

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Рабочая программа учебной дисциплины «Производственный контроль и учет в пищевой промышленности»
Б1.В.03	Кафедра биотехнологий и пищевых продуктов

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной дисциплины

### Производственный контроль и учет в пищевой промышленности

Направление подготовки

**19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»**

Уровень подготовки  
бакалавриат

Форма обучения  
Очная, заочная

Екатеринбург, 2022

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия</i>	<i>Подпись</i>
<b>Разработал:</b>	Старший преподаватель	Е.В. Ражина	
<b>Согласовали:</b>	Руководитель образовательной программы	А.В. Степанов	
	Председатель учебно-методического совета факультета биотехнологии и пищевой инженерии	Е.С. Смирнова	Протокол № 8 от 10.03.2022
<b>Утвердил:</b>	Декан факультета биотехнологии и пищевой инженерии	П.В. Шаравьев	Протокол № 8 от 22.03.2022



## СОДЕРЖАНИЕ

### Введение

1. Цели и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре образовательной программы
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы
3. Объем дисциплины и виды учебной работы
4. Содержание дисциплины
  - 4.1 Модули (разделы) дисциплин и виды занятий
  - 4.2 Содержание модулей (разделов) дисциплины
  - 4.3 Детализация самостоятельной работы
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине
7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине
12. Особенности обучения студентов с различными ограничениями возможностей здоровья



## 1. Цели и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель и задачи дисциплины – сформировать знания, умения и практические навыки в области организации производственного контроля и ведения повсеместного учета на предприятиях пищевой промышленности.

Дисциплина Б1.В.03 «Производственный контроль и учет в пищевой промышленности» является составляющей блока дисциплин вариативной части и предназначена для формирования у студентов представлений об организации учета и контроля на предприятиях пищевой промышленности. Дисциплина направлена на подготовку студентов к профессиональной деятельности в пищевой промышленности, изучение вопросов организации и осуществления входного, технологического контроля и контроля готовой продукции по показателям качества, а также проведения контроля качества мойки и дезинфекции оборудования.

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины «Производственный контроль и учет в пищевой промышленности» является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) дисциплины. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Изучение дисциплины «Производственный контроль и учет в пищевой промышленности» основывается на знаниях, полученных студентами при изучении дисциплин «Пищевая химия», «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий».

Полученные знания, умения, навыки используются студентами в процессе изучения таких дисциплин, как «Технология переработки молока и молочных продуктов», «Технология переработки мяса и мясопродуктов», «Технохимический контроль молока и молочных продуктов», государственная итоговая аттестация.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-2.

ПК-2 - способен к управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения.

В результате изучения дисциплины студент должен:

### **Знать:**

- нормативные и технические документы отрасли, нормы и правила организации технологического процесса и обеспечения производственной безопасности;
- основы организации производственного контроля;
- виды отчетной документации, правила их оформления.

### **Уметь:**

- использовать нормативные данные в своей деятельности;
- составлять план производственного контроля;
- обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;
- составлять схему документооборота на предприятии.

### **Владеть:**



- способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным нормам;
- приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья;
- приемами ведения практической деятельности для производства качественной продукции.

**Трудовая функция:** «Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях»;

**Трудовые действия:**

- Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

- Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

### 3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачётные единицы.

Вид учебной работы	Всего часов <b>очное</b>	Очная форма обучения		Всего часов <b>заочное</b>	Заочная форма обучения	
		курс			курс	
		4			5	
Контактная работа (всего)	56,25			18,25	18,25	
В том числе:						
Лекции	16	16		8	8	
Лабораторные работы (ЛР)	32	32		8	8	
Практические занятия (ПЗ)						
Групповые консультации	8	8		2	2	
Промежуточная аттестация (зачет)	0,25	0,25		0,25	0,25	
Контрольная работа						
Самостоятельная работа (всего)	87,75	87,75		125,75	125,75	
<i>Общая трудоёмкость, час</i>	144	144		144	144	
<i>зач.ед.</i>	4			4		
Вид промежуточной аттестации	зачет	зачет		зачет	зачет	



#### 4. Содержание дисциплины

Основные принципы организации производственного контроля. Виды контроля (входной контроль, технологический контроль; инспекционный (внешний) контроль), цели и основные задачи производственного контроля. Периодичность осуществления производственного контроля. Организация санитарно-гигиенического контроля на предприятиях пищевой промышленности. Санитарно-гигиенический контроль производства. Контроль чистоты мойки оборудования, эффективности дезинфекции. Контроль воды. Контроль воздуха производственных помещений. Организация учета и документооборота на предприятии. Задачи производственного учета. Виды учетно-отчетных документов. Схема документооборота на предприятии. Сущность нормативного метода учета.

