#### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

**УТВЕРЖДАЮ** 

Заведующий кафедрой

/ Попова О.М./

2018 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Дисциплина

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направление подготовки

Технологии пищевых производств в АПК

специализация / магистерская программа

Профиль подготовки /

Квалификация

(степень)

выпускника

Бакалавр

Нормативный срок

обучения

4 гола

Кафедра-разработчик

Технологии продуктов питания

Ведущий преподаватель

доктор техн. наук, доцент Банникова А.В.

Разработчик: доктор техн. наук, доцент Банникова А.В.

(подпись)

Саратов 2018

#### Содержание

1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в	
	процессе освоения ОПОП	3
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на	
	различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	7
3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для	
	оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности,	
	характеризующих этапы формирования компетенций в процессе	
	освоения образовательной программы	16
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания	
	знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности,	
	характеризующих этапы их формирования	21

## 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Контроль качества технологических процессов» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 07.07.2017 г. № 669, формируют следующие компетенции:

общепрофессиональные: «способностью создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов» (ОПК-3); «способностью реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности» (ОПК-4);

профессиональные: «способностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы» (ПК-6); «способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств» (ПК-11).

Таблица 1 Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Контроль качества технологических процессов»

К	омпетенция	Структурные	Этапы	Виды занятий	Оценочные
Код	Наименование	элементы	формирова	для	средства для
		компетенции (в	ния	формировани	оценки уровня
		результате	компетенц	Я	сформированн
		освоения	ии в	компетенции	ости
		дисциплины	процессе		компетенции
		обучающий должен	освоения		
		знать, уметь,	ОПОП		
		владеть)	(семестр)*		
1	2	3	4	5	6
ОПК 3	Способностью	знает: общие	5	лекции,	устный опрос,
	создавать и	понятия,		практические	письменный
	поддерживать	принципы,		занятия	опрос,
	безопасные	концепции и			ситуационные
	условия	методы риск-			задачи,
	выполнения	менеджмента;			собеседование,
	производственн	умеет: определять			реферат, зачет
	ых процессов	число и вид			
		необходимых			
		технических			
		средств для			
		разработки			
		информационных			
		систем			
		промышленной			

		безопасности;			
		разрабатывать и			
		реализовывать			
		меры по			
		обеспечению			
		промышленной			
		безопасности,			
		защите работников			
		и среды обитания			
		от негативных			
		воздействий;			
		обеспечивать			
		устойчивость			
		функционирования			
		технических систем			
		в штатных и			
		чрезвычайных			
		ситуациях.			
		владеет:методикам			
		и проведения			
		проверок пищевых			
		производств			
ОПК-4	способностью	знает: принципы и	5	лекции,	устный опрос,
	реализовывать	способы анализа и		практические	письменный
	современные	возможности		занятия	опрос,
	технологии и	снижения рисков;			ситуационные
	обосновывать их	современные			задачи,
	применение в	системы			собеседование,
	профессиональн	управления			реферат, зачет
	ой деятельности	промышленной			
		безопасностью и			
		охраной труда на			
		государственном,			
		отраслевом и			
		местном уровнях.			
		умеет:прогнозиров			
		ать надежность			
		эргатических			
		систем различной			
		сложности и			
		назначения;			
		выполнять оценку			
		опасности			
		промышленно-			
		технологических			
		процессов,			
		оборудования и состояния			
	i e			i	
		производственной среды			

		владеет: организац ией на современном уровне контроля производственной безопасности с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих избежать чрезвычайные ситуации и получить продукты высокого качества			
ПК-6	способностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйств енного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	высокого качества  знает:теоретически е основы промышленной безопасности и охраны труда, базовую терминологию и методы исследования;  умеет:использоват ь современные методы анализа, оценки и снижения рисков  владеет:научно обоснованными методами контроля безопасности в производственном процессе	5	лекции, практические занятия	устный опрос, письменный опрос, ситуационные задачи, собеседование, реферат, зачет
ПК-11	способностью осуществлять управление действующими технологически ми линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых	знает: основы информационно-аналитического обеспечения и поддержки принятия решений при управлении рисками умеет: анализирова ть причины и механизмы формирования	5	лекции, практические занятия	устный опрос, письменный опрос, ситуационные задачи, собеседование, реферат, зачет

I	20110DO HOTE	nyyayan:		
пр	ооизводств	рисков;		
		анализировать и		
		оценивать		
		основные виды		
		рисков,		
		возникающие при		
		функционировании		
		систем различной		
		сложности и		
		назначения;		
		анализировать роль		
		человеческого		
		фактора в		
		формировании		
		рисков нарушения		
		деятельности		
		систем		
		владеет: методами		
		проведения		
		стандартных		
		испытаний по		
		определению		
		показателей		
		качества и		
		безопасности		
		сырья,		
		полуфабрикатов и		
		готовой продукции		
		- F-79		

#### Дисциплина «Контроль качества технологических процессов»

Компетенция ОПК-3— также формируется в ходе прохождения производственной и преддипломной практики итоговой государственной аттестации.

