

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 08.02.2024 11:12:32

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e59108031227e81add207cbee4149f2098d7a

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Агротехнологический факультет

ОПОП по направлению подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП

Коновалов С.А.

«23» июня 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан

Гайвас А.А.

«23» июня 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

Б1.О.25 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции

Направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Обеспечивающая преподавание дисциплины
кафедра -

продуктов питания и пищевой
биотехнологии

Разработчик (и) РП:

канд. техн. наук, доцент

А.Л. Вебер

Внутренние эксперты:

Председатель МК,
канд. биол. наук, доцент

О.Н. Лазарева

Начальник управления информационных
технологий

П.И. Ревякин

Заведующий методическим отделом УМУ

Г.А. Горелкина

Директор НСХБ

И.М. Демчукова

Омск 2021

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения дисциплины в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утверждённый приказом Министерства науки и высшего образования от 17 августа 2020 г. № 1041;
- примерная программа учебной дисциплины¹;
- основная профессиональная образовательная программа подготовки магистра, по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является дисциплиной обязательной для изучения.

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п. 9 рабочей программы.

2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП

2.1 Процесс изучения дисциплины в целом направлен на подготовку обучающегося к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: технологический, организационно-управленческий, проектный, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО университета, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

Цель дисциплины: формирование базовых теоретических знаний и практических профессиональных навыков в области управления качеством и безопасностью пищевых продуктов

2.1 Перечень компетенций формируемых в результате освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ИД-1 _{опк-4} Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции	- основные инструменты для обработки текущей производственной информации	- на примере конкретных ситуаций применять методы анализа контроля качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственно го сырья	- самостоятельного применения полученных знаний и принятия решения для конкретных производственных задач, с целью повышения качества готового продукта, а также построения и функционирования отдельных элементов системы менеджмента безопасности
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства	ИД-2 _{пк-1} Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в	Знать требования нормативно технологической документации при работе с подразделениям и производственн	Уметь с помощью нормативной и технической документации разрабатывать: эффективные решения необходимые для выпуска	владеть навыками анализа необходимых для контроля за деятельностью предприятия и разработки мероприятий для эффективной системы

¹ В случае отсутствия примерной программы данный пункт не прописывается.

	продукции из растительного сырья	производственно м процессе	ых предприятий для обеспечения качества производимой продукции	биологически безопасной продукции	менеджмента безопасности
		ИД-5 Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	ПК-1 основные принципы для разработки, внедрения и развития результативной и эффективной системы менеджмента безопасности пищевой продукции	- на примере конкретных ситуаций использовать принципы системы менеджмента качества и безопасности направленных на сокращение расхода материалов, снижение трудоемкости, повышение производительнос ти труда и снижения рисков	- основными принципами, которые гарантируют экологическую безопасность продуктов питания для потребителя, а также обеспечивают необходимое и стабильное качество выпускаемой продукции

2.3 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
ОПК-4	ИД-1 _{ОПК-4} .	Полнота знаний	основные инструменты для обработки текущей производственной информации	Не знает требований государственного регулирования в области обеспечения качества и безопасности сырья и готовой продукции; требований производственной деятельности предприятия;	Знаком с нормативно законодательной базой в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов	Знает содержание, технических регламентов и стандартов. нормативно правовых актов для обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов	Знает правовые рамки и подходы для регулирования пищевой безопасности и качества ,	Собеседование Тестирование презентация
		Наличие умений	на примере конкретных ситуаций применять методы анализа контроля качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья	Не умеет осуществлять контроль качества сырья и готовой продукции, анализировать и интерпретировать данные полученные от контроля качества готовой продукции;	Умеет проводить контроль продукции, процесса, оборудования, составлять необходимый лабораторный регламент	Умеет проводить контроль, анализировать опасности пищевых продуктов и продовольственного сырья	Умеет проводить контроль, анализировать опасности и определять их приемлемый уровень.	
		Наличие навыков (владение опытом)	самостоятельного применения полученных знаний и принятия решения	Не владеет навыками организации работ по разработке элементов системы менеджмента	Владеет навыками выбора (элементов) по управлению опасностями на	Владеет навыками разработки отдельных элементов по управлению	Уверенно владеет навыками применения теоретических	

			для конкретных производственных задач, с целью повышения качества готового продукта, а также построения и функционирования отдельных элементов системы менеджмента безопасности	безопасности, направленных на повышение качества продукции.	предприятии.	опасностями.	знаний и анализа для планирования постоянного улучшения качества продукции.. Умеет анализировать и интерпретировать информацию, предлагать элементы направленные на улучшения производства.	
ПК-1	ИД-2 _{ПК-1}	Полнота знаний	Знает требования нормативно технической документации при работе с подразделениями производственных предприятий для обеспечения качества производимой продукции	Не знает систем менеджмента безопасности, нормативно законодательную базу государственного регулирования в области обеспечения качества и безопасности сырья и готовой продукции.	Знаком с назначением, содержанием, нормативно правовых актов, технических регламентов, стандартов и др. документов необходимых для обеспечения качества и безопасности сырья и пищевых продуктов.	Знает нормативно законодательную базу в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов . Способен, ориентируясь на основные направления современного обучения и используя отличные предметные знания определять и разрабатывать ключевые элементы ХАССП и СМБПП.	Знает меры государственного регулирования производства безопасности продукции.	Собеседование Тестирование презентация
		Наличие умений	Умеет с помощью нормативной и технической документации разрабатывать: эффективные решения необходимые для выпуска биологически безопасной продукции	Не умеет разрабатывать и принимать участие в разработки и реализации мероприятий (решений) направленных на повышение эффективности производства биологически безопасной продукции	Знает процесс определения рисков и опасностей, которыми необходимо управлять в требуемой мере.	Умеет идентифицировать опасности и риски (продукции, процесса, производства) угрожающих безопасности пищевой продукции	Умеет анализировать и интерпретировать отечественные и зарубежные руководства по качеству и безопасности направленные на снижения опасностей и рисков в пищевой промышленности и предлагать конкретный план мероприятий (элементы) направленный на снижение выявленных	

			Наличие навыков (владение опытом)	владеть навыками анализа необходимых для контроля за деятельностью предприятия и разработки мероприятий для эффективной системы менеджмента безопасности	Не владеет навыками организации работ по разработке элементов системы менеджмента безопасности, направленных на повышения качества продукции.	Владеет основными принципами построения СМБПП	Может оценить мероприятия (элементы) по управлению СМБПП;	Уверенно владеет навыками применения теоретических знаний и анализа, способен формулировать задачи и предложения с целью разработки рекомендаций направленных на улучшение СМБПП	
	ИД-5 _{ПК-1}	Полнота знаний	основные принципы для разработки, внедрения и развития результативной и эффективной системы менеджмента безопасности пищевой продукции	Не знает основные принципы планирования и производства безопасной продукции	Знает общие требований к ключевым элементам системы менеджмента безопасности позволяющим обеспечить безопасность пищевой продукции, а также важнейшие характеристики управленческой и предпринимательской деятельности.	Знает особенности пищевой промышленности как отрасли национальной экономики, специфику использования сырья, систему управления рисками. Знает основные принципы построения системы менеджмента безопасности применимые к пищевому предприятию.	Знает мероприятия направленные на улучшения системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Знает принципы комплексного подхода для создания системы менеджмента качества продукции и услуг на предприятии	Собеседование Тестирование презентация	
		Наличие умений	на примере конкретных ситуаций использовать принципы системы менеджмента качества и безопасности направленных на сокращение расхода материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда и снижения рисков	Не владеет навыками анализа и интерпретации в целом; Не владеет навыками определения обобщенных показателей эффективности производства	Умеет анализировать и интерпретировать данные с целью разработки мероприятий направленных на производство безопасной продукции	Знаком с · оценкой рыночных возможностей продукции и предприятия, методикой выявления ККТ и КТ и т.д. Умеет анализировать и методически организовать систему менеджмента безопасности;	Умеет анализировать данные, формулировать задачи способные обеспечить рост предприятия. Умеет анализировать, интерпретировать и формулировать предложения по поддержки возможностей для развития государственно-частного партнёрства. Уверенно владеет навыками разработки ППУ,		

							ОППУ, СТО и других ключевых элементов системы менеджмента безопасности	
		Наличие навыков (владение опытом)	основными принципами, которые гарантируют экологическую безопасность продуктов питания для потребителя, а также обеспечивают необходимое и стабильное качество выпускаемой продукции	Не владеет принципами, которые гарантируют безопасность продуктов питания для потребителя, а также обеспечивают необходимое и стабильное качество выпускаемой продукции	Фрагментарно владеет навыками по организации эффективного безопасного производства	Владеет навыками разработки основной документации организационно- правового , управленческого и предпринимательского характера. Владеет навыками применения и оценки эффективности и степени подготовленности инновационных технологий способных повысить эффективность производства и снизить риски.	Уверенно владеет навыками применения теоретических знаний направленных на формирование устойчивого имиджа предприятия Владеет навыками предложений по совершенствованию действующей системы менеджмента безопасности	

2.4 Логические и содержательные взаимосвязи дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

Дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной учебной дисциплины			
Индекс и наименование	Перечень требований, сформированным в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)	Индекс и наименование дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Индекс и наименование дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Б1.О.16 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	-знать санитарно-гигиенические требования: к проектированию, строительству и содержанию предприятий пищевой промышленности, к качеству пищевых продуктов и технологическим процессам производства, хранению и реализации готовой продукции; -уметь определять эпидемиологическую роль пищи и продуктов питания, значение соблюдения санитарно-гигиенических правил на предприятиях пищевой промышленности, -владеть теоретическими основами и санитарно-гигиеническими нормативными документами, навыками гигиенических подходов к организационным и технологическим проблемам питания	Б2.О.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	Б1.О.24 Экономика и управление предприятием
Б1.В.ДВ.07.01 Физико-химические основы производства продуктов питания из растительного сырья	-знать санитарно-гигиенические требования, методы определения качества пищевых продуктов,	X	Б1.О.23 Системы управления технологическими процессами

	основного и вспомогательного сырья; -уметь использовать качественные и количественные методы характеризующие свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции , •-владеть теоретическими основами и санитарно-гигиеническими нормативными документами, навыками гигиенических подходов к организационным и технологическим проблемам питания.		
Б1.В.ДВ.06.01 Биотехнологические основы производства хлебобулочных изделий	-знать основные технологические операция, режимы, основное и вспомогательное сырьё; -уметь составлять схему технологических операций; - владеть теоретическими основами и санитарно-гигиеническими нормативными документами, навыками гигиенических подходов к организационным и технологическим проблемам питания	X	Б1.В.04 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ДВ.05.01 Технология мучных кондитерских изделий	-знать основные технологические операция, режимы, основное и вспомогательное сырьё; -уметь составлять схему технологических операций; - владеть теоретическими основами и санитарно-гигиеническими нормативными	X	Б1.В.ДВ.02.01 Управление качеством

	документами, навыками гигиенических подходов к организационным и технологическим проблемам питания		
X	X	X	Б1.В.ДВ.04.01 Компьютерные технологии в проектировании предприятий отрасли
X	X	X	Б1.О.30 Проектная деятельность
X	X	X	Б1.В.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

2.5 Формы методических взаимосвязей дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

В рамках методической работы применяются следующие формы методических взаимосвязей:

- учёт содержания предшествующих дисциплин при формировании рабочей программы последующей дисциплины,
- согласование рабочей программы предшествующей дисциплины ведущим преподавателем последующей дисциплины;
- совместное обсуждение ведущими преподавателями предшествующей и последующей дисциплин результатов входного тестирования по последующей дисциплине;
- участие ведущего преподавателя последующей дисциплины в процедуре приёма дифференцированного зачета по предыдущей.

2.6 Социально-воспитательный компонент дисциплины

В условиях созданной вузом социокультурной среды в результате изучения дисциплины: формируются мировоззрение и ценностные ориентации обучающихся; интеллектуальные умения, научное мышление; способность использовать полученные ранее знания, умения, навыки, развитие творческих начал.

Воспитательные задачи реализуются в процессе общения преподавателя с обучающимися, в использовании активных методов обучения, побуждающих обучающихся проявить себя в совместной деятельности, принять оценочное решение. Коллективные виды деятельности способствуют приобретению навыков работы в коллективе, умения управления коллективом. Самостоятельная работа способствует выработке у обучающихся способности принимать решение и навыков самоконтроля.

Через связь с НИРС, осуществляемой во внеучебное время, социально-воспитательный компонент ориентирован на:

- 1) адаптацию и встраивание обучающихся в общественную жизнь ВУЗа, укрепление межличностных связей и уверенности в правильности выбранной профессии;
- 2) проведение систематической и целенаправленной профориентационной работы, формирование творческого, сознательного отношения к труду;
- 3) формирование общекультурных компетенций, укрепление личных и групповых ценностей, общественных ценностей, ценности непрерывного образования;
- 4) гражданско-правовое воспитание личности;
- 5) патриотическое воспитание обучающихся, формирование модели профессиональной этики, культуры экономического мышления, делового общения.

Объединение элементов образовательной и воспитательной составляющей дисциплины способствует формированию общекультурных компетенций выпускников, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается в ___7___ семестре (-ах) ___4___ курса.
Продолжительность семестра (-ов) 23 4/6 недель.

Вид учебной работы	Трудовоемкость, час			
	семестр, курс*			
	очная		заочная форма	
	№7 сем.	№ сем.	№ 4 курса	№ курса
1. Аудиторные занятия, всего	88		16	
- лекции	20		4	
- практические занятия (включая семинары)	34		4	
- лабораторные работы				
- консультации	34		8	
2. Внеаудиторная академическая работа	56		124	
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:	12		30	
Выполнение и сдача/защита индивидуального задания в виде**				
- презентации	12		30	
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	15		22	
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	15		62	
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):	14		10	
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины			4	
ОБЩАЯ трудовоемкость дисциплины:	Часы	144	144	
	Зачетные единицы	4	4	

Примечание:
* – **семестр** – для очной и очно-заочной формы обучения, **курс** – для заочной формы обучения;
** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Укрупненная содержательная структура дисциплины и общая схема ее реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела учебной дисциплины. Укрупнённые темы раздела		Трудовоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.							формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
		Общая	Аудиторная работа					ВАРС			
			всего	лекции	занятия			всего			Фиксированные виды
					практические (всех форм)	лабора- торные	консультаци				
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Очная форма обучения											
1	Система обеспечения безопасности и качества	36	20	4	6		10	18	4	Тестирование	ОПК-4 ПК-1
	1.1 Основные системы обеспечения безопасности и качества продуктов питания										
	1.2 Концепция национальной политики России в области качества продукции и услуг										
2	Системы менеджмента качества	42	22	6	4		12	18	4	Тестирование	ОПК-4 ПК-1
	2.1 Становление и развитие систем менеджмента качества и безопасности										
	2.2 Системы менеджмента качества на основе МС ИСО серии 9000										

	2.3 Отраслевые и интегрированные системы менеджмента качества										
3	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	66	46	10	24	12	20	4	Тестирование	ОПК-4 ПК-1	
	3.1 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции										
	3.2. Планирование и производство безопасной продукции.										
	Промежуточная аттестация								зачет		
Итого по учебной дисциплине		144	88	20	34	0	34	56	12		
	Заочная форма обучения										
1	Система обеспечения безопасности и качества	45	4	1	1		2	40	10	Отчет о проделанной работе	ОПК-4 ПК-1
	1.1 Особенности интегрированных систем менеджмента										
	1.2 Концепция национальной политики России в области качества продукции и услуг										
	1.3 Основные системы обеспечения безопасности и качества продуктов питания										
2	Системы менеджмента качества	48	5	1	1		3	42	10	Отчет о проделанной работе	ОПК-4 ПК-1
	2.1 Становление и развитие систем менеджмента качества и безопасности										
	2.2 Системы менеджмента качества на основе МС ИСО серии 9000										
	2.3 Отраслевые и интегрированные системы менеджмента качества										
3	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	47	7	2	2	0	3	42	10	Отчет о проделанной работе	ОПК-4 ПК-1
	3.1 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции										
	3. 2 Планирование и производство безопасной продукции.										
	Промежуточная аттестация	4								зачет	
Итого по учебной дисциплине		144	16	4	4	0	8	124	30		

4.2 Лекционный курс.
Примерный тематический план чтения лекций по разделам дисциплины

Номер		Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения
раздела	лекции		Очная форма	Заочная форма	
1	1-2	Тема: Системы обеспечения безопасности и качества	2	1	Информационная лекция
		1) Основные системы обеспечения безопасности и качества продуктов питания.			Лекция-пресс-конференция
		2) Политика в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	2		
2	3-5	Тема: Системы менеджмента качества	6	1	Информационная лекция
		1) Становление и развитие систем менеджмента качества и безопасности			
		2) Системы менеджмента качества на основе МС ИСО серии 9000			

		3)Отраслевые и интегрированные системы менеджмента качества			
		4) Процессы жизненного цикла продукции. Факторы, влияющие на качество пищевой продукции. Планирование систем менеджмента качества пищевой продукции.			
3	6	Тема: Система менеджмента безопасности пищевой продукции	2	2	Информационная лекция Лекция-беседа
		1). Общие требования стандарта ИСО 22000.			
		2)Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к документации. Специализированные документы системы ХАССП. Разработка плана ХАССП			
	7	Тема: Планирование и производство безопасной продукции.	2		Информационная лекция Лекция-визуализация
		1) Анализ опасностей.			
		2) Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей.			
		3) Идентификация опасностей и определение их приемлемых уровней			
		4) Выбор и оценка мероприятий по управлению.			
	8	Тема: Планирование и производство безопасной продукции.	2		Информационная лекция Проблемная лекция
		1) Планирование и управление на операционном уровне.			
		2) Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ).			
	9	3) Готовность к чрезвычайным ситуациям и реагирование на них.	2		Лекция-провокация
		Тема: Планирование и производство безопасной продукции.			
		1) Актуализация предварительной информации и документации, являющихся основой ПОПМ и плана управления опасностями.			
		2) Планирование верификации. Система прослеживания.			
	10	3) Управление несоответствиями продукта и процесса. Коррекции. Корректирующие действия. Обращение с потенциально опасными продуктами. Изъятие/отзыв.	2		Информационная лекция Лекция-конференция
		4). Оценка результатов деятельности. Валидация комбинаций мероприятий по контролю. Управление мониторингом и измерениями. Верификация системы менеджмента безопасности пищевой продукции.			
		Тема: Улучшение.			
			1) Постоянное улучшение.		
		2) Актуализация системы менеджмента безопасности пищевой продукции.			
Общая трудоёмкость лекционного курса			20	4	X
Всего лекций по учебной дисциплине:		Час	Из них в интерактивной форме:		Час
- очная форма обучения		20	- очная форма обучения		20
- заочная форма обучения		4	- заочная форма обучения		2

**4.3 Примерный тематический план практических занятий
по разделам дисциплины**

№ раздела (модуля)	занятия	Тема занятия / Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)	Трудоёмкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы	Связь занятия с ВАРС*
			очная форма	Заочная форма		
1	1	Тема семинара №1: Требования к содержанию комплексных мероприятий направленных на поддержания гигиенической среды по всей цепи производства продуктов питания	4	1	Защита форме презентации	ОСП
	2	1) Содержание конкретных элементов и подэлементов международного стандарта GMP (Good Manufacturing Practice «Надлежащая производственная практика»); 2) Разработка управляющих документов (Разработка программы предварительных условий)				
	3	Тема семинара №2: Политика в области качества и безопасности продукции	2	-	Защита в форме презентации	ОСП
2	4,5	Тема практического занятия №1: Разработка пилотного проекта СМК на пищевом предприятии	4	1	Отчет о проделанной работе	УЗ СРС
3	6	Тема практического занятия №2: Международный стандарт ИСО 9001-2000. Изучение требований стандарта	2	-	Отчет о проделанной работе	ПР СРС
	7,8,9	Тема семинара №3: Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции	6	-	Защита в форме презентации	ОСП
		1) Принципы и практически шаги внедрения системы НАССР				
		2) Назначение производственных программ обязательных предварительных мероприятий				
		3) Виды опасностей, связанные с производством, реализацией пищевой продукцией				
		4) Создание интегрированной системы менеджмента, включающей требования международных стандартов				
		5) Обзор современных тенденций в области менеджмента качества и безопасности пищевой продукции				
	10,11	Тема практического занятия №3: Изучение структуры нормативного документа «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»	4	-	Отчет о проделанной работе	УЗ СРС
	12	Тема практического занятия №4: «Определение жизненного цикла продукции. Петля качества»	2	1	Отчет в форме презентации	ПР СРС
	13	Тема практического занятия №5: «Построение блок-схемы для реализации безопасного продукта».	2	1	Отчет в форме презентации	УЗ СРС
	14,15	Тема практического занятия №6: «Анализ	4	-	Отчет в форме	ПР

		опасностей и опасных факторов по стадиям процесса. Применение диаграммы - Дерево принятий решений»			презентации	СРС
	16,17	Тема практического занятия №7: «Оценка рисков и определение мер по контролю. Построение диаграммы анализа рисков»	4	-	Отчет в форме презентации	УЗ СРС
Всего практических занятий по учебной дисциплине:			час	Из них в интерактивной форме:		час
- очная форма обучения			34	- очная форма обучения		34
- заочная форма обучения			4	- заочная форма обучения		4
В том числе в формате семинарских занятий:						
- очная форма обучения			12			
- заочная форма обучения			1			
* Условные обозначения: ОСП – предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; УЗ СРС – на занятии выдается задание на конкретную ВАРС; ПР СРС – занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимся конкретной ВАРС.						
** в т.ч. при использовании материалов МООК «Название», название ВУЗа-разработчика, название платформы и ссылка на курс (с указанием даты последнего обращения) (заполняется в случае осуществления образовательного процесса с использованием массовых открытых онлайн-курсов (МООК) по подмодели 3 «МООК как элемент активации обучения в аудитории на основе предварительного самостоятельного изучения»)						
Примечания: - материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6; - обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.						