#### 4.1 Модули дисциплин и виды занятий

##### 4.1.1 Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаб. зан.	СРС	Всего часов
1.	Модуль 1. Основные принципы организации производственного контроля. Виды контроля (входной контроль, технологический контроль; инспекционный (внешний) контроль), цели и основные задачи производственного контроля. Периодичность осуществления производственного контроля.	6	10	30	46
2.	Модуль 2. Организация санитарно-гигиенического контроля на предприятиях пищевой промышленности. Санитарно-гигиенический контроль производства. Контроль чистоты мойки оборудования, эффективности дезинфекции. Контроль воды. Контроль воздуха производственных помещений.	6	12	30	48
3.	Модуль 3. Организация учета и документооборота на предприятии. Задачи производственного учета. Виды учетно-отчетных документов. Схема документооборота на предприятии. Сущность нормативного метода учета	4	10	27,75	41,75
4.	Групповые консультации				8
5.	Зачет				0,25
	<b>Итого:</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	<b>87,75</b>	<b>144</b>

**4.1.2 Заочная форма обучения**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаб. зан.	СРС	Всего часов
1.	Модуль 1. Основные принципы организации производственного контроля. Виды контроля (входной контроль, технологический контроль; инспекционный (внешний) контроль), цели и основные задачи производственного контроля. Периодичность осуществления производственного контроля.	2	2	25,75	29,75
2.	Модуль 2. Организация санитарно-гигиенического контроля на предприятиях пищевой промышленности. Санитарно-гигиенический контроль производства. Контроль чистоты мойки оборудования, эффективности дезинфекции. Контроль воды. Контроль воздуха производственных помещений.	4	2	50	56
3.	Модуль 3. Организация учета и документооборота на предприятии. Задачи производственного учета. Виды учетно-отчетных документов. Схема документооборота на предприятии. Сущность нормативного метода учета	2	4	50	56
4.	Групповые консультации				2
5.	Зачет				0,25
	<b>Итого:</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>125,75</b>	<b>144</b>

**4.2. Содержание модулей (разделов) дисциплин**

№ п.п	Наименование модуля	Трудоёмкость (час.)	Формируемые Компетенции	Формы контроля*
1.	Модуль 1. Основные принципы организации производственного контроля. Виды контроля (входной контроль, технологический контроль; инспекционный (внешний) контроль), цели и основные задачи производственного контроля. Периодичность осуществления производственного контроля.	46/29,75	ПК-2	Тест
2.	Модуль 2. Организация санитарно-гигиенического контроля на предприятиях пищевой промышленности. Санитарно-	48/56	ПК-2	Контрольная работа



	гигиенический контроль производства. Контроль чистоты мойки оборудования, эффективности дезинфекции. Контроль воды. Контроль воздуха производственных помещений.			
3.	Модуль 3. Организация учета и документооборота на предприятии. Задачи производственного учета. Виды учетно-отчетных документов. Схема документооборота на предприятии. Сущность нормативного метода учета	41,75/56	ПК-2	Контрольная работа, тест

#### 4.2.1 Тематика практических занятий (практической подготовки)

№ п.п	Тема практического занятия	Трудоёмкость (час.)
1.	Отбор проб молока и кисломолочных продуктов	2
2.	Отбор проб сыров и молочных консервов	4
3.	Отбор проб сливочного масла и вторичных молочных продуктов	4
4.	Отбор проб мяса разных видов животных и птицы	2
5.	Отбор проб мяса разных видов животных и птицы	2
6	Отбор проб колбасных изделий и баночных консервов	4
7	Методы оценки качества молока и молочных продуктов	8
8	Методы оценки качества мяса и мясопродуктов	6
		32