Компетенция ОПК-4 — также формируется в ходе освоения дисциплин:Организация и управление на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности, Техно-химический контроль пищевых продуктов, Товароведение продовольственных товаров, а также в ходе прохождения производственной и преддипломной практик и итоговой государственной аттестации.

Компетенция ПК-6 — также формируется в ходе прохождения производственной и преддипломной практик и итоговой государственной аттестации.

Компетенция ПК-11 — также формируется в ходе прохождения производственной и преддипломной практик и итоговой государственной аттестации.

#### 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

#### на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 2

Перечень оценочных средств

No	Наименование	Краткая характеристика	Представление
$\Pi/\Pi$	оценочного	оценочного средства	оценочного средства в
	средства		ФОС
1	Реферат	продукт самостоятельной работы	Темы рефератов.
		студента, представляющий собой	
		краткое изложение в письменном	
		виде полученных результатов	
		теоретического анализа	
		определенной научной (учебно-	
		исследовательской) темы, где автор	
		раскрывает суть исследуемой	
		проблемы, приводит различные	
		точки зрения, а также собственные	
		взгляды на нее	
2.	Устный опрос	средство контроля знаний посредством	Перечень тем для опроса.
		монологической речи при ответе на	
		предложенную тему	
3.	Письменный опрос	средство контроля знаний посредством	Перечень тем для опроса.
		письменного ответа на предложенную	
		тему	
4.	Ситуационные	средство контроля знаний,	Перечень ситуационных
	задачи	имитирующее ситуации, которые	задач.
		могут возникнуть в реальной	
		действительности	

Таблица 3

Программа оценивания контролируемой дисциплины

	программа оценивания контроли		
<b>№</b> п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1.	Предмет, цели и задачи курса. Основные понятия и термины. Понятие производственного контроля. Объем и периодичность. Программа производственного контроля. Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Входной контроль. Контроль на этапе технологических процессов. Контрольные точки.	(ОПК-3)	Устный опрос, ситуационные задачи, собеседование, реферат.
	Составление типовой программы производственного контроля. Безопасность и экологичность производства с применением принципов НАССР		
2.	Технологические схемы производства продуктов питания. Основные требования. Технологическая схема производства молочных продуктов. Контрольные точки. Организация контроля качества на производстве. Организация производственного контроля молочных продуктов с применением принципов НАССР Технологическая схема производства мясных продуктов. Контрольные точки. Организация контроля качества на производстве. Технологическая схема производства хлебобулочных и кондитерских изделий. Контрольные точки. Организация контроля качества на производстве.	(ОПК-4)	Устный опрос, ситуационные задачи, собеседование, реферат.
4.	Аспекты внедрения производственного контроля на разных предприятиях. Зарубежный опыт. Разработка и ведение технических условий на производстве Организация производственного контроля мясных продуктов с применением принципов НАССР Организация производственного контроля хлебобулочных изделий с применением принципов НАССР Сертификация и декларирование продукции	(ПК-6)	Устный опрос, ситуационные задачи, собеседование, реферат.

5.	Организация производственного контроля кондитерских изделий с применением принципов НАССР Организация производственного контроля пищевой продукции. Презентации. Методика разработки технических условий Декларирование продукции. Оформление заявок. Необходимые документы	(ПК-11)	Устный опрос, ситуационные задачи, собеседование, реферат.
----	---	---------	--

Таблица 4 Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Контроль качества технологических процессов» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

компетенци и, этапы	результаты	ниже			
и, этапы	_	нижс	пороговый	продвинутый	высокий
	обучения	порогового	уровень	уровень	уровень
освоения		уровня	(удовлетвори	(хорошо)	(онрикто)
компетенци		(неудовлетвори	тельно)		
И		тельно)			
1	2	3	4	5	6
ОПК-3,	знает:	обучающийся	обучающийс	обучающийс	обучающийс
5 семестр		не знает	Я	Я	Я
		значительной	демонстриру	демонстриру	демонстриру
		части	ет знания	ет знание	ет знание
		программного	только	материала,	материала по
		материала,	основного	не допускает	контролю
		плохо	материала,	существенны	качества
		ориентируется в	но не знает	X	технологичес
		материале по	деталей,	неточностей	ких
		контролю	допускает		процессов,
		качества	неточности в		применения
		технологически	формулировк		материала,
		х процессов, не	ах, нарушает		исчерпываю
		знает практику	логическую		ще и
		применения	последовател		последовател
		материала,	ьность в		ьно, четко и
		допускает	изложении		логично
		существенные	программног		излагает
		ошибки	о материала		материал,
					хорошо
					ориентируетс
					ЯВ
					материале,
					не
					затрудняется
					с ответом
					при
					видоизменен
					ии заданий
	умеет:	не умеет	в целом	в целом	сформирован

