

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

Факультет промышленной технологии лекарств

Кафедра промышленной технологии лекарственных препаратов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
В Т.Ч. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ
**Б1.В.ДВ.02.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

Направление подготовки: 27.04.02 Управление качеством

Профиль подготовки: Управление качеством на производстве

Формы обучения: очно-заочная

Квалификация, присваиваемая выпускникам: Магистр

Год набора: 2023

Срок получения образования: 2 года 3 месяца(-ев)

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

Разработчики:

Кандидат фармацевтических наук, доцент, кафедра
промышленной технологии лекарственных препаратов
Басевич А. В.

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 27.04.02 Управление качеством, утвержденного приказом Минобрнауки России от 11.08.2020 № 947, с учетом трудовых функций профессиональных стандартов: "Специалист по промышленной фармации в области обеспечения качества лекарственных средств", утвержден приказом Минтруда России от 22.05.2017 № 429н; "Специалист по качеству", утвержден приказом Минтруда России от 22.04.2021 № 276н.

Согласование и утверждение

№	Подразделение или коллегиальный орган	Ответственное лицо	ФИО	Виза	Дата, протокол (при наличии)
1	Кафедра промышленной технологии лекарственных препаратов	Заведующий кафедрой, руководитель подразделения, реализующего ОП	Марченко А. Л.	Рассмотрено	22.09.2022
2	Методическая комиссия факультета	Председатель методической комиссии/совета	Алексеева Г. М.	Согласовано	22.09.2022
3	Кафедра промышленной технологии лекарственных препаратов	Ответственный за образовательную программу	Басевич А. В.	Согласовано	22.09.2022

Согласование и утверждение образовательной программы

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
2. Место дисциплины в структуре ОП	4
3. Объем дисциплины и виды учебной работы	5
4. Содержание дисциплины	6
4.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий	6
4.2. Содержание разделов, тем дисциплин и формы текущего контроля	6
4.3. Содержание занятий лекционного типа.	7
4.4. Содержание занятий семинарского типа	7
4.5. Содержание самостоятельной работы обучающихся	8
5. Порядок проведения промежуточной аттестации	8
6. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины	9
6.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы	9
6.2. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся	10
6.3. Программное обеспечение и информационно-справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине	10
6.4. Специальные помещения, лаборатории и лабораторное оборудование	11
7. Методические материалы по освоению дисциплины	12
8. Оценочные материалы	13

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

Компетенции, индикаторы и результаты обучения

ПК-П1 Способен планировать и совершенствовать процессы системы управления качеством на производстве

ПК-П1.1 Осуществляет планирование и контроль за реализацией планов мероприятий по соблюдению и повышению качества проектируемой и выпускаемой продукции

Знать:

ПК-П1.1/Зн1 Знать показатели качества проектируемой и выпускаемой специализированной продукции.

Уметь:

ПК-П1.1/Ум1 Уметь контролировать показатели качества выпускаемой специализированной продукции.

ПК-П1.2 Организует процессы функционирования системы управления качеством при ведении технологического процесса с учетом анализа рисков

Знать:

ПК-П1.2/Зн1 Знать стадии технологического процесса специализированных продуктов питания.

Уметь:

ПК-П1.2/Ум1 Уметь оценивать риски при ведении технологического процесса.

2. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 «Технология производства специализированных продуктов питания» относится к формируемой участниками образовательных отношений части образовательной программы и изучается в семестре(ах): 3.