#### 4.3 Детализация самостоятельной работы

№ п/п	№ модуля (раздела) дисциплины	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, часы	
			Очное	Заочное
1	Модуль 1. Основные принципы организации производственного контроля. Виды контроля (входной контроль, технологический контроль; инспекционный (внешний) контроль), цели и основные задачи производственного контроля. Периодичность осуществления производственного контроля.	Самоподготовка	10	10
		Подготовка к опросу	10	10
		Изучение литературы	10	5,75
2	Модуль 2. Организация санитарно-гигиенического контроля на	Самоподготовка	10	10
		Подготовка к опросу	10	20



	предприятиях пищевой промышленности. Санитарно-гигиенический контроль производства. Контроль чистоты мойки оборудования, эффективности дезинфекции. Контроль воды. Контроль воздуха производственных помещений.	Изучение литературы	10	20
3	Модуль 3. Организация учета и документооборота на предприятии. Задачи производственного учета. Виды учетно-отчетных документов. Схема документооборота на предприятии. Сущность нормативного метода учета	Самоподготовка	10	10
		Подготовка к опросу	10	20
		Изучение литературы	7,75	20
	Всего		87,75	125,75

### 1. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Производственный контроль и учет в пищевой промышленности» студентов направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» - Екатеринбург, ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, 2021. — URL: <https://sdo.urgau.ru/course/view.php?id=7323>

### 2. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины (ФОС) Приложение 1 к рабочей программе.

Текущий контроль качества освоения отдельных тем и модулей дисциплины осуществляется на основе рейтинговой системы. Этот контроль проводится в течение семестра и качество усвоения материала (выполнения задания) оценивается в баллах, в соответствии с рейтинг-планом дисциплины.

В конце 8 семестра проводится зачет.

Измерительные средства по промежуточному контролю знаний студентов представлены в балльно-рейтинговой системе.

Рейтинговая шкала оценки зачета по дисциплине «Производственный контроль и учет в пищевой промышленности»

Сумма баллов	Оценка	Характеристика
91-100	зачтено	глубокие и всесторонние знания дисциплины и умение творчески выполнять предложенные задания
74-90	зачтено	полные знания дисциплины и умение успешно выполнить предложенные задания
61-73	зачтено	знания дисциплины в объеме, достаточном для продолжения обучения, когда освоены основные понятия и закономерности, и умение в основном выполнить предложенные задания





0-60	не зачтено	значительные пробелы в знании дисциплины, когда не усвоены основные понятия и закономерности, неспособность выполнить предложенные задания
------	------------	--

### 3. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины:

#### а) основная литература:

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6695-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152480>

2. Основы безопасности пищевой продукции : учебное пособие / К. А. Сидорова, Н. А. Череменина, Н. И. Белецкая, В. И. Свицерский. — 2-е изд., перераб., доп. и испр. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2020. — 281 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162316>

#### б) дополнительная литература:

1. Зимняков, В.М. Производственный учет и отчетность в перерабатывающей промышленности [Электронный ресурс] / В.М. Зимняков. — Пенза : РИО ПГАУ, 2018. — 127 с. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/671311>

2. Голубева, Л.В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли : учеб. пособие / О.И. Долматова, Л.В. Голубева. — СПб. : ГИОРД, 2010. — 632 с. Ссылка на информационный ресурс: <http://lib.rucont.ru/efd/294631/info>

3. Производственный контроль предприятий отрасли. Лабораторный практикум : учебное пособие / Мальцева Ю. О., О. Л. Мещерякова, О. С. Корнеева [и др.] ; под ред. О. С. Корнеева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 96 с. — ISBN 978-5-00032-211-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/64412.html>

### 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

#### а) Интернет-ресурсы, библиотеки:

- электронные учебно-методические ресурсы (ЭУМР),
- электронный каталог Web ИРБИС;
- электронные библиотечные системы:
  - ЭБС ЛАНЬ – режим доступа: <http://e.lanbook.com>;
  - ЭБС ЮРАЙТ – режим доступа: <https://urait.ru/>;
  - ЭБС РУКОНТ – режим доступа: <https://lib.rucont.ru/>;
  - ЭБС IPR SMART – режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/>
- доступ к информационным ресурсам «eLIBRARY», «УИС РОССИЯ», «Polpred.com».