		OPENITION	иопонитор ир	иопонитор ир	HOO VINCIUM
		организовать	успешное, но	успешное, но	ное умение
		контроль	не системное	содержащие	организации
		качества	умение	отдельные	и проведения
		технологически	организации	пробелы,	контроля
		х процессов,	контроля	умение	качества
		допускает	качества	организации	технологичес
		существенные	технологичес	и проведения	ких
		ошибки,	ких	контроля	процессов,
		неуверенно, с	процессов	качества	используя
		большими		технологичес	современные
		затруднениями		ких	методы и
		выполняет		процессов,ис	показатели
		самостоятельну		пользуя	такой оценки
		ю работу,		современные	
		большинство		методы и	
		заданий,		показатели	
		предусмотренн		такой оценки	
		ых программой			
		дисциплины			
	владеет	обучающийся	в целом	в целом	успешное и
	навыками:	не владеет	успешное, но	успешное, но	системное
		методами	не системное	содержащее	владение
		контроля	владение	отдельные	навыками
		качества	навыками	пробелы или	контроля
		технологически	контроля	сопровождаю	качества
		х процессов,	качества	щееся	технологичес
		допускает	технологичес	отдельными	ких
		существенные	ких	ошибками	процессов
		ошибки, с	процессов	владения	1
		большими	1 .	навыками	
		затруднениями		контроля	
		выполняет		качества	
		самостоятельну		технологичес	
		ю работу,		ких	
		большинство		процессов	
		предусмотренно		процессов	
		го программой			
		дисциплины			
		материала не			
		выполнено			
ОПК-4,	знает:	обучающийся	обучающийс	обучающийс	обучающийс
5 семестр		не знает	я	я	Я
Standarp		значительной	демонстриру	демонстриру	демонстриру
		части	ет знания	ет знание	ет знание
		программного	только	материала,	материала по
		материала,	основного	не допускает	нормативной
		плохо	материала,	существенны	документаци
		ориентируется в	но не знает	Х	и, а также
		материале по	деталей,	неточностей	терминологи
		нормативной	допускает		ю и
		документации,	неточности в		действующие
		принятой в РФ,	формулировк		международн
1	l .		Topmympobk	I	длироди

		T		
	а также	ах, нарушает		ые
	терминологию и	логическую		классификац
	действующие	последовател		ии,
	международные	ьность в		применения
	классификации,	изложении		материала,
	не знает	программног		исчерпываю
	практику	о материала		ще и
	применения	1		последовател
	материала,			ьно, четко и
	допускает			логично
	существенные			
	ошибки			излагает
	ОШИОКИ			материал,
				хорошо
				ориентируетс
				ЯВ
				материале,
				не
				затрудняется
				с ответом
				при
				видоизменен
				ии заданий
умеет:	не умеет	в целом	в целом	сформирован
	оперировать	успешное, но	успешное, но	ное умение
	техническими	не системное	содержащие	оперировать
	регламентами,	умение	отдельные	техническим
	международны	оперировать	пробелы,	И
	ми и	техническим	умение	регламентам
	национальными	И	оперировать	И,
	стандартами,	регламентам	техническим	международн
	приказами,	И,	И	ыми и
	правилами,	международн	регламентам	национальны
	рекомендациям	ыми и	И,	МИ
	и, указаниями	национальны	международн	стандартами,
	принятыми в	ми	ыми и	приказами,
	законодательств	стандартами,	национальны	правилами,
	е РФ, допускает	приказами,	ми	рекомендаци
	существенные	правилами,	стандартами,	ями,
	ошибки,	рекомендаци	приказами,	указаниями
	неуверенно, с	ями,	правилами,	принятыми в
	большими	указаниями	рекомендаци	законодатель
	затруднениями	принятыми в	ями,	стве РФ
	выполняет	законодатель	указаниями	используя
	самостоятельну	стве РФ	принятыми в	современные
	ю работу,		законодатель	методы и
	большинство		стве РФ	показатели
	заданий,		используя	такой оценки
	предусмотренн		современные	
	ых программой		методы и	
	дисциплины		показатели	
	диодинини		такой оценки	
владеет	обучающийся	в целом	в целом	успешное и

навыками: не владеет навыками применения нормативной документаци существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельну ю работу, большинство
применения нормативной документации, принятой в РФ, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельну ю работу,  применения навыками пробелы или применени пормативной документаци отдельными отдельными и, принятой в навыкахвлад ения нормативной документаци и, принятой в РФ
нормативной документации, принятой в РФ, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельну ю работу,
документации, принятой в РФ, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельну ю работу, владения сопровождаю принятой в принятой в принятой в рФ нормативной документаци и, принятой в рФ нормативной документаци и, принятой в рФ
принятой в РФ, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельну ю работу,   принятой в РФ, документаци отдельными и, принятой в ошибками в ошибками в навыкахвлад ения нормативной документаци и, принятой в РФ
допускает существенные ошибки, с отдельными опибками в ошибками в опибками в опибками в опибки, с обольшими затруднениями выполняет самостоятельну ю работу,
существенные ошибки, с ошибки, с от реф навыкахвлад ения нормативной документаци и, принятой в от работу, РФ
ошибки, с рФ навыкахвлад ения нормативной документаци самостоятельну ю работу, РФ
большими ения нормативной выполняет документаци и, принятой в работу,
затруднениями нормативной выполняет документаци и, принятой в ю работу, РФ
выполняет документаци и, принятой в ю работу, РФ
самостоятельну и, принятой в ю работу, РФ
ю работу,
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
большинство
ООЛЬШИПСТВО
предусмотренно
го программой
дисциплины
материала не
выполнено
ПК-6, знает: обучающийся обучающийс обучающийс обучающи
5 семестр не знает я я я
значительной демонстриру демонстриру демонстри
части ет знания ет знание ет знание
программного только материала, материала
материала, основного не допускает организаци
плохо материала, существенны нной
ориентируется в но не знает х структуре,
организационно деталей, неточностей управленч
й структуре, допускает ой и
управленческой неточности в исполните
и формулировк ной
исполнительной ах, нарушает деятельное
деятельности логическую предприят
предприятий последовател пищевой
пищевой ьность в промышле
промышленност изложении ости,разли
и, не знает программног ых типов и
практику о материала форм
применения собственно
материала, и по
допускает оказанию
существенные ветеринари
ошибки й помощи,
также
терминоло
юй
действующ
междунаро
ые
классифик
ии,примен

