

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 21.04.2025 11:36:06
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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



СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
О.М. Попова
/Попова О.М./
«27» августа 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана факультета ВМПИБ
/Лукьяненко А.В./
«27» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ
Направление подготовки/специальность	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль)	Технологии перерабатывающих производств в АПК
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная

Разработчик(и): доцент, Банникова А.В.

А.В. Банникова

(подпись)

Саратов 2019

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Контроль качества технологических процессов» является формирование у студентов навыков применения современных методов исследования сырья и продуктов, проведения контроля качества и применения правил проведения оценки соответствия в целях использования полученных знаний в профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции дисциплина «Контроль качества технологических процессов» относится к вариативной части, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у студентов при получении среднего (полного) общего / среднего профессионального образования, а также сформированных в процессе изучения следующих дисциплин: «Неорганическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Органическая химия».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Дисциплина «Контроль качества технологических процессов» направлена на формирование у студентов обще- профессиональных компетенций, представленных в таблице 1.

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п / п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	ОП К-4	Способность реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.4. Реализует и обосновывает современные технологии, контролируя качество технологических процессов.	принципы и способы анализа и возможности снижения рисков; современные системы управления промышленной безопасностью	прогнозировать надежность эргатических систем различной сложности и назначенная;	организацией на современном уровне контроля производственной безопасности с гарантией объективности и надежности

				охраной труда на государственном, отраслевом и местном уровнях.	выполнять оценку опасности и промышленно-технологических процессов, оборудования и состояния производственной среды	результатов, позволяющих избежать чрезвычайные ситуации и получить продукты высокого качества
2	ПК-8	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-8.2. Осуществляет современные методы исследования сырья и продуктов, проводит контроль качества технологических процессов	теоретические основы промышленной безопасности и охраны труда, базовую терминологию и методы исследования;	использовать современные методы анализа, оценки и снижения рисков	научно обоснованными методами контроля безопасности в производственном процессе
3	ПК-11	Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	ПК-11.2. Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины, проводить контроль качества технологических процессов	основы информационно-аналитического обеспечения и поддержки принятия решений при управлении рисками	анализировать причины и механизмы формирования рисков; анализировать и оценивать основные виды рисков, возникающие при функционировании систем различной	методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

					сложност и и назначен ия; анализир овать роль человече ского фактора в форми ровании рисков нарушен ия деятельн ости систем	
--	--	--	--	--	---	--

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов, из них контактная работа – 52,1 ч., самостоятельная работа – 55,9 ч.

Таблица 2

	Количество часов										
	Всего	<i>в т.ч. по семестрам</i>									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Общая трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	3					3					
Общее количество часов	108					108					
Контактная работа – всего, в т.ч.:	52,1					52,1					
лекции	18					18					
лабораторные	34					34					
практические	х					х					
Самостоятельная работа	55,9					55,9					
Форма итогового контроля	зачет					зачет					
Курсовой проект (работа)	-			-		-					

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самосто- ятельная работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Количество часов	Вид
1	2	3	4	5	6	7	8	9
5 семестр								
1.	Предмет, цели и задачи курса. Основные понятия и термины. Понятие производственного контроля. Объем и периодичность. Программа производственного контроля.	1	Л	В	2		ВК	ПО
2.	Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Входной контроль. Контроль на этапе технологических процессов. Контрольные точки.	2	Л	В	2		ТК	ПО
3.	Составление типовой программы производственного контроля.	2	ЛЗ	Т	4		ТК	УО
4.	Безопасность и экологичность производства с применением принципов НАССР	3	Л	Т	2		ТК	УО
5.	Технологические схемы производства продуктов питания. Основные требования. Технологическая схема производства молочных продуктов. Контрольные точки. Организация контроля качества на производстве.	4	Л	Т	2	28	ТК	УО
6.	Организация производственного контроля молочных продуктов с применением принципов НАССР	4	ЛЗ	Т	4		РК	ПО
7.	Технологические схемы производства продуктов питания. Основные требования. Технологическая схема производства мясных продуктов. Контрольные точки. Организация контроля качества на производстве.	5	Л	Т	2		ТК	УО
8.	Технологические схемы производства продуктов питания. Основные требования. Технологическая схема производства хлебобулочных и кондитерских изделий. Контрольные точки. Организация контроля качества на производстве.	6	Л	Т	2	27,9	ТК	УО
9.	Организация производственного контроля хлебобулочных и кондитерских изделий с применением принципов НАССР	7	ЛЗ	Т	2		ТК	УО
10.	Аспекты внедрения производственного контроля на разных предприятиях. Зарубежный опыт.	8	Л	Т	2		ТК	УО