б) Справочная правовая система «Консультант Плюс».

в) Научная поисковая система – ScienceTechnology.

г) Официальный сайт ФГБУ «СПЕЦЦЕНТРУЧЕТ В АПК» Министерства сельского хозяйства Российской Федерации - <http://www.specagro.ru/#/>.

д) Система ЭИОС на платформе Moodle.



Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных:

- базы данных ФГБНУ «Росинформагротех»

<https://www.rosinformagrotech.ru/databases>

- базы данных Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии «Росстандарт» <https://www.gost.ru/opendata>

- документографическая база данных ЦНСХБ АГРОС <http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R>

- международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям - AGRIS <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>

## 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебным планом при изучении дисциплины предусмотрены лекции, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся.

Практические занятия проводятся с целью закрепления и более тщательной проработки материала по основным разделам дисциплины. Лабораторные работы проводятся с целью получения профессиональных навыков и умений.

Чтобы получить необходимое представление о дисциплине и о процессе организации её изучения, целесообразно в первые дни занятий ознакомиться с рабочей программой дисциплины на платформе MOODLE или на сайте университета.

В процессе изучения дисциплины, обучающиеся должны составлять свой конспект лекций, а также ознакомиться с литературой, указанной в списке основной и дополнительной литературы.

Основные понятия и определения, используемые в курсе, можно эффективно закрепить, обратившись к тексту глоссария.

Проверить степень овладения дисциплиной помогут вопросы для самопроверки и самоконтроля (вопросы к зачету), ответы на которые позволят студенту систематизировать свои знания, а также тесты, выложенные на платформе MOODLE в фонде оценочных средств по дисциплине.

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

Для формирования компетенций у обучающихся в процессе изучения дисциплины применяются традиционные (пассивные) и инновационные (активные) технологии обучения в зависимости от учебных целей с учетом различного сочетания форм организации образовательной деятельности и методов ее активизации с приоритетом самостоятельной работы обучающихся.

Для успешного овладения дисциплиной используются информационные технологии обучения:

при чтении лекций и проведении лабораторно-практических занятий используются презентации лекционного материала в программе Microsoft Office (Power Point), видеоматериалы различных интернет-ресурсов, осуществляется выход на профессиональные сайты.

### Программное обеспечение:



- Операционная система Microsoft Windows Professional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1 License No Level;
- Пакет офисных приложений Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level.
- Комплексная система антивирусной защиты Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition.250-499 Node 2 yeas Education Renewal License
- Система дистанционного обучения Moodle. Лицензия GPLv3 (бессрочная)

**Информационные справочные системы:**

- Информационно-правовой портал ГАРАНТ – режим доступа:  
<http://www.garant.ru/>
- Справочная правовая система «Консультант Плюс».

**11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

<i>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</i>	<i>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</i>	<i>Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа</i>
<b>Специальные помещения:</b> Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации согласно учебному расписанию	Доска аудиторная, столы, стационарная или переносная мультимедийная установка, места для сидения	Microsoft Windows Professional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1License NoLevel; Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition.
<b>Помещение для самостоятельной работы:</b> аудитория № 5104 и №5208, №12	Аудитория оснащена рабочими местами с компьютерами и с доступом к сети Internet	Microsoft Windows Professional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1License NoLevel; Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition.

**12. Особенности обучения студентов с различными ограничениями возможностей здоровья**

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предъявляются особые требования к организации образовательного процесса и выбору методов и форм обучения при изучении данной дисциплины.

Для обучения студентов с нарушением слуха предусмотрены следующие методы обучения:

- объяснительно-иллюстративный метод (лекция, работа с литературой);
- репродуктивный (студенты получают знания в готовом виде);
- программированный или частично-поисковый (управление и контроль познавательной деятельности по схеме, образцу).



Для повышения эффективности занятия используются следующие средства обучения:

- учебная, справочная литература, работа с которой позволяет развивать речь, логику, умение обобщать и систематизировать информацию;
- словарь понятий, способствующих формированию и закреплению терминологии;
- структурно-логические схемы, таблицы и графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, активизирующие различные виды памяти;
- раздаточный материал, позволяющий осуществить индивидуальный и дифференцированный подход, разнообразить приёмы обучения и контроля;
- технические средства обучения.