4.5 Консультации.

Консультации являются одной из форм руководства работой студентов и оказания им помощи в изучении учебного материала. Они проводятся регулярно в процессе всего периода обучения.

5 ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ

5.1.2 Выполнение и сдача электронной презентации

5.1.2.1 Место электронной презентации в структуре дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением электронной презентации		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения электронной презентации
№	Наименование	
1	Система обеспечения безопасности и качества	ОПК-4, ПК-1
2	Системы менеджмента качества	ОПК-4, ПК-1
3	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	ОПК-4, ПК-1

5.1.2.2 Перечень примерных тем электронной презентации

1. Роль и значение системы менеджмента безопасности в системе управления предприятием.
2. Оценка эффективности управления качеством.
3. Роль человеческих ресурсов в программе СМК (компетентность, осведомленность, обучение).
4. Системы экологического менеджмента. Нормативное обеспечение СЭМ в России.
5. Системы сенсорной оценки качества продуктов питания. Стратегическое значение сенсорных исследований для предприятий продуктов питания.
6. Система менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБ).
7. Связь СМБ с другими системами.
8. История создания и развития системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
9. Эволюция отечественных систем качества и безопасности.

10. Планирование и производство безопасной продукции. Программы обязательных предварительных мероприятий.
11. Планирование и производство безопасной продукции. Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей.
12. Разработка плана ХАССП для пищевых предприятий.
13. Современные концепции, методы и подходы, направленные на качество продукции и конкурентоспособность предприятия.
14. Инновационные методы для борьбы с факторами потери качества и безопасности в пищевой промышленности.
15. Интегрированные системы менеджмента для предприятий пищевой промышленности (объединение требований различных систем менеджмента).
16. Нормативно техническая база позволяющая обеспечить качество и безопасность продуктов питания.
17. Научные основы обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов.
18. Концепция обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов.
19. Обзор современных тенденций в области менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.
20. Менеджмент процессов-базис интегрированной системы менеджмента.
21. Международная стандартизация в области менеджмента безопасности и качества пищевой продукции
22. Элементы системы менеджмента OH&S.

Тема электронной презентации выбирается студентом из предложенного преподавателем списка. Презентация подготавливается студентом индивидуально на основе самостоятельной проработки рекомендованной преподавателем и самостоятельно подобранной основной и дополнительной учебной литературы по теме электронной презентации предполагается речевое сопровождение в виде доклада.

При аттестации студента по итогам его работы над электронной презентацией, руководителем используется критерии оценки качества процесса подготовки презентации / доклада, критерии оценки содержания презентации / доклада, критерии оценки формирования презентации / доклада, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии.

1. Критерии оценки содержания презентации

- степень раскрытия темы;
- самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
- глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследований;
- качество анализа объекта и предмета исследований;
- проработка литературы при написании презентации

2. Критерии оценки оформления презентации.

- логика и стиль изложения;
- структура и содержание введения и заключения;
- объем и качество выполнения иллюстрированного материала;
- качество ссылок;
- качество списка литературы;
- общий уровень грамотности изложения;
- качество создания слайдов.

3. Критерии оценки качества подготовки презентации:

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения презентации, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении презентации, находить оптимальные способы их решения;
- дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки презентации;
- способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. Критерии оценки участия студента в контрольно- оценочном мероприятии:

- способность и умение публичного выступления с докладом в форме электронной презентации;
- способность грамотно отвечать на вопросы.

5.1.2.3 Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации

1. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации – см. Приложение 6.

2. Обеспечение процесса выполнения электронной презентации учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ:

- оценка "зачтено" выставляется обучающемуся, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает предложенную тему презентации: дает определение основным понятиям с позиции различных авторов, приводит различные методы, классификацию, грамотно и четко излагает выводы, соблюдает регламент;
- оценка "не зачтено" выставляется обучающемуся, если при ответе отсутствует логика изложения, обучающийся не выделяет основные понятия, методы, классификацию.

5.1.2.4 Типовые контрольные задания

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций представлены в Приложении 9 «Фонд оценочных средств по дисциплине (полная версия)».

5.2 Самостоятельное изучение тем

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/ вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час.	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
Очная форма обучения			
1	Понятие о системах качества и менеджмента безопасности. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов. Экспертные методы решения проблем качества.	2	тестирование
1	Цели и задачи систем качества и безопасности	2	
2	Концепция национальной политики России в области качества и безопасности продукции. Развитие международных программ по гигиене пищевых продуктов. Европейские системы контроля безопасности продуктов питания. «Кодекс Алиментариус». Директива ЕС № 94/93 «О гигиене пищевых продуктов». «Белая книга по безопасности пищевых продуктов», директива 94/356/ЕС. Рекомендации относительно применения системы ХАССП. Современное представление о безопасности пищевой продукции. Проблемы безопасности и сохранности продовольствия. Системы гигиены и санитарии. Директива ЕС № 93/43, требования СанПиН 2.3.2 1078 -01, требования ГОСТ Р 51705.1. Цели внедрения и сертификации систем качества ХАССП. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 в ред. от 25.11.2006 г. «О защите прав потребителей». Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ в ред. от 30.12.2006 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ в ред. от 30.12.2006 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».	2	тестирование
	Показатели качества. Квалиметрические методы определения показателей качества	2	
3	Планирование верификации	2	тестирование
	Идентификация потенциального риска или рисков. Стадии жизненного цикла продукции. Условия возникновения потенциального риска. Установления мер контроля. Основные опасные факторы и предупреждающие действия. Критические контрольные точки, пределы. Проблемы при внедрении системы ХАССП. Алгоритм внедрения системы ХАССП на предприятии пищевой промышленности.	2	тестирование
	Актуализация предварительной информации и документации, являющихся основой программ обязательных предварительных мероприятий и плана ХАССП	2	тестирование
	Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них. Анализ руководства	1	тестирование

Заочная форма обучения			
1	Понятие о системах качества и менеджмента безопасности. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов. Экспертные методы решения проблем качества.	7	тестирование
1	Цели и задачи систем качества и безопасности		
2	Концепция национальной политики России в области качества и безопасности продукции. Развитие международных программ по гигиене пищевых продуктов. Европейские системы контроля безопасности продуктов питания. «Кодекс Алиментариус». Директива ЕС № 94/93 «О гигиене пищевых продуктов». «Белая книга по безопасности пищевых продуктов», директива 94/356/ЕС. Рекомендации относительно применения системы ХАССП. Современное представление о безопасности пищевой продукции. Проблемы безопасности и сохранности продовольствия. Системы гигиены и санитарии. Директива ЕС № 93/43, требования СанПиН 2.3.2 1078 -01, требования ГОСТ Р 51705.1. Цели внедрения и сертификации систем качества ХАССП. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 в ред. от 25.11.2006 г. «О защите прав потребителей». Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ в ред. от 30.12.2006 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ в ред. от 30.12.2006 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Показатели качества. Квалиметрические методы определения показателей качества	8	тестирование
3	Планирование верификации Идентификация потенциального риска или рисков. Стадии жизненного цикла продукции. Условия возникновения потенциального риска. Установления мер контроля. Основные опасные факторы и предупреждающие действия. Критические контрольные точки, пределы. Проблемы при внедрении системы ХАССП. Алгоритм внедрения системы ХАССП на предприятии пищевой промышленности. Актуализация предварительной информации и документации, являющихся основой программ обязательных предварительных мероприятий и плана ХАССП Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них. Анализ руководства	7	тестирование
Примечание: - учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1-4.			

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся ответил на вопросы на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, прошел собеседование (тестирование).

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не ответил на вопросы, на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, не прошел собеседование (тестирование).

5.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям (кроме контрольных занятий)

Занятий, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час
Очная / очно-заочная форма обучения				
Семинарские занятия	Подготовка по темам семинарских занятий	План семинарских занятий; Задания преподавателя, выдаваемые в конце предыдущего занятия	1.Изучение теоретического материала по темам семинарского занятия. 2.Изучение учебной литературы, нормативных документов, интернет-ресурсов по темам семинарского занятия. Подготовка по вопросам для самопроверки. 3. На занятии студент демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа с представлением презентации. 4. Демонстрация знаний в форме устного ответа.	15
Заочная форма обучения				
Семинарские занятия	Подготовка по темам семинарских занятий	План семинарских занятий; Задания преподавателя, выдаваемые в конце предыдущего занятия	1.Изучение теоретического материала по темам семинарского занятия. 2.Изучение учебной литературы, нормативных документов, интернет-ресурсов по темам семинарского занятия. Подготовка по вопросам для самопроверки. 3. На занятии студент демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа с представлением презентации. 4. Демонстрация знаний в форме устного ответа.	62

**5.4 Самоподготовка и участие
в контрольно-оценочных учебных мероприятиях (работах) проводимых в рамках текущего контроля
освоения дисциплины**

Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
1	2	3	4
Очная форма обучения			
Собеседование	Фронтальный	Знание технологических, биохимических основ	1
Опрос	Опрос перед практическим занятием	По результатам изучения разделов №1-7	3
Тест	Фронтальный	По результатам изучения разделов №1-7	10
Заочная форма обучения			
Собеседование	Фронтальный	Знание технологических, биохимических основ	1
Опрос	Опрос перед практическим занятием	По результатам изучения разделов №1-7	2
Тест	Фронтальный	По результатам изучения разделов №1-7	7

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «**зачтено**» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельно изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.
- оценка «**не зачтено**» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельно изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

6 ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	дифференцированный зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

7 ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1 Библиотечное, информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Организационно-методическим ядром УМК являются:

- полная версия рабочей программы учебной дисциплины с внутренними приложениями №№ 1-3, 5, 6, 8;
- фонд оценочных средств по ней ФОС (Приложение 9);
- методические рекомендации для обучающихся по изучению дисциплины и прохождению контрольно-оценочных мероприятий (Приложение 4);
- методические рекомендации преподавателям по дисциплине (Приложение 7).

В состав учебно-методического комплекса в обязательном порядке также входят перечисленные в Приложениях 1 и 2 источники учебной и учебно-методической информации, учебные ресурсы и средства наглядности.

Приложения 1 и 2 к настоящему учебно-программному документу в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

7.2 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для преподавания и изучения дисциплины, представлены в Приложении 5. Данное приложение в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года.

7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.4. Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

7.5 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по дисциплине представлены в Приложении 8, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.6. Обеспечение учебного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае необходимости:

- предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- учебно-методические материалы для самостоятельной работы, оценочные средства выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей;
- разрешается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями (эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства).
- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. Для разъяснения отдельных

вопросов изучаемой дисциплины преподавателями дополнительно проводятся индивидуальные консультации, в том числе с использованием сети Интернет.

7.7 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации программы дисциплины могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучающимся обеспечивается доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочей программе. В информационно-образовательной среде университета в рамках дисциплин создается электронный обучающий курс, содержащий учебно-методические, теоретические материалы, информационные материалы для самостоятельной работы.

8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
рабочей программы дисциплины Б1.О.25 Системы менеджмента безопасности пищевой
продукции
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

1. Рассмотрена и одобрена:	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 9 от 20.05.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент	 С.А. Коновалов
б) На заседании методической комиссии по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья; протокол № 11 от 24.05.2021 Председатель МКН – 19.03.02, канд. биол. наук, доцент	 О.Н. Лазарева
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:	
Инженер-технолог ОАО «Сибирский хлеб», г. Омск	 Н.В. Дрокина
3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:	



**9. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
представлены в приложении 10.**

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. — 2-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К ^о », 2020. - 334 с. - ISBN 978-5-394-03562-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1093433 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Вебер, А. Л. Система менеджмента безопасности пищевой продукции : учебное пособие / А. Л. Вебер. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 172 с. — ISBN 978-5-89764-610-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/136143 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Аристов, О. В. Управление качеством : учебник / О. В. Аристов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 224 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-016093-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1356164 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Демакова, Е. А. Система мониторинга и управления безопасностью продукции : монография / Е. А. Демакова ; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск, 2011. - 158 с. - ISBN 978-5-98153-162-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/422536 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Марер, В. Е. Управление качеством : учебное пособие / В.Е. Марер. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-004764-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1052442 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебник / Л. П. Нилова. - 2-е изд. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 448 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-004440-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1003246 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Пищевая промышленность : научно-производственный журнал - Москва : Пищевая промышленность, 1930 -	НСХБ
Хранение и переработка сельхозсырья : теоретический журнал / Рос. акад. с.-х. наук. - Москва : Пищевая промышленность, 1993 -	НСХБ
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. - Москва : ИНФРА-М, 2002. - 216 с. - (Торговля и общественное питание. Вып. 7). - ISBN 5-16-001184-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/54652 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Австриевских, А. Н. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности : учебник / А. Н. Австриевских, В. М. Кан-тере, И. В. Сурков, Е. О. Ермолаева. - 2-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 268 с. - ISBN 978-5-379-00088-2. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785379000882.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Рожков, В. Н. Управление качеством [Текст] : учеб. для вузов / В. Н. Рожков. - Москва : ФОРУМ, 2012. - 336 с. - ISBN 978-5-91134-610-2	НСХБ
Качество и безопасность пищевых продуктов [Текст] : норматив. база : образцы док. - Москва : Книга-сервис, 2003. - 64 с. - ISBN 5-94909-229-5.	НСХБ
О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст] : федер. закон. - Москва : ИНФРА-М, 2001. - 27 с. - ISBN 5-16-000372-X	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM		http://znanium.com
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»		http://e.lanbook.com
ЭБС «Электронная библиотека технического ВУЗа» («Консультант студента»)		http://www.studentlibrary.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Вебер А.Л.	Система менеджмента безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Л. Вебер. - Электрон. текстовые дан. - Омск : Омский ГАУ, 2017. - 172	НСХБ
Вебер А.Л., Казыдуб Н.Г.	Система качества пищевых отраслей (принципы ХАССП): учеб. пособие / А.Л. Вебер, Н.Г. Казыдуб. - Омск: Полиграфический центр КАН.- 2016. - 105 с.	НСХБ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине**

1. Учебно-методическая литература			
Автор, наименование, выходные данные			Доступ
2. Учебно-методические разработки на правах рукописи			
Автор(ы)	Наименование		Доступ
3. Учебные ресурсы открытого доступа (МООК)			
Наименование МООК	Платформа	ВУЗ разработчик	Доступ (ссылка на МООК, дата последнего обращения)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по освоению дисциплины
представлены отдельным документом**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программного продукта (ПП)		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
Пакет офисных программ		Лекции, самостоятельная работа студента
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы		Доступ
Свободная энциклопедия Википедия		http://ru.wikipedia.org/wiki/
Справочная правовая система КонсультантПлюс		http://www.consultant.ru , локальная сеть университета
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
Компьютерные классы с выходом в интернет	ПК, комплект мультимедийного оборудования	самостоятельная работа студента
4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
ИОС ОмГАУ-Moodle	http://do.omgau.org	Самостоятельная работа студента

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Наименование объекта	Оснащенность объекта
Учебная аудитория лекционного типа, семинарских и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная. Демонстрационное оборудование: стационарное мультимедийное оборудование, переносной ноутбук
Учебная аудитория лекционного типа, семинарских и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная. Демонстрационное оборудование: переносное мультимедийное оборудование

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ по дисциплине

1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ РАБОТЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формы организации учебной деятельности по дисциплине: Б1.О.25 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции» У студентов ведутся лекционные занятия, практические занятия в интерактивной форме.

В ходе изучения дисциплины студенту необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующих видов работ: презентация.

По итогам изучения данных тем студент готовит презентацию.

После изучения каждого из разделов проводится рубежный контроль результатов освоения дисциплины студентами в виде теста. По итогам изучения дисциплины осуществляется аттестация студентов в форме зачета с оценкой.

Учитывая значимость дисциплины Б1.О.25 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции» к ее изучению предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение студентом всех видов аудиторных занятий; ведение конспекта в ходе лекционных занятий; качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям, активная работа на них, выступление на семинарских занятиях;
- активная, ритмичная внеаудиторная работа студента; своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

Специфика дисциплины Б1.В. 13 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции» состоит в том, что дисциплина направлена на подготовку студента к обеспечению населения качественных продуктов питания в соответствии с требованиями НТД и потребностями рынка, к производственно-технологическому, организационно-управленческому, расчетно-проектному видам деятельности; к решению им профессиональных задач, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки. В этих условиях на лекциях особенно большое значение имеет реализация следующих задач:

1) приобретение бакалавром компетенций, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности

2) работ по управлению безопасностью и качеством выпускаемой пищевой продукции.

Наряду с перечисленными выше образовательными целями, лекционные занятия должны преследовать и важные цели воспитательного характера, а именно:

- а) воспитание настойчивости в достижении конечной цели;
- б) воспитание дисциплины ума, аккуратности, добросовестного отношения к работе;
- в) воспитание критического отношения к своей деятельности, умения анализировать свою работу, искать оптимальный путь решения, находить свои ошибки и устранять их.

При изложении материала учебной дисциплины, преподавателю следует обратить внимание, во-первых, на то, что студенты получили определенное знание системы менеджмента безопасности пищевой продукции, во-вторых, необходимо избегать дублирования материала с другими учебными дисциплинами, которые студенты уже изучили либо которые предстоит им изучить. Для этого необходимо преподавателю ознакомиться с учебно-методическими комплексами дисциплин, взаимосвязанных с дисциплиной Б1.О.25 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции». Преподаватель должен четко дать связанное, последовательное изложение материала в соответствии с новейшими данными науки, представить студентам основное ее содержание в сжатом, систематизированном виде. Преподаватель должен излагать учебный материал с позиций междисциплинарного подхода, давать четкие определения понятийного аппарата, который используется при изучении дисциплины.

В учебном процессе преподаватель должен использовать активные и интерактивные формы обучения студентов, которые должны опираться на творческое мышление студентов, в наибольшей степени активизировать познавательную деятельность, делать их соавторами новых идей, приучать их самостоятельно принимать оптимальные решения и способствовать их реализации.