					na
					RN материала
					материала,
					исчерпываю
					ще и
					последовател
					ьно, четко и
					логично
					излагает
					материал,
					хорошо
					ориентируетс
					ЯВ
					материале,
					не
					затрудняется
					с ответом
					при
					видоизменен
					ии заданий
умее	eT:	не умеет	в целом	в целом	сформирован
		анализировать	успешное, но	успешное, но	ное умение
		показатели	не системное	содержащие	анализироват
		деятельности	умение	отдельные	ь показатели
		предприятий	анализироват	пробелы,	деятельности
		пищевой	ь показатели	умение	предприятий
		промышленност	деятельности	анализироват	пищевой
		и различных	предприятий	ь показатели	промышленн
		типов и форм	пищевой	деятельности	ости
		собственности,	промышленн	предприятий	различных
		допускает	ости	пищевой	типов и форм
		существенные	различных	промышленн	собственност
		ошибки,	типов и форм	ости	и, используя
		неуверенно, с	собственност	различных	современные
		большими	И	типов и форм	методы и
		затруднениями		собственност	показатели
		выполняет		и, используя	такой оценки
		самостоятельну		современные	
		ю работу,		методы и	
		большинство		показатели	
		заданий,		такой оценки	
		предусмотренн			
		ых программой			
<u> </u>		дисциплины	D WOWSE	D WOWS:	
влад		обучающийся	в целом	в целом	успешное и
Навы	ыками:	не владеет	успешное, но	успешное, но	системное
		методикой	не системное	содержащее	владение
		оценки	владение	отдельные	методикой
		эффективности	методикой	пробелы или	контроля
		проведенных	оценки	сопровождаю	качества
		мероприятий,	эффективнос	щееся	технологичес
		допускает существенные	ти контроля	отдельными ошибками в	ких
			качества	OHILIMOTOURIL D	процессов

	1	T			<u>'</u>
		ошибки, с большими затруднениями	технологичес ких процессов	навыкахвлад ения методикой	
		выполняет	продессов	оценки	
		самостоятельну		эффективнос	
		ю работу,		ТИ	
		большинство		проведенных	
		предусмотренно		мероприятий	
		го программой		по контролю	
		дисциплины		качества	
		материала не		технологичес	
		выполнено		ких	
ПУ 11	DAY O OTT	of the state of th	061 marchine	процессов обучающийс	061maro
ПК-11,	знает:	обучающийся не знает основы	обучающийс		обучающийс
5 семестр		информационно	я демонстриру	я демонстриру	я демонстриру
		-аналитического	ет знания	ет знание	ет знание
		обеспечения и	только	материала,	материала по
		поддержки	основного	не допускает	основы
		принятия	материала,	существенны	информацио
		решений при	но не знает	X	нно-
		управлении	деталей,	неточностей	аналитическо
		рисками, не	допускает		ГО
		знает практику	неточности в		обеспечения
		применения	формулировк		и поддержки
		материала,	ах, нарушает		принятия
		допускает существенные	логическую		решений при
		ошибки	последовател вность в		управлении рисками, а
		ОШИОКИ	изложении		также
			программног		терминологи
			о материала		юи
			_		действующие
					международн
					ые
					классификац
					ии,
					применения
					материала,
					исчерпываю ще и
					последовател
					ьно, четко и
					логично
					излагает
					материал,
					хорошо
					ориентируетс
					ЯВ
					материале,
					Не
	<u> </u>				затрудняется