Предшествующие дисциплины (практики) по связям компетенций:

Б1.О.01 Организация производства;

Б1.О.04 Техническое регулирование;

Б1.О.02 Технология производства активных фармацевтических субстанций;

Б2.О.01(У) учебная практика, ознакомительная практика (производственно-технологическая);

Последующие дисциплины (практики) по связям компетенций:

Б1.В.05 Инспектирование производств;

Б1.В.ДВ.03.02 Квалификация и валидация на производстве;

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

Б2.О.02(П) производственная практика, организационно-управленческая практика;

Б2.В.01(П) производственная практика, организационно-управленческая практика 1;

Б1.О.07 Технология готовых лекарственных форм;

Б1.В.ДВ.02.02 Технология производства лечебной косметики;

Б1.В.ДВ.03.01 Трансфер технологий;

Б1.О.09 Управление качеством на предприятии;

Б1.О.11 Управление рисками для качества и работа с несоответствиями;

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

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Лекции (часы)	Практические занятия (часы)	Консультации в период теоретического обучения (часы)	Контроль самостоятельной работы (часы)	Самостоятельная работа студента (часы)	Промежуточная аттестация (часы)
Третий семестр	108	3	18	6	12	2	1	85	Зачет (2)
Всего	108	3	18	6	12	2	1	85	2

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

Наименование раздела, темы	Всего	Консультации в период теоретического обучения	Контроль самостоятельной работы	Лекции	в.т.ч. Аудиторная контактная работа	Практические занятия	в.т.ч. Аудиторная контактная работа	Самостоятельная работа студента	Планируемые результаты обучения, соответствующие с результатами освоения программы
Раздел 1. Особенности технологии производства специализированных продуктов питания.	106	2	1	6	6	12	12	85	ПК-П1.1 ПК-П1.2
Тема 1.1. Биологически активные добавки к пище.	36	2		2	2	4	4	28	
Тема 1.2. Специализированные продукты для отдельных групп населения.	36			2	2	4	4	30	
Тема 1.3. Диетические и лечебно-профилактические специализированные продукты.	34		1	2	2	4	4	27	
Итого	106	2	1	6	6	12	12	85	

4.2. Содержание разделов, тем дисциплин и формы текущего контроля

Раздел 1. Особенности технологии производства специализированных продуктов питания.

Тема 1.1. Биологически активные добавки к пище.

Основные понятия. Нормативная документация. Классификация биологически активных добавок. Технология производства биологически активных добавок. Показатели качества.

Текущий контроль

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

Тема 1.2. Специализированные продукты для отдельных групп населения.

Специализированные продукты для отдельных групп населения: беременных и кормящих женщин, детей в возрасте до 14 лет, спортсменов, лиц пожилого и старческого возраста и для прочих групп. Нормативная документация. Номенклатура. Особенности технологии. Показатели качества.

Текущий контроль

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

Тема 1.3. Диетические и лечебно-профилактические специализированные продукты.

Диетические специализированные продукты. Лечебно-профилактические специализированные продукты. Основные понятия. Номенклатура. Нормативная документация. Особенности технологии. Показатели качества.

Текущий контроль

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

4.3. Содержание занятий лекционного типа.

Очно-заочная форма обучения. Лекции (6 ч.)

Раздел 1. Особенности технологии производства специализированных продуктов питания. (6 ч.)

Тема 1.1. Биологически активные добавки к пище. (2 ч.)

Общие понятия. Номенклатура. Классификация. Технология производства. Показатели качества.

Тема 1.2. Специализированные продукты для отдельных групп населения. (2 ч.)

Основные понятия. Классификация. Номенклатура. Нормативная документация. Особенности технологии. Показатели качества.

Тема 1.3. Диетические и лечебно-профилактические специализированные продукты. (2 ч.)

Основные понятия. Номенклатура. Нормативная документация. Особенности технологии. Показатели качества.

4.4. Содержание занятий семинарского типа.

Очно-заочная форма обучения. Практические занятия (12 ч.)

Раздел 1. Особенности технологии производства специализированных продуктов питания. (12 ч.)

Тема 1.1. Биологически активные добавки к пище. (4 ч.)

1. Введение в дисциплину.

2. Мини-конференция "Биологически активные добавки к пище".

Тема 1.2. Специализированные продукты для отдельных групп населения. (4 ч.)

