

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 16.01.2024 08:31:37

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a166986446330e986ab0235891f2684913a1351fac

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании Ученого совета ИПКА  
ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ  
« 31 » 08 2023 г.  
протокол № 7

Утверждаю:  
Директор ИПКА  
ФГБОУ ВО Белгородский  
ГАУ  
А.В. Косов  
« 31 » 08 2023 г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
профессиональной переподготовки**

**«Управление качеством пищевых продуктов. Производственный  
контроль при организации питания»**

**Объем часов:** 620 час.

**Форма обучения:** очная, с применением дистанционных технологий

Майский 2023

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

## 1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 «О Правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов»;
- Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;
- Приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- Положение о порядке разработки и утверждения образовательных программ в институте переподготовки и повышения квалификации кадров агробизнеса, утверждено приказом ректора ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ от 30.12.2016;
- Положение об организации итоговой аттестации при реализации дополнительных профессиональных программ, утверждено приказом ректора ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ от 30.12.2016;
- Положение об организации учебного процесса в институте переподготовки и повышения квалификации кадров агробизнеса, утверждено приказом ректора ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ от 30.12.2016г.

## 1.2. Программа разработана с учетом:

- Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденный Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 №37
- Профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.06.2020 № 329н
- ФГОС 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержден приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 № 1332
- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федерального закона от 07.02.1992г № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- Федерального закона от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции";
- HAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003 Recommended international code of practice. General principles of food hygiene (Продукты пищевые. Общие принципы. Рекомендуемый международный Свод санитарно-гигиенических правил и норм);
- Международный стандарт ISO 22000:2018. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции;
- ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции;
- ГОСТ Р ИСО 19011-2011. Руководящие указания по аудиту систем менеджмента;
- ГОСТ 33182-2014 Промышленность мясная. Порядок разработки системы ХАССП на предприятиях мясной промышленности;
- Положение о Системе добровольной сертификации «ХАССП» (зарегистрировано в Государственном реестре Госстандарта РФ 20 февраля 2001 г. Регистрационный номер РОСС RU.0001.03СД00).

**1.3. Требования к слушателям** -руководители и специалисты предприятий и организаций любых форм собственности, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование;

**Категория слушателей** – работники, занятые в сфере экологической безопасности;

**1.4. Форма обучения** – очная с применением дистанционных технологий.

**1.5. Цель** – получение компетенций, необходимых для приобретения квалификации «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» на основе формирования и развития у слушателей знаний, навыков и умений для качественного осуществления профессиональной деятельности в сфере управления качеством пищевых продуктов и производственного контроля при организации питания.

**1.6. Характеристика новой квалификации и связанных с ней видов профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации.**

Дополнительная профессиональная программа – программа профессиональной переподготовки «Управление качеством пищевых продуктов. Производственный контроль при организации питания» предусматривает получение компетенций, необходимых для приобретения новой квалификации «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» и направлена на подготовку слушателей к выполнению трудовых функций предусмотренных 5 уровнем квалификации согласно профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.06.2020 № 329н.

Характеристика уровней квалификации утверждена приказом Минтруда России от 12.04.2013 № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов» и представлена в таблице:

Уровень	Показатели уровней квалификации		
	Полномочия и ответственность	Характер умений	Характер знаний
5 Уровень	Самостоятельная деятельность по решению практических задач, требующих самостоятельного анализа ситуации и ее изменений. Участие в управлении решением поставленных задач в рамках подразделения Ответственность за решение поставленных задач или результат деятельности группы работников или подразделения	Решение различных типов практических задач с элементами проектирования. Выбор способов решения в изменяющихся (различных) условиях рабочей ситуации Текущий и итоговый контроль, оценка и коррекция деятельности	Применение профессиональных знаний технологического или методического характера Самостоятельный поиск информации, необходимой для решения поставленных профессиональных задач

**Область профессиональной деятельности слушателей включает:**

- Обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания;
- Производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

- Контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях;

### Объекты профессиональной деятельности:

- Продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства;
- Методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- Предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- Центральный офис сети предприятий питания; испытательные центры качества продукции;
- Органы сертификации; научно-исследовательские институты.

### Виды профессиональной деятельности и трудовые функции:

Вид профессиональной деятельности	Обобщенная трудовая функция	Трудовые функции	Уровень квалификации	Основание
22.005 Производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	5	Профессиональный стандарт Специалист по технологии продукции и организации общественного питания" (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 № 329н)
		Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		

### Планируемые результаты обучения

Трудовая функция	Трудовые действия	Умения	Знания
Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	1. Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии со сменными показателями	1. Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 2. Контролировать выполнение производственных заданий на	1. Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов 2. Сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления

<p>пищевых продуктов</p>	<p>2. Организация выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>3. Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>4. Ведение учетно-отчетной документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p>	<p>всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>3. Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>4. Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>и специализированных пищевых продуктов</p> <p>3. Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>4. Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>5. Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>6. Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p>
<p>Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и</p>	<p>1. Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и</p>	<p>1. Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства</p>	<p>1. Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>2. Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья,</p>

<p>специализированных пищевых продуктов</p>	<p>специализированных пищевых продуктов, в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>2. Обеспечение технологических режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями</p> <p>3. Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>2. Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартами (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>3. Оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p> <p>Использовать в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>	<p>полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>3. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**1.8. Объем освоения** дополнительной профессиональной программы «Управление качеством пищевых продуктов. Производственный контроль при организации питания» – 252 часа

## 2. Учебный план

№ п/п	Наименования модуля, раздела, темы	Всего часов	Контактная работа, час., в том числе:						Электронное обучение (ЭО), час.			Самостоятельная работа, час.	Стажировка, час.	Форма контроля		
			аудиторная работа, час.			с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ), час.			Лк	ПЗ	Всего			З	Э	МЭ
			Лк	ПЗ	Всего	Лк	ПЗ	Всего								
<b>Модуль 1</b>																
<b>Качество продуктов питания. Основные факторы, обуславливающие их безопасность.</b>																
1.1	Основные показатели качества и безопасности пищевых продуктов	12	4	2	6	2	-	2				4				
1.2	Современные технологии производства сырья для пищевой и перерабатывающей промышленности	8	2	-	2	2	-	2				4				
1.3	Особенности организации переработки сырья и организации производства пищевых продуктов	8	2	-	2	2	-	2				4				
	Промежуточная аттестация	2												2		
	<b>Итого по 1 Модулю</b>	<b>30</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>6</b>				<b>12</b>		<b>2</b>		
<b>Модуль 2</b>																
<b>Нормативно-правовая база и государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов</b>																
2.1	Состояние и возможные сложности в реализации Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"	8	2	-	2	2	-	2				4				