				a ompozora
				с ответом
				при
				видоизменен
	**************************************	D WATER	D MOTOR	ии заданий
умеет:	не умеет	в целом	в целом	сформирован
	организовать	успешное, но	успешное, но	ное умение
	информационно	не системное	содержащие	организовать
	-аналитическое	умение	отдельные	информацио
	обеспечение и	организовать	пробелы	нно-
	поддержки	информацио	поинформац	аналитическо
	принятия	нно-	ионно-	e
	решений при	аналитическо	аналитическо	обеспечение
	управлении	e	му	принятия
	рисками,	обеспечение	обеспечению	решений при
	допускает	и поддержки	и поддержке	управлении
	существенные	принятия	принятия	рисками,
	ошибки,	решений при	решений при	современные
	неуверенно, с	управлении	управлении	методы и
	большими	рисками	рисками	показатели
	затруднениями			такой оценки
	выполняет			
	самостоятельну			
	ю работу,			
	большинство			
	заданий,			
	предусмотренн			
	ых программой дисциплины			
рианост	обучающийся	р полом	р полом	успешное и
владеет навыками:	не владеет	в целом успешное, но	в целом успешное, но	системное
павыками.	методикой	не системное	содержащее	владение
	информационно	владение	отдельные	методикой
	-аналитического	навыками	пробелы или	информацио
	обеспечения и	информацио	сопровождаю	нно-
	поддержки	нно-	щееся	аналитическо
	принятия	аналитическо	отдельными	го
	решений при	го	ошибками в	обеспечения
	управлении	обеспечения	информацио	и поддержки
	рисками,	и поддержки	нно-	принятия
	допускает	принятия	аналитическо	решений при
	существенные	решений при	M	управлении
	ошибки, с	управлении	обеспечении	рисками,
	большими	рисками,		основными
	затруднениями			манипуляция
	выполняет			ми
	самостоятельну			процедурами
	ю работу,			
	большинство			
l I	COMBINITOIDO		i	
	предусмотренно			
	предусмотренно			

выполнено

# 3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения

#### образовательной программы

#### 3.1. Входной контроль Примерный перечень вопросов

- 1. Дайте определение понятию «качество».
- 2. Дайте определения понятиям пищевая, энергетическая и биологическая ценности.
- 4. Какое сырьё и продукты питания называют безопасными?
- 5. Показатели качества и безопасности

#### 3.2 Рефераты

Целью написания рефератов является:

- привитие студентам навыков библиографического поиска необходимой литературы (на бумажных носителях, в электронном виде);привитие студентам навыков компактного изложения мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу в письменной форме, научно грамотным языком и в хорошем стиле;
- приобретение навыка грамотного оформления ссылок на используемые источники, правильного цитирования авторского текста;
- выявление и развитие у студента интереса к определенной научной и практической проблематике с тем, чтобы исследование ее в дальнейшем продолжалось в подготовке и написании курсовых и дипломной работы и дальнейших научных трудах.

Основные задачи студента при написании реферата:

- с максимальной полнотой использовать литературу по выбранной теме (как рекомендуемую, так и самостоятельно подобранную) для правильного понимания авторской позиции;
- верно (без искажения смысла) передать авторскую позицию в своей работе;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с тем или иным автором по данной проблеме.

Рекомендуемая тематика рефератов по дисциплине приведена в таблице 5.

## Темы рефератов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Контроль качества технологических процессов»

<b>№</b> п/п	Темы рефератов
1	Аспекты внедрения производственного контроля на разных предприятиях. Зарубежный
	опыт.
2	Безопасность и экологичность производства с применением принципов НАССР
3	Технологические схемы производства молочных продуктов.
4	Технологические схемы производства мясных продуктов.
5	Технологические схемы производства хлебобулочных продуктов.
6	Организация контроля качества на производстве.

#### 3.3. Письменный опрос

#### Перечень вопросов для письменного опроса:

- 1. Понятие производственного контроля.
- 2. Объем и периодичность производственного контроля.
- 3. Программа производственного контроля.
- 4. Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности.
- 5. Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях и общественного питания.
- 6. Входной контроль.
- 7. Контроль на этапе технологических процессов.
- 8. Контрольные точки.
- 9. Составление типовой программы производственного контроля.
- 10. Безопасность и экологичность производства с применением принципов НАССР
- 11. Технологические схемы производства продуктов питания. Основные требования.
- 12. Технологическая схема производства молочных продуктов.
- 13. Организация контроля качества на производстве молочных продуктов.
- 14. Организация производственного контроля мясных и молочных продуктов с применением принципов НАССР
- 15. Технологическая схема производства мясных продуктов. Контрольные точки.
- 16. Организация контроля качества на производстве мясных продуктов.
- 17. Технологическая схема производства хлебобулочных и кондитерских изделий. Контрольные точки.
- 18. Организация контроля качества на производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.
- 19. Организация производственного контроля хлебобулочных и кондитерских изделий с применением принципов НАССР
- 20. Аспекты внедрения производственного контроля на разных предприятиях. Зарубежный опыт.

#### 3.4. Устный опрос (собеседование)

#### Тематика вопросов для устного опроса:

- 1. Понятие производственного контроля.
- 2. Объем и периодичность производственного контроля.
- 3. Программа производственного контроля.
- 4. Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности.
- 5. Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях и общественного питания.
- 6. Входной контроль.
- 7. Контроль на этапе технологических процессов.
- 8. Контрольные точки.
- 9. Составление типовой программы производственного контроля.
- 10. Безопасность и экологичность производства с применением принципов НАССР
- 11. Технологические схемы производства продуктов питания. Основные требования.
- 12. Технологическая схема производства молочных продуктов.
- 13. Организация контроля качества на производстве молочных продуктов.
- 14. Организация производственного контроля мясных и молочных продуктов с применением принципов НАССР
- 15. Технологическая схема производства мясных продуктов. Контрольные точки.
- 16. Организация контроля качества на производстве мясных продуктов.
- 17. Технологическая схема производства хлебобулочных и кондитерских изделий. Контрольные точки.
- 18. Организация контроля качества на производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.
- 19. Организация производственного контроля хлебобулочных и кондитерских изделий с применением принципов НАССР
- 20. Аспекты внедрения производственного контроля на разных предприятиях. Зарубежный опыт.

