

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный химико-фармацевтический университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

Факультет промышленной технологии лекарств

Кафедра промышленной технологии лекарственных препаратов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
В Т.Ч. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

**Б1.О.04 ИНСПЕКТИРОВАНИЕ ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫХ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

Направление подготовки: 19.04.05 Высотехнологичные производства пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения

Профиль подготовки: Разработка инновационных биотехнологий для пищевой
промышленности

Формы обучения: очная

Квалификация, присваиваемая выпускникам: Магистр

Год набора: 2023

Срок получения образования: 2 года

Объем: в зачетных единицах: 3 з.е.
в академических часах: 108 ак.ч.

Разработчики:

Кандидат фармацевтических наук, доцент, кафедра
промышленной технологии лекарственных препаратов
Абросимова О. Н.

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, утвержденного приказом Минобрнауки России от 11.08.2020 № 946, с учетом трудовых функций профессиональных стандартов: "Специалист в области биотехнологий продуктов питания", утвержден приказом Минтруда России от 24.09.2019 № 633н.

Согласование и утверждение

№	Подразделение или коллегиальный орган	Ответственное лицо	ФИО	Виза	Дата, протокол (при наличии)
1	Кафедра промышленной технологии лекарственных препаратов	Заведующий кафедрой, руководитель подразделения, реализующего ОП	Марченко А. Л.	Рассмотрено	03.11.2022
2	Методическая комиссия факультета	Председатель методической комиссии/совета	Алексеева Г. М.	Согласовано	03.11.2022
3	Кафедра биотехнологии	Ответственный за образовательную программу	Колодязная В. А.	Согласовано	03.11.2022

Согласование и утверждение образовательной программы

№	Подразделение или коллегиальный орган	Ответственное лицо	ФИО	Виза	Дата, протокол (при наличии)
1	факультет промышленной технологии лекарств	Декан, руководитель подразделения	Куваева Е. В.	Согласовано	23.06.2022, № 11

СОДЕРЖАНИЕ

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
2. Место дисциплины в структуре ОП	5
3. Объем дисциплины и виды учебной работы	5
4. Содержание дисциплины	6
4.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий	6
4.2. Содержание разделов, тем дисциплин и формы текущего контроля	6
4.3. Содержание занятий семинарского типа.	7
4.4. Содержание занятий лекционного типа	7
4.5. Содержание занятий семинарского типа	7
4.6. Содержание самостоятельной работы обучающихся	7
5. Порядок проведения промежуточной аттестации	8
6. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины	8
6.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы	8
6.2. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся	9
6.3. Программное обеспечение и информационно-справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине	9
6.4. Специальные помещения, лаборатории и лабораторное оборудование	10
7. Методические материалы по освоению дисциплины	10
8. Оценочные материалы	12

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенции, индикаторы и результаты обучения

ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений

ОПК-3.1 Осуществляет внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции

Знать:

ОПК-3.1/Зн1 Знать требования к обеспечению качества, безопасности и прослеживаемости производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.

Уметь:

ОПК-3.1/Ум1 Уметь проводить оценку критических точек процесса для определения оптимальных решений по обеспечению качества.

ОПК-3.2 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности

Знать:

ОПК-3.2/Зн1 Знать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.

Уметь:

ОПК-3.2/Ум1 Уметь разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.

ОПК-7 Способен проектировать педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний и результатов исследований

ОПК-7.1 Исследует причины возникновения отклонений в технологии производства продукции с целью разработки плана обучения персонала предприятий пищевой промышленности

Знать:

ОПК-7.1/Зн1 Знать возможные причины возникновения отклонений в технологии производства продукции.

Уметь:

ОПК-7.1/Ум1 Уметь разработать план обучения персонала предприятий пищевой

промышленности

ОПК-7.2 Анализирует данные мониторинга за функционированием системы управления качеством на предприятии и разрабатывает план обучения персонала предприятий пищевой промышленности

Знать:

ОПК-7.2/Зн1 Знать основные принципы мониторинга за функционированием системы управления качеством на предприятии.

Уметь:

ОПК-7.2/Ум1 Уметь разрабатывать план обучения персонала предприятий пищевой промышленности в соответствии с ранее проведенным мониторингом.

2. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина Б1.О.04 «Инспектирование высокотехнологичных пищевых производств» относится к обязательной части образовательной программы и изучается в семестре(ах): 2. Последующие дисциплины (практики) по связям компетенций:

Б3.О.01(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы;

Б1.О.05 Управление качеством на предприятии пищевой промышленности;

Б2.О.02(У) учебная практика, технологическая (проектно-технологическая) практика;

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и образовательной программой.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Консультации в период теоретического обучения (часы)	Лекции (часы)	Практические занятия (часы)	Самостоятельная работа студента (часы)	Промежуточная аттестация (часы)
Второй семестр	108	3	60	24	12	24	44	Зачет (4)
Всего	108	3	60	24	12	24	44	4

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

Наименование раздела, темы	Всего	Консультации в период теоретического обучения в.т.ч. Аудиторная контактная работа	Лекции	в.т.ч. Аудиторная контактная работа	Практические занятия в.т.ч. Аудиторная контактная работа	Самостоятельная работа студента	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с результатами освоения программы		
Раздел 1. Инспектирование системы качества на предприятии	104	24	24	12	12	24	24	44	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-7.1 ОПК-7.2
Тема 1.1. Система качества инспекции	52	12	12	6	6	12	12	22	
Тема 1.2. Аудиты и самоинспекции на производстве	52	12	12	6	6	12	12	22	
Итого	104	24	24	12	12	24	24	44	

4.2. Содержание разделов, тем дисциплин и формы текущего контроля

Раздел 1. Инспектирование системы качества на предприятии

Тема 1.1. Система качества инспекции

Система качества инспекции, система риск-менеджмента качества, руководство по качеству, административная структура, политика в области качества, обязанности и полномочия, ресурсы, документация и контроль изменений, записи и отчеты процедуры инспекции, внутренний аудит, рекламации.

Текущий контроль

Вид (форма) контроля, оценочные материалы
Тест
Доклад, сообщение
Индивидуальные задания
Контроль самостоятельной работы

Тема 1.2. Аудиты и самоинспекции на производстве

Инспектирование. Цель внешнего аудита и самоинспекции. Порядок организации и проведения. Подготовка к внешнему аудиту, составление плана, чек-листа проверки. Подготовка и требование к аудитам. Самоинспекции, план проведения, работа с выявленными несоответствиями и замечаниями.

Текущий контроль

Вид (форма) контроля, оценочные материалы
Тест
Доклад, сообщение
Индивидуальные задания
Контроль самостоятельной работы

4.3. Содержание занятий семинарского типа.

Очная форма обучения. Консультации в период теоретического обучения (24 ч.)

Раздел 1. Инспектирование системы качества на предприятии (24 ч.)

Тема 1.1. Система качества инспекции (12 ч.)

1. Консультация по подготовке к мини-конференции.
2. Консультация по порядку выполнения самостоятельной работы в форме индивидуального задания.
3. Консультация по подготовке к итоговому тестированию.

Тема 1.2. Аудиты и самоинспекции на производстве (12 ч.)

1. Консультация по подготовке к мини-конференции.
2. Консультация по порядку выполнения самостоятельной работы в форме индивидуального задания.
3. Консультация по подготовке к итоговому тестированию.

4.4. Содержание занятий лекционного типа.

Очная форма обучения. Лекции (12 ч.)

Раздел 1. Инспектирование системы качества на предприятии (12 ч.)

Тема 1.1. Система качества инспекции (6 ч.)

1. Система качества инспекции на высокотехнологичном пищевом производстве.
2. Система риск-менеджмента качества.
3. Рекламации.

Тема 1.2. Аудиты и самоинспекции на производстве (6 ч.)

1. Инспектирование высокотехнологичного пищевого производства.
2. Технический аудит высокотехнологичных пищевых производств.
3. Санитарный аудит высокотехнологичных пищевых производств.

4.5. Содержание занятий семинарского типа.

Очная форма обучения. Практические занятия (24 ч.)

Раздел 1. Инспектирование системы качества на предприятии (24 ч.)

Тема 1.1. Система качества инспекции (12 ч.)

1. Введение в дисциплину.
2. Мини-конференция "Основные положения системы HACCP. Выделение критических контрольных точек".
3. Рекламации: общие вопросы, составление документации, порядок работы с рекламацией.

Тема 1.2. Аудиты и самоинспекции на производстве (12 ч.)

1. Разработка опросного чек-листа согласно индивидуальному заданию
2. Разработка программы аудита, на основании ранее разработанного чек-листа.
3. Мини-конференция «Технический и санитарный аудит высокотехнологичных пищевых производств».

4.6. Содержание самостоятельной работы обучающихся

Очная форма обучения. Самостоятельная работа студента (44 ч.)

Раздел 1. Инспектирование системы качества на предприятии (44 ч.)