№ п/п	Наименования модуля, раздела, темы	Всего часов	Контактная работа, час., в том числе:						Электронное обучение (ЭО), час.			Самостоятельная работа, час.	Стажировка, час.	Форма контроля			
			аудиторная работа, час.			с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ), час.			Лк	ПЗ	Всего			З	Э	МЭ	
			Лк	ПЗ	Всего	Лк	ПЗ	Всего									
3.1	Разработка и выбор программ обязательных предварительных мероприятий (PRP) организации общественного питания в различных учреждениях, согласно требованиям ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013	20	4	-	4	2		2				14					
3.2	Выбор мер управления OPRP и HACCP. Определение ККТ и разработка плана HACCP. OPRP (операционные программы предварительных условий). Управление несоответствиями. Отзыв (изъятие) небезопасной продукции	26	2	6	8	2	2	4				14					
3.3	Создание комплекта документации по ХАССП в соответствии с ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р ИСО 22000-2019 ИСО 22000-2007 (ГОСТ Р 55889-2013)	24	2	4	6	2	2	4				14					
	Промежуточная аттестация	2														2	
	<b>Итого по 3 Модулю</b>	<b>72</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>10</b>				<b>42</b>				<b>2</b>	
	<b>Модуль 4</b> <b>Производственный контроль при организации питания</b>																
4.1	Основные принципы организации производственного контроля	42	4	2	6	4	6	10				26					

№ п/п	Наименования модуля, раздела, темы	Всего часов	Контактная работа, час., в том числе:						Электронное обу- чение (ЭО), час.			Самос- стоя- тель- ная ра- бота, час.	Стажи- ровка, час.	Форма кон- троля			
			аудиторная работа, час.			с применением ди- станционных обра- зовательных тех- нологий (ДОТ), час.			Лк	ПЗ	Всего			З	Э	МЭ	
			Лк	ПЗ	Всего	Лк	ПЗ	Всего									
	обеспечения питания в различных организациях и учреждениях																
4.2	Контроль за качеством и безопас- ностью пищевых продуктов, мате- риалов и изделий, условиями их производства (изготовления), упа- ковки, реализации, хранения, пе- ревозок, включающего лаборатор- ные исследования (испытания)	34	4	6	10	4	4	8				16					
	Промежуточная аттестация	2													2		
	<b>Итого по 4 Модулю</b>	<b>78</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>18</b>				<b>42</b>			<b>2</b>		
<b>7</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</b>														<b>2</b>	
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>252</b>	<b>34</b>	<b>26</b>	<b>60</b>	<b>26</b>	<b>18</b>	<b>44</b>				<b>138</b>			<b>8</b>	<b>2</b>	

ЛК - лекции

ПЗ- практические занятия

СР - самостоятельная работа

З- зачет

Э- экзамен

### 3. Календарный учебный график

Для всех видов аудиторных занятий устанавливается академический час продолжительностью 45 минут.

Режим занятий – 6-8 академических часов в день.

Срок освоения программы составляет 6 недель.

№ п/п	Наименование модуля	Кол-во часов	Учебные недели (часов)						
			1	2	3	4	5	6	
1.	Модуль 1 Качество продуктов питания. Основные факторы, обуславливающие их безопасность.	30	30						
2.	Модуль 2 Нормативно-правовая база и государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	70	10	46	14				
3.	Модуль 3 Составление технологической операционной схемы производства и реализации продукции. Идентификация перечня опасных факторов и анализ рисков	72			26	46			
4.	Модуль 4 Производственный контроль при организации питания	78					40	38	
5	Итоговая аттестация	4							2
	<b>ИТОГО:</b>	<b>252</b>	<b>40</b>	<b>46</b>	<b>40</b>	<b>46</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>

### 4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

#### 4.1. Наименование тем, их содержание, объем в часах лекционных занятий

№ п/п	Тема	Содержание	Кол-во часов
	<b>Модуль 1. Качество продуктов питания. Основные факторы, обуславливающие их безопасность.</b>		<b>14</b>
1.1	Основные показатели качества и безопасности пищевых продуктов	Основные понятия и принципы, положенные в основу определения показателей качества и безопасности пищевых продуктов Группы показателей качества продовольственных товаров Основные нормативы, регламентирующие показатели безопасности и качества пищевых продуктов Система качества как совокупность организационной структуры, процессов, процедур и ресурсов, обеспечивающих осуществление общего руководства качеством	6
1.2	Современные технологии производства сырья для пищевой и перерабатывающей промышленности	Актуальные направления совершенствования технологии производства сырья для пищевой и перерабатывающей промышленности. Основопологающие принципы получения нормативно безопасной продукции и сырья для пищевой и перерабатывающей промышленности в современных условиях	4

1.3	Особенности организации переработки сырья и организации производства пищевых продуктов	Понятие производственного процесса. Техническая и организационно-экономическая характеристика Основополагающие принципы организации переработки сырья и производства пищевых продуктов Современные тенденции совершенствования переработки сырья и организации производства пищевых продуктов	4
<b>Модуль 2. Нормативно-правовая база и государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов</b>			<b>16</b>
2.1	Состояние и перспективы успешной реализации Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" по обеспечению обучающихся в государственных и муниципальных учреждениях горячим питанием	Основные требования Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" по обеспечению обучающихся в государственных и муниципальных учреждениях горячим питанием; Особенности организации обеспечения обучающихся в государственных и муниципальных учреждениях горячим питанием в условиях Белгородской области;	4
2.2	Нормативно-правовая база в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов при организации питания	Понятия и этапы формирования нормативно-правовой базы в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов; Основные нормативно-правовые акты, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов. Национальные, региональные и международные нормативно-правовые акты.	4
2.3	Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2019 для индустрии питания	Основные понятия и базовые принципы системы менеджмента безопасности продукции общественного питания Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2019 для индустрии питания	4
2.4	Разработка программ обязательных предварительных мероприятий в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	Санитарно-эпидемиологическое обоснование мероприятий в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов; Нормативная и методическая база в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов;	4
<b>Модуль 3. Составление технологических операционной схемы производства и реализации продукции. Идентификация перечня опасных факторов и анализ рисков</b>			<b>14</b>
3.1	Разработка и выбор программ обязательных предварительных мероприятий (PRP) организации общественного питания в различных учреждениях, согласно требованиям ГОСТ	Основные понятие, принципы и этапы развития и совершенствования программ обязательных предварительных мероприятий (PRP) организации общественного питания. Обязательные требования ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013	6

	Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013		
3.2	Выбор мер управления OPRP и HACCP. Определение ККТ и разработка плана HACCP. OPRP (операционные программы предварительных условий). Управление несоответствиями. Отзыв (изъятие) небезопасной продукции	Основополагающие принципы выбора OPRP и HACCP. Определение ККТ и разработка плана HACCP. Управление несоответствиями. Отзыв (изъятие) небезопасной продукции	4
3.3	Создание комплекта документации по HACCP в соответствии с ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р ИСО 22000-2019 ИСО 22000-2007 (ГОСТ Р 55889-2013)	Основные принципы HACCP и требования ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р ИСО 22000-2019 ИСО 22000-2007 (ГОСТ Р 55889-2013); Создание и ведение документооборота по принципам документация по HACCP и требования ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р ИСО 22000-2019 ИСО 22000-2007 (ГОСТ Р 55889-2013);	4
<b>Модуль 4. «Производственный контроль при организации питания»</b>			<b>16</b>
4.1	Основные принципы организации производственного контроля обеспечения питания в различных организациях и учреждениях	Нормативно-правовая база, регламентирующая организацию производственного контроля обеспечения питания Дифференциация и особенности производственного контроля обеспечения питания в различных организациях и учреждениях в соответствии с законодательством Российской Федерации.	8
4.2	Контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий, условиями их производства (изготовления), упаковки, реализации, хранения, перевозок, включающего лабораторные исследования (испытания).	Основные этапы организации контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к упаковке, реализации, хранению, перевозке, лабораторным исследованиям (испытаниям)	8
<b>ВСЕГО</b>			<b>60</b>

#### 4.2. Практические занятия, их содержание и объем в часах

№ п/п	Тема	Содержание	Кол-во часов
	<b>Модуль 1. Качество продуктов питания. Основные факторы, обуславливающие их безопасность.</b>		<b>8</b>
1.1	Основные показатели качества и безопасности пищевых продуктов	Анализ показателей качества продовольственных товаров с учетом нормативов, регламентирующих безопасности и качества пищевых продуктов Практика регламентации основных показателей безопасности и качества пищевых продуктов	6
	Промежуточная	Тестирование	2

	аттестация		
	<b>Модуль 2. Нормативно-правовая база и государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов</b>		<b>8</b>
2.2	Нормативно-правовая база в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов при организации питания	Практическое использование нормативно-правовой базы в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов; Практические аспекты правоприменения нормативно-правовых актов, регламентирующих качество и безопасность пищевых продуктов.	2
2.3	Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2019 для индустрии питания	Применение базовых принципов системы менеджмента безопасности продукции при организации общественного питания Изучение практических направлений использования рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2019 для индустрии питания	2
2.4	Разработка программ обязательных предварительных мероприятий в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	Систематизация и планирование санитарно-эпидемиологических мероприятий в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов; Нормативная и методическая база.	2
	Промежуточная аттестация	Тестирование	2
	<b>Модуль 3. Составление технологических операционной схемы производства и реализации продукции. Идентификация перечня опасных факторов и анализ рисков</b>		<b>16</b>
3.2	Выбор мер управления OPRP и HACCP. Определение ККТ и разработка плана HACCP. OPRP (операционные программы предварительных условий). Управление несоответствиями. Отзыв (изъятие) небезопасной продукции	Практические аспекты использования принципов выбора OPRP и HACCP. Определение ККТ и разработка плана HACCP. Управление несоответствиями. Процедура отзыва (изъятия) небезопасной продукции	8
3.3	Создание комплекта документации по ХАССП в соответствии с ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р ИСО 22000-2019 ИСО 22000-2007 (ГОСТ Р 55889-2013)	Создание и ведение документооборота по принципам документация по ХАССП и требования ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р ИСО 22000-2019 ИСО 22000-2007 (ГОСТ Р 55889-2013)	6
	Промежуточная аттестация	Тестирование	2
	<b>Модуль 4. «Производственный контроль при организации питания»</b>		<b>20</b>
4.1	Основные принципы организации производственного контроля обеспечения питания в различных организациях и учреждениях	Практические подходы к использованию нормативно-правовой базы, регламентирующей организацию производственного контроля обеспечения питания. Изучение практики производственного контроля обеспечения питания в различных	8

		организациях и учреждениях в соответствии с законодательством Российской Федерации.	
4.2	Контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий, условиями их производства (изготовления), упаковки, реализации, хранения, перевозок, включающего лабораторные исследования (испытания).	Разработка этапов организации контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов. Упаковка, реализация, хранение, перевозка, лабораторные исследования (испытания)	10
	Промежуточная аттестация	Тестирование	2
	Итоговая аттестация	Тестирование	2
<b>ВСЕГО</b>			<b>54</b>

#### 4.3. Самостоятельная работа, ее содержание и объем в часах

№ п/п	Тема	Содержание	Кол-во часов
	<b>Модуль 1. Качество продуктов питания. Основные факторы, обуславливающие их безопасность.</b>		<b>12</b>
1.1	Основные показатели качества и безопасности пищевых продуктов	Определение показателей качества и безопасности пищевых продуктов Использование организационной структуры, процессов, процедур и ресурсов, обеспечивающих осуществление общего руководства качеством	4
1.2	Современные технологии производства сырья для пищевой и перерабатывающей промышленности	Практические подходы к совершенствованию технологии производства сырья для пищевой и перерабатывающей промышленности. Условия гарантированного получения нормативно безопасной продукции и сырья для пищевой и перерабатывающей промышленности в современных условиях	4
1.3	Особенности организации переработки сырья и организации производства пищевых продуктов	Изучение принципов производственного процесса. Техническая и организационно-экономическая характеристика Разработка системных подходов к организации переработки сырья и производства пищевых продуктов.	4
	<b>Модуль 2. Нормативно-правовая база и государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов</b>		<b>42</b>
2.1	Состояние и перспективы успешной реализации Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" по обеспечению обучающихся в государственных и муниципальных учреждениях горячим питанием	Изучение и систематизация основных требований Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" по обеспечению обучающихся в государственных и муниципальных учреждениях горячим питанием; Разработка принципов организации обеспечения обучающихся в государственных и муниципальных учреждениях горячим питанием в условиях Белгородской области	4

2.2	Нормативно-правовая база в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов при организации питания	Основные нормативно-правовые акты, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов. Национальные, региональные и международные нормативно-правовые акты и практика их правоприменения. Изучение этапов формирования нормативно-правовой базы в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	14
2.3	Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2019 для индустрии питания	Самостоятельное изучение понятийных и базовых принципов, составляющих систему менеджмента безопасности продукции общественного питания, а также рекомендаций по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2019 для индустрии питания	14
2.4	Разработка программ обязательных предварительных мероприятий в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	Изучение мероприятий в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов; Нормативная и методическая база в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов;	10
	<b>Модуль 3. Составление технологических операционной схемы производства и реализации продукции. Идентификация перечня опасных факторов и анализ рисков</b>		<b>42</b>
3.1	Разработка и выбор программ обязательных предварительных мероприятий (PRP) организации общественного питания в различных учреждениях, согласно требованиям ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013	Основные понятие, принципы и этапы развития и совершенствования программ обязательных предварительных мероприятий (PRP) организации общественного питания. Обязательные требования ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013	14
3.2	Выбор мер управления OPRP и HACCP. Определение ККТ и разработка плана HACCP. OPRP (операционные программы предварительных условий). Управление несоответствиями. Отзыв (изъятие) небезопасной продукции	Основополагающие принципы выбора OPRP и HACCP. Определение ККТ и самостоятельная разработка плана HACCP. Управление несоответствиями.	14
3.3	Создание комплекта документации по ХАССП в соответствии с ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р ИСО 22000-2019 ИСО 22000-2007 (ГОСТ Р 55889-2013)	Основные принципы ХАССП и требования ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р ИСО 22000-2019 ИСО 22000-2007 (ГОСТ Р 55889-2013);	14
	<b>Модуль 4. «Производственный контроль при организации питания»</b>		<b>42</b>
4.1	Основные принципы организации производственного контроля обеспечения питания в различных	Нормативно-правовая база, регламентирующая организацию производственного контроля обеспечения питания	26