Во время лекции используются следующие приёмы:

- наглядность;
- использование различных форм речи: устной или письменной – в зависимости от навыков, которыми владеют студенты;
- разделение лекционного материала на небольшие логические блоки. Учитывая специфику обучения слепых и слабовидящих студентов, соблюдаются следующие условия:
- дозирование учебных нагрузок;
- применение специальных форм и методов обучения, оригинальных учебников и наглядных пособий.

Во время проведения занятий происходит частое переключение внимания обучающихся с одного вида деятельности на другой. Также учитываются продолжительность непрерывной зрительной нагрузки для слабовидящих. Учет зрительной работы строго индивидуален. Освещенность помещения, в которых занимаются студенты с пониженным зрением, оставляет от 500 до 1000 лк. На занятиях используются настольные лампы.

Формы работы со студентами с нарушениями опорно-двигательного аппарата следующие:

- лекции групповые (проблемная лекция, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей интернета);
- индивидуальные беседы;
- мониторинг (опрос, анкетирование).

Конкретные виды и формы самостоятельной работы обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливаются преподавателем самостоятельно. Выбор форм и видов самостоятельной работы, обучающихся с ОВЗ и инвалидов, осуществляются с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины  
«Производственный контроль и учет в пищевой промышленности»

Приложение 1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Уральский государственный аграрный университет»  
Факультет инженерных технологий  
Кафедра психологии и педагогики

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по учебной дисциплине**

**Производственный контроль и учет в пищевой промышленности**

**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Рецензент – председатель методической комиссии факультета биотехнологии и пищевой инженерии Смирнова Е.С.

Екатеринбург, 2022 г



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины  
«Производственный контроль и учет в пищевой промышленности»

## 1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Наименование оценочных средств (форма контроля)	Промежуточная аттестация
ПК-2	Способен к управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения	контрольная работа, тест	Зачет

## 2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

### 2.1 Текущий контроль

Индекс	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)
ПК-2	<b>Знать:</b> - нормативные и технические документы отрасли, нормы и правила организации технологического процесса и обеспечения производственной безопасности; - основы организации производственного контроля; - виды отчетной документации, правила их оформления.	1-3	Студент должен знать: - виды производственного контроля на пищевых предприятиях; - основные нормативные документы	Лекция Самостоятельная работа	Домашнее задание, контрольная работа, тест



<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- использовать нормативные данные в своей деятельности;</li><li>- составлять план производственного контроля;</li><li>- обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;</li><li>- составлять схему документооборота на предприятии.</li></ul>	1-3	Студент должен уметь: пользоваться в практической деятельности различными нормативными документами	Лекция Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Домашнее задание, контрольная работа, тест
<p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным нормам;</li><li>- приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья;</li></ul>	1-3	Студент должен владеть: навыками составления и анализа первичных производственных документов обеспечения эффективного использования сырья и вспомогательных материалов	Лекция Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Домашнее задание, контрольная работа, тест



	- приемами ведения практической деятельности для производства качественной продукции.				
--	---	--	--	--	--

## 2.2. Промежуточная аттестация

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)
ПК-2	<b>Знать:</b> - нормативные и технические документы отрасли, нормы и правила организации технологического процесса и обеспечения производственной безопасности; - основы организации производственного контроля; - виды отчетной документации, правила их оформления.	Лекция Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачет
	<b>Уметь:</b> - использовать нормативные данные в своей деятельности; - составлять план производственного контроля; - обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции; - составлять схему документооборота на предприятии.	Лекция Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачет
	<b>Владеть:</b> - способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным нормам; - приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья; - приемами ведения практической деятельности для производства качественной продукции.	Лекция Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачет



**2.3 Критерии оценки домашних заданий**

Оценка	Критерии
«Отлично»	выставляется студенту, если он исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, использует нормативные документы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач
«Хорошо»	выставляется студенту, если он по существу излагает материал, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения
«Удовлетворительно»	выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении материала
«Неудовлетворительно»	выставляется студенту, который допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на практикоориентированные вопросы.