В аудиторной работе со студентами предполагаются следующие формы проведения лекций:

Традиционная лекция

Традиционная лекция - лекция, представляющая собой подачу теоретического материала. Основной целью традиционной лекции является обеспечение теоретической основы обучения, развитие интереса к учебной деятельности и конкретной учебной дисциплине, формирование у обучающихся ориентиров для самостоятельной работы над курсом.

Структура подготовки и проведения традиционной лекции:

1. Постановка цели и задач.
 2. Подготовка к проведению лекции:
 - разработка плана проведения лекции;
 - подбор литературы;
 - написание конспекта лекции;
 - осмысление материалов лекции, уточнение того, как можно улучшить ее эффективность.
 3. Проведение лекции.
- Структура лекции включает в себя:

- вводную часть, знакомящую студентов с темой лекции, ее планом, целью и задачами, рекомендуемой литературой для самостоятельной работы;
- основную часть, раскрывающую тему лекции;
- заключительную часть, содержащую выводы и обобщения.

Лекция-визуализация

Лекция-визуализация – это лекция, представляющая собой подачу лекционного материала с помощью технических средств обучения (аудио- и/или видеотехники). Основной целью лекции-визуализации является формирование у студентов профессионального мышления через восприятие устной и письменной информации, преобразованной в визуальную форму. Этот вид лекции наиболее эффективен на этапе введения студентов в новый раздел, тему, дисциплину. Чтение лекции-визуализации сводится к развернутому или краткому комментированию просматриваемых визуальных материалов.

Структура подготовки и проведения лекции:

1. Постановка цели и задач.
2. Подготовка к проведению лекции:
 - подбор материала для преобразования его в визуальную форму;
 - разработка конспекта проведения лекции с включением в него визуального материала;
 - разработка визуального ряда (слайды, рисунки, фото, схемы, таблицы и т.п.);
 - определение методов, приемов и средств стимулирования творческой и мыслительной активности студентов;
 - подборка наглядного материала (минералы, реактивы, детали машин и т.п.) и средств технического сопровождения.

3. Проведение лекции.

Структура лекции близка к традиционной и включает в себя вводную, основную и заключительную части (см. п. 1.1).

Особенностью лекции-визуализации является одновременная активизация у студентов трех видов памяти: слуховой, зрительной и двигательной, позволяющей им наиболее эффективно усваивать материал.

Конспектирование такой лекции предполагает схематичное изображение ее содержания. Существует три варианта конспектирования:

1. Выделение времени во время лекции на перерисовывание необходимых наглядных изображений;
2. Конспектирование содержания плюс раздаточный материал с графиками, схемами, таблицами, подготовленный преподавателем.
3. Раздача наглядных изображений в электронном виде всем студентам для последующего самостоятельного изучения.

Проблемная лекция

Проблемная лекция – это вид лекции, на которой новое знание вводится через проблемность вопроса, задачи или ситуации. При этом процесс познания студентов приближается к исследовательской деятельности через диалог с преподавателем. Основной целью проблемной лекции является углубление теоретических знаний обучающихся по теме через раскрытие научных подходов, развитие теоретического мышления, формирование познавательного интереса к содержанию дисциплины и профессиональной мотивации будущего специалиста. Этот вид лекции не может использоваться без предварительного погружения обучающихся в материал дисциплины.

Структура подготовки и проведения лекции:

1. Постановка цели и задач.
2. Подготовка к проведению лекции.
Преподаватель:
 - подбирает материал, необходимый для создания проблемной ситуации;
 - разрабатывает конспект проведения лекции с моделированием проблемной ситуации, побуждающей студентов к поискам решения проблемы и шаг за шагом подводящей студентов к искомой цели;
 - определяет методы, приемы и средства стимулирования творческой и мыслительной активности студентов;
 - подбирает наглядный материал и техническое сопровождение.
 Студент:
 - должен ориентироваться в материале дисциплины, опираясь на предыдущий опыт ее изучения.
3. Проведение лекции.

Новый теоретический материал представляется в форме проблемной задачи. В ее условии имеются противоречия, которые необходимо обнаружить и разрешить. Весь материал делится на части, каждая из которых включает проблемную ситуацию. Дальше решение проблемных ситуаций идет по алгоритму:

- формулируется проблема, проводится анализ, определяются рамки исследования;
- проблема актуализируется к уровню значимости для каждого студента, готовятся основания (опорные знания) для решения проблемы;
- результаты анализа сопоставляют ситуацию с нормой (концепцией, теорией, критериями и т.п.);
- разрабатываются механизмы достижения нормы в исследуемой проблеме;
- результаты сравниваются с целью (несоответствие рассматривается как новая проблема).

Лекция-пресс-конференция

Лекция-пресс-конференция – это лекция, которая представляет собой дискуссию для определения уровня усвоения изложенного материала.

Основной целью лекции-пресс-конференция является активизация деятельности студентов за счет информирования каждого студента.

Лекция-пресс-конференция может проводиться:

- в начале изучения темы для выявления круга интересов и потребностей студентов, степени их подготовленности к работе;
- в середине темы или курса для привлечения внимания слушателей к основным моментам содержания дисциплины;
- в конце темы или курса для обсуждения перспектив применения теоретических знаний на практике.

Структура подготовки и проведения лекции:

1. Постановка цели и задач.
2. Подготовка к проведению лекции.

Преподаватель:

- подбирает материал для изложения;
- разрабатывает опорный конспект исходя из выбранного способа проведения лекции;
- подбирает для студентов список литературы по теме лекции;
- определяет методы, приемы и средства стимулирования творческой и мыслительной активности студентов;
- подбирает наглядный материал и техническое сопровождение.

Студент:

- самостоятельно прорабатывает материал по теме лекции;
- готовит доклад и/или вопросы в соответствии с темой лекции.

3. Проведение лекции.

Существуют два варианта проведения лекции-пресс-конференции:

1. Лекция проводится с заранее поставленной проблемой и системой докладов длительностью 5 – 10 минут.

Каждое выступление представляет собой логически законченный текст, заранее подготовленный в рамках предложенной преподавателем программы. Совокупность представленных докладов позволяет всесторонне осветить проблему. В конце лекции преподаватель подводит итоги самостоятельной работы и выступлений студентов, дополняя или уточняя предложенную информацию, и формулирует основные выводы.

2. Лекция строится по вопросам, заданным студентами.

Изложение материала строится не как ответ на каждый заданный вопрос, а в виде последовательного раскрытия темы, в процессе которого формулируются соответствующие ответы. В завершение лекции преподаватель проводит итоговую оценку вопросов как отражения знаний и интересов слушателей.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

По дисциплине рабочей программой предусмотрены *занятия семинарского типа*, которые проводятся в следующих формах:

Для результативности работы студентов на практических занятиях и успешной сдачи предлагается использовать следующие методические указания

Традиционное практическое занятие

Традиционное практическое (лабораторное) занятие представляет собой пошаговое выполнение определенных действий, направленных на достижение определенного результата под руководством преподавателя.

Основная цель традиционного практического (лабораторного) занятия – углубление, расширение, детализация знаний, полученных на лекции.

Структура подготовки проведения традиционного практического (лабораторного) занятия:

1. Постановка цели и задач.
2. Подготовка практического (лабораторного) занятия:
 - разработка плана проведения;
 - отбор содержания занятия (подбор типовых и нетиповых задач, заданий, вопросов и т.п.);
 - обеспечение занятия методическими материалами, техническими средствами обучения.
3. Проведение практического (лабораторного) занятия.

1. Вводная часть:

- сообщение темы и цели занятия;
- актуализация теоретических знаний, необходимых для работы с оборудованием, осуществления эксперимента или другой практической деятельности.

2. Основная часть

- разработка алгоритма проведения эксперимента или другой практической деятельности;
- проведение инструктажа;
- ознакомление со способами фиксации полученных результатов;
- проведение экспериментов или практических работ.

3. Заключительная часть:

- обобщение и систематизация полученных результатов;
- подведение итогов практического (лабораторного) занятия и оценка работы студентов.

Технология создания шпаргалки

Технология создания шпаргалки позволяет развивать и формировать у студента ряд важных умений, таких как:

- мыслить нешаблонно, оригинально;
- обобщать информацию в микроблоки;
- глубоко прорабатывать материал, акцентируя внимание на - основной, главной, стержневой информации;
- выбирать и систематизировать ключевые понятия, термины, формулы.

Механизм реализации данной технологии заключается в следующем. На первом этапе студенты создают свой «именной» пакет шпаргалок на все вопросы, которые выносятся на экзамен или зачет (участие добровольное). Перед экзаменом студенты сдают шпаргалки преподавателю (преподаватель проверяет данный продукт на соответствие технологическим требованиям).

Использовать «шпаргалку» на экзамене можно в следующих случаях:

- личная просьба студента при затруднениях;
- только при ответе за столом преподавателя;
- время просмотра не более 2 минут (если студент материал - знает, то этого времени достаточно).

Использование словаря-шпаргалки – это умение студента показать, как из минимума зашифрованной информации реально получить продуманный и развернутый ответ на поставленный вопрос.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

4.1. Самостоятельное изучение тем

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, докладываются на *занятиях семинарского типа* в виде доклада и презентации. Преподаватель в начале изучения дисциплины выдает студентам все темы для самостоятельного изучения, определяет сроки ВАРС и предоставления отчетных материалов преподавателю. Форма отчетности по самостоятельно изученным темам – презентация и/или реферирование литературы (конспектирование).

Преподавателю необходимо пояснить студентам общий алгоритм самостоятельного изучения тем:

- 1) ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме, с нормативно-правовыми актами (ориентируясь на вопросы для самоконтроля);
- 2) на этой основе составить развернутый план изложения темы;
- 3) оформить отчетный материал в установленной форме в следующей последовательности: - презентацию;
- 4) выступить с докладом;
- 5) предоставить отчетный материал преподавателю.

4.2. Самоподготовка студентов к занятиям семинарского типа по дисциплине

Самоподготовка студентов к занятиям семинарского типа осуществляется в виде подготовки к (докладу и презентации) по заранее известным темам и вопросам.

4.2.1 Самостоятельная работа в Интернете

Новые информационные технологии (НИТ) могут использоваться для:

- поиска информации в сети – использование web-браузеров, баз данных, пользование информационно-поисковыми и информационно-справочными системами, автоматизированными библиотечными системами, электронными журналами;
- организации диалога в сети – использование электронной почты, синхронных и отсроченных телеконференций;
- создания тематических web-страниц и web-квестов – использование html-редакторов, web-браузеров, графических редакторов.

4.2.2 Конспектирование.

4.2.2.1 Непосредственное конспектирование – это запись в сокращенном виде сути информации по мере ее изложения. Опосредованное конспектирование начинают лишь после прочтения (желательно – перечитывая) всего текста до конца, после того, как будет понятен общий смысл текста и его внутренние содержательно-логические взаимосвязи. Сам же конспект необходимо вести не в порядке его изложения, а в последовательности этих взаимосвязей: они часто не совпадают, а уяснить суть дела можно только в его логической, а не риторической последовательности. Естественно, логическую последовательность содержания можно понять, лишь дочитав текст до конца и осознав в целом его содержание. При такой работе станет ясно, что в каждом месте для вас существенно, что будет заведомо перекрыто содержанием другого пассажа, а что можно вообще опустить. Естественно, что при подобном конспектировании придется компенсировать нарушение порядка изложения текста всякого рода пометками, перекрестными ссылками и уточнениями. Но в этом нет ничего плохого, потому что именно перекрестные ссылки наиболее полно фиксируют внутренние взаимосвязи темы.

4.2.2.2 Опосредованное конспектирование возможно применять и на лекции, если перед началом лекции преподаватель будет раздавать студентам схему лекции (табличка, краткий конспект в виде основных понятий, алгоритмы и т. д.).

4.2.3. **Реферирование литературы.** Реферирование отражает, идентифицирует не содержание соответствующего произведения (документа, издания) вообще, а лишь новое, ценное и полезное содержание (приращение науки, знания).

4.2.4. **Создание базы данных по проблеме, все разделы которой готовят студенты.** Создание микромира, в котором учащиеся могут передвигаться с помощью гиперссылок, моделируя физическое пространство. Написание интерактивной истории (студенты могут выбирать варианты продолжения работы; для этого каждый раз указываются два-три возможных направления; этот приём напоминает знаменитый выбор дороги у дорожного камня русскими богатырями из былин).

Создание документа, дающего анализ какой-либо сложной проблемы и приглашающего студентов согласиться или не согласиться с мнением авторов.

4.3. Организация выполнения и проверка презентации.

Критерии оценки тем, выносимых на самостоятельное изучение:

- «зачтено» выставляется студенту, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения – доклад и презентация;
- «не зачтено» выставляется студенту, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия и не представляет практические примеры.

При аттестации студента по итогам его работы над презентацией, руководителем используются критерии оценки качества процесса подготовки, критерии оценки содержания, критерии оценки оформления, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии.

5. КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Входной контроль проводится с целью выявления реальной готовности студентов к освоению данной дисциплины за счет знаний, умений и компетенций, сформированных на предшествующих дисциплинах. Входной контроль проводится в виде собеседования

Критерии оценки входного контроля:

- оценка «зачтено» выставляется, если студент, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.
- оценка «не зачтено» выставляется, если студент не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

В течение семестра по итогам изучения разделов дисциплины проводится рубежный контроль в виде тестирования.

Критерии оценки рубежного контроля:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 80% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 60% правильных ответов.

Форма промежуточной аттестации студентов – **зачет с оценкой**. Участие студента в процедуре получения зачета осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины.

Основные условия допуска студента к зачету

- посещение лекций
- выполнение и защита всех практических занятий
- выполнение и защита внеаудиторных видов работ

1) Студент предъявляет преподавателю рабочую тетрадь (систематизированную совокупность выполненных в течение периода обучения письменных лекций и защищенных практических работ).

2) Преподаватель просматривает представленные материалы и записи в журнале учёта посещаемости и успеваемости студентов (выставленные ранее студенту дифференцированные оценки по итогам входного контроля и семинарских занятий).

3) Преподаватель выставляет допуск к зачёту.

4) Студент проходит заключительное тестирование.

Критерии оценки итогового контроля:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 80% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 60% правильных ответов.

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**1. Требование ФГОС**

Квалификация педагогических работников Организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 50 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»
Агротехнологический факультет**

ОПОП по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

Б1.О.25 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Направленность (профиль) «Профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных
изделий»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -		
Разработчик, к.т.н., доцент		Вебер А.Л.
Омск		

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины.

2. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

3. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.

4. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры Продуктов питания и пищевой биотехнологии, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется
с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ИД-1 _{опк-4} Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции	- основные инструменты для обработки текущей производственной информации	- на примере конкретных ситуаций применять методы анализа контроля качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья	- самостоятельного применения полученных знаний и принятия решения для конкретных производственных задач, с целью повышения качества готового продукта, а также построения и функционирования отдельных элементов системы менеджмента безопасности
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из растительного сырья	ИД-2 _{пк-1} Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Знать требования нормативно технологической документации при работе с подразделениям и производственных предприятий для обеспечения качества производимой продукции	Уметь с помощью нормативной и технической документации разрабатывать: эффективные решения необходимые для выпуска биологически безопасной продукции	владеть навыками анализа необходимых для контроля за деятельностью предприятия и разработки мероприятий для эффективной системы менеджмента безопасности
		ИД-5 _{пк-1} Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	основные принципы для разработки, внедрения и развития результативной и эффективной системы менеджмента безопасности пищевой продукции	- на примере конкретных ситуаций использовать принципы системы менеджмента качества и безопасности направленных на сокращение расхода материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда и снижения рисков	- основными принципами, которые гарантируют экологическую безопасность продуктов питания для потребителя, а также обеспечивают необходимое и стабильное качество выпускаемой продукции

ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		самооценка	взаимо- оценка	Оценка со стороны		Комиссион ная оценка
				преподавателя	представителя производства	
				3	4	
1	2	3	4	5	6	7
Входной контроль	1			Письменный опрос по билетам		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- электронная презентация	2.1	Перечень тем для написания электронной презентации		электронная презентация		
Самостоятельное изучение тем	2.2	Вопросы для самоподготовки		Тестирование, опрос перед выполнением практического занятия		
Текущий контроль:	3					
- в рамках практических (семинарских) занятий и подготовки к ним	3.1.	Вопросы для самоподготовки и самостоятельного изучения тем		Индивидуальный устный опрос перед выполнением практической работы		
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2					
- по результатам изучения разделов	3.3	Вопросы для проведения текущего контроля фонд тестовых заданий		тестирование		
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	4	Вопросы для проведения промежуточного контроля, фонд тестовых заданий (зачёта)		тестирование, зачёт		
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины

2.3 РЕЕСТР элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	Вопросы для проведения входного контроля
	Процедура проведения входного контроля
	Шкала и критерии оценивания входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Шкала и критерии оценивания самостоятельного изучения темы
	Примерная тематика рефератов (электронной презентации)
	Процедура выбора темы обучающимся
	Шкала и критерии оценивания
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятия
	Вопросы для самоконтроля по темам семинарских занятий
	Шкала и критерии оценивания
	Вопросы для подготовки к рубежному контролю
	Шкала и критерии оценивания
4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Вопросы для проведения итогового контроля (зачёта), фонд тестовых заданий
	Плановая процедура проведения зачёта
	Шкала и критерии оценивания

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
ОПК-4	ИД-1 _{ОПК-4} .	Полнота знаний	основные инструменты для обработки текущей производственной информации	Не знает требований государственного регулирования в области обеспечения качества и безопасности сырья и готовой продукции; требований к производственной деятельности предприятия;	Знаком с нормативно законодательной базой в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов	Знает содержание, технических регламентов и стандартов. нормативно правовых актов для обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов	Знает правовые рамки и подходы для регулирования пищевой безопасности и качества ,	Собеседование Тестирование презентация
		Наличие умений	на примере конкретных ситуаций применять методы анализа контроля качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья	Не умеет осуществлять контроль качества сырья и готовой продукции, анализировать и интерпретировать данные полученные от контроля качества готовой продукции;	Умеет проводить контроль продукции, процесса, оборудования, составлять необходимый лабораторный регламент	Умеет проводить контроль, анализировать опасности пищевых продуктов и продовольственного сырья	Умеет проводить контроль, анализировать опасности и определять их приемлемый уровень.	
		Наличие навыков (владение опытом)	самостоятельного применения полученных знаний и принятия решения для конкретных производственных	Не владеет навыками организации работ по разработке элементов системы менеджмента безопасности, направленных на	Владеет навыками выбора (элементов) по управлению опасностями на предприятии.	Владеет навыками разработки отдельных элементов по управлению опасностями.	Уверенно владеет навыками применения теоретических знаний и анализа для планирования	

			задач, с целью повышения качества готового продукта, а также построения и функционирования отдельных элементов системы менеджмента безопасности	повышения качества продукции.			постоянного улучшения качества продукции.. Умеет анализировать и интерпретировать информацию, предлагать элементы направленные на улучшения производства.	
ПК-1	ИД-2 _{ПК-1}	Полнота знаний	Знает требования нормативно технической документации при работе с подразделениями производственных предприятий для обеспечения качества производимой продукции	Не знает систем менеджмента безопасности, нормативно законодательную базу государственного регулирования в области обеспечения качества и безопасности сырья и готовой продукции.	Знаком с назначением, содержание, нормативно правовых актов, технических регламентов, стандартов и др. документов необходимых для обеспечения качества и безопасности сырья и пищевых продуктов.	Знает нормативно законодательную базу в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов . Способен, ориентируясь на основные направления современного обучения и используя отличные предметные знания определять и разрабатывать ключевые элементы ХАССП и СМБПП.	Знает меры государственного регулирования производства безопасности продукции.	Собеседование Тестирование презентация
		Наличие умений	Умеет с помощью нормативной и технической документации разрабатывать: эффективные решения необходимые для выпуска биологически безопасной продукции	Не умеет разрабатывать и принимать участие в разработки и реализации мероприятий (решений) направленных на повышение эффективности производства биологически безопасной продукции	Знает процесс определения рисков и опасностей, которыми необходимо управлять в требуемой мере.	Умеет идентифицировать опасности и риски (продукции, процесса, производства) угрожающих безопасности пищевой продукции	Умеет анализировать и интерпретировать отечественные и зарубежные руководства по качеству и безопасности направленные на снижения опасностей и рисков в пищевой промышленности и предлагать конкретный план мероприятий (элементы) направленный на снижение выявленных опасностей.	
		Наличие навыков	владеть навыками анализа	Не владеет навыками организации работ по	Владеет основными принципами	Может оценить мероприятия	Уверенно владеет навыками	

