не менее 90 С без выдержки	Температура	Термограф (тип, марка, диапазон измерения)	Непрерывно	Оператор установки	Повторная пастеризация. Изолирование недопастеризованного молока. Информирование руководителя для принятия решения по несоответствующему продукту. Выявление причин несоответствия и их устранение	Анализ термограмм. Микробиологический контроль и контроль активности фосфатазы в пастеризованном молоке и готовой продукции. Периодическая проверка и подтверждение точности СИ (каждые 3 месяца). Проверка записей в журнале движения пастеризованного молока, журнале контроля молока	Записи контроля температуры и времени пастеризации (термограммы). Записи в журнале контроля пастеризованного молока. Протоколы испытаний готовой продукции. Записи о проверке СИ. Записи в журнале движения

Для оценки компетенции ПК-3.2:

Задание 1: дать ответы на вопросы

1. Качество - это (дайте несколько определений)
2. В чем субъективность понятия «качество»? Если качество - это то, что удовлетворяет наши потребности, то продукция, которая не удовлетворяет наши потребности, не обладает качеством?
3. Приведите примеры характеристик качества молока и молочных продуктов
4. Характеристика единичных и комплексных показателей качества
5. Качество продукции с точки зрения потребителя и производителя. Что, помимо

качества, оказывает влияние на решение потребителя купить или не купить товар?

6. Что такое управление качеством?
7. В чем смысл теорий потребности, предложенных Абрахамом Маслоу и Фредериком Герцбергом. На какой ступени пирамиды потребностей Маслоу находитесь Вы? Какие практические выводы можно сделать из теории Герцберга?
8. Этапы становления современной философии качества. Характеристика ее отдельных фаз и ярких представителей
9. Роль Деминга в становлении менеджмента качества. 14 принципов Деминга. Цикл Деминга-Шухарта
- 10.

Задание 2: Ответить на вопросы

1. В чем заключается основной смысл концепции Всеобщего управления качеством (TQM)?
2. Какие цели преследует TQM? Из каких элементов состоит современная модель TQM? На каких принципах базируется TQM?
3. В чем должна выражаться ориентация предприятия на потребителя?
4. На какие группы потребителей следует ориентироваться предприятию?
5. Что такое «процесс» в теории управления качеством? На чем основан принцип процессного подхода? На какие виды можно разделить процессы?
6. В чем заключается принцип системного подхода к управлению?
7. В чем заключается принцип постоянного совершенствования?
8. В чем заключается принцип взаимовыгодных отношений с поставщиками и как его можно реализовать?
9. Какие преимущества дает организации внедрение TQM? Какие трудности при внедрении TQM могут возникнуть?

Задание 3: Ответить на вопросы

1. Кайдзен - непрерывное совершенствование. Основные элементы концепции Кайдзен
2. Бережливое производство. Ценность продукта для потребителя и производителя. Необоснованные расходы
3. Система «точно в срок». Элементы управления и планирования системы
4. Система всеобщего ухода за оборудованием. Потери, которые должна устранить система
5. Содержание системы 5S
6. Роль кружков качества в управлении качеством продукции. Работа кружков качества
7. Реинжиниринг - инструментарий TQM. Различия совершенствования и реинжиниринга

Задание 4: Ответить на вопросы

1. Бенчмаркинг - эталонное сопоставление. Цели и задачи. Методика проведения
 2. Сущность философии управления персоналом организации
 3. Роль и виды нематериальной мотивации персонала
 4. Принципы разработки философии организации
 5. Сущность основных принципов разработки философии организации
 6. В чем связь философии качества и философии управления?
 7. Основные черты бюрократической и адаптивной систем управления
 8. Пять уровней модели обучения Г. Бейтсона
- Что такое модель ЛТО. Примеры и значение факторов верхних и нижних уровней

Критерии оценивания:

5 баллов – за правильное решение задачи, подробная аргументация своего решение, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

4 балла - за правильное решение задачи, достаточная аргументация своего решение, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

3 балла – за частично правильное решение задачи, недостаточная аргументация своего решение, определённое знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

2 балла – за неправильное решение задачи, отсутствие необходимых знаний, теоретических аспектов решения.