Тема 1.1. Система качества инспекции (22 ч.)

1. Подготовка к текущему контролю знаний и промежуточной аттестации.
2. Подготовка к выполнению индивидуального задания.
3. Подготовка к мини-конференции.

Тема 1.2. Аудиты и самоинспекции на производстве (22 ч.)

1. Подготовка к текущему контролю знаний и промежуточной аттестации.
2. Подготовка к выполнению индивидуального задания.
3. Подготовка к мини-конференции.

5. Порядок проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация: Зачет, Второй семестр.

Промежуточная аттестация проводится в виде зачета. Зачет проводится в форме итогового тестирования.

Порядок проведения зачета:

1. Зачет проводится в период теоретического обучения. Не допускается проведение зачета на последних аудиторных занятиях.
2. Преподаватель принимает зачет только при наличии ведомости и надлежащим образом оформленной зачетной книжки.
3. Результат зачета объявляется студенту непосредственно после его сдачи, затем выставляется в ведомость и зачетную книжку студента. Положительная оценка заносится в ведомость и зачетную книжку, неудовлетворительная оценка проставляется только в ведомости. В случае неявки студента для сдачи зачета в ведомости вместо оценки делается запись «не явился».

Результаты выполнения теста оцениваются следующим образом:

- 70% и выше – тестирование «зачтено»,
- менее 70% правильно выполненных заданий – тестирование «не зачтено».

Если по итогам проведённой промежуточной аттестации хотя бы одна из компетенций не сформирована на уровне требований к дисциплине в соответствии с образовательной программой (результаты обучающегося не соответствуют критерию сформированности компетенции), обучающемуся выставляется оценка «не зачтено».

6. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. Кириченко, Е. А. Аудит промышленного предприятия. Часть 1: учебное пособие / Е. А. Кириченко, М. Н. Смагина, - Аудит промышленного предприятия. Часть 1 - Тамбов: Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2017. - 88 с. - 978-5-8265-1812-0. - Текст: электронный. // IPR SMART: [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/85918.html> (дата обращения: 15.09.2022). - Режим доступа: по подписке

2. Кириченко, Е. А. Аудит промышленного предприятия. Часть 2: учебное пособие / Е. А. Кириченко, М. Н. Смагина, - Аудит промышленного предприятия. Часть 2 - Тамбов: Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2017. - 105 с. - 978-5-8265-1813-7. - Текст: электронный. // IPR SMART: [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/85919.html> (дата обращения: 15.09.2022). - Режим доступа: по подписке

3. Аудит: проблемы оценки качества: Монография / Е. И. Ерохина, Н. А. Голубева, Н. А. Казакова и др. - Москва: Научный консультант, 2020. - 248 - 978-5-907330-06-1. - Текст: непосредственный.

Дополнительная литература

1. Янушевская, М. Н. Аудит систем качества и сертификация: учебное пособие / М. Н.

Янушевская,. - Аудит систем качества и сертификация - Томск: Томский политехнический университет, 2016. - 103 с. - 978-5-4387-0731-8. - Текст: электронный. // ЭБС IPR BOOKS: [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/83957.html> (дата обращения: 15.09.2022). - Режим доступа: по подписке

2. Янушевская, М. Н. Аудит систем качества и сертификация: учебное пособие для спо / М. Н. Янушевская,. - Аудит систем качества и сертификация - Саратов: Профобразование, 2021. - 102 с. - 978-5-4488-0926-2. - Текст: электронный. // ЭБС IPR BOOKS: [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/99923.html> (дата обращения: 15.09.2022). - Режим доступа: по подписке

6.2. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся

Профессиональные базы данных

1. eLibrary.ru - Портал научных публикаций

2. <https://www.gost.ru/> - Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики Российской Федерации

3. <http://docs.cntd.ru> - База нормативных и нормативно-технических документов «Техэксперт»

Ресурсы «Интернет»

1. <https://cyberleninka.ru> - Научная электронная библиотека «Киберленинка»

6.3. Программное обеспечение и информационно-справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Для обеспечения реализации дисциплины используется стандартный комплект программного обеспечения (ПО), включающий регулярно обновляемое свободно распространяемое и лицензионное ПО, в т.ч. MS Office.

Программное обеспечение для адаптации образовательных ресурсов для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья:

Программа экранного доступа Nvda - программа экранного доступа к системным и офисным приложениям, включая web-браузеры, почтовые клиенты, Интернет-мессенджеры и офисные пакеты. Встроенная поддержка речевого вывода на более чем 80 языках. Поддержка большого числа брайлевских дисплеев, включая возможность автоматического обнаружения многих из них, а также поддержка брайлевского ввода для дисплеев с брайлевской клавиатурой. Чтение элементов управления и текста при использовании жестов сенсорного экрана.