		(владение опытом)	необходимых для контроля за деятельностью предприятия и разработки мероприятий для эффективной системы менеджмента безопасности	разработке элементов системы менеджмента безопасности, направленных на повышения качества продукции.	построения СМБПП	(элементы) по управлению СМБПП;	применения теоретических знаний и анализа, способен формулировать задачи и предложения с целью разработки рекомендаций направленных на улучшение СМБПП	
ИД-5 _{ПК-1}		Полнота знаний	основные принципы для разработки, внедрения и развития результативной и эффективной системы менеджмента безопасности пищевой продукции	Не знает основные принципы планирования и производства безопасной продукции	Знает общие требований к ключевым элементам системы менеджмента безопасности позволяющим обеспечить безопасность пищевой продукции, а также важнейшие характеристики управленческой и предпринимательской деятельности.	Знает особенности пищевой промышленности как отрасли национальной экономики, специфику использования сырья, систему управления рисками. Знает основные принципы построения системы менеджмента безопасности применимые к пищевому предприятию.	Знает мероприятия направленные на улучшения системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Знает принципы комплексного подхода для создания системы менеджмента качества продукции и услуг на предприятии	Собеседование Тестирование презентация
		Наличие умений	на примере конкретных ситуаций использовать принципы системы менеджмента качества и безопасности направленных на сокращение расхода материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда и снижения рисков	Не владеет навыками анализа и интерпретации в целом; Не владеет навыками определения обобщенных показателей эффективности производства	Умеет анализировать и интерпретировать данные с целью разработки мероприятий направленных на производство безопасной продукции	Знаком с оценкой рыночных возможностей продукции и предприятия, методикой выявления ККТ и КТ и т.д. Умеет анализировать и методически организовать систему менеджмента безопасности;	Умеет анализировать данные, формулировать задачи способные обеспечить рост предприятия. Умеет анализировать, интерпретировать и формулировать предложения по поддержки возможностей для развития государственно-частного партнёрства. Уверенно владеет навыками разработки ППУ, ОППУ, СТО и других ключевых элементов системы менеджмента	

							безопасности	
		Наличие навыков (владение опытом)	основными принципами, которые гарантируют экологическую безопасность продуктов питания для потребителя, а также обеспечивают необходимое и стабильное качество выпускаемой продукции	Не владеет принципами, которые гарантируют безопасность продуктов питания для потребителя, а также обеспечивают необходимое и стабильное качество выпускаемой продукции	Фрагментарно владеет навыками по организации эффективного безопасного производства	Владеет навыками разработки основной документации организационно-правового, управленческого и предпринимательского характера. Владеет навыками применения и оценки эффективности и степени подготовленности инновационных технологий способных повысить эффективность производства и снизить риски.	Уверенно владеет навыками применения теоретических знаний направленных на формирование устойчивого имиджа предприятия Владеет навыками предложений по совершенствованию действующей системы менеджмента безопасности	

ЧАСТЬ 3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

3.1. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

3.1.1. ВОПРОСЫ для проведения входного контроля (образец вопросов входного контроля)

1. Приведите примеры химических веществ, используемых в промышленности, сельском хозяйстве и в быту. Дайте классификацию пищевым красителям. Чем объясняется повышенное внимание потребителей и технологов к окраске продуктов питания?
2. Приведите примеры химических веществ, используемых в промышленности, сельском хозяйстве и в быту.
3. Современные разновидности полярографии
4. Титриметрические методы.
5. На чем основаны:
а) химические методы анализа;
б) физические методы анализа;
в) физико-химические методы анализа?
6. Перечислите преимущества и недостатки химических методов анализа.
7. Дайте характеристику рынка пищевых ингредиентов используемых в технологии продуктов питания растительного происхождения.
8. Дайте определение понятия «цветорегулирующие материалы». Перечислите известных вам представителей этой группы соединений.
9. Назовите наиболее распространённые структурирующие, деструктурирующие ингредиенты, используемые в технологии продуктов растительного происхождения. Какова их роль и назначение?
10. Методы получения биологически безопасных структурирующих ингредиентов.
11. Существует ли разница между определением БАД и функционально-корректирующим ингредиентом?
12. Какая нормативно законодательная база регламентирует разработку, применение и безопасность БАД и функционально-корректирующих ингредиентов?
13. Охарактеризуйте основные технологические операции производства пищевых продуктов.
14. В чем различие между системами менеджмента качества и системами менеджмента безопасности пищевой промышленности.
15. Охарактеризуйте понятие стандартизация, сертификация.
16. Охарактеризуйте систему ХАСПП.
17. Дайте определение понятию функциональное питание.
18. Дайте определение парафармацевтикам, пробиотикам, симбиотикам
19. Перечислите физико-химические методы определения качественных показателей продуктов питания.
20. Организация поверки средств измерений.
21. Калибровка средств измерений.
22. Государственная система обеспечения единства измерений.
23. Государственный метрологический контроль и надзор.
24. Характеристика метрологического надзора.
25. Ответственность за нарушение метрологических правил.
26. Стратегия метрологии.
27. Нормативная база метрологии.
28. Российская стандартизация. Роль стандартизации в развитии рыночных отношений.
29. Понятие стандартизации, объекты и субъекты стандартизации.
30. Комплексная и опережающая стандартизация.
31. Цели и задачи стандартизации.
32. Методы стандартизации.
33. Категории стандартов.
34. Виды стандартов.
35. Государственная система стандартизации Российской Федерации.

36. Порядок разработки, пересмотра и отмены стандартов.
37. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов.
38. Ответственность за нарушение обязательных требований стандартов.
39. Назначение сертификации и ее роль в развитии рыночных отношений.
40. Перечислите основные школы менеджмента и их особенности?
- 41.

Процедура проведения входного контроля

Входной контроль проводится в учебной группе в аудиторное время без предварительной подготовки обучающихся. Время проведения входного контроля не должно превышать 45 минут.

При проведении входного контроля обучающиеся не должны покидать аудиторию до его окончания, пользоваться учебниками, конспектами и другими справочными материалами.

По окончании времени, отведенного для входного контроля в группе, преподаватель собирает ответы на проверку. Оценка уровня знаний обучающегося производится в виде **«зачтено и не зачтено»**.

Результаты входного контроля оформляются преподавателем в журнале учета посещаемости и текущей успеваемости обучающихся.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

ответов на вопросы входного контроля

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не дал ответа на поставленный вопрос.

3.1.2 . Средства

для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

3.1.2.1 ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА электронной презентации

Перечень примерных тем презентаций (выбор одной из тем)

23. Роль и значение системы менеджмента безопасности в системе управления предприятием.
24. Оценка эффективности управления качеством.
25. Роль человеческих ресурсы в программе СМК (компетентность, осведомленность, обучение).
26. Системы экологического менеджмента. Нормативное обеспечение СЭМ в России.
27. Системы сенсорной оценки качества продуктов питания. Стратегическое значение сенсорных исследований для предприятий продуктов питания.
28. Система менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБ).
29. Связь СМБ с другими системами.
30. История создания и развития системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
31. Эволюция отечественных систем качества и безопасности.
32. Планирование и производство безопасной продукции. Программы обязательных предварительных мероприятий.
33. Планирование и производство безопасной продукции. Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей.
34. Разработка плана ХАССП для пищевых предприятий.
35. Современные концепции, методы и подходы, направленные на качество продукции и конкурентоспособность предприятия.
36. Инновационные методы для борьбы с факторами потери качества и безопасности в пищевой промышленности.
37. Интегрированные системы менеджмента для предприятий пищевой промышленности (объединение требований различных систем менеджмента).
38. Нормативно техническая база позволяющая обеспечить качество и безопасность продуктов питания.
39. Научные основы обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов.
40. Концепция обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов.
41. Обзор современных тенденций в области менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.
42. Менеджмент процессов-базис интегрированной системы менеджмента.
43. Международная стандартизация в области менеджмента безопасности и качества пищевой продукции
44. Элементы системы менеджмента OH&S.

Методические рекомендации и требования к написанию и оформлению презентации

Тема электронной презентации выбирается студентом из предложенного преподавателем списка. Презентация подготавливается студентом индивидуально на основе самостоятельной проработки рекомендованной преподавателем и самостоятельно подобранной основной и дополнительной учебной литературы по теме электронной презентации предполагается речевое сопровождение в виде доклада.

При аттестации студента по итогам его работы над электронной презентацией, руководителем используется критерии оценки качества процесса подготовки презентации / доклада, критерии оценки

содержания презентации / доклада, критерии оценки формирования презентации / доклада, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии.

1. Критерии оценки содержания презентации

- степень раскрытия темы;
- самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
- глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследований;
- качество анализа объекта и предмета исследований;
- проработка литературы при написании презентации

2. Критерии оценки оформления презентации.

- логика и стиль изложения;
- структура и содержание введения и заключения;
- объем и качество выполнения иллюстрированного материала;
- качество ссылок;
- качество списка литературы;
- общий уровень грамотности изложения;
- качество создания слайдов.

3. Критерии оценки качества подготовки презентации:

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения презентации, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении презентации, находить оптимальные способы их решения;

- дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки презентации;
- способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. Критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии:

- способность и умение публичного выступления с докладом в форме электронной презентации;
- способность грамотно отвечать на вопросы.

Шкала и критерии оценивания

- оценка "зачтено" выставляется обучающемуся, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает предложенную тему презентации: дает определение основным понятиям с позиции различных авторов, приводит различные методы, классификацию, грамотно и четко излагает выводы, соблюдает регламент;

- оценка "не зачтено" выставляется обучающемуся, если при ответе отсутствует логика изложения, обучающийся не выделяет основные понятия, методы, классификацию.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Система обеспечения безопасности и качества»

1. Понятие о системах качества и менеджмента безопасности.
2. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов.
3. Экспертные методы решения проблем качества.
4. Цели и задачи систем качества и безопасности.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Система менеджмента качества»

1. Концепция национальной политики России в области качества и безопасности продукции.
2. Развитие международных программ по гигиене пищевых продуктов. Европейские системы контроля безопасности продуктов питания. «Кодекс Алиментариус». Директива ЕС № 94/93 «О гигиене пищевых продуктов». «Белая книга по безопасности пищевых продуктов», директива 94/356/ЕС.
3. Рекомендации относительно применения системы ХАССП.
4. ТР ТС № 21, ТР ТС № 33, ТР ТС 15, ТР ТС 05 и другие нормативные акты.
5. Современное представление о безопасности пищевой продукции.
6. Проблемы безопасности и сохранности продовольствия. Системы гигиены и санитарии. Директива ЕС № 93/43, требования СанПиН 2.3.2 1078 -01, требования ГОСТ Р 51705.1.
7. Цели внедрения и сертификации систем качества ХАССП.
8. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 в ред. от 25.11.2006 г. «О защите прав потребителей». Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ в ред. от 30.12.2006 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ в ред. от 30.12.2006 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
9. Показатели качества. Квалиметрические методы определения показателей качества

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Система менеджмента безопасности пищевой продукции»

1. Планирование верификации Идентификация потенциального риска или рисков.
2. Стадии жизненного цикла продукции.
3. Условия возникновения потенциального риска. Установления мер контроля.
4. Основные опасные факторы и предупреждающие действия. Критические контрольные точки, пределы.
5. Проблемы при внедрении системы ХАССП.
6. Алгоритм внедрения системы ХАССП на предприятии пищевой промышленности.
7. Актуализация предварительной информации и документации, являющихся основой программ обязательных предварительных мероприятий и плана ХАССП.
8. Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них.
9. Анализ руководства

Общий алгоритм самостоятельного изучения тем

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля)
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) Выбрать форму отчетности конспектов (план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема, устный ответ с презентацией). Провести самостоятельный контроль освоения темы по вопросам для самоконтроля
4) Предоставить отчётный материал преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
6) Принять участие в указанном мероприятии, пройти рубежное тестирование по разделу на аудиторном занятии и заключительное тестирование в установленное для внеаудиторной работы время

В качестве текущего контроля самостоятельного изучения тем может быть использован контроль в виде устного опроса и тестирование на семинарском занятии. Опрос состоит из небольшого количества элементарных вопросов по основным разделам дисциплины: неправильные ответы разбираются на занятии.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
самостоятельного изучения темы

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся ответил на вопросы на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, прошел тестирование.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не ответил на вопросы, на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, не прошел тестирование.

3.1.3 Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ и ЗАДАЧИ
для самоподготовки по темам
Вопросы и задачи практических занятий

Подготовка обучающихся к практическим занятиям осуществляется с учетом общей структуры учебного процесса. На практических занятиях осуществляется входной и текущий аудиторный контроль в виде опроса, по основным понятиям дисциплины.

Подготовка к практическим занятиям подразумевает выполнение домашнего задания к очередному занятию по заданиям преподавателя, выдаваемым в конце предыдущего занятия. Для осуществления работы по подготовке к занятиям, необходимо ознакомиться с путеводителем по дисциплине, в котором внимательно ознакомиться с литературой и электронными ресурсами, с рекомендациями по подготовке, вопросами для самоконтроля.

Тема практического занятия №1
«Разработка пилотного проекта СМК»

Требования к содержанию работы

Теоретическая часть

Документы для выполнения работы:

СМК — это система стратегического и оперативного управления организацией, ставящая во главу угла качество.

Цель СМК заключается в создании системы менеджмента бизнеса, которая позволяет проводить постоянные улучшения, придавая особое значение предотвращению и снижению числа дефектов в цепи поставок.

Организация может адаптировать действующую систему(ы) менеджмента для создания системы менеджмента качества в соответствии с рекомендациями настоящего стандарта ISO 9001 «Системы менеджмента качества. Требования» (9001:2015).

Издание ИСО 9001:2015 это пятое издание, которое отменяет и заменяет четвертое издание (ИСО 9001:2008) является аналогом международного ISO 9001 2015. Последняя версия позволяет организации отойти от формального подхода к внедрению системы управления качеством и сосредоточиться на конкретных обстоятельствах бизнеса, реальных ситуациях, работающих методах.

В редакции 2015 г. в стандарт добавлены новые факторы, влияющие на разработку СМК: среда бизнеса, изменения, происходящие в этой среде, или риски, связанные с этой средой. Стандарт требует учитывать факторы, которые влияют на стратегическое развитие организации, её способности управлять качеством и достигать целевых результатов. Речь идёт о прямом или косвенном влиянии внешних сил - законодательных, технологических, социокультурных, экономических, - которые действуют на глобальном, национальном или локальном рынке. А также о факторах внутренней среды организации, её ценностях, культуре, знаниях, ресурсах и результатах деятельности. Понимание действия факторов окружения организации, регулярный мониторинг изменений среды позволяет вовремя оценить риски и превентивно снизить их. Такой подход делает систему качества более гибкой к текущим и будущим изменениям среды.

В отличие от ИСО 9001:2011 и более ранних версий - ИСО 9001:2015 разворачивает внимание организации на активные заинтересованные стороны и их требования. Стандарт призывает идентифицировать не только потребителей, но и другие лица - поставщиков, дистрибьюторов, транспортные, сервисные, финансовые, прочие организации.

Стандарт ISO 9001:2015 усиливает концепцию процессного подхода, которая легла в основу предшествующих версий. Особое внимание уделяется логической последовательности процессов и преобразованию ключевых элементов, входящие в процесс, в ожидаемые на выходе результаты.

Новая версия продвигает цикл PDCA («планируй — делай — проверяй — действуй») на все уровни организации обеспечивающий уверенность в том, что процессы организации адекватно обеспечены ресурсами и управляются и что возможности для улучшения выявлены и реализуются, а также риск - ориентированное мышление в планировании и внедрении процессов системы.

Риск-ориентированное мышление позволяет организации определить факторы, которые могут вызвать отклонение результатов ее процессов и системы менеджмента качества от запланированных, разработать средства и методы предупреждения для минимизации их негативного влияния, а также максимально использовать возникающие возможности.

Организациям для наилучшего выполнения требований стандарта по оценке рисков следует организовать систему управления рисками. Концепция управления рисками подробно рассмотрена в стандарте ГОСТ Р ИСО 31000—2010 «Менеджмент риска: принципы и руководство». При этом стоит отметить, что стандарт ИСО 9001:2015 не требует применения управления рисками, поэтому каждая организация может для себя определить, что и в какой мере использовать из стандарта по менеджменту рисков.

Практическая часть

Цель - получение навыков разработки части пилотного проекта СМК.

Отчет по работе должен содержать:

- название темы и цель работы;
- выполненное задание;
- ответы на вопросы;
- выводы. В выводах должно быть обобщение результатов выполненной работы.

Для разработки фрагмента пилотного проекта СМК необходимо, определить ключевые элементы системы менеджмента качества, такие как:

1. **Область действия системы менеджмента качества** (см. 4.3 режим электронного доступа https://unitech-mo.ru/upload/files/smk/rukovodstvo_iso_9001_2015_e.pdf)
2. **Процессы** (см. 4.4, режим электронного доступа https://unitech-mo.ru/upload/files/smk/rukovodstvo_iso_9001_2015_e.pdf),
3. **Политика** (см. 5.2 режим электронного доступа https://unitech-mo.ru/upload/files/smk/rukovodstvo_iso_9001_2015_e.pdf),
4. **Планирование, цели, риски и возможности** (см. раздел 6 режим электронного доступа https://unitech-mo.ru/upload/files/smk/rukovodstvo_iso_9001_2015_e.pdf).

Студентам необходимо:

1. Ознакомиться с документами. Внимательно изучить рекомендации.
2. Определить структуру, перечень и содержание.
3. Приступить к работе.

4. Разработать фрагмент пилотного проекта СМК.
5. Оформить практическую работу.
6. Участие в дискуссии по теме занятия.

Контрольные вопросы:

1. Отличительные моменты стандарта ИСО 9001:2015 от ИСО 9001:2011
2. Охарактеризуйте стандарт ИСО 9001:2015.
3. Требования ИСО 9001, ИСО 9002, ИСО 9003
4. Что означает риск-ориентированный менеджмент.

Тема практического занятия №2
«Международный стандарт ИСО 9001-2015. Международный стандарт ИСО 9001-2000.
Изучение требований стандарта»
Теоретическая часть.

Документы для выполнения работы:

Международный стандарт ИСО 9001-2000
 Международный стандарт ИСО 9001-2015
 Международный стандарт ИСО 31000

Практическая часть

Требования к содержанию работы

Цель - Изучение требований элементов СМК.

Для успешного выполнения практического задания студенту необходимо:

- ознакомиться с положениями стандартов семейства серии ИСО 9000 «Системы менеджмента качества» и с международным стандартом ИСО 31000;
- знать структуру и содержание международного стандарта ИСО 9001-2000, ИСО 9001-2015;
- знать содержание Международных стандартов по системе качества МС ИСО серии 9000 (1 и 2 версии и версия 2015 года)
- знать перечень элементов системы качества;
- знать структуру элементов и требования МС по каждому из них;
- знать принципы: «подход как к процессу», риск-ориентированный менеджмент;

Внимательно изучив требования соответствующих элементов, определить структуру и перечень структурных элементов ознакомиться с содержанием каждого подэлемента и заполнить таблицу 1.

Таблица 1

Наименование элемента	Назначение элемента	Функции по элементу	Требования к функции

Студентам необходимо:

1. Ознакомиться с документами. Внимательно изучить рекомендации.
2. Заполнить таблицу 1.
3. Охарактеризовать элементы, функции элементов, требования к функции.
4. Участие в дискуссии по теме занятия.