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

для оценивания сформированности компетенции ПК-3

1. Критерии качества. Оценка качества
2. Теории потребностей и учение о качестве
3. Качество пищевых продуктов как объект управления
4. Планирование качества продуктов питания
5. Качество пищевых продуктов как объект управления
6. Идеология всеобщего управления качеством
7. и другие концепции
8. Системы менеджмента качества
9. Функции качества при
10. Проектирование пищевых продуктов качества продукции

Критерии оценивания:

Новизна текста: а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) явленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений; д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.

Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с материалом; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Соблюдение требований к оформлению: а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) соблюдение требований к объему реферата.

«Отлично» - ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

«Хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата;

имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«Удовлетворительно» – 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.

«Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат выпускником не представлен.

4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Итоговое тестирование

Вариант №1

Задание №1

{ЧТО ПОДРАЗУМЕВАЕТСЯ ПОД ПРИНЦИПОМ ОРИЕНТИРОВАННОЙ НА ПОТРЕБИТЕЛЯ КОМПАНИИ? }

Ответ:

1. { Необходимость производства современной эффективной продукции }
2. { Понимание и выполнение требований потребителей }
3. { Установка тесных связей со своими постоянными клиентами }

Задание №2

{В ЧЁМ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ ОСНОВНАЯ РОЛЬ РУКОВОДСТВА? }

Ответ:

1. { Обеспечение эффективного стратегического развития компании }
2. { Усиление вовлечённости сотрудников в процесс достижения целей руководства }
3. { Профессиональный уровень организации }

Задание №3

{В ЧЁМ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ ПРИНЦИП НЕПРЕРЫВНОГО УЛУЧШЕНИЯ? }

Ответ:

1. { Усовершенствование качества продукции как постоянная цель производителя }
2. { Постоянное совершенствование производственных средств }
3. { Непрерывное улучшение сведений и знаний, используя информационные носители }

Задание №4

{ЗНАЧЕНИЕ ТЕРМИНА «ПОДХОД КАК К ПРОЦЕССУ»: }

Ответ:

1. { Необходимость выявления процессов коммерческой деятельности компании }
2. { Осуществление управления процессами создания продукта самой организацией }
3. { Ресурсы контролируются подобно процессам с целью повышения продуктивности }

Задание №5

{В ЧЁМ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ СИСТЕМНЫЙ ПОДХОД К МЕНЕДЖМЕНТУ? }

Ответ:

1. { Эффективность компании повышается в результате взаимосвязанного управления }
2. { Организация рассматривается в виде системы с сетью бизнес-процессов }
3. { Качество продукции улучшается благодаря работе структурных подразделений компании }

Задание №6

{ОДИН ИЗ СОСТАВНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ МЕХАНИЗМА УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ПРОИЗВОДСТВА: }

Ответ:

1. { Система контроля качества }
2. { Политика инновационных разработок }
3. { Менеджмент контроля качества }

Задание №7

{ЦЕЛЬ СОЗДАНИЯ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА: }

Ответ:

1. { Реализация цели компании, направленной на решение стратегических задач }
2. { Объединение задач между структурными подразделениями компании }
3. { Реализация политики организации в сфере качества }

Задание №8

{ЧТО ТАКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН? }

Ответ:

1. { Система документации лаборатории }
2. { Сборник технологических инструкций }
3. { Документ, разрабатываемый для контроля качества сырья, технологических процессов и готовой продукции }

Задание №9

{ КТО ОТВЕЧАЕТ ЗА ПОЛИТИКУ ОРГАНИЗАЦИИ В СФЕРЕ КАЧЕСТВА? }

Ответ:

1. { Совет директоров }
2. { Руководители организации }
3. { Наёмный квалифицированный менеджмент }

Задание №10

{ ОДНА ИЗ ВЕРОЯТНЫХ ЦЕЛЕЙ КОМПАНИИ: }

Ответ:

1. { Сохранение рыночной доли }
2. { Усовершенствование производственной деятельности }
3. { Улучшение логистики }

Вариант №2

Один или несколько ответов

Задание №1

{ НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ БАЗА ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ СТРОИТСЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ: }

Ответ:

1. { Стандартизации и сертификации }
2. { Стандартизации }
3. { Сертификации }

Задание №2

{ В СИСТЕМЕ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ РФ ПРИМЕНЯЮТСЯ ДВА ДОКУМЕНТА }

Ответ:

1. { Сертификаты }
2. { Технические регламенты }
3. { Технологические инструкции }

Задание №3

{ ФЗ РФ «О ТЕХНИЧЕСКОМ РЕГУЛИРОВАНИИ ПРИНЯТ: }

Ответ:

1. { В 2002 }
2. { В 1999 }
3. { В 2015 }

Задание №4

{ К ОБЩЕСИСТЕМНЫМ ОТНОСЯТСЯ ДВА ПРИНЦИПА УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ: }

Ответ:

1. { Плановость }
2. { Непрерывность }
3. { Профессионализм }

Задание №5

{ НА НАЧАЛЬНОМ ЭТАПЕ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ОСНОВНОЕ ВНИМАНИЕ УДЕЛЯЛОСЬ: }

Ответ:

1. { Контролю конечного продукта }
2. { Запросам потребителей }
3. { Выбору поставщиков }

Задание №6

{ ВТОРАЯ ВЕРСИЯ СТАНДАРТОВ ISO СЕРИИ 9000 ВЫШЛА }

Ответ:

1. { В 2003 }
2. { В 1994 }
3. { В 1985 }

Задание №7

{ ОСНОВНЫЕ ПРОЦЕССЫ - ЭТО: }

Ответ:

1. { Процессы заготовки сырья }

2. { Процессы приобретения ресурсов для выпуска продукции}
3. { Процессы жизненного цикла продукции}

Задание №8

{ОСНОВНОЙ СТАНДАРТ, НА ОСНОВЕ КОТОРОГО СОЗДАЁТСЯ СМК: }

Ответ:

1. { ИСО 9006:2000}
2. { ИСО 9005:2000}
3. { ИСО 9000:2000}

Задание №9

{ЧТО ДОЛЖНО БЫТЬ ВКЛЮЧЕНО В РАЗРАБОТКУ ПЛАНА ПО ИСПРАВЛЕНИЮ НЕСООТВЕТСТВИЙ? }

Ответ:

1. { Разработка сети бизнес-процессов}
2. { Распределение полномочий}
3. { Разработка структурных элементов, занимающихся повышением качества продукции}

Задание №10

{ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ СТАНДАРТА ИСО 9004:2000: }

Ответ:

1. { Контроль качества}
2. { Усовершенствование качественных показателей}
3. { Управление стандартами качества}

Вариант №3

Задание №21

{ЧТО ПОДРАЗУМЕВАЕТСЯ ПОД ПОНЯТИЕМ «ПРОЦЕСС»? }

Ответ:

1. { Совокупность различной деятельности, преобразующей входы и выход}
2. { Управляющая деятельность с входами и выходом}
3. { Получение конечного продукта, произведённого организацией}

Задание №22

{ЧТО НАЗЫВАЮТ ДЕРЕВОМ ПРОЦЕССОВ? }

Ответ:

1. { Отображение процессов в виде графического дерева}
2. { Линейную структуру взаимосвязанных процессов}
3. { Представление символики, связанной с менеджментом качества, в виде дерева}

Задание №23

{КАЧЕСТВО ТОВАРА (УСЛУГИ) – ЭТО ... }

Ответ:

1. { Совокупность характеристик, которые позволяют ей выполнять}
2. { Способность полностью удовлетворить ожидания потребителя}
3. { Способность удовлетворять установленным и предполагаемым потребностям}

Задание №24

{ПОСЛЕДНЯЯ СТАДИЯ ЖИЗНЕННОГО ЦИКЛА ПРОДУКЦИИ – ЭТО: }

Ответ:

1. { Описание продукта после его снятия с производства}
2. { Реализация и распределение продукции}
3. { Утилизация после использования}

Задание №25

{ПРОФИЛЬ КАЧЕСТВА, ВКЛЮЧАЮЩИЙ ХАРАКТЕРИСТИКИ, КОТОРЫЕ ПОТРЕБИТЕЛЬ СЧИТАЕТ САМО СОБОЙ РАЗУМЕЮЩИМИСЯ }

Ответ:

1. { Требуемый профиль}
2. { Желаемый профиль}
3. { Базовый профиль}

Задание №26

{В СООТВЕТСТВИИ С КОНТРОЛЬНОЙ КАРТОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС УДОВЛЕТВОРИТЕЛЕН, ЕСЛИ РЕЗУЛЬТАТЫ КОНТРОЛЯ ... }

Ответ:

1. { Не приближаются к границам допустимых значений }
2. { Остаются вне пределов допустимых значений }
3. { Не выходят за границы допустимых значений }

Задание №27

{ СТАНДАРТ... }

Ответ:

1. { Устанавливает характеристики, использование которых является добровольным, а технический регламент – требования, обязательные для исполнения }
2. { И технический регламент — это взаимозаменяемые понятия }
3. { Устанавливает требования, обязательные для исполнения, а технический регламент — характеристики, использование которых является добровольным }

Задание №28

{ ПРИНЦИП ЧЕГО ЯВЛЯЕТСЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ БАЗОЙ СТАНДАРТИЗАЦИИ }

Ответ:

1. { Взаимозаменяемости }
2. { Системности }
3. { Предпочтительности }

Задание №29

{ ПЛАНИРОВАНИЕ КАЧЕСТВА – ЭТО: }

Ответ:

1. { Совокупность действий, которые позволяют выпускать качественную продукцию }
2. { Определение производственных процессов и ресурсов для достижения качества продукции }
3. { Планирование производства бездефектной продукции для удовлетворения потребителей }

Задание №30

{ КЕМ УТВЕРЖДАЮТСЯ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ НА ПРОДУКЦИЮ? }

Ответ:

1. { Руководителем предприятия -разработчика технических условий }
2. { Органом сертификации }
3. { Руководителем Роспотребнадзора }

Критерии оценивания:

A

$K = \frac{A}{P}$;

P

где K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число вопросов в тесте.

5 = 0,91-1

4 = 0,76-0,9

3 = 0,61-0,75

2 = 0,6

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 ¹	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Формирование компетенции		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Контрольная работа (К)	Средство для проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам	<p>Контрольная работа оценивается удовлетворительной оценкой (61-100 б.) и неудовлетворительной ($\leq 60\%$):</p> <ul style="list-style-type: none"> • отлично – выполнено правильно 100% заданий, работа выполнена по стандартной методике, излагаются аргументированные выводы, полностью выполнена графическая часть работы; • хорошо – выполнено правильно не менее 70% заданий, работа выполнена по стандартной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы; • удовлетворительно – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы; • неудовлетворительно - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, в решении задач, в выполнении графической части задания и т.д., а также выполнена не самостоятельно. 	+	+	
2.	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P}$ <p>K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число вопросов в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84</p>	+		

		автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.		3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59			
3.	Устный ответ (У)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися 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	<p>При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа. <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>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.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>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.</p>	+		
4.	Реферат	Самостоятельная письменная аналитическая работа, выполняемая на основе преобразования документальной информации,	Темы рефератов	<p>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.</p> <p>Новизна текста: 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</u></p>		+	+