1. Мини-конференция "Специализированные продукты для беременных и кормящих женщин, детей в возрасте до 14 лет, лиц пожилого и старческого возраста".

2. Мини-конференция "Специализированные продукты для спортсменов и прочих групп (командиров, спецвойск и др.)".

Тема 1.3. Диетические и лечебно-профилактические специализированные продукты. (4 ч.)

1. Мини-конференция "Диетические специализированные продукты".

2. Мини-конференция "Лечебно-профилактические специализированные продукты".

4.5. Содержание самостоятельной работы обучающихся Очно-заочная форма обучения. Самостоятельная работа студента (85 ч.)

Раздел 1. Особенности технологии производства специализированных продуктов питания. (85 ч.)

Тема 1.1. Биологически активные добавки к пище. (28 ч.)

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

Тема 1.2. Специализированные продукты для отдельных групп населения. (30 ч.)

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

Тема 1.3. Диетические и лечебно-профилактические специализированные продукты. (27 ч.)

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

5. Порядок проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация: Зачет, Третий семестр.

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

Порядок проведения зачета:

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

Результаты выполнения теста оцениваются следующим образом:

- 70% (28 баллов) и выше – тестирование «зачтено»,
- менее 70% правильно выполненных заданий – тестирование «не зачтено».

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

6. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. Питание для студентов-спортсменов: методические рекомендации / составители: О. А. Московских, С. К. Канцева, С. С. Малышкин. - Питание для студентов-спортсменов - Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018. - 35 с. - 2227-8397. - Текст: электронный. // ЭБС IPR BOOKS: [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/90696.html> (дата обращения: 15.09.2022). - Режим доступа: по подписке
2. Киселева, С. И. Пищевые и биологически активные добавки: учебное пособие / С. И. Киселева, - Пищевые и биологически активные добавки - Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2013. - 48 с. - 978-5-7782-2251-9. - Текст: электронный. // ЭБС IPR BOOKS: [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/44821.html> (дата обращения: 15.09.2022). - Режим доступа: по подписке
3. Смирнова, И. Р. Пищевые и биологически активные добавки к пище: учебное пособие / И. Р. Смирнова, Ю. М. Плаксин, - Пищевые и биологически активные добавки к пище - Москва: Российская международная академия туризма, Логос, 2012. - 128 с. - 978-5-98704-595-4. - Текст: электронный. // ЭБС IPR BOOKS: [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/14293.html> (дата обращения: 15.09.2022). - Режим доступа: по подписке
4. Манеева, Э. Ш. Технохимический контроль продуктов специального назначения. Часть 1. Продукты детского питания: учебное пособие. лабораторный практикум / Э. Ш. Манеева, Т. М. Крахмалева, - Технохимический контроль продуктов специального назначения. Часть 1. Продукты детского питания - Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2012. - 152 с. - 2227-8397. - Текст: электронный. // IPR SMART: [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/30089.html> (дата обращения: 15.09.2022). - Режим доступа: по подписке
5. Рыжкова, М. В. Товароведная экспертиза товаров аптечного ассортимента: продукты диетического питания, биологически активные добавки к пище: учебное пособие / М. В. Рыжкова, Е. Ю. Чистякова.; ГБОУ ВПО СПХФА Минздрава России. - Санкт-Петербург: Изд-во СПХФА, 2013. - 88 с. - 978-5-8085-0350-2. - Текст: непосредственный.

Дополнительная литература

1. Димитриев, А. Д. Пищевые и биологически активные добавки: учебное пособие / А. Д. Димитриев, М. Г. Андреева.; под редакцией А. Д. Димитриев. - Пищевые и биологически активные добавки - Саратов: Вузовское образование, 2018. - 84 с. - 978-5-4487-0164-1. - Текст: электронный. // ЭБС IPR BOOKS: [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/74958.html> (дата обращения: 15.09.2022). - Режим доступа: по подписке
2. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки в производстве продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум: учебное пособие / А. Н. Пономарев, Е. И. Мельникова, Е. Б. Станиславская, Е. В. Богданова.; под редакцией Е. И. Мельникова. - Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки в производстве продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. - 64 с. - 978-5-00032-219-2. - Текст: электронный. // ЭБС IPR BOOKS: [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/64409.html> (дата обращения: 15.09.2022). - Режим доступа: по подписке