Контрольные вопросы:

1. Отличительные моменты стандарта ИСО 9001:2015 от ИСО 9001:2011
2. Охарактеризуйте стандарт ИСО 9001:2015.
3. Требования ИСО 9001, ИСО 9002, ИСО 9003, ИСО 31000
4. Что означает риск-ориентированный менеджмент.
5. Охарактеризуйте контекст организации.
6. При разработке политики в области качества какие исходные данные могут быть приняты во внимание.
7. Какой подход заложен в стандарт ИСО 9000
8. Какие процедуры должна организовать организация для внедрения системы менеджмента качества.
9. Опишите общие требования к документации.
10. Что означает требование: «Документы, необходимые для системы менеджмента качества, должны быть под управлением».
11. Какие процедуры должны быть определены при планировании процессов по выпуску продукции.
12. Укажите объекты, подлежащие измерению и мониторингу.

13. С какой целью организация должна предпринимать корректирующие и предупреждающие действия.

Тема практического занятия № 3

«Изучение структуры нормативного документа «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

Теоретическая часть

Национальные стандарты ГОСТ Р 51705.1–2001 и ГОСТ Р ИСО 22000-2007, 22000-2019 – стандарты, нацеленные на гармонизацию на глобальном уровне требований к менеджменту безопасности пищевой продукции для организаций, работающих в цепи её создания.

ГОСТ Р ИСО 22000–2019 содержит требования к системе менеджмента безопасности пищевой продукции, включающей основные признанные элементы. Таким образом, безопасность пищевых продуктов гарантируется объединенными усилиями всех участников цепи производства и потребления пищевой продукции. Настоящий стандарт устанавливает требования к СМБПП, которая включает следующие общепризнанные ключевые элементы:

- интерактивный обмен информацией;
- системный менеджмент;
- программы обязательных предварительных мероприятий;
- принципы анализа опасностей и критических контрольных точек (НАССР).

Кроме того, настоящий стандарт основан на принципах, общих для стандартов ИСО на системы менеджмента. Этими принципами менеджмента являются:

- ориентация на потребителя;
- лидерство;
- вовлечение персонала;
- процессный подход к менеджменту;
- улучшение;
- принятие решений, основанных на свидетельствах;
- менеджмент взаимоотношений.

Мышление с акцентом на риски позволяет организации определить факторы, вызывающие отклонение ее процессов и системы менеджмента безопасности пищевой продукции от запланированных результатов, и внедрить мероприятия по управлению, предотвращающие или минимизирующие негативные эффекты.

В настоящем стандарте используются следующие глагольные формы:

- - «должна» указывает на требование;
- * «следует» указывает на рекомендацию;
- - «могло бы» указывает на разрешение;
- - «может» указывает на способность или возможность.

Выполнение этих элементов обеспечивает пищевую безопасность по всей цепи ее производства и потребления, вплоть до их конечного потребления.

Настоящий стандарт направлен на применение процессного подхода при внедрении и улучшении результативности системы менеджмента безопасности пищевой продукции с тем, чтобы содействовать производству безопасной продукции и услуг с соблюдением применяемых требований. Реализация процессного подхода осуществляется посредством систематического определения и управления процессами и их взаимосвязями таким образом, чтобы достигать намеченных результатов в соответствии с политикой в области обеспечения безопасности пищевой продукции и стратегией развития организации. Менеджмент процессов и системы как единого целого может достигаться при использовании методологии на основе цикла РОСА и подхода **с учетом риск-ориентированного мышления**, нацеленного на использование благоприятных возможностей и предотвращение нежелательных результатов.

Также как и стандарт ГОСТ Р ИСО 22000–2005 данный документ объединяет принципы, на которых основана система анализа опасностей и установления критических контрольных точек (НАССР), и мероприятия по применению данной системы, разработанные Комиссией «Кодекс Алиментариус». В таблице 1,2 приведены перекрестные ссылки между этими документами.

Таблица 1 Перекрестные ссылки между ИСО 22000:2019 и ИСО 22000:2005

ИСО 22000:2019	ИСО 22000:2005
4 Среда организации	Новый заголовок
4.1 Понимание организации и ее среды	Новый раздел
4.2 Понимание потребностей и ожиданий заинтересованных сторон	Новый раздел
4.3 Определение области применения системы менеджмента безопасности пищевой продукции	4.1 (и новые положения)

4.4 Система менеджмента безопасности пищевой продукции	4.1
5 Лидерство	Новый заголовок
5.1 Лидерство и приверженность	5.1. 7.4.3 (и новые положения)
5.2 Полипеса	5.2 (и новые положения)
5.3 Функции, ответственность и полномочия в организации	5.4. 5.5. 7.3.2 (и новые положения)
6 Планирование	Новый заголовок
6.1 Действия в отношении рисков и возможностей	Новый раздел
6.2 Цели системы менеджмента безопасности пищевой продукции и планирование их достижения	5.3 (и новые положения)
6.3 Планирование изменений	5.3 (и новые положения)
7 Средства обеспечения	Новый заголовок
7.1 Ресурсы	1.4.1.6.2. 6.3. 6.4 (и новые положения)
7.2 Компетентность	6.2. 7.3.2 (и новые положения)
7.3 Осведомленность	6.2.2
7.4 Обмен информацией	5.6.6.2.2
7.5 Документированная информация	4.2. 5.6.1
8 Производственная деятельность	Новый заголовок
8.1 Планирование и управление на операционном уровне	Новый раздел
6.2 Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ)	7.2
6.3 Система прослеживаемости	7.9 (и новые положения)
8.4 Готовность к чрезвычайным ситуациям и реагирование на них	5.7 (и новые положения)
8.5 Управление опасностями	7.3. 7.4. 7.5. 7.6, 8.2 (и новые положения)
8.6 Актуализация информации, являющейся основой ПОПМ и плана управления опасностями	7.7
8.7 Управление мониторингом и измерениями	8.3
8.8 Верификация, связанная с ПОПМ и планом управления опасностями	7.8. 8.4.2
8.9 Управление несоответствиями продукта и процесса	7.10
9 Оценка результатов деятельности	Новый заголовок
9.1 Мониторинг, измерение, анализ и оценка	Новый заголовок
9.1.1 Общие положения	Новый раздел
9.1.2 Анализ и оценка	8.4.2.8.4.3
9.2 Внутренний аудит	8.4.1
9.3 Анализ со стороны руководства	5.8 (и новые положения)
9.3.1 Общие положения	5.2. 5.8.1
9.3.2 Входные данные анализа со стороны руководства	5.8.2 (и новые положения)
9.3.3 Выходные данные анализа со стороны руководства	5.8.1. 5.8.3
10 Улучшение	Новый заголовок
10.1 Несоответствия и корректирующие действия	Новый раздел
10.2 Постоянное улучшение	8.1. 8.5.1
10.3 Актуализация системы менеджмента безопасности пищевой продукции	8.5.2
7 Средства обеспечения	Новый заголовок
7.1. Ресурсы	6
7.1.1 Общие положения	6.1
7.1.2 Человеческие ресурсы	6.2. 6.2.2 (и новые положения)
7.1.3 Инфраструктура	6.3
7.1.4 Производственная среда	6.4
7.1.5 Разработанные вне организации элементы системы менеджмента безопасности пищевой продукции	1 (и новые положения)
7.1.6 Управление получаемыми извне процессами, продукцией или услугами	4.1 (и новые положения)
7.2 Компетентность	6.2.1.6.2.2, 7.3.2
7.3 Осведомленность	6.2.2
7.4 Обмен информацией	5.6

7.4.1 Общие положения	6.2.2 (и новые положения)
7.4.2 Внешний обмен информацией	5.6.1
7.4.3 Внутренний обмен информацией	5.6.2
7.5 Документированная информация	4.2
7.5.1 Общие положения	4.2.1. 5.6.1
7.5.2 Создание и актуализация	4.2.2
7.5.3 Управление документированной информацией	4.2.2.4.2.3 (и новые положения)
8 Производственная деятельность	Новый заголовок
8.1 Планирование и управление на операционном уровне	7.1 (и новые положения)
8.2 Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ)	7.2
8.3 Система прослеживаемости	7.9 (и новые положения)
8.4 Готовность к чрезвычайным ситуациям и реагирование на них	5.7
8.4.1 Общие положения	5.7
8.4.2 Реагирование на чрезвычайные ситуации и аварии	Новый раздел
8.5 Управление опасностями	Новый заголовок
8.5.1 Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей	7.3
8.5.1.1 Общие положения	7.3.1
8.5.1.2 Характеристики сырья, ингредиентов и материалов, контактирующих с продуктом	7.3.3.1
8.5.1.3 Характеристики конечных продуктов	7.3.3.2
8.5.1.4 Предусмотренное применение	7.3.4
8.5.1.5 Технологические схемы и описание процессов	7.3.5.1
8.5.1.5.1 Подготовка технологических схем	7.3.5.1
8.5.1.5.2 Подтверждение технологических схем на производственной площадке	7.3.5.1
8.5.1.5.3 Описание процессов и условий производства	7.2.4, 7.3.5.2 (и новые положения)
8.5.2 Анализ опасностей	7.4
8.5.2.1 Общие положения	7.4.1
8.5.2.2 Идентификация опасностей и определение приемлемых уровней	7.4.2
8.5.2.3 Оценка опасностей	7.4.3. 7.6.2 (и новые положения)
8.5.2.4 Выбор и классификация мероприятий по управлению	7.3.5.2. 7.4.4 (и новые положения)
8.5.3 Валидация мероприятий по управлению и их комбинация	8.2
8.5.4 План управления опасностями (план ХАССП/ППОПМ)	Новый заголовок
8.5.4.1 Общие положения	7.5, 7.6.1
8.5.4.2 Установление критических пределов и критериев действия	7.6.3 (и новые положения)
8.5.4.3 Системы мониторинга в ККТ и ППОПМ	7.6.3. 7.6.4 (и новые положения)
8.5.4.4 Действия в случае несоблюдения критических пределов или критериев действия	7.6.5
8.5.4.5 Внедрение плана управления опасностями	Новый раздел
8.6 Актуализация информации, являющейся основой ППОПМ и плана управления опасностями	7.7
8.7 Управление мониторингом и измерениями	8.3
8.8 Верификация, связанная с ПОПМ и планом управления опасностями	Новый заголовок
8.8.1 Верификация	7.8, 8.4.2
8.8.2 Анализ результатов верификационной деятельности	8.4.3
8.9 Управление несоответствиями продукта и процесса	7.10
8.9.1 Общие положения	7.10.1.7.10.2
8.9.2 Коррекции	7.10.1
8.9.3 Корректирующие действия	7.10.2
8.9.4 Обращение с потенциально опасными продуктами	7.10.3
8.9.4.1 Общие положения	7.10.3.1
8.9.4.2 Оценка продуктов для их выпуска	7.10.3.2
8.9.4.3 Ликвидация несоответствующих продуктов	7.10.3.3
8.9.5 Изъятие/отзыв	7.10.4

Таблица 2 Перекрестные ссылки между CODEX HACCP и ИСО 22000:2019

Принципы HACCP	Этапы внедрения CODEX HACCP9		Настоящий стандарт	
	Создание группы HACCP	Этап 1	5.3	Функции, ответственность и полномочия в организации
	Описание продукта	Этап 2	8.5.1.2	Характеристики сырья, ингредиентов и материалов, контактирующих с продуктом
			8.5.1.3	Характеристики конечных продуктов
	Идентификация предусмотренного применения	Этап 3	8.5.1.4	Предусмотренное применение
	Составление технологических схем	Этап 4	8.5.1.5	Технологические схемы и описание процессов
	Подтверждение технологической схемы на производственной	Этап 5		
Принцип 1	Составление перечня всех возможных опасностей	Этап 6	8.5.2	Анализ опасностей
Проведение анализа опасностей	Проведение анализа опасностей Составление возможных мероприятий по управлению		8.5.3	Валидация мероприятия(й) по управлению и их комбинаций
Принцип 2 Определение критических контрольных точек (ККТ)	Определение ККТ	Этап 7	8.5.4	План управления опасностями (план HACCP/ППОПМ)
Принцип 3 Задание критического предела(ов)	Задание критических пределов для каждой ККТ	Этап 8	8.5.4	План управления опасностями (план HACCP/ППОПМ)
Принцип 4 Разработка системы мониторинга для каждой ККТ	Разработка системы мониторинга для каждой ККТ	Этап 9	8.5.4.3	Системы мониторинга в ККТ И ППОПМ
Принцип 5 Определение корректирующих действий, которые следует предпринять в случае, когда результаты мониторинга указывают на	Определение корректирующих действий	Этап 10	8.5.4 8.9.2 8.9.3	План управления опасностями (план HACCP/ППОПМ) Коррекции Корректирующие действия
Принципы HACCP	Этапы внедрения CODEX HACCP*		Настоящий стандарт	
Принцип в Разработка процедур верификации для подтверждения результативности работы системы	Разработка процедур верификации	Этап 11	8.7 8.8 9.2	Управление мониторингом и измерениями Верификация, связанная с ПОПМ и планом управления опасностями Внутренние аудиты

Принцип 7 Разработка документации в отношении всех процедур и записей, соответствующих данным принципам и их применению	Разработка документации и ведение записей	Этап 12	7.5	Документированная информация
* Публикации CODEX доступны через ссылку [12].				

Анализ рисков является ключом к эффективной системе менеджмента безопасности пищевой продукции, поскольку его выполнение помогает систематизировать знания, необходимые для создания эффективной комбинации мер контроля. Стандарт требует идентификации и оценки всех рисков, которые могут обоснованно предполагаться в цепи производства и потребления пищевых продуктов, включая риски, которые могут быть связаны с видом используемого технологического процесса или оборудования. Подход к менеджменту, предлагаемый в данном стандарте, может быть использован также для рассмотрения других вопросов, связанных с пищевыми продуктами, например этических проблем и информированности потребителей.

Чтобы система обеспечения безопасности пищевой продукции была наиболее эффективной, ее целесообразно разрабатывать, применять и актуализировать в рамках структурированной системы менеджмента и интегрировать в общую управленческую деятельность предприятия. Такой подход обеспечивает максимальную выгоду для предприятия и заинтересованных в его продукции сторон. Для этого при разработке предлагается использовать такие инструменты, как SWOT – анализ (анализ сильных и слабых сторон, возможностей и угроз), PESTLE- анализ учитывающий (политические, экономические, социальные, технологические, законодательные, экологические факторы) или отраслевой анализ по 5 силам Портера.

Обеспечение безопасности пищевой продукции может быть наиболее эффективным, когда оно строится на основе системы менеджмента качества предприятия, соответствующей требованиям ИСО 9001, с учетом лучших практик GMP, GHP и других принципов HACCP и управляется в системе менеджмента безопасности пищевой продукции, соответствующей ИСО 22000. При создании и внедрении системы могут быть учтены рекомендации ИСО 22004, ИСО 9004 и ИСО 15161. ГОСТ Р ИСО 22000–2019 может применяться независимо от требований других стандартов на системы менеджмента, но формируемая на его основе система может быть внедрена и с учетом требований к уже имеющимся на предприятии системам менеджмента и интегрирована с ними.

Все требования ИСО 22000 являются основополагающими и предназначены для применения любыми предприятиями, участвующими в цепи создания пищевой продукции, независимо от их масштаба и специализации, а также непосредственно или косвенно вовлеченными в деятельность на одном или нескольких этапах цепи создания пищевой продукции. Например, предприятиями-производителями кормов, осуществляющими сбор урожая; производителями ингредиентов; производителями пищевой продукции; розничными торговцами; сервисными организациями, работающими с пищевой продукцией; предприятиями общественного питания; организациями, поставляющими услуги по чистке и санитарной обработке, транспортированию, хранению и распределению; производителями оборудования, чистящих и санитарных средств, упаковочных и других материалов, с которыми пищевая продукция входит в контакт.

Внедрение систем менеджмента безопасности пищевой продукции, соответствующих требованиям ИСО 22000, позволяют предприятиям, которые участвуют в цепи создания пищевой продукции, продемонстрировать свою способность управлять рисками с целью обеспечения безопасности в момент употребления ее человеком. Это, в свою очередь, способствует улучшению имиджа предприятия в глазах потребителей и других заинтересованных сторон, а также повышению конкурентоспособности выпускаемой продукции.

Соблюдение соответствия установленным ИСО 22000 требованиям позволяет предприятию демонстрировать это соответствие заинтересованным сторонам за счет получения возможности пройти сертификацию своей системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Практическая часть Требования к содержанию работы

Цель - Изучение структуры, содержаний требований элементов ГОСТ Р ИСО 22000 -2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» и содержания международного стандарта ИСО 22000:2018.

Требования к отчету:

Отчет по работе должен содержать:

- название темы и цель работы;
- выполненное задание;
- ответы на вопросы;
- выводы.

Документы для выполнения работы:

1. Документация Системы менеджмента качества (СМК).
2. Система стандартов ИСО семейства 9000.
3. ГОСТ Р ИСО 9000-2015 СМК. Основные положения и словарь.
4. ГОСТ Р 9001-2001 СМК. Требования.
5. стандарт ИСО 9001:2015.
6. стандарт ИСО 9001, ИСО 9002, ИСО 9003, ИСО 31000
7. ГОСТ Р ИСО 22000 -2019«Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» и содержания международного стандарта ИСО 22000:2018.
8. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования

Студентам необходимо:

1. Ознакомиться с документами. Внимательно изучить рекомендации. Знать содержание лекций по разделу.
2. Изучить требования соответствующих элементов, определить структуру и дать перечень структурных элементов.
3. Заполнить таблицу 3.
4. Оформить отчет.
5. Участие в дискуссии по теме занятия.

Таблица 3- Краткое содержание элементов

№	Наименование структурного элемента	Краткое содержание элемента	Назначение элемента

Контрольные вопросы:

1. Как расшифровывается аббревиатура ХАССП?
2. Поясните сущность термина «критическая контрольная точка», «риск», «риск-ориентированный менеджмент».
3. Перечислите принципы, на которых базируется система ХАССП.
4. Какова цель введения МС ИСО 22000?
5. Для чего в системе менеджмента безопасности пищевой продукции необходима система прослеживаемости?
6. Назовите элементы продуктовой цепочки, на которых обеспечивается прослеживаемость.
7. Назовите участников обмена информацией в цепи создания пищевой продукции.
8. Перечислите этапы создания СМБПП.
9. Укажите объекты документирования в СМБПП.

Тема практического занятия № 4

«Определение жизненного цикла продукции. Петля качества»

Теоретическая часть

В соответствии со стандартом ИСО 9004-1 жизненный цикл продукции (ЖЦП) включает 11 этапов, которые представляют в виде "Петли качества продукции" (рис.1). Модель петли качества включает в себя ожидания клиентов. Отдельные части процесса или фазы процесса определяют виды ответственности, которые описываются элементами качества. Поэтому петля качества охватывает как планирование и разработку, так и производство. В общем процессе производства каждая область вносит в качество свой вклад. Только овладение всеми этими частями в процессе производства может привести к высокому качеству конечного продукта.

Практическая часть

Требования к содержанию работы

Цель – Изучение принципов проектирования жизненного цикла продукции, структуры элементов «петли качества» и ее назначения, основ и принципов организации производств продукции, показателей конкурентоспособности продукции

Требования к отчету:

Отчет по работе должен содержать:

- название темы и цель работы;

- выполненное задание;
- ответы на вопросы;
- выводы. В выводах должно быть обобщение результатов выполненной работы.

Документы для выполнения работы:

Для успешного выполнения данной работы студенту необходимо ознакомиться с:

- литературой по теме дисциплины «Управление качеством»;
- положениями серии международного стандарта ИСО 9000.

Студентам необходимо:

1. Ознакомиться с документами. Внимательно изучить рекомендации. Знать содержание лекций по разделу.
2. Образовать несколько рабочих групп, численностью не более 4-5 человек.
3. Определить структуру, перечень и содержание.
4. Пожеланию выбрать продукт из предложенного списка продуктов на курсовое проектирование, производства которого вы собираетесь проектировать.
5. Какие мероприятия вы запланируете, чтобы повысить уровень конкурентоспособности производства продукта и предприятия в целом.
6. Пользуясь петлей качества (рис.1) определить все жизненно важные стадии производства выбранного продукта, начиная с маркетинга, заканчивая утилизацией.
7. Разработать схему организационной структуры пищевого предприятия. Пример оформления (рис.2).
8. Разработать матрицу распределения функций по «петле качества». По вертикальной оси следует обозначить этап жизненного цикла в соответствии с разработанной «петлей качества». По горизонтальной оси – руководители, службы и отделы в соответствии с разработанной организационной структурой предприятия.
9. Оформить отчет.
10. Участие в дискуссии по теме занятия.