Перечень программного обеспечения

(обновление производится по мере появления новых версий программы)

Не используется.

Перечень информационно-справочных систем

(обновление выполняется еженедельно)

Не используется.

6.4. Специальные помещения, лаборатории и лабораторное оборудование

Для обеспечения реализации дисциплины используется оборудование общего назначения, специализированное оборудование, оборудование, обеспечивающее адаптацию электронных и печатных образовательных ресурсов для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий по списку.

Специализированная многофункциональная учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного типа, семинарского типа (практических занятий), лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, в том числе, для организации практической подготовки обучающихся, подтверждающая наличие материально-технического обеспечения,

с перечнем основного оборудования:

проектор, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду лицензиата, учебная мебель для педагогического работника и обучающихся (столы и стулья), экран для проектора, мобильная маркерная доска

Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения,

с перечнем основного оборудования:

персональные компьютеры с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду лицензиата, учебная мебель для педагогического работника и обучающихся (столы и стулья), маркерная доска

Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения,

с перечнем основного оборудования:

персональные компьютеры с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду лицензиата, учебная мебель для педагогического работника и обучающихся (столы и стулья), маркерная доска

Оборудование, обеспечивающее адаптацию электронных и печатных образовательных ресурсов для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (место размещения - учебно-методический отдел, устанавливается по месту проведения занятий (при необходимости)):

Устройство портативное для увеличения DION OPTIC VISION - предназначено для обучающихся с нарушением зрения с целью увеличения текста и подбора контрастных схем изображения;

Электронный ручной видеоувеличитель Bigger D2.5-43 TV - предназначено для обучающихся с нарушением зрения для увеличения и чтения плоскочечного текста;

Радиокласс (радиомикрофон) «Сонет-PCM» РМ-6-1 (заушный индиктор) - портативная звуковая FM-система для обучающихся с нарушением слуха, улучшающая восприятие голосовой информации.

7. Методические материалы по освоению дисциплины

В ходе реализации учебного процесса по дисциплине проводятся учебные занятия и выполняется самостоятельная работа. По вопросам, возникающим в процессе выполнения самостоятельной работы, проводятся консультации.

Для организации и контроля самостоятельной работы обучающихся, а также проведения консультаций применяются информационно-коммуникационные технологии:

Информирование: <http://edu.spcpu.ru/course/view.php?id=3901>

Консультирование: <http://edu.spcpu.ru/course/view.php?id=3901>

Контроль: <http://edu.spcpu.ru/course/view.php?id=3901>

Размещение учебных материалов: <http://edu.spcpu.ru/course/view.php?id=3901>

Учебно-методическое обеспечение:

Абросимова О.Н.. Инспектирование высокотехнологичных пищевых производств : электронный учебно-методический комплекс / О.Н. Абросимова; ФГБОУ ВО СПХФУ Минздрава России. – Санкт-Петербург, 2018. – Текст электронный // ЭИОС СПХФУ : [сайт]. – URL: <http://edu.spcpu.ru/course/view.php?id=3901>. — Режим доступа: для авторизованных пользователей.

Методические указания по формам работы

Консультации в период теоретического обучения

Консультации в период теоретического обучения предназначены для разъяснения порядка выполнения самостоятельной работы и ответа на сложные вопросы в изучении дисциплины. В рамках консультаций проводится контроль выполнения обучающимся самостоятельной работы. Контроль осуществляется в следующей форме:

Задач и заданий реконструктивного уровня

Краткая характеристика оценочного средства: представляет собой средство, позволяющее оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей.

Представление оценочного средства в оценочных материалах: комплект задач и заданий

Доклада, сообщения

Краткая характеристика оценочного средства: представляет собой продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

Представление оценочного средства в оценочных материалах: темы докладов, сообщений.

Лекции

Лекции предназначены для сообщения обучающимся необходимого для изучения дисциплины объема теоретического материала. В рамках лекций преподавателем могут реализовываться следующие интерактивные образовательные технологии: дискуссия, лекция с ошибками, видеоконференция, вебинар.