1	2	3	4	5	6	7	8	9
11.	Разработка и ведение технических условий на производстве	9	Л	Т	2		ТК	УО
12.	Организация производственного контроля мясных продуктов с применением принципов НАССР	10	ЛЗ	Т	4		РК	УО
13.	Сертификация и декларирование продукции	11	Л	Т	2		ТК	УО
14.	Разработка технических условий. Основные требования	12	ЛЗ	КС	4		ТК	УО
15.	Декларирование продукции. Оформление заявок. Необходимые документы	13	ЛЗ	КС	4		РК	УО
16.	Политика в области качества и безопасности: основные положения. Методика разработки руководства по качеству	14	ЛЗ	КС	4		ТК	УО
17.	Внедрение системы контроля качества технологических процессов. Документация по ведению системы контроля качества технологических процессов	15	ЛЗ	КС	4		ТК	УО
18.	Организация производственного контроля пищевой продукции. Презентации.	16	ЛЗ	ДИ	2		РК	УО
	Итого за семестр				52			
	Выходной контроль				0,1			3
Итого:					52,1	55,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие, ПЗ – практическое занятие, С – семинарское занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, П – проблемная лекция/занятие, ПК – лекция-пресс-конференция (занятие пресс-конференция), Б – бинарная лекция, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М – моделирование, ДИ – деловая игра, КС – круглый стол, МШ – мозговой штурм, МК – метод кейсов и др.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческая работа, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Т – тестирование, КЛ – конспект лекции, Р – реферат, ЗР – защита курсовой работы, ЗП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет, и др.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Контроль качества технологических процессов» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий контроль.

Для успешной реализации образовательного процесса по дисциплине и повышения его эффективности используются как традиционные педагогические технологии, так и методы активного обучения: лекция-визуализация, и индивидуальный рейтинг студента.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции предусматривает использование в учебном

процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта.

Целью практических занятий является получения навыков организации безопасного для здоровья человека производства пищевых продуктов, проведения санитарной экспертизы пищевых продуктов, предупредительного и текущего санитарно – эпидемиологического надзора.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение ситуационных задач, выполнение практических работ, так и интерактивные методы – групповая работа, анализ конкретных ситуаций, лекция визуализация.

Решение ситуационных задач позволяет обучиться правильной организации исследовательских и проектных работ. В процессе решения задач обучающийся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у студентов мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Метод анализа конкретной ситуации в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Он более, чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, включающих патентные поиски, анализ конкретных ситуаций и подготовку презентаций.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы выходного контроля.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1.	Инженерная реология: Учеб.-метод. пособие http://books.ifmo.ru/file/pdf/2045.pdf	Забодалова Л.А., Белозерова М.С.	Санкт-Петербург: Университет ИТМО; ИХиБТ, 2016.	1-18
2.	Исследование прочностных свойств зерновых материалов [Электронный ресурс] : учеб. Пособие — Электрон. дан. https://e.lanbook.com/book/90009 . — Загл. с экрана.	Злочевский, В.Л.	Санкт-Петербург : Лань, 2017.	1-18
3.	Анализ пищевых продуктов: Учебное пособие / Лакиза Н.В., Неудачина Л.К., - 2-е изд., стер. http://znanium.com/bookread2.php?book=948149	Лакиза Н.В.	М.:Флинта, Изд-во Урал. ун-та, 2017.	1-18
4.	Строение тканей растительного и животного происхождения [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие — Электрон. дан. http://books.ifmo.ru/file/pdf/1487.pdf	Бурова, Т.Е.	Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2014.	1-18
5.	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья [Электронный ресурс] : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/108321 .	Щеколдина, Т.В.	Санкт-Петербург : Лань, 2018.	1-18
6.	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья [Электронный ресурс] : учеб. пособие https://e.lanbook.com/book/95136 .	Щеколдина, Т.В.	Санкт-Петербург : Лань, 2017.	1-18

б) Дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1.	Научные основы создания продуктов функционального назначения: Учеб.-метод. пособие http://books.ifmo.ru/file/pdf/1733.pdf	Забодалова Л.А.	– СПб.: Университет ИТМО; ИХиБТ, 2015.	1-20
2.	Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства. Теория и практика: Учебное пособие http://znanium.com/bookread2.php?book=495503	Красуля О. Н., Николаева С. В., Токарев А. В.	СПб: ГИОРД, 2015.	1-20
3.	Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья. http://znanium.com/bookread2.php?book=550153	Меняйло Л.Н., Батурина И.А., Веретнова О.Ю. и др.	Красноярск.: СФУ, 2015.	1-20
4.	Донорно-акцепторные свойства поверхности твердофазных систем. Индикаторный метод [Электронный ресурс] https://e.lanbook.com/book/90063 . — Загл. с экрана.	Нечипоренко, А.П.	Санкт-Петербург : Лань, 2017.	1-20
5.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учеб. пособие http://main.isuct.ru/files/publ/PUBL_ALL/145.pdf	Никифорова, Т.Е.	ГОУ ВПО «Иван. гос. хим.-технол. ун-т». Иваново, 2007.	1-20
6.	Основы биохимии сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] : учеб. пособие https://e.lanbook.com/book/81567 . — Загл. с экрана	Охрименко, О.В.	Санкт-Петербург : Лань, 2016.	1-20
7.	Технология продуктов смешанного сырьевого состава. Часть II: Учеб.-метод. пособие http://books.ifmo.ru/file/pdf/1974.pdf	Силантьева Л.А.	Санкт-Петербург: Университет ИТМО; ИХиБТ, 2016	1-20

8.	Теоретическое обоснование применения экструдированного сырья в технологиях пищевых продуктов: монография www.dx.doi.org/10.12737/21860 ; http://znanium.com/bookread2.php?book=540957	А.А. Курочкин, П.К. Воронина, Г.В. Шабурова.	М.: ИНФРА-М, 2017.	1-20
9.	Функциональные продукты питания http://books.ifmo.ru/file/pdf/2206.pdf	Федорова Р.А.	Санкт-Петербург: СПб: Университет ИТМО, 2017	1-20
10.	Биохимия. Лабораторный практикум. Часть 3. Углеводы. Липиды. Учеб. пособие. http://books.ifmo.ru/file/pdf/1862.pdf	Шлейкин А.Г., Скворцова Н.Н., Бландов А.Н.	Санкт-Петербург: Университет ИТМО; ИХиБТ, 2015.	1-20
11.	Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность: Уч.-справ. пособие http://znanium.com/bookread2.php?book=443817	И.Ю.Резниченко, В.М.Позняковский и др.,	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015.	1-20
7.	Теоретические основы методов исследования пищевых продуктов http://books.ifmo.ru/file/pdf/1550.pdf	Базарнова Ю.Г.	Санкт-Петербург: СПб.: НИУ ИТМО; ИХиБТ, 2014.	1-18
8.	Анализ и контроль пищевых производств http://books.ifmo.ru/file/pdf/1226.pdf	Бурова Т.Е.	Санкт-Петербург: НИУ ИТМО, 2008.	1-18
9.	Биологическая безопасность сырья и продуктов питания. Потенциально опасные вещества биологического происхождения http://books.ifmo.ru/file/pdf/1659.pdf	Бурова Т.Е.	Санкт-Петербург: СПб.: НИУ ИТМО; ИХиБТ, 2014.	1-18
10.	Строение тканей растительного и животного происхождения [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие http://books.ifmo.ru/file/pdf/1487.pdf	Бурова Т.Е.	Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2014.	1-18