#### 3.5. Рубежный контроль

#### Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

- 1. Понятие производственного контроля.
- 2. Объем и периодичность производственного контроля.
- 3. Программа производственного контроля.
- 4. Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности.
- 5. Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях и общественного питания.

#### 6. Входной контроль.

#### Вопросы для самостоятельного изучения

- 1. Ветеринарно-санитарный надзор на государственной границе.
- 2. Деятельность Международных организаций в области переработки сырья.
- 4. Организация и проведение контроля качества.
- 5. Должностные обязанности начальника службы по контролю качества на производстве.

#### Вопросы рубежного контроля №2

#### Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

- 1. Контроль на этапе технологических процессов.
- 2. Контрольные точки.
- 3. Составление типовой программы производственного контроля.
- 4. Безопасность и экологичность производства с применением принципов НАССР
- 5. Технологические схемы производства продуктов питания. Основные требования.
- 6. Технологическая схема производства молочных продуктов.
- 7. Организация контроля качества на производстве молочных продуктов.
- 8. Организация производственного контроля мясных и молочных продуктов с применением принципов НАССР
- 9. Технологическая схема производства мясных продуктов. Контрольные точки.
- 10. Организация контроля качества на производстве мясных продуктов.
- 11. Технологическая схема производства хлебобулочных и кондитерских изделий. Контрольные точки.
- 12. Организация контроля качества на производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.
- 13. Организация производственного контроля хлебобулочных и кондитерских изделий с применением принципов НАССР
- 14. Аспекты внедрения производственного контроля на разных предприятиях. Зарубежный опыт.

#### Вопросы для самостоятельного изучения

- 1. Научные и правовые основы пищевой промышленности.
- 2. Характеристика контроля качества на предприятиях молочной отрасли.
- 3. Характеристика контроля качества на предприятиях мясной отрасли.
- 4. Характеристика контроля качества на предприятиях кондитерской промышленности.
- 5. Характеристика контроля качества на предприятиях хлебопекарной отрасли.

#### 3.6 Промежуточная аттестация

Вид промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом по направлению подготовки по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции - зачет;

Цель проведения зачета: проверить состояние знаний, умений, навыков обучающихся по изученному учебному материалу по предмету.

#### Тематика вопросов, выносимых на зачет

- 1. Понятие производственного контроля.
- 2. Объем и периодичность производственного контроля.
- 3. Программа производственного контроля.
- 4. Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности.
- 5. Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях и общественного питания.
- 6. Входной контроль.
- 7. Контроль на этапе технологических процессов.
- 8. Контрольные точки.
- 9. Составление типовой программы производственного контроля.
- 10. Безопасность и экологичность производства с применением принципов НАССР
- 11. Технологические схемы производства продуктов питания. Основные требования.
- 12. Технологическая схема производства молочных продуктов.
- 13. Организация контроля качества на производстве молочных продуктов.
- 14. Организация производственного контроля мясных и молочных продуктов с применением принципов НАССР
- 15. Технологическая схема производства мясных продуктов. Контрольные точки.
- 16. Организация контроля качества на производстве мясных продуктов.
- 17. Технологическая схема производства хлебобулочных и кондитерских изделий. Контрольные точки.
- 18. Организация контроля качества на производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.
- 19. Организация производственного контроля хлебобулочных и кондитерских изделий с применением принципов НАССР
- 20. Аспекты внедрения производственного контроля на разных предприятиях. Зарубежный опыт.

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

### 4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности

Контроль результатов обучения студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Контроль качества технологических процессов» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, порядок начисления баллов и фонды контрольных заданий для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

Максимальное количество баллов, которое может получить обучающийся, соответствует количеству часов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 52 балла.

Устанавливается следующая градация перевода оценки из многобалльной в четырехбалльную.

Таблица 7

## **Критерий рейтинговых оценок по дисциплине** «Контроль качества технологических процессов»

<u> </u>	<u> </u>
Экзаменационная оценка	Рейтинговая оценка успеваемости
отлично	52-45 баллов
хорошо	44-38 баллов
удовлетворительно	37-31 баллов
неудовлетворительно	менее 30 баллов

#### Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

- **входной контроль**, проводится на первом занятии для проверки исходного уровня обучающегося и оценки соответствияего уровня требованиям, предъявляемым при изучении дисциплины.

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам входного контроля, составляет 13 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 10 баллам.

- **рубежный контроль**, проводится по окончании изучения дидактической единицы или раздела дисциплины в заранее установленное время для определения уровня сформированности компетенций обучающегося по дисциплине (модулю).

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийсяпо

результатамрубежных контролей, составляет 30 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 24 баллам.