	организациях и учреждениях	Дифференциация и особенности производственного контроля обеспечения питания в различных организациях и учреждениях в соответствии с законодательством Российской Федерации.	
4.2	Контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий, условиями их производства (изготовления), упаковки, реализации, хранения, перевозок, включающего лабораторные исследования (испытания).	Основные этапы организации контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к упаковке, реализации, хранению, перевозке, лабораторным исследованиям (испытаниям)	16
<b>ВСЕГО</b>			<b>138</b>

## **5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

### **5.1. Форма организации образовательной деятельности**

5.1.1. Формат программы основан на едином принципе представления содержания образовательной программы и построения учебных планов и содержит четыре учебных модуля, подчиненный единой цели программы который включает в себя перечень, трудоемкость, последовательность и распределение учебных занятий, иных видов учебной деятельности обучающихся и форм аттестации.

5.1.2. Реализация программы предполагает такие виды аудиторных занятий, как: лекции, практические занятия.

5.1.3. Предусматривается дистанционный формат обучения, который реализуется с помощью электронных ресурсов СЭПУК, Moodle, Zoom и т.д.

### **5.2. Условия реализации программы**

5.2.1 Обучение по программе осуществляется на основе договора о платных образовательных услугах, заключаемого со слушателем и (или) с физическим или юридическим лицом, обязующимся оплатить обучение лица, зачисляемого на обучение.

Обучение может осуществляться как одновременно и непрерывно, так и поэтапно посредством освоения отдельных разделов программы.

5.2.2. Обучение осуществляется в соответствии с Учебным планом и календарным учебным графиком.

### **5.3. Кадровое обеспечение**

Профессиональный штат педагогических работников института переподготовки и повышения квалификации кадров агробизнеса, приглашенные на условиях почасовой оплаты преподаватели из числа ведущих ученых, руководителей и специалистов органов государственной власти, практиков.

### **5.4. Материально-техническое обеспечение**

Для преподавания дисциплины используются:

1. Учебная аудитория № 25 для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная специализированной мебелью, техническими средствами обучения для представления учебной информации.

Состав оборудования рабочего места: ноутбук Lenovo, проектор, колонки, доска.

2. Учебная аудитория № 21 для проведения занятий семинарского типа, курсового

проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная специализированной мебелью, техническими средствами обучения для представления учебной информации.

Состав оборудования рабочего места: ноутбук Lenovo, проектор, колонки, микрофоны, доска.

## **6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Формы аттестации слушателей: промежуточная - в виде зачета, итоговая - в виде аттестационного экзамена.

### **6.2. Промежуточная аттестация**

6.2.1. Промежуточная аттестация осуществляется с применением дистанционных образовательных технологий в виде зачета, который проводится в форме тестирования, оформляется зачетной ведомостью и подтверждается оценкой «зачет» или «незачет».

6.2.1. Критерии оценки знаний по промежуточной аттестации:

Оценка «зачтено» выставляется при условии правильного ответа слушателя на 51% и более тестовых заданий. Оценка «не зачтено» выставляется при условии правильного ответа слушателя на 50% и менее тестовых заданий

### **6.3. Итоговая аттестация**

6.3.1 Итоговая аттестация проводится после освоения всех модулей программы с применением дистанционных образовательных технологий в виде аттестационного экзамена в форме тестирования и оформляется экзаменационной ведомостью, где отражают результат эффективности обучения слушателей и принимают решение о выдаче слушателям, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, диплома о профессиональной переподготовке.

6.3.2. При освоении дополнительной программы профессиональной переподготовки параллельно с получением среднего профессионального или высшего образования диплом о профессиональной переподготовке выдается одновременно с получением соответствующего документа об образовании или квалификации.

6.3.3. Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть программы и (или) отчисленным из ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому ИПКА.

6.3.4. Порядок проведения итоговой аттестации должен соответствовать Положению об организации итоговой аттестации при реализации дополнительных профессиональных программ, утверждённого приказом ректора ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ от 30.12.2016.

Для проведения итоговой аттестации создается аттестационная комиссия во главе с председателем, состав которой утверждается распоряжением директора ИПКА. Количественный состав аттестационной комиссии составляет не менее 5 человек, включая председателя, заместителя председателя, секретаря аттестационной комиссии.

6.3.5. Критерии оценки знаний по итоговой аттестации:

- оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа слушателя на 85,1% и более тестовых заданий;

- оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа слушателя на 67,1% и до 85% тестовых заданий;

- оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа слушателя на 51,1% и до 67% тестовых заданий;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа слушателя на 51% и менее тестовых заданий.

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

### Нормативно-правовая литература

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 07.02.1992г № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- Федерального закона от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции";
  - SAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003 Recommended international code of practice. General principles of food hygiene (Продукты пищевые. Общие принципы. Рекомендуемый международный Свод санитарно-гигиенических правил и норм);
  - Международный стандарт ISO 22000:2018. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции;
  - ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции;
  - ГОСТ Р ИСО 19011-2011. Руководящие указания по аудиту систем менеджмента;
  - ГОСТ 33182-2014 Промышленность мясная. Порядок разработки системы ХАССП на предприятиях мясной промышленности;
  - Положение о Системе добровольной сертификации «ХАССП» (зарегистрировано в Государственном реестре Госстандарта РФ 20 февраля 2001 г. Регистрационный номер РОСС RU.0001.03СД00).