11.	Биохимические особенности свойств переработки растительного сырья // Учеб.метод. пособие. http://docplayer.ru/33897185-Biohimicheskie-osobennosti-svoystv-i-pererabotki-rastitelnogo-syrja.html	Матвеева Н.А.	СПб.: НИУ ИТМО; ИХиБТ, 2013.	1-18
12.	Научные основы производства продуктов питания: учебное пособие для высшего профессионального образования http://oreluniver.ru/file/chair/thkipmp/study/Koryachkina_nauch_osnovy.pdf	С.Я. Корячкина, О.М. Пригарина.	Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», 2011.	1-18

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;
- СПС ГАРАНТ. – Режим доступа: <http://www.garant.ru>
- Общероссийская Сеть «Консультант Плюс» – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

Единое окно доступа к образовательным ресурсам Федерального портала «Российское образование» <http://window.edu.ru/>

- <http://www.gost.ru> – сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

г) периодические издания

Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья»/ библиотека СГАУ

Журнал «Пищевая промышленность»/ библиотека СГАУ

д) базы данных и поисковые системы

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции

полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

8. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

Использование информационных технологий при изучении дисциплины «Структура пищевых систем кулинарной продукции» предусмотрено.

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1.	Все темы дисциплины	Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLVE1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов, Контракт №0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательное программное обеспечение
2.	Все темы дисциплины	Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов.	Вспомогательное программное обеспечение

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеются аудитории № 332, № С – 140, № С- 145.

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества

производства кулинарной продукции, оснащенная комплектом лабораторного оборудования (рефрактометры, микроскопы, весы, фотокалориметр, спектрофотометр).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория №№332, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Контроль качества технологических процессов» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 19.12.2013 № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (с изменениями и дополнениями);

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы представлено в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Контроль качества технологических процессов».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Контроль качества технологических процессов»

Методические указания по изучению дисциплины «Контроль качества технологических процессов» включают в себя*:

1. Краткий курс лекций (*если в учебном плане предусмотрен лекционный курс*).

Краткий курс лекций оформляется в соответствии с приложением 3.

2. Методические указания по выполнению лабораторных работ (*если в учебном плане предусмотрено проведение лабораторных работ*).

Методические указания по выполнению лабораторных работ оформляются в соответствии с приложением 4.

*Рассмотрено и утверждено на
заседании кафедры «Технологии
продуктов питания»*

*«27» августа 2019 года
(протокол № 1).*

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Контроль качества технологических процессов»**

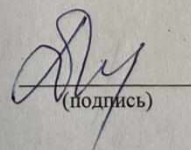
Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Контроль качества технологических процессов» на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>ESET NOD 32</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	<p>Переход на новое лицензионное программное обеспечение</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**«Контроль качества технологических процессов»**» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой


(подпись)

О.М.Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Контроль качества технологических процессов»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Контроль качества технологических процессов» на 2019/2020 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

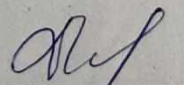
е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы практики	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word) Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Контроль качества технологических процессов» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Контроль качества технологических процессов»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Контроль качества технологических процессов» на 2020/2021 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины


В) Дополнительная литература:

- Учебно-методическое пособие:

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	<u>Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки</u> :учебное пособие https://e.lanbook.com/book/123681	И.Н. Миколайчик, Л.А. Морозова, Н.А. Субботина	Санкт-Петербург, Лань, 2019	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Контроль качества технологических процессов» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «24» августа 2020 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой



(подпись)

О.М.Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Контроль качества технологических процессов»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Контроль качества технологических процессов» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)</p>
<p>Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL lMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истекает 23.12.2020 г.</p>
<p>Microsoft Office</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г.)</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Контроль качества технологических процессов» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» « 4 » _____ 2020 года (протокол № 4).

Заведующий кафедрой

(подпись)

О.М. Попова