работы - контроль самостоятельной (творческий проверки рейтинг),проводится внеаудиторной систематической ДЛЯ рабочей самостоятельной работы обучающегося соответствии В программой дисциплины (модуля).

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам контроля самостоятельной работы, составляет 10% от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 8 баллам.

- **выходной контроль (зачет)**, проводится для установления уровня сформированности компетенций обучающегося по дисциплине.

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам выходного контроля, составляет 23% от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно — 18 баллам.

Обучающийся допускается к выходному контролю (экзамену), если в процессе обучения по дисциплине им набрано не менее 40 % от общего количества баллов дисциплины, при условии прохождения всех видов контроля, предусмотренных рабочей программой дисциплины, за исключением выходного.

Обучающийся, не набравший установленный минимум баллов по результатам входного и рубежного контролей, а также контроля самостоятельной работы, может, по согласованию с преподавателем, ликвидировать задолженности в установленные преподавателем сроки во внеаудиторное время до прохождения выходного контроля.

Обучающийся, набравший сумму баллов по входному, рубежным контролям, контролю самостоятельной работы, составляющуюболее 60 %от общего количества баллов дисциплины, может быть, по обоюдному решению преподавателя и обучающегося, аттестован автоматически — без прохождения выходного контроля по дисциплине, но не выше оценки «хорошо».

Если обучающийся претендует на более высокие баллы по дисциплине, он обязан пройти выходной контроль.

## 4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Компетенция сформирована на «отлично», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 86 % до 100 % от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «хорошо», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 74 % до 85 % от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «удовлетворительно», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 60 %

до 73 % от уровня сформированности компетенции.

Если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками ниже 60 % от уровня сформированности компетенции, компетенция считается не сформированной.

#### 4.2.1. Критерии оценки устного ответа

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: общих понятий, принципов, концепций и методов рискменеджмента; основ информационно-аналитического обеспечения и поддержки принятия решений при управлении рисками; принципов и способов анализа и возможностей снижения рисков; теоретических основ промышленной безопасности и охраны труда, базовой терминологии и методов исследования; современных систем управления промышленной безопасностью и охраной труда на государственном, отраслевом и местном уровнях.

умения: анализировать причины и механизмы формирования рисков; анализировать и оценивать основные виды рисков, возникающие при функционировании различной систем сложности назначения; анализировать роль человеческого фактора в формировании рисков нарушения деятельности систем; использовать современные методы анализа, оценки и снижения рисков; разрабатывать и реализовывать меры по обеспечению промышленной безопасности, защите работников и среды обитания негативных воздействий; обеспечивать устойчивость функционирования технических систем в штатных чрезвычайных И ситуациях.

владение навыками:контроля при организации и транспортировке животных, сырья и продуктов животного происхождения; применения нормативной документации принятой в ветеринарии и здравоохранении РФ; оценки эффективности проведенных противоэпизоотических и лечебнопрофилактических мероприятий; обучения среднего и младшего персонала лечебно-профилактических ветеринарных учреждений основным манипуляциям И процедурам; оценки эффективности ветеринарных мероприятий; по организации и контролю технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения; профилактики, диагностики болезней ветеринарно-санитарной экспертизы, лечения животных, ветеринарной экспертизы; информирования и убеждения при проведении просветительской работы среди населения; воспитательной работы с обучающимися.

#### Критерии оценки

#### отлично

обучающийся демонстрирует:

- знание материала по подготовке и проведению мероприятий по контролю качества; нормативной документации, принятой в РФ, а также терминологии и действующих международные классификациях; организационной структуре, управленческой исполнительной деятельности предприятий перерабатывающей промышленности различных типов и форм собственности по оказанию помощи населению; системе и принципам планирования риск-менеджмента; процессу организации технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке реализации продукции; допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, программой большинство заданий, предусмотренных дисциплины, не выполнено;- умение подготовить и провести мероприятия контролю качества: нормативной документации, принятой в РФ, а также терминологии и действующих международные классификациях; организационной структуре, управленческой и исполнительной деятельности предприятий перерабатывающей промышленности различных типов и форм собственности по системе оказанию помощи населению; принципам планирования риск-менеджмента; процессу организации технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке реализации продукции; допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой заданий, дисциплины, не выполнено;- успешное и системное владение навыками контроля при подготовке и проведению мероприятий по контролю качества; нормативной документации, принятой в РФ, а также терминологии и действующих международные классификациях; организационной структуре, управленческой исполнительной деятельности предприятий перерабатывающей промышленности различных типов и форм собственности по оказанию помощи населению; системе и принципам планирования риск-менеджмента; процессу организации технологических процессов по производству, транспортировке переработке, хранению, И реализации продукции; допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено;

#### хорошо

обучающийся демонстрирует:

знание материала, не допускает существенных неточностей; в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение подготовить и провести мероприятия по контролю качества; нормативной документации, принятой в РФ, а также терминологии и действующих международные классификациях; организационной структуре, управленческой

предприятий исполнительной деятельности перерабатывающей промышленности различных типов и форм собственности по оказанию помощи населению; системе и принципам планирования риск-менеджмента; процессу организации технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке реализации продукции; допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение оценкой эффективности проведенных противоэпизоотических лечебно-профилактических И мероприятий; обучения среднего и младшего персонала ветеринарных лечебно-профилактических учреждений основным манипуляциям процедурам; оценкой И эффективности ветеринарных мероприятий; организации и технологических процессов производству, контролю ПО переработке, хранению, транспортировке реализации продукции животного происхождения.