3. Сучкова,, Е. П. Разработка технической документации на новые пищевые продукты специального назначения: учебно-методическое пособие / Е. П. Сучкова,. - Разработка технической документации на новые пищевые продукты специального назначения - Санкт-Петербург: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. - 43 с. - 2227-8397. - Текст: электронный. // ЭБС IPR BOOKS: [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/67827.html> (дата обращения: 15.09.2022). - Режим доступа: по подписке

4. Никифорова,, Т. А. Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания: учебное пособие / Т. А. Никифорова,, Е. В. Волошин,. - Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания - Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. - 118 с. - 978-5-7410-1576-6. - Текст: электронный. // ЭБС IPR BOOKS: [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/69944.html> (дата обращения: 15.09.2022). - Режим доступа: по подписке

5. Бобренева,, И. В. Функциональные продукты питания: учебное пособие / И. В. Бобренева,. - Функциональные продукты питания - Санкт-Петербург: Интермедия, 2012. - 180 с. - 978-5-4383-0013-7. - Текст: электронный. // ЭБС IPR BOOKS: [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/30216.html> (дата обращения: 15.09.2022). - Режим доступа: по подписке

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

Профессиональные базы данных

1. eLibrary.ru - Портал научных публикаций
2. <http://docs.cntd.ru> - База нормативных и нормативно-технических документов «Техэксперт»
3. <http://grls.rosminzdrav.ru> - Реестр лекарственных средств, зарегистрированных в Российской Федерации
4. <http://www.who.int/publications/list/ru/> - Официальный сайт Всемирной организации здравоохранения

Ресурсы «Интернет»

Не используются.

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

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

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

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

Перечень программного обеспечения

(обновление производится по мере появления новых версий программы)

Не используется.

Перечень информационно-справочных систем

(обновление выполняется еженедельно)

Не используется.

6.4. Специальные помещения, лаборатории и лабораторное оборудование

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

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

с перечнем основного оборудования:

проектор, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду лицензиата, учебная мебель для педагогического работника и обучающихся (столы и стулья), экран для проектора, маркерная доска, шкаф вытяжной, стерилизатор, водонагреватель, испаритель роторный, привод лабораторный, экстрактор, лабораторный стенд, орбитальный шейкер, весы, пресс таблеточный, установка многофункциональная лабораторная для отработки технологий, автоматический счетчик количества продукции, настольная ручная капсулонаполняющая машинка, водяная баня с циркуляцией, термостат

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

с перечнем основного оборудования:

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

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

с перечнем основного оборудования:

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

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

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

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

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

7. Методические материалы по освоению дисциплины

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

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

Информирование: <http://edu.spcpu.ru/course/view.php?id=3834>

Консультирование: <http://edu.spcpu.ru/course/view.php?id=3834>

Контроль: <http://edu.spcpu.ru/course/view.php?id=3834>

Размещение учебных материалов: <http://edu.spcpu.ru/course/view.php?id=3834>

Учебно-методическое обеспечение:

Басевич А.В.. Технология производства специализированных продуктов питания : электронный учебно-методический комплекс / А.В. Басевич, О.Н. Абросимова; ФГБОУ ВО СПХФУ Минздрава России. – Санкт-Петербург, 2022. – Текст электронный // ЭИОС СПХФУ : [сайт]. – URL: <http://edu.spcpu.ru/course/view.php?id=3834>. — Режим доступа: для авторизованных пользователей.