**2.4 Критерии оценки контрольной работы (устного ответа)**

«отлично»	Студент показал отличные знания основных положений, легко оперирует понятиями. Ответ построен логически правильно. Владеет большим объемом информации по заданным вопросам. Владеет числовыми данными. Свободно отвечает на дополнительные вопросы и поддерживает беседу.
«хорошо»	Студент показал хорошие знания основных положений легко оперирует понятиями. Ответ построен логически правильно. Владеет необходимым объемом информации по заданным вопросам. Владеет некоторыми числовыми данными. Поддерживает беседу.
«удовлетворительно»	Студент показал посредственные знания основных положений учебной дисциплины, с трудом владеет понятиями. Ответ построен не логически. Владеет небольшим объемом информации по заданным вопросам. Поддерживает беседу.
«не удовлетворительно»	При ответе студента выявились существенные пробелы в знаниях по заданным вопросам. Ответ построен не логически. Не владеет необходимым объемом информации по заданным вопросам. На дополнительные вопросы не отвечает. Беседу не поддерживает.



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины  
«Производственный контроль и учет в пищевой промышленности»

### 2.5 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый уровень	До 50 % правильных ответов
Базовый уровень	51-70% правильных ответов
Повышенный уровень	71-100% правильных ответов

### 2.6 Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины



**3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ и Ключи (ответы) к контрольным заданиям, материалам, необходимым для оценки знаний**

**Варианты домашних заданий:**

**3.1 Подготовить ответы на вопросы:**

1. Дайте понятие «брака». Какие виды брака классифицируют на производстве?
2. Какие действия необходимо выполнить при выявлении брака?
3. Что понимают под браком маркировки?
4. Что понимают под браком упаковки?
5. Что понимают под браком при хранении и транспортировании?
6. Как следует поступать с бракованной продукцией?
7. Как осуществляется регистрация здоровья персонала?
8. Какие прививки являются обязательными для работников молочных предприятий?
9. Какие виды медицинских осмотров обязательны для работников молочных предприятий?
10. Какие болезни недопустимы у сотрудников заводов?

**3.2 Вопросы к контрольной работе (устному ответ)**

1. Основные понятия производственного контроля
2. Функции производственного контроля на предприятии
3. Виды и задачи производственного учета в структуре управления производством
4. Санитарные требования к содержанию технологического оборудования, инвентаря и тары
5. Производственный контроль на этапах технологического процесса
6. Контроль качества и безопасности готовой продукции
7. Контроль состояния производственной и окружающей среды
8. Критерии оценки эффективности производственного контроля
9. Документальное оформление и учет (на примере молочной отрасли)
10. Нормирование расхода материальных ресурсов

**3.3 Примерные тесты**

**Вариант 1**

**1. Контроль качества продукции поставщика, поступающей на предприятие, называется:**

- А) входной
- Б) микробиологический
- В) производственный

**2. Назовите метод контроля, осуществляющийся для контроля соблюдения требований санитарных правил, относящихся к соблюдению санитарно - противоэпидемического режима на объекте и проводящийся с целью выявления отсутствия внешних дефектов?**

- А) лабораторно-инструментальный
- Б) визуальный



В) документальный

**3. Назовите тип бухгалтерии, базирующийся на аналитической информации об использовании производственных ресурсов?**

А) технический учет

Б) производственный учет

В) финансовый бухгалтерский учет

**4. На какое количество видов подразделяется производственный учет?**

А) 2

Б) 3

В) 4

**5. Назовите вид производственного учета, который применяют для повседневного управления экономикой предприятия, чтобы полностью и в сроки дать сведения для составления статистических отчетов?**

А) оперативный

Б) статистический

В) экономический

**6. Комплекс мер, направленных на уничтожение насекомых, называют:**

А) дезинфекция

Б) дезинсекция

В) дератизация

**7. Назовите частоту бактериологического контроля чистоты рук работников пищевого производства, осуществляемого производственной лабораторией?**

А) не реже 3 раз в месяц

Б) не реже 2 раз в месяц

В) не реже 4 раз в месяц

**8. Система управления безопасностью пищевой продукции, основанная на определении возможных рисков в процессе деятельности предприятий и предупреждении этих рисков до их реального появления, называется:**