Схема цикла качества («петля качества»)



Рис.1 Петля качества продукции

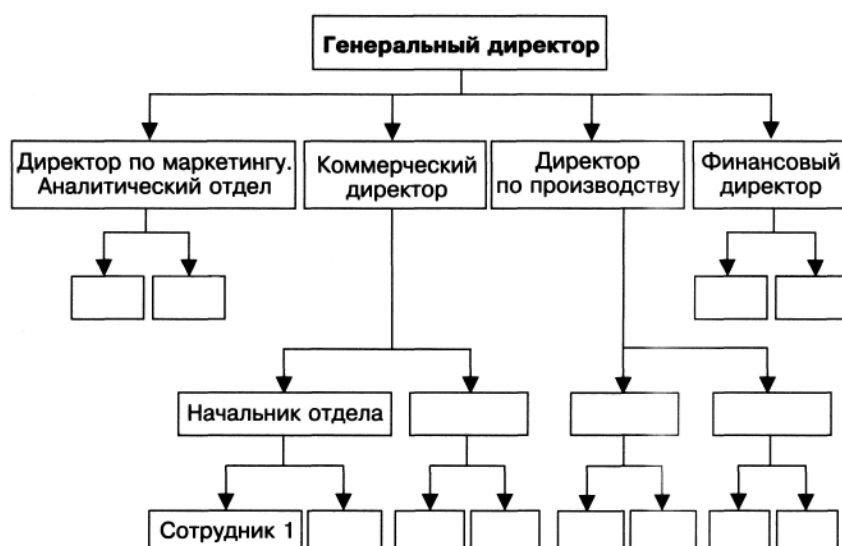


Рис.2 Организационная структура предприятия

Контрольные вопросы:

1. Принципы построения жизненного цикла продукции.
2. Охарактеризуйте стандарт ИСО 9004-1.
3. Требования ИСО 9001, ИСО 9002, ИСО 9003.
4. С какой целью создаётся петля качества? Охарактеризуйте состав и структуру.
5. Какие конкурентоспособные показатели продукции Вы знаете.
6. Методика разработки матриц распределения функций и ответственности;

Тема практического занятия №5 «Построение блок-схемы для реализации безопасного продукта» Теоретическая часть

Руководство организации должно определить область распространения системы ХАССП применительно к определенным видам (группам или наименованиям выпускаемой продукции и этапам жизненного цикла, к которым относят производство, хранение, транспортирование, оптовую и розничную продажу и потребление, включая сферу общественного питания).

При разработке системы безопасности необходимо учитывать: эпидемиологические данные:

- о болезнетворных бактериях, токсинах и химических веществах;
- пищевых отравлениях и других болезнях пищевого происхождения;
- результаты программ обследования и контрольных исследований;
- регулируемые законодательством критерии микробиологической безопасности пищевых продуктов и допустимых остаточных количеств;
- данные о безопасности пищевых продуктов;
- возможное присутствие микробиологических и химических опасных факторов в сырье, скорость роста опасных микроорганизмов в пищевых продуктах, скорость гибели опасных микроорганизмов в диапазоне условий переработки;
- превращение химических веществ и токсинов при переработке, хранении, реализации и использовании.

Данные по сырью, полуфабрикатам и готовым продуктам: рецептура, кислотность (pH), водная активность (A_w), упаковочные материалы, структура продукта, условия переработки, условия хранения и реализации, срок хранения, указания по употреблению, этикетки на упаковке.

Данные по переработке: количество и последовательность стадий переработки, включая хранение, диапазон значений температурно-временных условий в технологическом процессе; вторичной обработки (повторно используемый материал, остающийся в производственном процессе); разделение зон с большим и малым рисками, гидродинамические параметры (для жидкостей), наличие незаполненного пространства в перерабатывающем оборудовании, эффективность очистки и дезинфекции.

Описание ожидаемого использования продукта и его потребителей

1. При описании продукта можно воспользоваться ответами на вопросы:
2. Каково наименование производимого продукта?
3. Как этот продукт будет использоваться?

4. С каким типом упаковки будет использоваться продукт?
5. Каков срок хранения продукта, при какой температуре?
6. Где будет продаваться продукт?
7. Каков предполагаемый способ употребления и кто целевой потребитель?
8. Какие инструкции необходимы на этикетке продукта?
9. Необходим ли специальный контроль при реализации продукта?
10. Описание нормального ожидаемого использования пищевого продукта.
11. Ожидаемые потребители могут быть обычной публикой или определенным слоем населения (например, младенцы, люди с ослабленным иммунитетом, пожилые и т.д.).

Для каждого вида (группы) продукции должны быть указаны:

- наименование и обозначение нормативных документов и технических условий;
- наименование и обозначение основного сырья, пищевых добавок и упаковки, их происхождение, а также обозначения нормативных документов и технических условий, по которым их выпускают;
- требования безопасности (указанные в нормативной документации) и признаки идентификации выпускаемой продукции;
- условия хранения и сроки годности;
- известные и потенциально возможные случаи использования продукции не по назначению, а при необходимости рекомендации по применению и ограничению в применении продукции, в том числе для отдельных групп потребителей (дети, беременные женщины, больные диабетом и т. п.) с указанием соответствующей информации в сопроводительной документации;
- возможность возникновения опасности, в случае объективно прогнозируемого применения не по назначению.

Описание продукции и производства должно быть проверено группой ХАССП на соответствие реальной ситуации. Проверку должны проводить периодически, ее результаты следует задокументировать.

Таблица 1- Описание продукта

Наименование, состав	Органолептические показатели	Режимы технологической обработки	Упаковка, транспортировка	Условия хранения	Способ употребления	Группа потребителей

Разработка с описанием блок — схемы процесса

Цель разработки блок — схемы обеспечить ясную, простую схему шагов работы. Область блок — схемы должна покрыть все шаги в процессе, непосредственно находящиеся под контролем предприятия. Кроме того, блок-схема может включать необходимые до и после обработки шаги, осуществляемые на предприятии. В ней перечислены все процессы, начиная с формирования ассортимента, транспортирования, приемки, хранения, предпродажной подготовки и реализации продукции потребителю.

По каждому этапу процесса необходимо получить максимальное количество данных: контролируемые параметры, объемы контроля, его периодичность, инструкции о процедурах уборки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации, гигиене персонала, сведения о техобслуживании, мойке оборудования, инвентаря, пунктах санобработки, расположении туалетов, умывальников, хозяйственно-бытовых зон, систем вентиляции и др.

Практическая часть

Требования к содержанию работы

Цель - Изучение принципов системы ХАССП, использование общей терминологии, понимание целей разработки документов ХАССП.

Требования к отчету:

Отчет по работе должен содержать:

- название темы и цель работы;
- выполненное задание;
- ответы на вопросы;
- выводы. В выводах должно быть обобщение результатов выполненной работы.

Документы для выполнения работы:

1. ГОСТ Р ИСО 22000 -2007«Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» и содержания международного стандарта ИСО 22000:2005.
2. ИСО 9004 и ИСО 15161.
3. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования

Студентам необходимо:

1. Ознакомиться с документами. Внимательно изучить рекомендации. Знать содержание лекций по разделу.
2. Изучить политику относительно безопасности выпускаемой продукции и меры для обеспечения ее осуществления и поддержки на всех уровнях.
3. Разработать блок-схему на продукт.
4. Результаты описания продукта занести в таблицу №1.
5. Оформить отчет.
6. Участие в дискуссии по теме занятия.

Контрольные вопросы:

1. Что является основой системы HACCP?
2. Какое значение имеет система HACCP для пищевых предприятий?
3. В чем заключается цель данной системы?
4. На каких принципах основана её разработка?
5. На каких принципах базируется разработка системы HACCP?
6. Дайте определение понятию верификации.
7. Какие условия должны соблюдаться на предприятии для внедрения системы? Какие условия необходимы для функционирования системы?

Тема практического занятия №6: «Анализ опасностей и опасных факторов по стадиям процесса. «Применение диаграммы - Дерево принятий решений» Теоретическая часть

Проведение тщательного анализа рисков (опасных факторов) осуществляется в процессе оценки значимости потенциально опасных факторов на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции, подконтрольных предприятию-изготовителю. Также оценивается вероятность каких-либо рисков и вырабатываются профилактические меры общего характера для предотвращения, устранения и сведения к минимуму выявленных опасных факторов.

Определение критических точек контроля (КТК), а также технологических этапов и процедур, в рамках которых жесткий контроль дает возможность предотвратить, не допустить потенциальную опасность или с помощью определенных мер свести к нулю возможность возникновения рисков.

Критические контрольные точки устанавливают, проводя анализ отдельно по каждому учитываемому опасному фактору и рассматривая последовательно все операции, включенные в блок-схему производственного процесса.

Необходимым условием критической контрольной точки является наличие в рассматриваемой операции контрольных признаков риска (идентификации опасного фактора и (или) предупреждающих (управляющих) воздействий, устраняющих риск или снижающих его до допустимого уровня). Алгоритм определения критических контрольных точек методом «Дерево принятия решений» приведен на рис. 1.

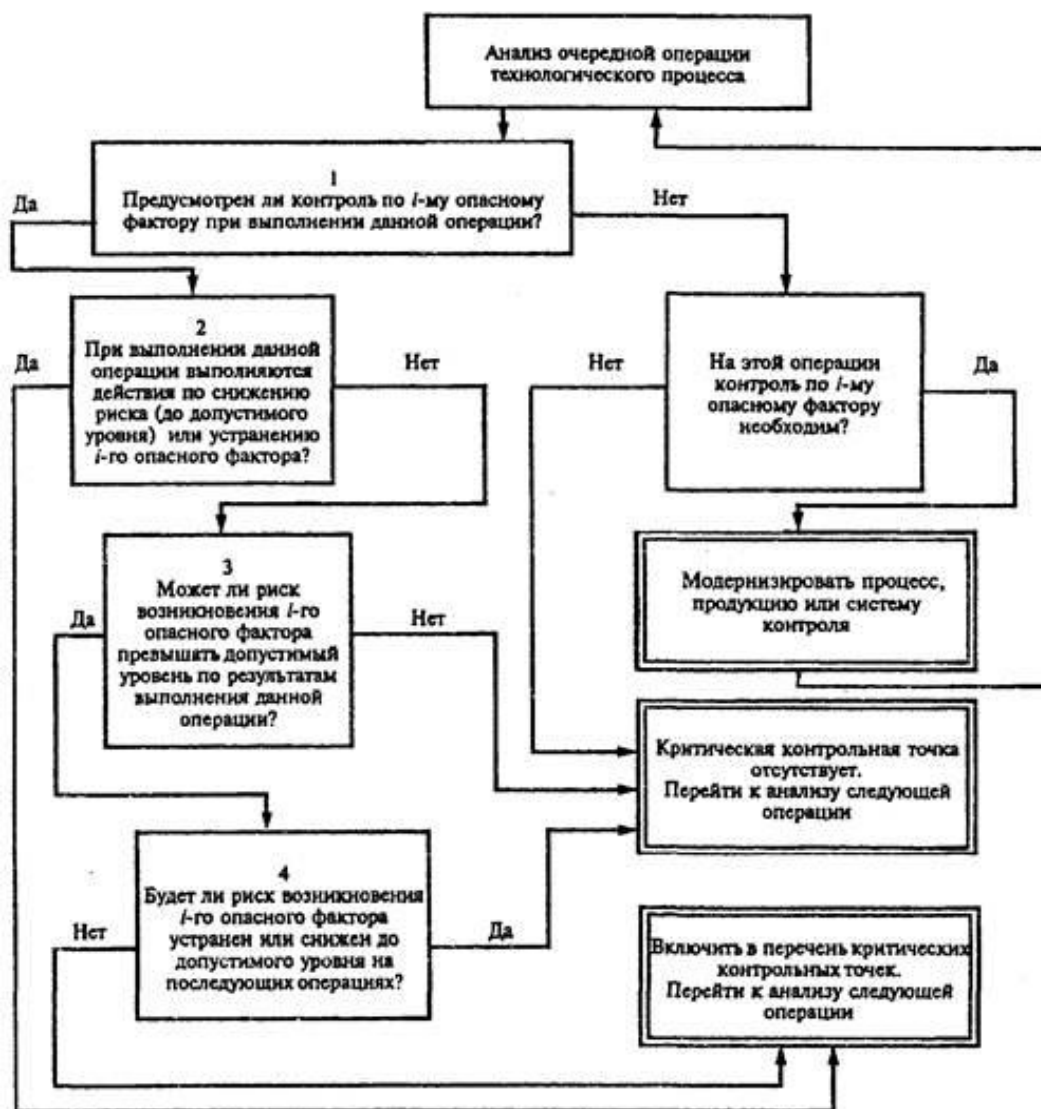


Рис.1. Метод «Дерево принятия решений»

Применение этого метода должно быть гибким, с учетом того, где происходит процесс: на производстве, на этапе заготовки сырья, переработки, хранения, реализации или в других процессах. Разработчики должны тщательно рассмотреть информацию об анализе опасности, наряду с диаграммой производственного процесса, для правильных ответов на вопросы. Повышенное внимание следует уделять этапу смешивания ингредиентов.

Ответы на вопросы «Древа принятия решения» фиксируются, причем при повторном рассмотрении вопросов для тех же самых опасностей в случае, если не были внесены какие-либо изменения, ответы должны быть аналогичными. Из числа критических контрольных точек выявляют уже обеспеченные при достаточном контроле, чтобы исключить дублирование работ.

Практическая часть

Требования к содержанию работы

Цель - научиться проводить анализ опасностей и опасных факторов по стадиям производственного процесса.

Требования к отчету:

Отчет по работе должен содержать:

- название темы и цель работы;
- выполненное задание;
- ответы на вопросы;
- выводы. В выводах должно быть обобщение результатов выполненной работы.

Документы для выполнения работы:

1. ГОСТ Р ИСО 22000 -2019«Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» и содержания международного стандарта ИСО 22000:2018.
2. ИСО 9004 и ИСО 15161.

3. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования
Студентам необходимо:
 1. Ознакомиться с документами. Внимательно изучить рекомендации. Знать содержание лекций по разделу.
 2. Провести анализ опасностей и опасных факторов по стадиям производственного процесса с использованием «Диаграммы древа принятия решения».
 3. Используя теоретические знания группа ХАССП должна выявить и оценить все виды опасностей, включая биологические (микробиологические), химические и физические, аллергены и выявить все возможные опасные факторы, которые могут присутствовать в производственных процессах. Опасные факторы, приведенные для групп пищевой продукции в Санитарных правилах и нормах, следует включать в перечень учитываемых факторов в первую очередь и без изменения. Данные заносятся в таблицу 1

Таблица 1- Описание процесса, анализ опасностей

Опасный фактор	Нанесение ущерба здоровью	Источник попадания	Методы профилактики
----------------	---------------------------	--------------------	---------------------

С целью сокращения количества критических контрольных точек без ущерба для обеспечения безопасности к ним не следует относить точки, для которых выполняются условия рассмотренные ниже.

1. Предупреждающие воздействия, которые осуществляются систематически в плановом порядке и регламентированы в Санитарных правилах и нормах, системе технического обслуживания и ремонта оборудования, в процедурах системы качества и других системах менеджмента предприятия.

2. Выполнение предупреждающих воздействий, не относящихся к контрольным точкам, оценивается группой ХАССП и периодически проверяется при внутренних проверках.

Результаты анализа опасных факторов и выявления критических контрольных точек должны быть обоснованы и задокументированы.

Для критических контрольных точек следует установить:

критерии идентификации для опасных факторов;

критерии допустимого (недопустимого) риска для контроля признаков риска;

допустимые пределы для применяемых предупреждающих воздействий.

Критерии и допустимые пределы, именуемые далее как «критические пределы», должны быть заданы с учетом всех погрешностей, в том числе измерений.

При оценке качественных признаков визуальным наблюдением целесообразно использовать образцы-эталон.

Если по результатам объединения выявлено 12 ККТ, то на предприятии должно быть 12 рабочих листов. Они должны находиться на тех рабочих местах технологического процесса, которые выявила ККТ.

В рабочие листы заносится информация об описании опасностей, мероприятиях по управлению, критических пределах, процедурах мониторинга, коррекции или корректирующих действиях, о распределении ответственности и полномочий и ведении записей при мониторинге.

Информация, занесенная в рабочие листы ХАССП, должна строго соответствовать реальной ситуации, рабочей группе следует внимательно подходить к вопросу выбора ответственных лиц, тщательно продумать процедуру мониторинга и корректирующих действий. Важность правильного выбора ответственных лиц заключается и в том, что корректирующее действие необходимо провести как можно быстрее, необходимо оперативно реагировать на отрицательные результаты мониторинга.

Для осуществления мониторинга следует знать предельные значения контролируемых параметров; их указывают в рабочем листе ХАССП.

Для фиксации результатов корректирующих действий необходимо иметь документ - журнал их учета, где будет регистрироваться процедура их проведения.

Таблица 2

Рабочий лист ХАССП

Наименование продукта _____ Наименование технологического процесса _____

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационно-учетный документ

Наилучшей стратегией внедрения системы на основе принципов ХАССП является ее применение для нескольких групп однородной продукции, внутри которых необходимо учитывать одни и те же опасные факторы.

Определение процедур мониторинга критических точек контроля (как? кто? когда?). Для этого устанавливаются системы наблюдения в КТК и создаются различные инспекции посредством регулярного анализа, испытаний и других видов производственного надзора.

Разработка корректирующих действий, которые следует предпринять в случаях, когда инспекция и наблюдения свидетельствуют: ситуация может выйти, выходит либо уже вышла из-под контроля. Установление процедур учета и ведения документации с фиксацией необходимых параметров – свидетельство того, что производственные процессы в КТК под контролем, все возникшие отклонения исправляются, а разработанная система ХАССП для данной компании в целом функционирует эффективно.

Установление процедур проверки набора документации должно постоянно поддерживаться в рабочем состоянии, отражать мероприятия по внедрению, исполнению и соблюдению всех принципов ХАССП. Другими словами, набор документов будет отражать факт жизнеспособности разработанной системы ХАССП для предприятия-производителя пищевой продукции.

4. Результаты работы зафиксировать.
5. Оформить отчет.
6. Участие в дискуссии по теме занятия.

Контрольные вопросы:

1. Дайте пояснение понятиям: безопасность продукции, система ХАССП, опасность, допустимый риск, недопустимый риск, анализ риска, критическая контрольная точка, верификация, валидация.
2. Основа системы НАССР и её значение для пищевых предприятий
3. Исходная информация для разработки системы ХАССП.
4. Какие существуют градации рисков?

Тема практического занятия №7: «Оценка рисков и определение мер по контролю. Построение диаграммы анализа рисков»

Теоретическая часть

Опасные биологические факторы пищевого происхождения – это бактерии, вирусы, плесневые и другие грибы и насекомые. Эти организмы обычно связаны с людьми и продовольственным сырьем, используемым на пищевых предприятиях. Многие из них встречаются в естественной среде выращивания продовольственного сырья. Кроме того, источником их появления могут служить используемые при производстве вода, технологическое оборудование. Споры бактерий и грибов могут попадать в сырье и готовые продукты из воздуха. Большинство из них уничтожается при приготовлении пищи, их число может быть минимизировано при соблюдении оптимального режима производства, хранения, транспортировки, реализации (санитарно-гигиенический, температурно-влажностный режим далее ОБВ). Большинство случаев пищевых отравлений и других болезней пищевого происхождения вызвано патогенными бактериями. Определенный уровень этих микроорганизмов может присутствовать в некоторых сырых пищевых продуктах. Неправильное хранение этих продуктов или обращение может вызвать серьезное увеличение уровня обсемененности такими микроорганизмами. Приготовленные пищевые продукты часто являются благоприятной средой для быстрого роста микроорганизмов, если с ними неправильно обращаться и неправильно хранить.