Методические указания по формам работы

Лекции

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

Практические занятия

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

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

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

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

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

ПК-П1 Способен планировать и совершенствовать процессы системы управления качеством на производстве

ПК-П1.1 Осуществляет планирование и контроль за реализацией планов мероприятий по соблюдению и повышению качества проектируемой и выпускаемой продукции

Знать:

ПК-П1.1/Зн1 Знать показатели качества проектируемой и выпускаемой специализированной продукции.

Уметь:

ПК-П1.1/Ум1 Уметь контролировать показатели качества выпускаемой специализированной продукции.

ПК-П1.2 Организует процессы функционирования системы управления качеством при ведении технологического процесса с учетом анализа рисков

Знать:

ПК-П1.2/Зн1 Знать стадии технологического процесса специализированных продуктов питания.

Уметь:

ПК-П1.2/Ум1 Уметь оценивать риски при ведении технологического процесса.

2. Шкала оценивания

2.1. Уровни овладения

Компетенция: ПК-П1 Способен планировать и совершенствовать процессы системы управления качеством на производстве

Индикатор достижения компетенции: ПК-П1.1 Осуществляет планирование и контроль за реализацией планов мероприятий по соблюдению и повышению качества проектируемой и выпускаемой продукции

Уровень	Характеристика
Повышенный	Знает порядок планирования и контроля за реализацией планов мероприятий по соблюдению и повышению качества проектируемой и выпускаемой продукции и умеет самостоятельно осуществлять планирование и контроль за реализацией планов мероприятий по

	соблюдению и повышению качества проектируемой и выпускаемой продукции.
Базовый	Знает порядок планирования и контроля за реализацией планов мероприятий по соблюдению и повышению качества проектируемой и выпускаемой продукции и умеет осуществлять планирование и контроль за реализацией планов мероприятий по соблюдению и повышению качества проектируемой и выпускаемой продукции.
Пороговый	Знает некоторый порядок планирования и контроля за реализацией планов мероприятий по соблюдению и повышению качества проектируемой и выпускаемой продукции и умеет осуществлять планирование и контроль за реализацией планов мероприятий по соблюдению и повышению качества проектируемой и выпускаемой продукции только под руководством преподавателя
Ниже порогового	Не знает порядок планирования и контроля за реализацией планов мероприятий по соблюдению и повышению качества проектируемой и выпускаемой продукции и не умеет самостоятельно осуществлять планирование и контроль за реализацией планов мероприятий по соблюдению и повышению качества проектируемой и выпускаемой продукции.

Индикатор достижения компетенции: ПК-П1.2 Организует процессы функционирования системы управления качеством при ведении технологического процесса с учетом анализа рисков

Уровень	Характеристика
Повышенный	Знает методы организации процессов функционирования системы управления качеством при ведении технологического процесса с учетом анализа рисков и умеет самостоятельно ими пользоваться
Базовый	Знает методы организации процессов функционирования системы управления качеством при ведении технологического процесса с учетом анализа рисков и умеет ими пользоваться
Пороговый	Знает некоторые методы организации процессов функционирования системы управления качеством при ведении технологического процесса с учетом анализа рисков и умеет самостоятельно ими пользоваться только под руководством преподавателя
Ниже порогового	Не знает методы организации процессов функционирования системы управления качеством при ведении технологического процесса с учетом анализа рисков и не умеет самостоятельно ими пользоваться

3. Контрольные мероприятия по дисциплине

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

№ п/п	Наименование раздела	Контролируемые ИДК	Вид контроля/ используемые оценочные материалы	
			Текущий	Промежут.

				аттестация
Раздел 1	Особенности технологии производства специализированных продуктов питания.	ПК-П1.1 ПК-П1.2	Доклад, сообщение Контроль самостоятельной работы	Зачет

4. Оценочные материалы текущего контроля

Раздел 1. Особенности технологии производства специализированных продуктов питания.

Контролируемые ИДК:

Тема 1.1. Биологически активные добавки к пище.

Форма контроля/оценочное средство: Доклад, сообщение

Вопросы/Задания:

1. Подготовьте устное сообщение и презентацию по одной из заранее выбранной темы для самостоятельной работы.