#### удовлетворительно

обучающийся демонстрирует:

знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала;

в целом успешное, но не системное умение подготовить и провести мероприятия по контролю качества; нормативной документации, принятой в РФ, а также терминологии и классификациях; действующих международные организационной структуре, управленческой и исполнительной деятельности предприятий перерабатывающей промышленности различных типов и форм собственности по оказанию помощи населению; системе принципам планирования риск-менеджмента; процессу организации технологических процессов по производству, переработке, транспортировке реализации продукции; хранению, И допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой заданий, дисциплины

неудовлетворительно	обучающийся:
	не знает значительной части программного материала, плохо
	ориентируется в материале по подготовке и проведению
	мероприятийпо контролю качества; нормативной
	документации, принятой в РФ, а также терминологии и
	действующих международные классификациях;
	организационной структуре, управленческой и исполнительной
	деятельности предприятий перерабатывающей
	промышленности различных типов и форм собственности по
	оказанию помощи населению; системе и принципам
	планирования риск-менеджмента; процессу организации
	технологических процессов по производству, переработке,
	хранению, транспортировке и реализации продукции;
	допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими
	затруднениями выполняет самостоятельную работу,
	большинство заданий, предусмотренных программой
	дисциплины, не выполнено;
	обучающийся не владеет навыками оценки эффективности
	контроля качества; организации и контролю технологических
	процессов по производству, переработке, хранению,
	транспортировке и реализации продукции

#### 4.2.2. Критерии оценки реферата

При написании реферата обучающийся демонстрирует:

знания: исследуемой темы

умения: грамотного планирования, квалифицированной интерпретации полученных фактов и сведений при работе с источниками

**владение навыками:**работы с источниками, грамотного представления полученных данных

#### Критерии оценки реферата

отлично	обучающийся демонстрирует:
	выполнение всех требований к написанию и защите реферата:
	обозначена проблема и обоснована актуальность, сделан
	краткий анализ различных точек зрения на проблему и логично
	изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема
	раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования
	к внешнему оформлению
хорошо	обучающийся демонстрирует:
	выполнение основных требований к реферату и его с
	небольшиминедочётами: в частности, имеются неточности в
	изложении материала; отсутствует логическая
	последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата;
	имеются упущения в оформлении
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует:
	существенное отступление от требований к реферированию, в
	частности: тема освещена лишь частично; допущены
	фактические ошибки в содержании, отсутствует вывод
неудовлетворительно	обучающийся:

не раскрывает тему реферата; обнаруживается существенное
непонимание проблемы, не представил реферат

#### 4.2.3. Критерии оценки письменного опроса

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: рассматриваемой темы

умения: ориентироваться в изученном материале

**владение навыками:** грамотного изложения изученного материала, применение полученных знаний при моделировании ситуации

#### Критерии оценки письменного опроса

отлично	обучающийся демонстрирует: полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа рассказа (лекции) преподавателя, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов
хорошо	обучающийся демонстрирует: полный ответ на поставленный вопрос в объеме рассказа (лекции) преподавателя с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов
неудовлетворительно	обучающийся: демонстрирует ответ, в котором озвучено менее половины требуемого материала или не озвучено главное в содержании вопроса с отрицательными ответами на наводящие вопросы или отказ от ответа без предварительного объяснения уважительных причин

#### 4.2.5. Критерии оценки ситуационных задач

#### Критерии оценки ситуационных задач.

При оформлении ответа на ситуационную задачу обучающийся демонстрирует:

знания: освещаемой темы

**умения:**грамотного планирования, квалифицированной интерпретации полученных фактов и сведений при работе с источниками

владение навыками:работы с источниками, грамотного представления полученных данных

#### Критерии оценкиситуационной задачи

отлично	обучающийся демонстрирует:
	знание материала пообозначенной проблеме, анализ развития
	производственных ситуаций, знание проблем по организации
	противоэпизоотических мероприятий, логику прогнозирования

	событий, собственную позицию видения ситуации,
	формирование выводов, раскрытиетемы полностью
хорошо	обучающийся демонстрирует:
	знание материала пообозначенной проблеме с
	небольшиминедочётами: в частности, имеются неточности в
	изложении материала; отсутствует логическая
	последовательность в суждениях, анализе развития
	производственных ситуаций, знании проблем по организации
	противоэпизоотических мероприятий, логике прогнозирования
	событий
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует:
	существенное отступление от требований, в частности: тема
	освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в
	содержании, отсутствует вывод
неудовлетворительно	обучающийся:
	не раскрывает ситуационной задачи, демонстрирует
	существенное непонимание проблемы

Разработчик: доктор техн. наук, доцент Банникова А.В.