Вирусы могут быть пищевого/водного происхождения или привнесенными в пищевые продукты человеком, животными или посредством другого контакта. В отличие от бактерий, вирусы не могут размножаться вне живой клетки. Следовательно, они не могут размножаться в пищевых продуктах, а только каким-либо образом попадать туда.

Насекомых - вредителей, повреждающих продукты, делят на две группы:

1) повреждающие растительные продукты (например, вредители хлебных запасов, плодовая муха, нематоды, клещи и т.п.);

2) повреждающие продукты животного происхождения (сырная муха, гельминты и т.п.), в том числе и человека - гельминты-паразиты.

Паразитарные инфекции обычно связаны с недостаточной термической обработкой мясных и рыбных продуктов или заражениями пищевых продуктов, готовых к употреблению. Паразиты в продуктах, которые предназначены для употребления в пищу термически обработанными, сырыми, маринованными, квашеными или частично приготовленными, могут быть уничтожены эффективными методами заморозки или стерилизацией.

Микроскопические грибы включают плесени и дрожжи. Они могут быть полезными, поскольку используются в производстве некоторых продуктов (например, сыра, кисломолочных напитков, пива, вина). Однако некоторые виды грибов (например, фузариоз, пенициллизм и др.) продуцируют токсичные вещества (микотоксины), являющиеся причиной микотоксикозов людей и животных.

Пример бактериологических опасных факторов, которые могут содержаться в пищевых продуктах, приведен в табл. 3.

Так, например, некоторые из основных патогенов, которые связаны с мясо- и птицепродуктами: *Salmonella*, *Campylobacter jejuni*, *Escherichia coli* O157:H7, *Listeria monocytogenes*, *Clostridium botulinum*, *Staphylococcus aureus* и *Yersinia enterocolitica*.

Опасные химические факторы обусловлены основными источниками:

1. Ненамеренно попавшие в пищу химикаты:

а) сельскохозяйственные химикаты: пестициды, гербициды, лекарственные препараты для животных, удобрения и т. д.;

б) химикаты, используемые на предприятиях: чистящие и моющие средства, средства для дезинфекции, масла, смазочные материалы, краски, пестициды и т. д.;

в) заражения из внешней среды: свинец, кадмий, ртуть, мышьяк, ПХБ (полихлорированные бифенилы).

Таблица 2- Бактериологические опасные факторы

Микроорганизм	Опасность
<i>Listeria monocytogenes</i> (неспоробраз.)	Порождает инфекцию со слабыми симптомами, похожими на грипп. Серьезные формы листериоза могут развиваться у людей с ослабленной иммунной системой и вызывать септицемию, менингит, энцефалит и мертворождение
<i>Salmonella</i> (неспоробраз.)	Порождает инфекцию с симптомами: рвота, брюшные колики, диарея, жар и головная боль. У людей с ослабленной иммунной системой возможен смертельный исход

2. Естественно возникающие химические факторы риска: продукты растительного, животного или микробного метаболизма, например, афлатоксины.

3. Намеренно добавляемые в пищу химикаты: консерванты, кислоты, пищевые добавки, сульфитизаторы, вещества, способствующие облегчению переработки и т. д.

Пример химических опасных факторов, которые могут содержаться в пищевых продуктах, приведен в таб. 3.

Физическим опасным фактором является физический или другой инородный предмет, случайно попавший в пищевой продукт, способный вызвать заболевание или нанести повреждение человеку, употребившему такой пищевой продукт.

Таблица 3 - Естественные химические опасные вещества

Источник	Опасность
----------	-----------

Некоторые виды рыб (тунец)	Повреждение некоторых видов рыб может привести к образованию токсичного уровня гистамина
Орехи, морепродукты	Некоторые сорта или виды образуют аллергическую реакцию у чувствительных людей
Кукуруза	Некоторые виды плесени, которая растет на кукурузе, могут вырабатывать токсины (напр., афлатоксин)

Инородные материалы, такие как стекло, металл или пластик – наиболее физически опасные факторы в продуктах из мяса и птицы, обычно попадают в них из-за нарушений технологических процессов или из-за неправильной эксплуатации оборудования во время технологического процесса. Существует много ситуаций, при которых физические опасные факторы могут попасть в пищевой продукт:

- 1) загрязненные сырьевые материалы;
- 2) устаревшие или неправильно эксплуатируемые производственные помещения и оборудование;
- 3) загрязненные упаковочные материалы;
- 4) невнимательность работников.

Рабочая группа ХАССП должна определить целевую группу потребителей продукции с указанием известных и потенциально возможных случаев использования продукции не по назначению, а также рекомендаций по применению и ограничений в применении продукции отдельными группами риска (дети, беременные женщины, больные диабетом). При установлении опасных факторов следует учитывать состав продукта, процесс его переработки, инструкции для потребителя, условия жизненного цикла товаров в торговой организации и т. д.

Все сырьевые материалы, ингредиенты и материалы, входящие в контакт с пищевой продукцией, должны быть отображены в документах для проведения анализа опасностей мере, включая, если это уместно, данные:

- а) биологических, химических и физических характеристик;
- б) состава сложных ингредиентов, включая добавки и вещества, используемые в производстве;
- в) происхождения;
- г) метода производства;
- д) метода поставки и упаковки;
- е) условий хранения и срока годности;
- ж) подготовки и/или обработки перед использованием или переработкой;
- з) критериев приемки, относящихся к безопасности пищевой продукции, или нормативно-технической документации на материалы и ингредиенты, закупленные в соответствии с их предусмотренным применением.

Организация должна идентифицировать требования к безопасности вышеуказанной продукции, установленные законодательством и регулятивными органами.

По каждому потенциальному фактору проводят анализ риска с учетом вероятности появления фактора и значимости его последствий и составляют их перечень, по которым риск превышает допустимый уровень. Если информация о приемлемом риске отсутствует, группа ХАССП устанавливает его экспертным путем, используя метод диаграммы анализа риска (рис. 2).

Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: практически равна нулю, незначительная, значительная и высокая.

Экспертным путем (таблица 2) оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: легкое, средней тяжести, тяжелое, критическое.

Таблица 2- Определение степени тяжести

Степень тяжести	Вероятность возникновения		
Высокая (тяжелая)	3	4	4
средняя	2	3	4
Незначительная	1	2	3

(легкая)			
	Незначительная до 5%	Средняя от 5 до 10%	Высокая выше 10%

Уровень 1: не требует никаких дальнейших действий

Уровень 2: периодические вмешательства – частые одноразово проводимые действия

Уровень 3: требует общих контролирующих действий, таких как программа гигиены, действия должны проводится также часто как «точки контроля» или действия по улучшению производства.

Уровень 4: В этой особой ситуации необходимы специфические мероприятия по контролю

Строят границу допустимого риска на качественной диаграмме с координатами вероятности реализации опасного фактора и тяжести последствий, как указано на рис. 2.

Если точка лежит на границе или выше, фактор учитывают, если ниже – не учитывают. Следует учитывать опасные факторы, присутствующие в продукции, а также исходящие от оборудования, окружающей среды, персонала и т. д.



Рис. 2. Диаграмма анализа рисков

Группа ХАССП должна определить и задокументировать предупреждающие действия, которые устраняют риски или снижают их до допустимого уровня.

К предупреждающим действиям относят:

- контроль параметров технологического процесса производства;
- термическую обработку;
- применение консервантов;
- использование металлодетектора;
- периодический контроль концентрации вредных веществ;
- мойку и дезинфекцию оборудования, инвентаря, рук и обуви и др.

Перечень предупреждающих действий следует представлять в виде табл. 2.

Таблица 2- Перечень предупреждающих действий

Наименование операции	Учитываемый опасный фактор	Контролируемый признак	Предупреждающее действие
1	2	3	4

Практическая часть

Требования к содержанию работы

Цель - научиться оценивать риск и разрабатывать предупреждающие действия.

Требования к отчету:

Документы для выполнения работы:

1. ГОСТ Р ИСО 22000 -2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» и содержания международного стандарта ИСО 22000:2018.
 2. ИСО 9004 и ИСО 15161.
 3. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования
Студентам необходимо:
 1. Ознакомиться с документами. Внимательно изучить рекомендации. Знать содержание лекций по разделу.
 2. По каждому потенциальному фактору провести анализ риска с учетом вероятности появления фактора и значимости его последствий и составить их перечень, по которым риск превышает допустимый уровень. Если информация о приемлемом риске отсутствует, группа ХАССП устанавливает его экспертным путем, используя метод диаграммы анализа риска (рис. 2).
 3. Разработать перечень предупреждающих действий результаты занести в таблицу 2.
 4. Оформить отчет.
 5. Участие в дискуссии по теме занятия.
- Контрольные вопросы:
1. Исходная информация для разработки системы ХАССП.
 2. Какие существуют градации рисков?

Критерии оценки практических занятий:

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит различные методы, классификации, грамотно и четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения – доклад (сообщение) и презентация;
- оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия, методы, классификации.

Вопросы и задачи семинарских занятий

В процессе подготовки к семинарскому занятию обучающийся изучает представленные ниже вопросы по темам. На занятии студент демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа. Представляет материал в виде презентации.

Тема раздела 1. Система обеспечения безопасности и качества.

Требования к содержанию комплексных мероприятий направленных на поддержания гигиенической среды по всей цепи производства продуктов питания

1. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов. Термины и определения. Система ХАССП.
2. Экспертные методы решения проблем качества. Показатели качества. Оценка характеристик продукции, сравнение полученных результатов с установленными требованиями.
3. Система технологического и приемочного контроля.
4. Требования к лабораториям на производстве GLP.
5. Компьютерные системы контроля качества.
6. Система менеджмента качества (стандарты семейства ИСО).
7. Этапы и действия при проектировании ППУ о ОППУ.

Тема раздела 2. Система менеджмента качества

Тема: Политика в области качества и безопасности продукции

1. Основополагающие факторы обеспечения продовольственной безопасности.
2. Назначение документа «Политика в области безопасности».
3. Основные нормативно-технические документы для разработки документа «Политики в области качества и безопасности».
4. Стратегические цели предприятия и пути их достижения.
5. Положения международного стандарта ISO 9001:2008
6. Положения международного стандарта ISO 22000:2005
7. Положения международных стандартов OHSAS 18000, SA 8000, ИСО 14000.
8. Международные стандарты по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции.

Тема раздела 3. Система менеджмента безопасности пищевой продукции

Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

1. Идентификация потенциального риска или рисков. Стадии жизненного цикла продукции. Источники потенциального риска. Установления мер контроля.
2. Минимизация риска.
3. Оценка и анализ эффективности функционирования системы ХАССП.
4. Общие требования ХАССП.
5. Основные опасные факторы и предупреждающие действия
6. Критические контрольные точки. Анализ опасных факторов.
7. Критические пределы. Критерий идентификации. Критерий допустимого риска, допустимые пределы, «критические пределы». Образцы эталоны, рабочий лист ХАССП.
8. Плановый порядок наблюдений и измерений.
9. Корректирующие действия: проверка средств измерения, наладка оборудования, изоляция несоответствующей продукции, переработка несоответствующей продукции, утилизация несоответствующей продукции несоответствующей продукции.
10. Анализ результатов мониторинга, оценка эффективности. Актуализация документов.
11. Взаимосвязь принципов ХАССП и требований стандарта ИСО серии 9000.
12. Стандарт ИСО 22000:2019 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Система обеспечения безопасности пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
13. Алгоритм внедрения системы ХАССП на предприятии пищевой промышленности.

Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятий

Темы и вопросы семинарских занятий (тематический семинар, семинар-беседа, семинар-диспут) по дисциплине «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»

Тема: Требования к содержанию комплексных мероприятий направленных на поддержания гигиенической среды по всей цепи производства продуктов питания

1. Качество продовольственного сырья и пищевых продуктов, обеспечение его контроля. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения.
2. Понятия: «качество», «система качества», «управление качеством», «обеспечение качества».
3. Этапы и действия при проектировании программ предварительных условий, а именно пункта «Строительство и планировка производственных зданий и соответствующих инженерных коммуникаций» с учетом требований международного стандарта Good Manufacturing Practice «Надлежащая производственная практика», 2015г), а так же требований СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов и пищевой ценности».
4. Этапы и действия при проектировании программ предварительных условий, а именно пункта «Планировка помещений, в том числе планировка рабочих мест и бытовых помещений» с учетом требований международного стандарта Good Manufacturing Practice «Надлежащая производственная практика», 2015г), а так же требований СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов и пищевой ценности».
5. Этапы и действия при проектировании программ предварительных условий, а именно пункта «Вентиляция, водопровод, электроэнергия и прочие инженерные коммуникации» с учетом требований международного стандарта Good Manufacturing Practice «Надлежащая производственная практика», 2015г), а так же требований СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов и пищевой ценности».
6. Этапы и действия при проектировании программ предварительных условий, а именно пункта «Вспомогательные коммуникации, в том числе канализации и вывоз отходов» с учетом требований международного стандарта Good Manufacturing Practice «Надлежащая производственная практика», 2015г), а так же требований СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов и пищевой ценности».
7. Этапы и действия при проектировании программ предварительных условий, а именно пункта «Пригодность оборудования (и доступ к нему) для чистки, техобслуживания и профилактики» с учетом требований международного стандарта Good Manufacturing Practice «Надлежащая производственная практика», 2015г), а так же требований СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов и пищевой ценности».
8. Этапы и действия при проектировании программ предварительных условий, а именно пункта «Управление закупками» с учетом требований международного стандарта Good Manufacturing Practice «Надлежащая производственная практика», 2015г), а так же требований СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов и пищевой ценности».
9. Этапы и действия при проектировании программ предварительных условий, а именно пункта «Меры направленные на предотвращение перекрестного загрязнения» с учетом требований международного стандарта Good Manufacturing Practice «Надлежащая производственная практика», 2015г), а так же требований СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов и пищевой ценности».

- практика», 2015г), а так же требований СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов и пищевой ценности».
10. Этапы и действия при проектировании программ предварительных условий, а именно пункта «Очистка и санитарная обработка» с учетом требований международного стандарта Good Manufacturing Practice «Надлежащая производственная практика», 2015г), а так же требований СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов и пищевой ценности».
 11. Этапы и действия при проектировании программ предварительных условий, а именно пункта «Борьба с вредителями (пест контроль)» с учетом требований международного стандарта Good Manufacturing Practice «Надлежащая производственная практика», 2015г), а так же требований СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов и пищевой ценности».
 12. Этапы и действия при проектировании программ предварительных условий, а именно пункта «Личная гигиена» с учетом требований международного стандарта Good Manufacturing Practice «Надлежащая производственная практика», 2015г), а так же требований СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов и пищевой ценности».
 13. Этапы и действия при проектировании программ предварительных условий, а именно пункта «Вторичная переработка» с учетом требований международного стандарта Good Manufacturing Practice «Надлежащая производственная практика», 2015г), а так же требований СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов и пищевой ценности».
 14. Этапы и действия при проектировании программ предварительных условий, а именно пункта «Процедуры отзыва продукции» с учетом требований международного стандарта Good Manufacturing Practice «Надлежащая производственная практика», 2015г), а так же требований СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов и пищевой ценности».
 15. Этапы и действия при проектировании программ предварительных условий, а именно пункта «Складирование» с учетом требований международного стандарта Good Manufacturing Practice «Надлежащая производственная практика», 2015г), а так же требований СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов и пищевой ценности».
 16. Этапы и действия при проектировании программ предварительных условий, а именно пункта «Информация о продукции и осведомленность потребителей» с учетом требований международного стандарта Good Manufacturing Practice «Надлежащая производственная практика», 2015г), а так же требований СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов и пищевой ценности».
 17. Этапы и действия при проектировании программ предварительных условий, а именно пункта «Защита продуктов питания, бдительность и био -терроризм» с учетом требований международного стандарта Good Manufacturing Practice «Надлежащая производственная практика», 2015г), а так же требований СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов и пищевой ценности».
 18. Виды контроля качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
 19. Три группы химических соединений, содержащихся в пищевых продуктах.
 20. Классификация вредных и посторонних веществ в сырье, питьевой воде и продуктах питания.
 21. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья.
 22. Наиболее распространенные и токсичные контаминанты.
 23. Меры токсичности веществ.
 24. Существующие виды опасности пищевой продукции.
 25. Для чего разрабатываются производственные программы обязательных предварительных мероприятий? В чем различия между ППУ о ОППУ.
 26. Ознакомление и изучение содержания международного стандарта ИСО 22000:2005 и ГОСТ Р ИСО 22000 -2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

Вопросы для самопроверки

1. Дайте определение понятий «качество», «система качества», «управление качеством», «обеспечение качества».
2. На каких уровнях осуществляется контроль качества продовольственных товаров?
3. Что подразумевает социологический и гигиенический мониторинг?
4. Что предусматривает ведомственный и государственный контроль качества продовольственных товаров?
5. На какие группы разделяются соединения, содержащиеся в пищевых продуктах?
6. Дайте классификацию вредных и посторонних веществ в продуктах питания.
7. Перечислите пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов.

8. Назовите наиболее распространенные и токсичные контаминанты.
9. Назовите величины, характеризующие меру токсичности, и основные параметры, регламентирующие поступление чужеродных веществ с пищей.
10. Какие две формы заболеваний вызывает загрязнение микроорганизмами?
11. Какие болезни называют пищевые отравления или пищевой интоксикацией?
12. Какие заболевания относятся к пищевым инфекциям?
13. Что входит в состав программы предварительных мероприятий.
14. Есть ли отличие программы предварительных мероприятий от обязательных предварительных мероприятий? Если да, то в чем?
15. Чем вызывается стафилококковое пищевое отравление? Какие пищевые продукты вызывают это отравление?
16. Какие микроорганизмы вызывают пищевые инфекции?
17. Что такое микотоксины?
18. Дайте характеристику афлатоксинам, патулину.
19. Какие заболевания вызывают фузариотоксины?
20. Какие существуют методы определения микотоксинов?
21. Какие токсичные элементы загрязняют пищевые продукты?

Тема семинара №2:

Тема: Политика в области качества и безопасности

1. Положения международных стандартов:
BRC- британский стандарт безопасности пищевой продукции на основе HACCP;
IFS - немецко-французско-итальянский стандарт безопасности пищевой продукции на основе HACCP;
GLOBALGAP / EUREPGAP - сертификационный стандарт для фермерских хозяйств, выращивающих фрукты и овощи, цветы, крупный рогатый скот и т.п.;
Стандарты на упаковку и упаковочные материалы (GMP, PAS 223, и т.д.)
2. основополагающие документы в области качества и безопасности (Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О промышленной безопасности опасных производственных объектов», «О защите прав потребителей», Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; СанПиН 2.3.4.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий»; СанПиН 2.3.4.551-96 «Производство молока и молочных продуктов» и др.)
3. 20 ключей – система обеспечения конкурентоспособности предприятия. Определение и цели системы 20 keys (20 ключей). Общая характеристика системы 20 keys.

Вопросы для самопроверки

1. Основные системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
2. Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции. Контроль качества пищевой продукции. Термины и определения.
3. Основная нормативно-законодательная база, определяющая законодательно-правовое обеспечение качества в РФ.
4. Что есть продовольственная безопасность государства и каково место качества продовольствия в ней?
5. Пути повышения качества продовольствия.

Тема семинара №3:

Тема: Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

1. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
2. Реализация безопасности продуктов. Описание продукта, определение предполагаемого использования продукта, построение блок-схемы
3. Анализ опасностей и опасных факторов по стадиям производственного процесса.
4. Анализ потенциально опасных факторов и оценка тяжести последствий.
5. Оценка рисков и определение мер по контролю.
6. Основные методы оценки результативности и эффективности систем менеджмента безопасности, их достоинства и недостатки.
7. Порядок разработки, внедрения и подготовки к сертификации системы менеджмента безопасности пищевой продукции по стандарту ИСО 22000 (на основе принципов HACCP).
8. Планирование и организация работ внутри предприятия.
9. Разработка документации системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Вопросы для самопроверки

1. Дайте определения следующим понятиям: ККТ, процессные контрольные точки.
2. Объясните принцип работы «дерева принятия решений».
3. Каким образом устанавливаются пределы для критических контрольных точек?
4. Что включает в себя мониторинг ККТ?