В рамках выполнения необходимо подготовить доклад и презентацию на одну из предложенных тем:

1. Биологически активные добавки, их виды и значение.
2. Биологически активные добавки на основе фитосубстанций.
3. Биологически активные добавки в виде капсул (состав, характеристика вспомогательных веществ, технология производства).
4. Биологически активные добавки в виде таблеток (состав, характеристика вспомогательных веществ, технология производства).
5. Биологически активные добавки в виде порошка (состав, характеристика вспомогательных веществ, технология производства).
6. Биологически активные добавки в виде леденцов (состав, характеристика вспомогательных веществ, технология производства).
7. Биологически активные добавки в виде сиропа (состав, характеристика вспомогательных веществ, технология производства).
8. Биологически активные добавки в виде желе (состав, характеристика вспомогательных веществ, технология производства).

Устное сообщение должно составлять не более 10 минут и отражать основные выводы о результатах проделанной самостоятельной работы. Доклад должен содержать обзор не менее пяти источников информации и содержать следующие разделы: постановка проблемы, анализ текущего состояния вопроса, заключение.

Презентация должна содержать не менее 10 слайдов

Оценка «5» (отлично) выставляется при полном соответствии содержания теме; глубокой проработке материала; учитывается грамотность и полнота использования источников; наличие элементов наглядности. Студент четко, выразительно и ясно озвучивает сообщение.

Оценка «4» (хорошо) выставляется при соответствии содержания теме; учитывается грамотность и полнота использования источников. Студент четко зачитывает сообщение.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется, если сообщение не вполне соответствует содержанию темы; отсутствуют элементы наглядности. Студент монотонно зачитывает сообщение.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если сообщение не подготовлено.

Форма контроля/оценочное средство: Контроль самостоятельной работы

Вопросы/Задания:

1. Выполните индивидуальное задание по одной из выбранных тем.

В ходе выполнения индивидуального задания необходимо подобрать технологическое оборудование для производства специализированного продукта "Биологически активные

добавки" с указанием торгового названия в виде:

- таблеток;
- капсул;
- порошков;
- сиропов;
- леденцов;
- желе.

Тема 1.2. Специализированные продукты для отдельных групп населения.

Форма контроля/оценочное средство: Доклад, сообщение

Вопросы/Задания:

1. Подготовьте устное сообщение и презентацию по одной из заранее выбранной темы для самостоятельной работы.

В рамках выполнения необходимо подготовить доклад и презентацию на одну из предложенных тем:

1. Специализированные продукты для беременных и кормящих женщин (классификация, состав, характеристика вспомогательных веществ, технология производства).
2. Специализированные продукты для детей в возрасте 14 лет (классификация, состав, характеристика вспомогательных веществ, технология производства).
3. Специализированные продукты для лиц пожилого и старческого возраста (классификация, состав, характеристика вспомогательных веществ, технология производства).
4. Специализированные продукты для спортсменов (классификация, состав, характеристика вспомогательных веществ, технология производства).
5. Специализированные продукты для прочих групп населения (космонавты, спецслужбы) (классификация, состав, характеристика вспомогательных веществ, технология производства).

Устное сообщение должно составлять не более 10 минут и отражать основные выводы о результатах проделанной самостоятельной работы. Доклад должен содержать обзор не менее пяти источников информации и содержать следующие разделы: постановка проблемы, анализ текущего состояния вопроса, заключение.

Презентация должна содержать не менее 10 слайдов

Оценка «5» (отлично) выставляется при полном соответствии содержания теме; глубокой проработке материала; учитывается грамотность и полнота использования источников; наличие элементов наглядности. Студент четко, выразительно и ясно озвучивает сообщение.