### Основная и дополнительная литература

- 1 Тебекин, А. В. Управление качеством : учебник для вузов / А. В. Тебекин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 410 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-03736-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/468586>
2. Тамахина, А. Я. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум : учебное пособие / А. Я. Тамахина, Э. В. Бесланеев. — СанктПетербург : Лань, 2021. — 320 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/168750>
- 3.. Кузнецова, Н.В. Управление качеством : учеб. пособие / Н.В. Кузнецова .— 3-е изд., стер. ФГБОУ ВО Уральский ГАУ Рабочая программа по учебной дисциплине «Управление качеством и сертификация пищевых производств» — М. : ФЛИНТА, 2016 .— 360 с. Ссылка на информационный ресурс: <http://lib.rucont.ru/efd/246296/info>
4. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учеб. пособие / М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин, Н.И. Дунченко .— 4-е изд. — М. : ИТК "Дашков и К", 2014 .— 212 с. : ил. Ссылка на информационный ресурс: <http://lib.rucont.ru/efd/287108/info>
5. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О.В. Бредихина [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2014. — 192 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90697>
6. Демиденко Г.Н., Иванова Н.И., Сульман М.Г.- Управление качеством и обеспечение безопасности продуктов детского питания // Бюллетень науки и практики - 2016г. №10 Ссылка на информационный ресурс: <https://e.lanbook.com/reader/journalArticle/316613/#1>
7. Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник / Л.В. Антипова, Л.П. Бессонова .— СПб. : ГИОРД, 2013 .— 592 с. : ил. ссылка на информационный ресурс: <http://lib.rucont.ru/efd/294653/info>

8. Австриевских, А. Н. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности: учебник / А. Н. Австриевских, В. М. Кантере, И. В. Сурков, Е. О. Ермолаева. – 2-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 268 с:
9. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2022. – 161 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-05916-8. – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/491882>
10. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. А. Рогов [и др.]. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 224, 3. Магомедов, М.Д. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности "Экономика и управление на предприятии пищевой промышленности" / М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. - Дашков и К°, 2006. - 190
11. Дунченко Н. И., Магомедов М. Д., Рыбин А. В. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: Учебное пособие. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2008. – 212 с.
12. Дунченко Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров: учебник / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с.— Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129225>
13. Кантере, В. М. Система безопасности продуктов питания на основе принципов HACCP / В. М. Кантере, В. А. Матисон, М. А. Хангажеева, Ю. С. Сазонов. – М.: Типография РАСХН, 2004. 7. Кантере, В. М. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе международного стандарта ИСО 22000 / В. М. Кантере, В. А. Матисон, Ю. С. Сазонов. – М.: Типография РАСХН, 2006. – 454с.
14. Рожков В.Н. Управление качеством: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 080200 "Менеджмент", "Управление качеством" / В. Н. Рожков. - Москва: Форум; Москва: Инфра-М, 2014. - 335 с.
15. Алимов А.М. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие / А.М. Алимов, Т.Р. Якупов, Ф.Ф. Зиннатов, Н.Р. Касанова; Под редакцией А.М. Алимова. — Казань: КГАВМ им. Баумана, 2019. — 242 с. - Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129419>
16. Управление качеством: задачи и решения, Просветов, Г. И. М.: Издательство «АльфаПресс», 2009
17. Донченко Л.В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для академического бакалавриата / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 264 с.
18. Комкова О.Г. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / составители О. Г. Комкова, Я. П. Сердюкова. — Персиановский: Донской ГАУ, 2019. — 177 с. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133412>
19. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2022. – 264 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-05915-1. – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/491271>
20. Ефимова М.В. Технохимический контроль, сертификация и управление качеством. Учебное пособие.- Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2004. - 99 с. <http://window.edu.ru/resource/766/69766>
21. Пищевая химия. Добавки : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красноселова ; ответственный редактор Л. В. Донченко. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2022. – 223 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-05898-7. – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/491269>.

## 8. Оценочные материалы

### 8.1. Промежуточная аттестация

#### 1. Модуль 1 «Качество продуктов питания. Основные факторы, обуславливающие их безопасность»

1. Под качеством продуктов питания понимают:
  - а - внешний вид товара;
  - б - его соответствие всем требованиям нормативных документов и требованиям потребителей;
  - в - мнение специалиста о востребованности товара.
  
2. Стандартным товаром является тот товар, который:
  - а - соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям;
  - б - нравится потребителям;
  - в - имеет привлекательный внешний вид.
  
3. Брак – это:
  - а - неликвидный товар;
  - б - товар непривлекательный;
  - в - товар с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному или нескольким показателям.
  
4. К нестандартному товару относится товар, который:
  - а - непривлекательный;
  - б - не соответствует установленным требованиям по одному или комплексу показателей, но это несоответствие не является критическим (опасным);
  - в - не соответствует установленным требованиям по одному или комплексу показателей.
  
5. Дефект – это:
  - а - товар с критическими несоответствиями установленным требованиям, который не может быть реализованным;
  - б - неликвидный товар;
  - в - невыполнение заданного или ожидаемого требования стандарта.
  
6. Критические дефекты – это:
  - а - мелкие дефекты;
  - б - сложные дефекты;
  - в - несоответствия товаров установленным требованиям, которые могут нанести вред жизни, здоровью потребителя или окружающей среды.
  
7. Значительные дефекты – это:
  - а - несоответствия товаров установленным требованиям, которые могут нанести вред жизни, здоровью потребителя или окружающей среды.
  - б - несоответствия, существенно влияющие на использование по назначению товаров, но не влияющие на безопасность для потребителя и окружающей среды.
  - в - очень крупные дефекты.
  
8. Малозначительные дефекты – это:
  - а - несоответствия, которые не оказывают существенного влияния на потребительские свойства товаров;
  - б - несоответствия, которые оказывают существенное влияние на потребительские свойства товаров;
  - в - небольшие дефекты.
  
9. Органолептическую оценку товаров проводят с помощью:

- а - специальных приборов;
- б - органов чувств: зрения, обоняния, осязания, вкуса и слуха;
- в - руководителей торгового предприятия.

10. Общими органолептическими показателями для большинства продовольственных товаров являются:

- а - внешний вид, цвет, вкус;
- б - вкус, запах (аромат), консистенция;
- в - внешний вид, цвет, вкус, запах (аромат), консистенция.

11. К специализированной пищевой продукции относится:

- а- пищевая продукция для детского питания, в т.ч. вода питьевая для детского питания;
- б- сухие завтраки;
- в-сладкие газированные напитки.

12. Каким качествам должна соответствовать продукция для детей первого года жизни:

- а- весу;
- б- наличию аллергических реакций;
- в –возрастным физиологическим особенностям пищеварительной системы ребенка данного возраста.

13. Продукция для детского питания не должна содержать:

- а – этилового спирта
- б- кофе натурального;
- в – верно а и б.

14. В свежих и свежемороженых зелени столовой, овощах, фруктах и ягоде не допускается наличие:

- а- яиц гельминтов;
- б – цист кишечных патогенных простейших;
- в – верно а) и б).

15. К механической группе технологических процессов обработки пищевых продуктов относятся:

- а- сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, прессование, дозирование, формование;
- б - измельчение, перемешивание, взбивание, прессование;
- в - сортирование, измельчение, перемешивание.