Практические занятия

Практические занятия предусматривают применение преподавателем различных интерактивных образовательных технологий и активных форм обучения: дискуссия, деловая игра, круглый стол, мини-конференция. Текущий контроль знаний осуществляется на практических занятиях и проводится в форме:

Тест

Краткая характеристика оценочного средства: представляет собой систему стандартизированных заданий, позволяющую автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

Представление оценочного средства в оценочных материалах: спецификация банка тестовых заданий

Доклада, сообщения

Краткая характеристика оценочного средства: представляет собой продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

Представление оценочного средства в оценочных материалах: темы докладов, сообщений.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

1. Планируемые результаты обучения, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений

ОПК-3.1 Осуществляет внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции

Знать:

ОПК-3.1/Зн1 Знать требования к обеспечению качества, безопасности и прослеживаемости производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.

Уметь:

ОПК-3.1/Ум1 Уметь проводить оценку критических точек процесса для определения оптимальных решений по обеспечению качества.

ОПК-3.2 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности

Знать:

ОПК-3.2/Зн1 Знать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.

Уметь:

ОПК-3.2/Ум1 Уметь разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.

ОПК-7 Способен проектировать педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний и результатов исследований

ОПК-7.1 Исследует причины возникновения отклонений в технологии производства продукции с целью разработки плана обучения персонала предприятий пищевой промышленности

Знать:

ОПК-7.1/Зн1 Знать возможные причины возникновения отклонений в технологии производства продукции.

Уметь:

ОПК-7.1/Ум1 Уметь разработать план обучения персонала предприятий пищевой

промышленности

ОПК-7.2 Анализирует данные мониторинга за функционированием системы управления качеством на предприятии и разрабатывает план обучения персонала предприятий пищевой промышленности

Знать:

ОПК-7.2/Зн1 Знать основные принципы мониторинга за функционированием системы управления качеством на предприятии.

Уметь:

ОПК-7.2/Ум1 Уметь разрабатывать план обучения персонала предприятий пищевой промышленности в соответствии с ранее проведенным мониторингом.

2. Шкала оценивания

2.1. Уровни овладения

Компетенция: ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений.

Индикатор достижения компетенции: ОПК-3.1 Осуществляет внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции.

Уровень	Характеристика
Повышенный	Знает требования к обеспечению качества, безопасности и прослеживаемости производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности и умеет самостоятельно проводить оценку критических точек процесса для определения оптимальных решений по обеспечению качества.
Базовый	Знает требования к обеспечению качества, безопасности и прослеживаемости производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности и умеет проводить оценку критических точек процесса для определения оптимальных решений по обеспечению качества под руководством преподавателя.
Пороговый	Знает некоторые требования к обеспечению качества, безопасности и прослеживаемости производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности и умеет проводить оценку критических точек процесса для определения оптимальных решений по обеспечению качества под руководством преподавателя, но допускает ошибки, которые исправляет при указании на них.
Ниже порогового	Не знает требования к обеспечению качества, безопасности и прослеживаемости производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности и не умеет проводить оценку критических точек процесса для определения оптимальных решений по обеспечению качества.

Индикатор достижения компетенции: ОПК-3.2 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства

Уровень	Характеристика
Повышенный	Знает мероприятия по предупреждению и устранения причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности и умеет самостоятельно мероприятия по предупреждению и устранения причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.
Базовый	Знает мероприятия по предупреждению и устранения причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности и умеет мероприятия по предупреждению и устранения причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности под руководством преподавателя.
Пороговый	Знает некоторые мероприятия по предупреждению и устранения причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности и умеет мероприятия по предупреждению и устранения причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности под руководством преподавателя, но допускает ошибки, которые исправляет при указании на них.
Ниже порогового	Не знает мероприятия по предупреждению и устранения причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности и не умеет мероприятия по предупреждению и устранения причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.

Компетенция: ОПК-7 Способен проектировать педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний и результатов исследований.

Индикатор достижения компетенции: ОПК-7.1 Исследует причины возникновения отклонений в технологии производства продукции с целью разработки плана обучения персонала предприятий пищевой промышленности.

Уровень	Характеристика
Повышенный	Знает возможные причины отклонений в технологии производства продукции и умеет самостоятельно разработать план обучения персонала предприятия пищевой промышленности.
Базовый	Знает возможные причины отклонений в технологии производства продукции и умеет разработать план обучения персонала предприятия пищевой промышленности под руководством преподавателя.
Пороговый	Знает некоторые возможные причины отклонений в технологии производства продукции и умеет разработать план обучения персонала предприятия пищевой промышленности под руководством

	преподавателя, но допускает ошибки, которые исправляет при указании на них.
Ниже порогового	Не знает возможные причины отклонений в технологии производства продукции и не умеет разработать план обучения персонала предприятия пищевой промышленности.