Оценка «4» (хорошо) выставляется при соответствии содержания теме; учитывается грамотность и полнота использования источников. Студент четко зачитывает сообщение.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется, если сообщение не вполне соответствует содержанию темы; отсутствуют элементы наглядности. Студент монотонно зачитывает сообщение.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если сообщение не подготовлено.

Форма контроля/оценочное средство: Контроль самостоятельной работы

Вопросы/Задания:

1. Выполните индивидуальное задание по одной из выбранных тем.

В ходе выполнения индивидуального задания необходимо подобрать технологическое оборудование для производства специализированного продукта "Для питания отдельных групп населения" с указанием торгового названия:

- для беременных и кормящих женщин;
- для детей в возрасте 14 лет;
- для людей пожилого и старческого возраста;
- спортсменов;
- космонавтов.

Выбрать 2 любые группы населения.

Тема 1.3. Диетические и лечебно-профилактические специализированные продукты.

Форма контроля/оценочное средство: Доклад, сообщение

Вопросы/Задания:

1. Подготовьте устное сообщение и презентацию по одной из заранее выбранной темы для самостоятельной работы.

В рамках выполнения необходимо подготовить доклад и презентацию на одну из предложенных тем:

1. Диетические продукты: классификация, состав, назначение вспомогательных веществ.
2. Особенности производства диетических продуктов.
3. Вспомогательные вещества: подсластители, сахарозаменители.
4. Лечебно-профилактическое питание: характеристика, номенклатура, состав.
5. Особенности разработки и оценки качества обогащенных продуктов.

Устное сообщение должно составлять не более 10 минут и отражать основные выводы о результатах проделанной самостоятельной работы. Доклад должен содержать обзор не менее пяти источников информации и содержать следующие разделы: постановка проблемы, анализ текущего состояния вопроса, заключение.

Презентация должна содержать не менее 10 слайдов

Оценка «5» (отлично) выставляется при полном соответствии содержания теме; глубокой проработке материала; учитывается грамотность и полнота использования источников; наличие элементов наглядности. Студент четко, выразительно и ясно озвучивает сообщение.

Оценка «4» (хорошо) выставляется при соответствии содержания теме; учитывается грамотность и полнота использования источников. Студент четко зачитывает сообщение.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется, если сообщение не вполне соответствует содержанию темы; отсутствуют элементы наглядности. Студент монотонно зачитывает сообщение.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если сообщение не подготовлено.

Форма контроля/оценочное средство: Контроль самостоятельной работы

Вопросы/Задания:

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Третий семестр, Зачет

Контролируемые ИДК:

Вопросы/Задания:

1. Выполните тест

Используются тестовые задания из банка тестовых заданий по дисциплине.

Спецификация тестов, формируемых на основе банка тестовых заданий:

- Длина теста: 30 тестовых заданий
- Временные ограничения: ограничен во времени - 24 минуты, среднее время выполнения одного задания: 48 секунд.
- Способ формирования тестовой последовательности: случайный выбор заданий в количестве не менее 10 из каждой темы банка тестовых заданий.

Полнотекстовые версии банка тестовых заданий размещены в рамках электронного учебно-методического комплекса: <http://edu.spcpu.ru/course/view.php?id=3834>

Структура банка тестовых заданий по теме «Тема 1.1. Биологически активные добавки»:

Тестовых заданий закрытой формы с выбором одного правильного ответа – 10 (номера в БТЗ - БАД1-БАД10)

Структура банка тестовых заданий по теме «Тема 1.2. Специализированные продукты для отдельных групп населения»:

Тестовых заданий закрытой формы с выбором одного правильного ответа – 10 (номера в БТЗ - ОГН1-ОГН10)

Структура банка тестовых заданий по теме «Тема 1.3. Диетические и лечебно-профилактические продукты»:

Тестовых заданий закрытой формы с выбором одного правильного ответа – 10 (номера в БТЗ - ДиЛПП1-ДиЛПП10)

Максимальный балл за итоговый тест – 30 баллов.

Результаты выполнения теста оцениваются следующим образом:

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