16. К гидромеханической группе технологических процессов обработки пищевых продуктов относятся:

- а – промывание, замачивание, осаждение, фильтрование;
- б - промывание, замачивание;
- в - осаждение, фильтрование;

17. К термической группе технологических процессов обработки пищевых продуктов относятся:

- а- нагревание, охлаждение;
- б-нагревание, охлаждение, выпаривание, конденсация;
- в- выпаривание, конденсация;

18. К биохимической группе технологических процессов обработки пищевых продуктов относятся:

- а- гидролиз, окисление;

- б- окисление, гликолиз;
- в- гидролиз, окисление, гликолиз, брожение;

19. К химической группе технологических процессов обработки пищевых продуктов относятся:

- а- разрыхление;
- б-сульфитация;
- в – верно а и б;

20. Каким законом регулируется качество и безопасность пищевых продуктов, ввоз которых осуществляется на территорию РФ:

- а- ФЗ-29 от 01.01.2020;
- б- ФЗ – 52 от 30.03.1999;
- в – ФЗ – 15 от 23.02.2013.

## **Модуль 2 Нормативно-правовая база и государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов**

1. На какие виды продукции распространяется ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:

- а - на все виды пищевой продукции;
- б – на обогащенную пищевую продукцию;
- в – на детское питание.

2. Пищевая продукция, находящаяся в обращении должна сопровождаться:

- а – товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции;
- б – только этикеткой;
- в – не нуждается в сопроводительной документации.

3. Декларированию соответствия подлежит выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза пищевая продукция, за исключением:

- а – молочная продукция;
- б – мясная продукция;
- в - уксуса.

4. К нестандартному товару относится товар, который:

- а - непривлекательный;
- б - не соответствует установленным требованиям по одному или комплексу показателей, но это несоответствие не является критическим (опасным);
- в - не соответствует установленным требованиям по одному или комплексу показателей.

5. Государственной регистрации подлежит :

- а - специализированная пищевая продукция ;
- б - пищевая продукция нового вида;
- в – верно а и б.

6 Технические регламенты Таможенного союза утверждаются:

- а) решением Комиссии Таможенного союза
- б) международным договором Российской Федерации
- в) постановлением органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор в странах-участницах Таможенного союза

7. Единые обязательные для применения и исполнения требования к упаковке (упаковочным средствам) устанавливаются:

- а) Санитарными правилами
- б) Правилами торговли
- в) Техническим регламентом Таможенного союза

8. Оценка (подтверждение) соответствия выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза

- а) осуществляется до выпуска ее в обращение
- б) на стадии ее обращения на рынке
- в) при постановке на производство

9. Порядок проведения предварительных и периодических медицинских осмотров, работающих на предприятиях, определяется:

- а) трудовым кодексом Российской Федерации
- б) приказом Минздравсоцразвития России №29н
- в) законом РФ ФЗ -52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

10. В соответствии с положениями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», с 1 июля 2013г. алкогольная продукция:

- а) алкогольная продукция не подлежит государственной регистрации
- б) алкогольная продукция подлежит государственной регистрации
- в) государственная регистрация осуществляется в добровольном порядке

11. Должны ли учитываться при применении ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» дополнительные требования технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции в части её маркировки?

- а) да
- б) нет
- в) на усмотрение специалиста

13. Технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции устанавливают:

- а) правила проведения проверок
- б) правила отбора проб и лабораторной экспертизы пищевой продукции
- в) объекты технического регулирования

14. Технические регламенты Таможенного союза устанавливают обязательные требования:

- а) к качеству и безопасности товаров, выпускаемых в обращение
- б) к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, условий деятельности юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, используемых ими территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения заболеваний

- в) к продукции либо к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам производства, монтажа, наладки, эксплуатации (использования), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации.

15. Целями принятия технических регламентов Таможенного союза являются:

- а) защита жизни и (или) здоровья человека и окружающей среды
- б) предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей)
- в) верно все вышеперечисленное

16. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения:

- а) участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно
- б) потребителем

17. В маркировке согласно требований ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» состав какой пищевой продукции не требуется указывать в отношении?

- а) пищевой продукции из одного компонента
- б) свежих фруктов (включая ягоды) и овощей (включая картофель), которые не очищены от кожуры, не нарезаны или не обработаны подобным способом;
- в) оба варианта верны

18. Могут ли в маркировке упакованной пищевой продукции содержаться также дополнительные сведения (о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция, придуманное название пищевой продукции, товарный знак и др.), требования, установленные в ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции?

- а) да
- б) нет

19. Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции проводится в формах:

- а) подтверждения соответствия пищевой продукции декларированием
- б) подтверждения соответствия пищевой продукции сертификацией
- в) выдачей удостоверения о качестве и безопасности пищевой продукции

20. Продукция, соответствие которой подтверждено требованиям Технических регламентов Таможенного союза, маркируется:

- а) знаком соответствия
- б) знаком обращения на рынке
- в) товарным знаком

### **Модуль 3 Составление техно-логических операционной схемы производства и реализации продукции. Идентификация перечня опасных факторов и анализ рисков**

1. На какие виды продукции распространяется ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:

- а - на все виды пищевой продукции;
- б – на обогащенную пищевую продукцию;
- в – на детское питание.

2. Объектами технического регулирования являются:

- а – пищевая продукция»
- б – процессы производства пищевой продукции, хранения, перервозки, реализации и утилизации;
- в – верно а и б

3. ТР ТС 021/2011 2011 «О безопасности пищевой продукции» не распространяется на:

- а – пищевую продукцию, производимую в домашних условиях;
- б – мясную и молочную продукцию;
- в – хлебобулочные изделия.

4. Технологический контроль - это:

а – процесс производства продукции;

б - контроль продукции (полуфабриката или иного промежуточного продукта) или процессов производства продукции, включая контроль технологических режимов и параметров, осуществляемый во время выполнения или после завершения операции;

в – контроль технологических режимов.

5. Технологический контроль на различных стадиях производственного процесса заключается:

а - в визуальном контроле производственного процесса, персонала, санитарного состояния цеха или рабочего места, оборудования и в контроле при приготовлении промежуточных продуктов;

б - в контроле и регистрации параметров и показателей технологических процессов, процесса мойки оборудования и т.п. и в контроле соблюдения гигиены персонала;

в – верно а и б.

6. Технологический контроль проводят на:

а- рабочих местах лиц, участвующих в технологическом процессе;

б- на рабочем месте мойщика посуды;

в – на рабочем месте приготовления полуфабрикатов.