Индикатор достижения компетенции: ОПК-7.2 Анализирует данные мониторинга за функционированием системы управления качеством на предприятии и разрабатывает план обучения персонала предприятий пищевой промышленности.

Уровень	Характеристика
Повышенный	Знает основные принципы мониторинга за функционированием системы управлением качеством на предприятии и умеет самостоятельно разрабатывать план обучения персонала предприятия пищевой промышленности в соответствии с ранее проведенным мониторингом.
Базовый	Знает основные принципы мониторинга за функционированием системы управлением качеством на предприятии и умеет разрабатывать план обучения персонала предприятия пищевой промышленности в соответствии с ранее проведенным мониторингом под руководством преподавателя.
Пороговый	Знает некоторые основные принципы мониторинга за функционированием системы управлением качеством на предприятии и умеет разрабатывать план обучения персонала предприятия пищевой промышленности в соответствии с ранее проведенным мониторингом под руководством преподавателя, но допускает ошибки, которые исправляет при указании на них.
Ниже порогового	Не знает основные принципы мониторинга за функционированием системы управлением качеством на предприятии и не умеет разрабатывать план обучения персонала предприятия пищевой промышленности в соответствии с ранее проведенным мониторингом.

3. Контрольные мероприятия по дисциплине

Вид контроля	Форма контроля/Оценочное средство
Текущий контроль	Тест Доклад, сообщение Индивидуальные задания Контроль самостоятельной работы
Промежуточная аттестация	Зачет

№ п/п	Наименование раздела	Контролируемые ИДК	Вид контроля/ используемые оценочные материалы	
			Текущий	Промежут. аттестация
1	Инспектирование системы качества на предприятии	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-7.1 ОПК-7.2	Тест Доклад, сообщение Индивидуальные задания Контроль самостоятельной работы	Зачет

--	--	--	--	--

4. Оценочные материалы текущего контроля

Раздел 1. Инспектирование системы качества на предприятии

Контролируемые ИДК: ОПК-3.1 ОПК-7.1 ОПК-3.2 ОПК-7.2

Тема 1.1. Система качества инспекции

Форма контроля/оценочное средство: Тест

Вопросы/Задания:

1. Выполните тест

Используются тестовые задания из банка тестовых заданий по дисциплине.

Спецификация тестов, формируемых на основе банка тестовых заданий:

- Длина теста: 10 тестовых заданий
- Временные ограничения: ограничен во времени - 8 минут, среднее время выполнения одного задания: 48 секунд.
- Способ формирования тестовой последовательности: случайный выбор заданий в количестве не менее 10 из темы банка тестовых заданий.

Полнотекстовые версии банка тестовых заданий размещены в рамках электронного учебно-методического комплекса: <http://edu.spcpu.ru/course/view.php?id=3901>

Структура банка тестовых заданий по теме «Тема 1. Система качества инспекции»:

Тестовых заданий закрытой формы с выбором одного правильного ответа – 10 (номера в БТЗ - СКИ1-СКИ25)

Максимальный балл за итоговый тест – 10 баллов.

Результаты выполнения теста оцениваются следующим образом:

- 70% (7 баллов) и выше – тестирование «зачтено»,
- менее 70% правильно выполненных заданий – тестирование «не зачтено».

Форма контроля/оценочное средство: Доклад, сообщение

Вопросы/Задания:

1. Подготовьте доклад с презентацией по теме мини-конференции

В докладе должен быть представлен обзор не менее восьми источников информации и содержать следующие разделы: постановка проблемы, анализ текущего состояния вопроса, заключение. Доклад подготавливает каждый студент. Темы докладов в группе обучающихся не должны повторяться.

Презентация должна быть выполнена с помощью пакета программ MS Office в виде отдельных слайдов. Количество слайдов до 10. Недопустимо включать большие текстовые вставки. Предпочтительно отображать информацию в виде графиков, таблиц, рисунков и анимации. Регламент доклада – 10 минут. Электронная версия доклада и презентации отправляется на почту преподавателя не позднее, чем за 12 часов до занятия.

Перечень примерных тем к мини-конференции "Основные положения системы НАССР.

Выделение критических контрольных точек":

1. НАССР - эффективная система, гарантирующая качество и безопасность продуктов питания.
2. Основные требования к российской версии НАССР.
3. Основные принципы НАССР.
4. Этапы разработки системы НАССР.
5. Порядок проведения работ по сертификации системы НАССР.
6. Классификация опасных факторов НАССР.
7. Определение критических точек и пределов.