А) ХАССП

Б) ККТ

В) Технический регламент

**9. К какой группе основных учитываемых потенциально опасных факторов относятся микотоксины?**

А) химические

Б) физические

В) микробиологические

**10. Назовите способы очистки и обеззараживания воздуха?**

А) физические и химические

Б) физические, химические, биологические

В) химические, биологические

## Вариант 2

**1. Назовите количество принципов ХАССП?**

А) 7

Б) 6

В) 5

**2. Назовите периодичность производственного контроля на этапе хранения пищевой продукции?**



- А) ежедневно при каждой проверке
- Б) один раз в 2 дня при каждой проверке
- В) один раз в 3 дня при каждой проверке

**3. Назовите периодичность контроля уровня шума на рабочих местах?**

- А) 1 раз в месяц
- Б) 1 раз в год
- В) 1 раз в пол года

**4. Назовите периодичность контроля параметров микроклимата?**

- А) не реже 2 раз в год
- Б) 1 раз в год
- В) не реже 2 раз в месяц

**5. Назовите вид норм расхода материальных ресурсов (по уровню управления), которые разрабатываются при массовом выпуске продукции для конкретных производств применительно к установленной технологии?**

- А) цеховые
- Б) заводские
- В) отраслевые

**6. Назовите виды норм расхода материальных ресурсов по степени агрегации?**

- А) единичные и комплексные
- Б) специальные и выборочные
- В) индивидуальные и групповые

**7. Назовите методы разработки норм расхода сырья и материалов?**

- А) расчетно-аналитический и опытный
- Б) расчетно-аналитический и структурный
- В) опытный и сравнительный

**8. Назовите 2 группы методов посева воздуха?**

- А) фильтрационные (аспирационные) и сегментарные
- Б) седиментационные и фильтрационные (аспирационные)
- В) седиментационные и локальные

**9. Назовите, в чем заключается метод Коха?**

- А) основан на оседании микробов или микробных аэрозолей под действием силы тяжести и гравитационных сил на поверхность плотной питательной среды в открытой чашке Петри
- Б) механизм улавливания микробов воздуха основывается на ударно-прибивном действии струи воздуха, которая засасывается через узкую клиновидную щель в крышке прибора, установленного на центробежном вентиляторе
- В) данный метод является одним из наиболее совершенных методов исследования микрофлоры воздуха, как закрытых помещений, так и наружного атмосферного воздуха

**10. Какой показатель определяют при исследовании санитарного состояния воздуха?**

- А) общее микробное число;
- Б) средний показатель обсемененности;
- В) показатель загрязненности.

### 3.4 Вопросы для подготовки к зачету

1. Основные понятия производственного контроля
2. Функции производственного контроля на предприятии



3. Программа производственного контроля
4. Входной контроль качества и безопасности продуктов питания
5. Виды и задачи производственного учета в структуре управления производством
6. Санитарно-гигиенические требования к состоянию помещений пищевых предприятий (требования к производственным помещениям; требования к бытовым помещениям; санитарная обработка помещений; дезинсекция и дератизация)
7. Требования к личной и производственной гигиене работников
8. Требования, предъявляемые к технологическому оборудованию, инвентарю, таре
9. Санитарные требования к содержанию технологического оборудования, инвентаря и тары
10. Производственный контроль на этапах технологического процесса
11. Процедура определения выбора критических контрольных точек
12. Характеристика системы ХАССП
13. Перечень основных учитываемых потенциально-опасных факторов (опасностей)
14. Контроль качества и безопасности готовой продукции
15. Производственный контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья
16. Контроль состояния производственной и окружающей среды
17. Критерии оценки эффективности производственного контроля
18. Результаты лабораторных исследований и измерений
19. Документальное оформление и учет (на примере молочной отрасли)
20. Нормирование расхода материальных ресурсов

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, тестирования, круглый стол, решение задач, творческие задания, деловая игра);
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО в форме предусмотренной учебным планом.



Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма определяется кафедрой (устный – по билетам, либо путем собеседования по вопросам; письменная работа, тестирование и др.). Оценка по результатам зачета – «зачтено» или «не зачтено».

Каждая компетенция (или ее часть) проверяется теоретическими вопросами, позволяющими оценить уровень освоения обучающимися знаний и практическими заданиями, выявляющими степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.