7 Технические регламенты Таможенного союза утверждаются:

а) решением Комиссии Таможенного союза

б) международным договором Российской Федерации

в) постановлением органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор в странах-участницах Таможенного союза

8. Техническими регламентами Таможенного Союза предусмотрена организация производственного контроля, основанная на принципах:

а) ХАССП;

б) правил торговли

в) ГОСТ

9. Что такое ХАССП:

а- анализ опасностей и ККТ;

б- действие предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия;

в- Система для обеспечения безопасности пищевых продуктов, посредством систематического исследования каждого шага в производственном процессе, начиная от сырья и заканчивая готовым продуктом конечного потребителя.

10. Основная цель системы ХАССП – это:

а) обеспечение безопасности продукта

б) обеспечение качества продукции

в) обеспечение гарантии производства безопасного продукта и повышение управляемости производством

11. Главная задача ХАССП:

а) определить опасность продукта

б) выявление некачественной продукции

в) предотвратить выпуск опасной продукции, вместо того, чтобы констатировать, опасен продукт или нет.

12. На каком этапе производится контроль качества продукта:

а) в процессе работы

б) при поступлении сырья

в) на выходе готовой продукции

13. Критическая контрольная точка (ККТ) – это:

а) Программа обязательных предварительных мероприятий (основные условия и виды деятельности, обеспечивающие безопасность пищевой продукции)

б) Этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором важно осуществить мероприятия с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности.

в) Действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия

14. Корректирующее действие – это:

а) Основное условие и вид деятельности, обеспечивающий безопасность пищевой продукции

б) Подтверждение соответствия установленным требованиям посредством представления объективных свидетельств

в) Действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия.

14. Принципы ХАССП – сколько их всего?:

а) 7

б) 2

в) 4

15. В каком году вступил в силу Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), согласно которому внедрение принципов ХАССП для организаций, участвующих в цепи создания пищевой продукции, становится обязательным?:

а) 2011

б) 2012

16. Каковы внешние преимущества ХАССП:

а) ответственность за пищевую безопасность;

б) преимуществ нет;

в) репутация производителя

17. Расшифровка ХАССП:

а) «Анализ опасных факторов и критические контрольные точки»

б) хорошо апробированная система стандартов производства;

в) оба варианта верны

18. Показатели безопасности обеспечивают:

а) безопасность пищевой продукции при потреблении человеком

б) безопасность сырья

в) безопасность упаковки

19. Идентификация – это:

а) установление соответствия наименования товара, указанного на маркировке или в сопроводительных документах, предъявляемым к нему требованиям;

б) определение качества товара;

в) определение безопасности сырья

20. Продукция, соответствие которой подтверждено требованиям Технических регламентов Таможенного союза, маркируется:

а) знаком соответствия

б) знаком обращения на рынке

в) товарным знаком

#### **Модуль 4 Производственный контроль при организации питания**

1. Производственный лабораторный контроль может осуществляться:
  - а) на производственной лаборатории предприятия
  - б) в любой аттестованной лаборатории
  - в) в любой аккредитованной лаборатории
  
2. Для перевозки определенного вида продуктов (молочные, хлеб, мясо и др.) должен выделяться:
  - а) любой транспорт, вмещающий необходимый объем перевозимых продуктов;
  - б) специальный транспорт с маркировкой в соответствии с перевозимыми продуктами;
  - в) транспорт согласованный с Роспотребнадзором.
  
3. Кузов автотранспорта, используемого для перевозки пищевых продуктов должен:
  - а) иметь влаго- и свето- непроницаемую облицовку;
  - б) иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке;
  - в) специально не оборудуется.
  
4. Как часто проводится санитарный день на предприятиях пищевой промышленности:
  - а) один раз в 15 дней;
  - б) один раз в 10 дней;
  - в) один раз в месяц.
  
5. На что указывает металлический вкус молока:
  - а) на заболевание животных;
  - б) на хранение в ржавой посуде;
  - в) на забродивший силос.
  
6. Вода, используемая при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должна удовлетворять требованиям предъявляемым к:
  - а) питьевой воде;
  - б) морской воде;
  - в) не регламентируется.
  
7. Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть:
  - а) трехсекционные ванны для столовой посуды, для стеклянной посуды и столовых приборов;
  - б) двухсекционные ванны для столовой посуды, трехсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов;
  - в) трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов.
  
8. Температура во время перевозки охлажденных сырого молока или сырых сливок к месту переработки вплоть до начала их переработки не должна превышать:
  - а) 10°C;
  - б) 6 °С;
  - в) 8 °С.
  
9. Программа производственного контроля утверждается (согласовывается):
  - а) Руководителем предприятия
  - б) Руководителем (заместителем руководителя) Управления Роспотребнадзора и руководителем предприятия
  - в) Руководителем (заместителем руководителя) Управления Роспотребнадзора,

руководителями предприятия И профсоюза работников предприятия

10. Соблюдение поточности технологического процесса на пищевых предприятиях означает:

- а) отсутствие встречных потоков сырья и готовой продукции
- б) строгое соблюдение рецептуры, технологии производства продукции
- в) последовательность обработки сырья при изготовлении готовой продукции

11. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности продукции, изготовитель должен:

- а) проводить лабораторные исследования каждой партии пищевой продукции
- б) разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП
- в) разработать Программу производственного контроля и обеспечить её выполнение.

12. Ежедневно перед началом смены в холодном, горячем и кондитерском цехах, а также в организациях, вырабатывающих мягкое мороженое, медработник или другие ответственные лица проводят осмотр:

- а) открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний;
- б) работников на наличие простудных заболеваний;
- в) осмотр не проводят.

13. Основные требования к хранению пищевых продуктов на предприятиях общественного питания:

- а) сырье и готовые продукты должны храниться в отдельных холодильных камерах;
- б) при хранении пищевых продуктов необходимо соблюдать правила товарного соседства и принятой классификации по условиям хранения;
- в) все вышеизложенное.

14. Обязательному гигиеническому обучению подлежат:

- а) работники общественного питания и продовольственной торговли
- б) сотрудники дошкольных учреждений
- в) верно все

15. Температура внутри изделий из котлетной массы при термической кулинарной обработке изделий должна быть не ниже:

- а) 70°C;
- б) 85°C;
- в) не ниже 90°C.

16. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более:

- а) 2-3 ч с момента изготовления;
- б) 6 ч с момента изготовления;
- в) 2-3 ч с момента охлаждения.

17. Источниками кишечных инфекций могут являться:

- а) бактерионосители и больные животные;
- б) больные люди с острыми и хроническими формами заболевания;
- в) оба варианта верны

18. Производственный контроль – это:

- а) текущий контроль, организуемый производителем;
- б) внеплановый контроль в связи с возникновением непредвиденной ситуации;
- в) плановый контроль органов Роспотребнадзора.