Форма контроля/оценочное средство: Индивидуальные задания

Вопросы/Задания:

1. Выполните индивидуальное задание и подготовьте презентацию.

Задание 1. Составить рекламацию согласно индивидуальному заданию и описать порядок работы с ней.

Презентация должна содержать не менее 10 слайдов и содержать следующие разделы: Титульный лист с указанием темы индивидуального задания и ФИО студента, выполнявшего индивидуальное задание;

Задачи, сформированные и поставленные для выполнения индивидуального задания;

Основная часть: бланк рекламации, схема работы с ней, нормативная документация.

Заключение.

Оценка «зачтено» ставится в случае, если индивидуальное задание выполнено без критических замечаний и студентом продемонстрировано усвоение основного содержания учебного материала

Оценка «не зачтено» ставится в случае, если индивидуальное задание не выполнено или выполнено с ошибками и студентом продемонстрировано отсутствие понимания основного содержания учебного материала.

Форма контроля/оценочное средство: Контроль самостоятельной работы

Вопросы/Задания:

1. Выполните индивидуальное задание в рамках самостоятельной работы

Проработайте "Кодекс Алиментариус" (<http://www.codexalimentarius.org/codex-home/ru/>) и составьте перечень методических рекомендаций на следующие группы продуктов:

1. пищевые добавки к пище;

2. специального диетического питания, предназначенного для детей грудного и раннего возраста;

3. пищевых продуктов, полученных с помощью современной биотехнологии;

4. функционального питания для спортсмен.

Оценка «зачтено» ставится в случае, если индивидуальное задание выполнено без критических замечаний и студентом продемонстрировано усвоение основного содержания учебного материала

Оценка «не зачтено» ставится в случае, если индивидуальное задание не выполнено или выполнено с ошибками и студентом продемонстрировано отсутствие понимания основного содержания учебного материала.

Тема 1.2. Аудиты и самоинспекции на производстве

Форма контроля/оценочное средство: Тест

Вопросы/Задания:

1. Выполните тест

Используются тестовые задания из банка тестовых заданий по дисциплине.

Спецификация тестов, формируемых на основе банка тестовых заданий:

- Длина теста: 10 тестовых заданий

- Временные ограничения: ограничен во времени - 8 минут, среднее время выполнения одного задания: 48 секунд.

- Способ формирования тестовой последовательности: случайный выбор заданий в количестве не менее 10 из темы банка тестовых заданий.

Полнотекстовые версии банка тестовых заданий размещены в рамках электронного учебно-методического комплекса: <http://edu.spcpu.ru/course/view.php?id=3901>

Структура банка тестовых заданий по теме «Тема 2. Аудиты и самоинспекции на предприятии»:

Тестовых заданий закрытой формы с выбором одного правильного ответа – 10 (номера в БТЗ - АиС1-АиС25)

Максимальный балл за итоговый тест – 10 баллов.

Результаты выполнения теста оцениваются следующим образом:

- 70% (7 баллов) и выше – тестирование «зачтено»,

- менее 70% правильно выполненных заданий – тестирование «не зачтено».

Форма контроля/оценочное средство: Доклад, сообщение

Вопросы/Задания:

1. Подготовьте доклад с презентацией по теме мини-конференции

В докладе должен быть представлен обзор не менее восьми источников информации и содержать следующие разделы: постановка проблемы, анализ текущего состояния вопроса, заключение. Доклад подготавливает каждый студент. Темы докладов в группе обучающихся не должны повторяться.

Презентация должна быть выполнена с помощью пакета программ MS Office в виде отдельных слайдов. Количество слайдов до 10. Недопустимо включать большие текстовые вставки. Предпочтительно отображать информацию в виде графиков, таблиц, рисунков и анимации. Регламент доклада – 10 минут. Электронная версия доклада и презентации отправляется на почту преподавателя не позднее, чем за 12 часов до занятия.

Перечень примерных тем к мини-конференции "Технический и санитарный аудит высокотехнологичных пищевых производств":

1. Цели проведения технического аудита.
2. Периодичность проверок.
3. Проведение технического аудита.
4. Требования к смазкам для пищевого оборудования.
5. Цель проведения санитарного аудита.
6. Проведение санитарного аудита.
7. Требования к персоналу высокотехнологичных пищевых предприятий.

Форма контроля/оценочное средство: Индивидуальные задания

Вопросы/Задания:

1. Выполните индивидуальное задание и подготовьте презентацию

Задание 1. Разработать опросный чек-лист.