		<p>раскрывающая суть изучаемой темы; представляет собой краткое изложение содержания книги, научной работы, результатов изучения научной проблемы важного социально-культурного, народнохозяйственного или политического значения. Реферат отражает различные точки зрения на исследуемый вопрос, в том числе точку зрения самого автора.</p>	<p>единство текста, единство жанровых черт.</p> <p>Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с материалом; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).</p> <p>Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).</p> <p>Соблюдение требований к оформлению: а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) соблюдение требований к объёму реферата.</p> <p>«Отлично» - 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.</p> <p>«Хорошо» – основные требования к реферату и его защите 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; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p>«Удовлетворительно» – 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>«Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p>			
5.	Экзамен (Э)	<p>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</p>	<p>Вопросы для подготовки.</p> <p>«Отлично» 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>«Хорошо» 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>	+	+	+

	самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.		<p>«Удовлетворительно» 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>«Неудовлетворительно» 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.	Раздел 1. Основы качества							
1.1.	Критерии качества. Оценка качества. Теории потребностей и учение о качестве /Лек/		У	4	0	2	3	4
1.2.	Качество пищевых продуктов как объект управления /Лек/		З	5	0	2	4	5
1.3.	Планирование качества продуктов питания /Лек/		З	5	0	2	4	5
1.4.	Качество пищевых продуктов как объект управления /Пр/		З	4	0	2	3	4
1.5.	Составление плана по качеству /Пр/		З	4	0	2	3	4
1.6.	Качество пищевых продуктов как объект управления /Ср/		У					
2	Раздел 2. Контроль и прослеживаемость при управлении качеством пищевой продукции							
2.1.	Контроль при управлении качеством пищевой продукции /Лек/		У, Т	4	0	2	3	4
2.2.	Управление качеством на различных этапах		З	4	0	2	3	4

	жизненного цикла пищевой продукции /Лек/							
2.3	Управление качеством молочной продукции /Лек/		У,К	4	0	2	3	4
2.4	Классификация показателей и методов контроля качества продукции /Пр/		З	5	0	2	4	5
2.5	Методы органолептического анализа пищевой продукции /Пр/		У,К	4	0	2	3	4
2.6	Система прослеживаемости «Меркурий» /Пр/		З					
2.7	Контроль при управлении качеством пищевой продукции /Ср/		У	5	0	2	4	5
3	Раздел 3.Концепции управления качеством, их значимость в менеджменте качества продуктов питания							
3.1	Идеология всеобщего управления качеством и другие концепции /Лек/		З	4	0	2	3	4
3.2	Системы менеджмента качества /Лек/		У	4	0	2	3	4
3.3	Интегрированные системы менеджмента /Лек/		З	6	0	2	5	6
3.4	Международные стандарты ISO 9000 /Пр/		З	4	0	2	3	4
3.5	Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции ХАССП и GMP /Пр/		З	4	0	2	3	4
3.6	Разработка плана ХАССП /Пр/		З	4	0	2	3	4
	Разработка производственной программы /Пр/							
	Концепции управления качеством, их значимость в менеджменте качества продуктов питания /Ср/							
4	Раздел 4.Основные инструменты и методы управления и контроля качества продукции				0	2		
4.1	Статистические методы контроля качества /Лек/		У,Т	3	0	2	2	3
4.2	Функции качества при проектировании пищевых продуктов /Лек/		З	4	0	2	3	4
4.3	Квалиметрическое прогнозирование качества продукции /Лек/		З	4	0	2	3	4
4.4	Составление диаграммы связей /Пр/		З	4	0	2	3	4
4.5	расчеты по методам контроля качества /Пр/							
4.6	Основные инструменты и методы управления и контроля качества продукции /Ср/		У	4	0	2	3	4
	Экзамен		Т	100	0			100

* - указать У- устный ответ, З- задание, К- контрольная работа, Т- тестовое задание.