19. Ответственность за качество и безопасность вырабатываемой продукции несет:

- а) предприятие-изготовитель
- б) органы по сертификации
- в) органы Роспотребнадзора

20. При обнаружении грызунов на пищевом производстве проводится:

- а) дезинфекция
- б) дератизация
- в) дезинсекция

## 8.2 Итоговая аттестация (тестирование):

1. Под качеством товара понимают:

- а - внешний вид товара;
- б - его соответствие всем требованиям нормативных документов из ФЗ 29 и требованиям потребителей;
- в - мнение специалиста о востребованности товара.

2. Стандартным товаром является тот товар, который:

- а - соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям;
- б - нравится потребителям;
- в - имеет привлекательный внешний вид.

3. Брак – это:

- а - неликвидный товар;
- б - товар непривлекательный;
- в - товар с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному или нескольким показателям.

4. Оценка (подтверждение) соответствия выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза

- а) осуществляется до выпуска ее в обращение
- б) на стадии ее обращения на рынке
- в) при постановке на производство

5. Порядок проведения предварительных и периодических медицинских осмотров, работающих на предприятиях, определяется:

- а) трудовым кодексом Российской Федерации
- б) приказом Минздравсоцразвития России №29н
- в) законом РФ ФЗ -52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

6. В соответствии с положениями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», с 1 июля 2013г. алкогольная продукция:

- а) алкогольная продукция не подлежит государственной регистрации
- б) алкогольная продукция подлежит государственной регистрации
- в) государственная регистрация осуществляется в добровольном порядке

7. Технические регламенты Таможенного союза утверждаются:

- а) решением Комиссии Таможенного союза
- б) международным договором Российской Федерации
- в) постановлением органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор в странах-участницах Таможенного союза

8. Техническими регламентами Таможенного Союза предусмотрена организация производственного контроля, основанная на принципах:

- а) ХАССП;

- б) правил торговли
- в) ГОСТ

9. Что такое ХАССП:

- а- анализ опасностей и ККТ;
- б- действие предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия;
- в- Система для обеспечения безопасности пищевых продуктов, посредством систематического исследования каждого шага в производственном процессе, начиная от сырья и заканчивая готовым продуктом конечного потребителя.

10. Основная цель системы ХАССП – это:

- а) обеспечение безопасности продукта
- б) обеспечение качества продукции
- в) обеспечение гарантии производства безопасного продукта и повышение управляемости производством

11. Программа производственного контроля утверждается (согласовывается):

- а) Руководителем предприятия
- б) Руководителем (заместителем руководителя) Управления Роспотребнадзора и руководителем предприятия
- в) Руководителем (заместителем руководителя) Управления Роспотребнадзора, руководителями предприятия И профсоюза работников предприятия

12. Соблюдение поточности технологического процесса на пищевых предприятиях означает:

- а) отсутствие встречных потоков сырья и готовой продукции
- б) строгое соблюдение рецептуры, технологии производства продукции
- в) последовательность обработки сырья при изготовлении готовой продукции

13. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности продукции, изготовитель должен:

- а) проводить лабораторные исследования каждой партии пищевой продукции
- б) разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП
- в) разработать Программу производственного контроля и обеспечить её выполнение.

14. Ежедневно перед началом смены в холодном, горячем и кондитерском цехах, а также в организациях, вырабатывающих мягкое мороженое, медработник или другие ответственные лица проводят осмотр:

- а) открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний;
- б) работников на наличие простудных заболеваний;
- в) осмотр не проводят.

15. К механической группе технологических процессов обработки пищевых продуктов относятся:

- а- сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, прессование, дозирование, формование;
- б - измельчение, перемешивание, взбивание, прессование;
- в - сортирование, измельчение, перемешивание.

16. К гидромеханической группе технологических процессов обработки пищевых продуктов относятся:

- а – промывание, замачивание, осаждение, фильтрование;
- б - промывание, замачивание;
- в - осаждение, фильтрование;

17. К термической группе технологических процессов обработки пищевых продуктов относятся:

- а- нагревание, охлаждение;
- б-нагревание, охлаждение, выпаривание, конденсация;
- в- выпаривание, конденсация;

18. К биохимической группе технологических процессов обработки пищевых продуктов относятся:

- а- гидролиз, окисление;
- б- окисление, гликолиз;
- в- гидролиз, окисление, гликолиз, брожение;

19. Могут ли в маркировке упакованной пищевой продукции содержаться также дополнительные сведения (о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция, придуманное название пищевой продукции, товарный знак и др.), требования, установленные в ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции?

- а) да
- б) нет

20. Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции проводится в формах:

- а) подтверждения соответствия пищевой продукции декларированием
- б) подтверждения соответствия пищевой продукции сертификацией
- в) выдачей удостоверения о качестве и безопасности пищевой продукции

21. Продукция, соответствие которой подтверждено требованиям Технических регламентов Таможенного союза, маркируется:

- а) знаком соответствия
- б) знаком обращения на рынке
- в) товарным знаком

22. На какие виды продукции распространяется ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:

- а - на все виды пищевой продукции;
- б – на обогащенную пищевую продукцию;
- в – на детское питание.

23. Объектами технического регулирования являются:

- а – пищевая продукция»
- б – процессы производства пищевой продукции, хранения, перервозки, реализации и утилизации;
- в – верно а и б

24. ТР ТС 021/2011 2011 «О безопасности пищевой продукции» не распространяется на:

- а – пищевая продукция, производимая в домашних условиях;
- б – мясную и молочную продукцию;
- в – хлебобулочные изделия.

25. Технологический контроль - это:

- а – процесс производства продукции;
- б - контроль продукции (полуфабриката или иного промежуточного продукта) или процессов производства продукции, включая контроль технологических режимов и параметров, осуществляемый во время выполнения или после завершения операции;

в – контроль технологических режимов.

26. Технологический контроль на различных стадиях производственного процесса заключается:

а - в визуальном контроле производственного процесса, персонала, санитарного состояния цеха или рабочего места, оборудования и в контроле при приготовлении промежуточных продуктов;

б - в контроле и регистрации параметров и показателей технологических процессов, процесса мойки оборудования и т.п. и в контроле соблюдения гигиены персонала;

в – верно а и б.

27. Производственный лабораторный контроль может осуществляться:

а) на производственной лаборатории предприятия

б) в любой аттестованной лаборатории

в) в любой аккредитованной лаборатории

28. Для перевозки определенного вида продуктов (молочные, хлеб, мясо и др.) должен выделяться:

а) любой транспорт, вмещающий необходимый объем перевозимых продуктов;

б) специальный транспорт с маркировкой в соответствии с перевозимыми продуктами;

в) транспорт согласованный с Роспотребнадзором.

29. Кузов автотранспорта, используемого для перевозки пищевых продуктов должен:

а) иметь влаго- и свето- непроницаемую облицовку;

б) иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке;

в) специально не оборудуется.

30. Как часто проводится санитарный день на предприятиях пищевой промышленности:

а) один раз в 15 дней;

б) один раз в 10 дней;

в) один раз в месяц.