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- 1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме, с нормативно-правовыми актами (ориентируясь на вопросы для самоконтроля)
- 2) На этой основе составить развернутый план изложения темы
- 3) Оформить отчетный материал в установленной форме
- 4) Выступить с презентацией
- 5) Предоставить отчетный материал преподавателю (презентация).

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся на основе самостоятельно изученного материала, демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа с представлением презентации. Смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание вопросов в форме устного ответа, не представил презентацию.

Вопросы для подготовки к текущему контролю

1. С какой целью устанавливаются ККТ?
2. На каком этапе разработки ХАССП выявляются ККТ
3. Исходная информация для выявления ККТ.
4. Какие мероприятия проводятся на предприятии для обеспечения безопасности пищевых продуктов?
5. По каким признакам отличаются предупреждающие действия общего и специального характера?
6. Привести примеры опасных факторов, которые устраняются при использовании предупреждающих действий общего характера
7. Какими документами устанавливаются критические пределы ККТ
8. Какие вопросы предусматривает алгоритм выявления ККТ
9. Где прописывается процедура управления ККТ
10. От чего зависит количество критических ККТ?
11. Основные понятия ХАССП – опасность, опасный фактор, риск, критическая контрольная точка
12. Классификация опасных факторов
13. Существует ли сырье, которое опасно само по себе, если его добавляют слишком много?
14. Что такое ККТ и от чего зависит их количество?
15. Информация, необходимая для анализа опасных факторов и выявления критических контрольных точек
16. Какие из нормативных документов следует принимать в расчет при выявлении ККТ на входном контроле?
17. Какие опасные факторы вероятнее всего присутствуют в каждом из видов сырья?
18. Влияет ли изменение популяции микроорганизмов на безопасность пищевого продукта?
19. Какие из опасных факторов могут повлиять на безопасность сырья?
20. Какие из опасных факторов могут повлиять на стойкость продукта при хранении?
21. К возникновению каких опасностей может привести нарушение режимов хранения сырья и материалов на предприятии?
22. Дайте понятие безопасности продукции.
23. Что является основой системы НАССР?
24. Какое значение имеет система НАССР для пищевых предприятий?
25. Что означает риск ориентированный подход?
26. В чем заключается цель риск ориентированного подхода?
27. Какие инструменты можно использовать при разработке СМК?
28. На каких принципах базируется разработка СМК?
29. Дайте определение понятию верификации.
30. Какие условия должны соблюдаться на предприятии для внедрения системы?
31. Какие факторы, влияют на качество и безопасность
32. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов.
33. Что входит в описание продукта?

34. Нормативно законодательные акты при разработке системы менеджмента безопасности?
35. Какие показатели качества Вы знаете?
36. В чем разница между диаграммой «дерево принятия решений» и диаграммой оценки риска?
37. Перечислите опасные факторы. Анализ опасных факторов
38. Алгоритм определения критических контрольных точек.
39. Основные опасные факторы и предупреждающие действия.
40. Что означают термины ККТ, КТ, критический предел, предупреждающие действия, корректирующие действия.

3.1.4. Фонд тестовых заданий

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому студент должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на практических занятиях, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

В качестве текущего контроля может быть использован тестовый контроль и опрос.

Тест состоит из небольшого количества элементарных вопросов по основным разделам дисциплины: неправильные решения разбираются на следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем.

Тема 1. Система обеспечения безопасности и качества

1. Укажите, какой федеральный закон устанавливает порядок разработки и применения технических регламентов на продукцию.

1. ФЗ «О техническом регулировании».
2. ФЗ «О защите прав потребителей»;
3. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
4. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
5. ФЗ «Об экологической экспертизе».

2. Какая задача не является составной частью обеспечения продовольственной безопасности?

1. Полное исключение пищевой продукции и продовольственного сырья зарубежного производства
2. Прогнозирование и предотвращение угроз продовольственной безопасности;
3. Устойчивое развитие отечественного производства продовольствия и сырья;
4. Доступность безопасных пищевых продуктов;
5. Обеспечение безопасности пищевой продукции.

3. Для оценки состояния продовольственной безопасности используется критерий:

1. Удельный вес отечественной продукции в общем объеме товарных ресурсов рынка соответствующих продуктов.
2. Суточная калорийность питания человека;
3. Индекс потребительских цен на пищевую продукцию;
4. Потребление пищевых продуктов на душу населения;
5. Объем производства сельскохозяйственной продукции.

4. Укажите вид ответственности за заведомо ложную рекламу:

1. Уголовная ответственность по ст. 182 УК РФ.
2. Предупреждение;
3. Административный штраф;
4. Лишение специального права;
5. Административный арест.

5. Какая организация обеспечивает разработку международных стандартов, руководящих принципов и кодексов практик на пищевую продукцию?

1. Комиссия CODEX ALIMENTARIUS.
2. ВТО;
3. ВОЗ;
4. ФАО;
5. ЕС.

6. Непосредственная ответственность за безопасность продовольствия и защиту окружающей среды во Франции возложена:

1. На департаментальные дирекции по защите населения.
2. На министерство здравоохранения;
3. На Генеральную дирекцию по продовольствию (DGAL);
4. На префекта региона;
5. На министерство по продовольствию, сельскому хозяйству и рыболовству.

7. Контроль за соблюдением директив ЕС в области безопасности продовольствия в Европейском сообществе возлагается:

1. на Европейский орган по безопасности продуктов питания (EFSA);
2. на Европейский парламент;
3. на Совет ЕС;
4. +на каждое государство – член Евросоюза

8. К целям принятия технических регламентов не относится:

1. Повышение экономической эффективности деятельности предприятий.
2. Подтверждение соответствия продукции требованиям безопасности;
3. Содействие приобретателям в компетентном выборе продукции;
4. Повышение конкурентоспособности продукции;
5. Обеспечение свободного обращения товаров на едином товарном рынке РФ и международного сотрудничества.

9. Укажите, какой из стандартов определяет в настоящее время требования к системе менеджмента качества?

1. ГОСТ Р ИСО 9001-2008;
2. ГОСТ Р ИСО 9004-2010;
3. ГОСТ Р ИСО 14001-2007
4. ГОСТ Р ИСО 19011-2003.

10. Укажите главный документ системы менеджмента качества организации

1. Руководство по качеству.
2. Политика в области качества;
3. Цели в области качества;
4. Матрица полномочий и ответственности персонала;
5. Положение о службе качества.

14. Укажите, что является объектом управления в системе менеджмента качества.

1. Процессы организации.
2. Персонал;
3. Производство основной продукции;
4. Подразделения и службы;
5. Качество продукции (услуг).

15. Какие международные стандарты определяют требования к системам экологического менеджмента?

1. МС ИСО серии 14000.
2. МС ИСО серии 9000;
3. МС ИСО серии 18000;
4. МС ИСО серии 8000;
5. МС ИСО серии 22000;

16. Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов включают определение...

1. Токсичных элементов, радионуклидов;
2. Массовой доли белка;
3. Массовой доли жира;

17. Соответствующим определением для каждого ГОСТ Р будет:

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

1.ГОСТ Р ИСО 9001-2008	Система менеджмента качества. Требования и руководство по применению.
2.ГОСТ Р ИСО 14001-2007	Система экологического менеджмента. Требования и руководство по применению.
3.ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям участвующим в цепи создания пищевой продукции.

18. Pest control это

Программа «Борьба с вредителями»;

Тотальный менеджмент качества;

метод структурирования нужд и пожеланий потребителя через развертывание функций

19. Связь между фактическими показателями качества (потребительскими свойствами) и вспомогательными показателями (техническими требованиями) отображается в таблица, получившая название

"Дом качества";
Диаграмма Паретто;
Гистограмма

20. Дайте определение понятию критическая контрольная точка
(Сырье, технологические операции в отношении которых необходимо применить определенные меры, для предотвращения опасности)

2. Тема: Система менеджмента качества

1. Чему способствует повышение качества производимой отечественными товаропроизводителями продукции?

1. Росту импорта товаров;
2. Снижению конкурентоспособности;
3. Увеличению золотого запаса;
4. Росту экспортных возможностей;
5. Эффективному использованию природных ресурсов.

2. С чем сравниваются в процессе проверки качества производимой продукции изделия?

1. Аналогичной продукцией других предприятий;
2. Проектными данными;
3. Стандартами предприятия;
4. Контрольным образцом;
5. Эталоном (стандартом).

3. Федеральный закон «О техническом регулировании» устанавливает

1. Порядок разработки и применения технических регламентов на продукцию.
2. Мероприятия в области качества и безопасности пищевых продуктов;
3. Мероприятия в области экологической экспертизы;

3. Составной частью обеспечения продовольственной безопасности **не является**...

1. Полное исключение пищевой продукции и продовольственного сырья зарубежного производства;
2. Прогнозирование и предотвращение угроз продовольственной безопасности;
3. Устойчивое развитие отечественного производства продовольствия и сырья;

4. Основные критерии для оценки состояния продовольственной безопасности:

1. Удельный вес отечественной продукции в общем объеме товарных ресурсов рынка соответствующих продуктов;
2. Суточная калорийность питания человека;
3. Индекс потребительских цен на пищевую продукцию;
4. Потребление пищевых продуктов на душу населения;

5. Комиссия..... обеспечивает разработку международных стандартов, руководящих принципов и кодексов практик на пищевую продукцию

ЗАПИШИТЕ СЛОВСОЧЕТАНИЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
CODEX ALIMENTARIUS.

6. Контроль за соблюдением директив ЕС в области безопасности продовольствия в Европейском сообществе возлагается на....

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ ПРИЛАГАТЕЛЬНОГО ЖЕНСКОГО (мужского, среднего) РОДА В ИМЕНТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

1. Каждое государство – член Евросоюза.
2. Европейский орган по безопасности продуктов питания (EFSA);
3. Европейский парламент;
4. Совет ЕС;

7. К целям принятия технических регламентов **не относится**....

1. Повышение конкурентоспособности продукции;
2. Подтверждение соответствия продукции требованиям безопасности;
3. Приобретателям в компетентном выборе продукции;
4. Повышение экономической эффективности деятельности предприятий.

8. Знак соответствия системы сертификации ГОСТ Р

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВЕРНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

1. 
2. 
3. 

9. Знак системы обязательной сертификации по экологическим требованиям

1. 
2. 
3. 
4. 

10. Соответствующим определением для каждого понятия будет:
УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

1. Основа для выявления критических контрольных точек является	1. ХАССП
2. Знак обращения на рынке подтверждает	2. Соответствие выпускаемое в обращение продукции требованиям технических регламентов
3. Цель сертификационных испытаний продукции	3. Первичная проверка соответствия образца продукции установленным требованиям безопасности

11. Главная отечественная система сертификации...

1. Система сертификации ГОСТ Р.
2. Система сертификации «Электросвязь»;
3. Система сертификации иммунобиологических препаратов;
4. Система сертификации продукции и услуг в области пожарной безопасности;

12. Пищевая и сельскохозяйственная организация при ООН – это...

1. ФАО;
2. ЮНЕП;
3. МАГАТЭ;
4. ЮНЕСКО.

13. Сколько этапов жизненного цикла продукции предусматривает стандарт ИСО?

1. 10;
2. 12
3. 13;
4. 14.

14. Сколько основополагающих условий сформулированы в современном менеджменте качества?

1. Пять;

2. Семь;
3. Десять;
4. Двенадцать;

15. Назовите пример вертикального управления качеством продукции:

1. Система бездефектного труда;
2. Научная организация работ по повышению моторесурса двигателей;
3. Кружки качества;
4. Комплексная система управления качеством;
5. Бездефектное изготовление продукции.

16. Общеорганизационный метод непрерывного повышения качества всех организационных процессов это?

1. TQM
2. Система мониторинга;
3. Система охраны труда.

17. Самостоятельная инициативная деятельность людей, направленная на получение прибыли это

1. Предпринимательство
2. Систем качества;
3. документ регламентирующий требования к любым организациям

18. Стандарт организации по системе менеджмента качества может содержать следующие стандарты:

- процессы измерения и анализ;
- процессы управления производством;
- процессы управления;
- процессы организации.
- все перечисленные

19. Основные этапы жизненного цикла продукции и услуг содержатся в.

- все перечисленное
- политика и планирование качества;
- обучение и мотивация персонала;
- организация работ по качеству;
- контроль качества;
- информация о качестве;
- разработка необходимых мероприятий;
- принятие решений руководством предприятия;
- внедрение на соответствующих этапах работ

20. Общеорганизационный метод непрерывного повышения качества всех организационных процессов это...

1. TQM
2. Система мониторинга;
3. Система охраны труда.

3.Тема: Система менеджмента

1.Какой принцип реализуется на заключительном этапе построения системы ХАССП?

1. Документирование всех процедур системы
2. Разработка системы мониторинга;
3. Разработка корректирующих действий;
4. Выявление критических контрольных точек;
5. Идентификация потенциальных рисков.

2. Основой для выявления критических контрольных точек в системе ХАССП является

1. Блок-схема производственного процесса
2. Рабочий лист ХАССП;
3. План корректирующих действий;
4. Структура предприятия
5. Приказ о создании рабочей группы ХАССП.

3. Кто не является участником системы прослеживаемости безопасности пищевых продуктов?

1. Нет правильного ответа.
 2. Сельскохозяйственные товаропроизводители;
 3. Предприятия первичной переработки;
 4. Предприятия пищевой промышленности;
 5. Предприятия торговли;
 6. Потребители;
4. Какая система менеджмента позволяет гармонизировать на глобальном уровне требования к безопасности пищевой продукции для предприятий и организаций, работающих в цепи ее создания?
1. Система на основе МС ИСО 22000.
 2. Система на основе принципов ХАССП.
 3. СМК на основе МС ИСО серии 9000.
 4. СЭМ на основе МС ИСО серии 14000.
 5. Интегрированная система менеджмента.
5. Заявка на проведение сертификации продукции подается
1. В Росстандарт;
 2. В центральный орган системы сертификации;
 3. В испытательную лабораторию;
 4. В орган по аккредитации.
6. Как подразделяются виды технического контроля по стадиям производственного процесса?
1. Входной, операционный, приемочный, хранения, транспортирования.
 2. Первичный, летучий, периодический;
 3. Сплошной, выборочный;
 4. Разрушающий, неразрушающий;
 5. По количественному признаку, по качественному признаку, по альтернативному признаку.
7. Какой вид контроля позволяет предприятию пищевой промышленности обеспечить получение качественного сырья и материалов?
1. Входной контроль;
 2. Производственный (операционный) контроль;
 3. Окончательная приемка продукции;
 4. Контроль на стадии хранения;
 5. Контроль при транспортировании.
8. Принятие решений в управлении качеством продукции на предприятии базируется на контроле, учете и.....:
- ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ (ТВОРИТЕЛЬНОМ, РОДИТЕЛЬНОМ И Т.Д.)
1. Анализе;
 2. Планировании;
 3. Прогнозировании;
 4. Маркетинге;
 5. Проектировании.
9. Что означает совокупность организационной структуры, методик, процессов и ресурсов, необходимых для осуществления общего руководства качеством?
1. Система качества
 2. Уровень качества
 3. Относительное качество
 4. Характеристика
 5. Процесс

10. Соответствующим определением для каждого ГОСТ Р будет:
УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

1.ГОСТ Р ИСО 9001-2008	Система менеджмента качества. Требования и руководство по применению.
2.ГОСТ Р ИСО 9004-2010	Менеджмент для достижения устойчивого успеха организации. Подход на основе менеджмента качества
3.ГОСТ Р ИСО 14001-2007	Система экологического менеджмента. Требования и руководство по применению.
4.ГОСТ Р ИСО 19011-2003.	Руководящие указания по аудиту систем менеджмента качества и/или систем экологического менеджмента

11. Соответствующим определением для каждого понятия будет:

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

1. Действие отличительное от мониторинга, которое определяет правильность системы менеджмента безопасности и плана ХАССП и подтверждает функционирует ли система в соответствии с требованиями документации.	Верификация
2. Система постоянных наблюдений при измерениях, которая позволяет удостовериться, что критические точки находятся под контролем и сделать точные регистрационные записи	Мониторинг
3. Максимальное или минимальное значения биологического, химического, физического параметра, используются для того чтобы показать различия между безопасными и небезопасными производственными условиями.	Критические пределы
4. Это этап или процедура, где проявление качественного опасного фактора можно устранить или уменьшить применением контроля	Критическая точка для качества.
5. Сырье, технологические операции в отношении которых необходимо применить определенные меры, для предотвращения опасности	Критическая контрольная точка
6. Для определения ККТ необходимо использовать инструмент	Дерево принятия решений

12. Что являлось основным критерием применения комплексной системы управления качеством продукции:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВЕРНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

1. Соответствие качества продукции высшим достижениям науки и техники;
2. Соответствие качества результата труда установленным требованиям;
3. Соответствие достигнутого уровня моторесурса запланированному значению;
4. Соответствие качества первых промышленных изделий установленным требованиям;
5. Соответствие мировым стандартам качества.

13. Соответствующим определением для каждого ГОСТ Р будет:

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

1. ГОСТ Р ИСО 9001-2008	Система менеджмента качества. Требования и руководство по применению.
2. ГОСТ Р ИСО 9004-2010	Менеджмент для достижения устойчивого успеха организации. Подход на основе менеджмента качества
3. ГОСТ Р ИСО 14001-2007	Система экологического менеджмента. Требования и руководство по применению.
4. ГОСТ Р ИСО 22000-2007	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям участвующим в цепи создания пищевой продукции.

14. Соответствующим определением для каждого понятия будет:

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

1. Основа для выявления критических контрольных точек является	ХАССП
2. Знак обращения на рынке подтверждает	Соответствие выпускаемое в обращение продукции требованиям технических регламентов
3. Цель сертификационных испытаний продукции	Первичная проверка соответствия образца продукции установленным требованиям безопасности

15. Основной моделью управления качеством и безопасностью пищевых продуктов является:

1. HACCP
2. ИСО 9000
3. ИСО9001

16. Соответствующим определением для каждого понятия будет:

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

1. OPRP	Оперативная программа предварительных условий
2. KKT	Критически контрольная точка
3. КТ	Контрольная точка

17. Quality Function Deployment (QFD) это...

1. технология развертывания функций качества
2. Система менеджмента безопасности пищевой продукции
3. Национальный стандарт

18. Производственный контроль осуществляется на стадии..

1. производства;
2. потребления;
3. проектирования.

19. Входной контроль это..

1. контроль продукции поставщика поступившей на предприятие;
2. контроль внешнего вида сотрудников;
3. логика

20. Расставьте в хронологическом порядке санкции за предусмотренное правонарушение выпуска продукции не соответствующей нормативным требованиям:

УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

1. Предупреждение;
2. Штраф;
3. Возмездное изъятие предмета или его конфискация явившегося орудием совершения или непосредственным объектом административного правонарушения;
4. Лишение специального права;
5. Исправительные работы, административный арест;
6. Административное выдворение за пределы РФ иностранного гражданина или лица без гражданства.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 80% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 60% правильных ответов.

**6.1 Нормативная база проведения
промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:**

1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	дифференцированный зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

...

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств учебной дисциплины Б1.О.25 Системы менеджмента
безопасности пищевой продукции
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 9 от 20.05.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент	 С.А. Коновалов
б) На заседании методической комиссии по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья; протокол № 11 от 24.05.2021 Председатель МКН – 19.03.02, канд. биол. наук, доцент	 О.Н. Лазарева
2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом	
Инженер-технолог ОАО «Сибирский хлеб», г. Омск	 Н.В. Дрокина



ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины
Б1.О.25 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОПОП или председатель МКН

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			