Презентация должна содержать не менее 5 слайдов и содержать следующие разделы:

Титульный лист с указанием темы индивидуального задания и ФИО студента, выполнявшего индивидуальное задание;

Задачи, сформулированные и поставленные для выполнения индивидуального задания;

Нормативные документы в соответствии с которыми составлялся опросный чек-лист;

Чек-лист;

Заключение.

Задание 2. Проведение аудита

Презентация должна содержать не менее 10 слайдов и содержать следующие разделы:

Титульный лист с указанием темы индивидуального задания и ФИО студента, выполнявшего индивидуальное задание;

Задачи, сформулированные и поставленные для выполнения индивидуального задания;

Нормативные документы в соответствии с которыми осуществляется аудит;

Описание алгоритма проведения аудита;

Требования к выбору участников рабочей группы по аудиту;

Разработанные критерии успешности аудита;

Разработанные шаблоны протоколов аудита;

Заключение.

Оценка «зачтено» ставится в случае, если индивидуальное задание выполнено без критических замечаний и студентом продемонстрировано усвоение основного содержания учебного материала

Оценка «не зачтено» ставится в случае, если индивидуальное задание не выполнено или выполнено с ошибками и студентом продемонстрировано отсутствие понимания основного содержания учебного материала.

Форма контроля/оценочное средство: Контроль самостоятельной работы

Вопросы/Задания:

1. Изучите теоретические материалы по темам занятий и подготовьте задание

"Программа аудита"

Изучите теоретический материал на странице ЭИОС [https://edu-](https://edu-spspu.ru/course/view.php?id=3901)

[spspu.ru/course/view.php?id=3901](https://edu-spspu.ru/course/view.php?id=3901) и подготовьте задание "Программа аудита"

Задания: Ознакомьтесь с ситуацией и дайте ответы на вопросы:

Ситуация. На высокотехнологичном пищевом предприятии реализуется Программа проведения самоинспекции. Отвечает за реализацию процесса отдел обеспечения качества. Планируется проверка участка упаковки функционального питания для спортсметов.

Вопросы:

1. Каким документом регламентируется процедура проведения проверки?
2. На какой период утверждается Программа проведения самоинспекции?
3. Какие действия должны предпринять аудиторы (проверяющие сотрудники) и руководитель проверяемого подразделения накануне проверки?
4. Какие документы составляются после проведения самоинспекции?
5. Кто несёт ответственность за вопросы, касающиеся корректирующих и предупреждающих действий?
6. В каких случаях может быть проведена внеплановая самоинспекция?
7. Для каких целей составляется ежегодный Отчёт по выполнению Программы проведения самоинспекции?

Оценка «зачтено» ставится в случае, если студент ответил на все вопросы без критических замечаний и студентом продемонстрировано усвоение основного содержания учебного материала

Оценка «не зачтено» ставится в случае, если студент не ответил на вопросы или ответил с ошибками и студентом продемонстрировано отсутствие понимания основного содержания учебного материала.

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Второй семестр, Зачет

Контролируемые ИДК: ОПК-3.1 ОПК-7.1 ОПК-3.2 ОПК-7.2

Вопросы/Задания:

1. Выполните тест

Используются тестовые задания из банка тестовых заданий по дисциплине.

Спецификация тестов, формируемых на основе банка тестовых заданий:

- Длина теста: 30 тестовых заданий
- Временные ограничения: ограничен во времени - 24 минуты, среднее время выполнения одного задания: 48 секунд.
- Способ формирования тестовой последовательности: случайный выбор заданий в количестве не менее 15 из каждой темы банка тестовых заданий.

Полнотекстовые версии банка тестовых заданий размещены в рамках электронного учебно-методического комплекса: <http://edu.spcpu.ru/course/view.php?id=3901>

Структура банка тестовых заданий по теме «Тема 1. Система качества инспекции»:

Тестовых заданий закрытой формы с выбором одного правильного ответа – 15 (номера в БТЗ - СКИ1-СКИ25)

Структура банка тестовых заданий по теме «Тема 2. Аудиты и самоинспекции на предприятии»:

Тестовых заданий закрытой формы с выбором одного правильного ответа – 15 (номера в БТЗ - АиС1-АиС25)

Максимальный балл за итоговый тест – 30 баллов.

Результаты выполнения теста оцениваются следующим образом:

- 70% (21 балл) и выше – тестирование «зачтено»,
- менее 70% правильно выполненных заданий – тестирование «не зачтено».