

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: **Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**
ФИО: Комарова Светлана Юрьевна **«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»**
Должность: Проректор по образовательной деятельности **Агротехнологический факультет**
Дата подписания: 18.01.2024 07:40:29
Уникальный программный ключ: **ОПОП по направлению 19.04.01 Биотехнология**
43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e1a0107b4961098470

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по освоению учебной дисциплины

Б1.О.25 Системы обеспечения качества и безопасности продукции

Направленность (профиль) «Биотехнологии пищевых продуктов и ингредиентов функционального, специализированного и персонализированного назначения»

Внутренние эк Обеспечивающая преподавание дисциплины
кафедра -

Разработчик,
К.н.н, доцент

Вебер А.Л.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. Место учебной дисциплины в подготовке выпускника	4
2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины	8
2.1 Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины	8
2.2 Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе	8
3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося	9
3.1 Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося	9
3.2 Условия получения зачета	9
4. Лекционные занятия	11
5. Практические занятия по дисциплине и подготовка обучающегося к ним	12
6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины ...	34
7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС	36
7.1 Рекомендации по подготовке электронной презентации	37
7.1.1 Шкала и критерии оценивания	38
7.2 Рекомендации по самостоятельному изучению тем	34
7.2.1 Шкала и критерии оценивания	43
8. Входной и текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы обучающегося	44
8.1 Вопросы для проведения входного контроля	44
8.2 Текущий контроль успеваемости	45
8.2.1 Шкала и критерии оценивания	46
9. Промежуточная (семестровая) аттестация	47
9.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины	55
9.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	54
9.2.1 Шкала и критерии оценивания	54
10. Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине	56
ПРИЛОЖЕНИЯ	
<i>Приложение 1</i> Перечень литературы, рекомендованной для изучения дисциплины	57
<i>Приложение 2</i> Форма титульного листа презентации	59
<i>Приложение 3</i> Результаты проверки презентации	60

ВВЕДЕНИЕ

1. Настоящее издание является основным организационно-методическим документом учебно-методического комплекса по дисциплине в составе основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО). Оно предназначено стать для них методической основой по освоению данной дисциплины.

2. Содержательной основой для разработки настоящих методических указаний послужила Рабочая программа дисциплины, утвержденная в установленном порядке.

3. Методические аспекты развиты в учебно-методической литературе и других разработках, входящих в состав УМК по данной дисциплине.

4. Доступ обучающихся к электронной версии Методических указаний по изучению дисциплины, обеспечен в информационно-образовательной среде университета.

При этом в электронную версию могут быть внесены текущие изменения и дополнения, направленные на повышение качества настоящих методических указаний.

Уважаемые обучающиеся!

Приступая к изучению новой для Вас учебной дисциплины, начните с вдумчивого прочтения разработанных для Вас кафедрой специальных методических указаний. Это поможет Вам вовремя понять и правильно оценить ее роль в Вашем образовании.

Ознакомившись с организационными требованиями кафедры по этой дисциплине и соизмерив с ними свои силы, Вы сможете сделать осознанный выбор собственной тактики и стратегии учебной деятельности, уберечь самих себя от неразумных решений по отношению к ней в начале семестра, а не тогда, когда уже станет поздно. Используя эти указания, Вы без дополнительных осложнений подойдете к промежуточной аттестации по этой дисциплине. Успешность аттестации зависит, прежде всего, от Вас. Ее залог – ритмичная, целенаправленная, вдумчивая учебная работа, в целях обеспечения которой и разработаны эти методические указания.

1. Место учебной дисциплины в подготовке выпускника

Учебная дисциплина относится к дисциплинам ОПОП университета, состав которых определяется вузом и требованиями ФГОС.

Цель дисциплины формирование навыка управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе систематической идентификации, оценки и управления опасными факторами, оказывающими влияние на безопасность продукции.

В ходе освоения дисциплины обучающийся должен: иметь целостное представление о системах менеджмента качества, принципах, требованиях.

знать требования нормативно технологической документации при работе на пищевых предприятиях для обеспечения качества производимой продукции;

уметь: с помощью нормативной и технической документации разрабатывать: эффективные проектно - технологические решения необходимые для выпуска биологически безопасной продукции и мероприятия по контролю и управлению;

владеть: категориальным аппаратом требований к обеспечению систем качества, а также навыками анализа необходимых для контроля за деятельностью предприятия и разработки мероприятий СМК.

1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижения 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							
ПК-2.2	Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом	ИД-2 _{ПК-2} Обеспечивает высокое качество продукции пищевого предприятия	Знает принципы применения знаний основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	Умеет применять знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	Владеет навыками применения знаний основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства		
		ИД-3 _{ПК-2} Оценивает риски и определяет меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	Знает как организовывается контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроль	Умеет организовывать контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроль	Владеет навыками по организации контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроль		

1.2. 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								
пк 2 Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом	ИД-2пк 2	Полнота знаний	- принципы применения знаний основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	Не знает требований государственного регулирования в области обеспечения качества и безопасности сырья и готовой продукции; требований к производственной деятельности предприятия	Имеет знания в области нормативно-правовой базы, касающейся обеспечения качества и безопасности сырья и пищевых продуктов.	Обладает знанием содержания нормативно-правовых актов, технических регламентов и стандартов, которые гарантируют качество и безопасность сырья и пищевых продуктов.	Знает правовые рамки и подходы для регулирования пищевой безопасности и качества ,	Собеседование Тестирование Презентация Вопросы экзаменационного задания
		Наличие умений	- применять знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	Не умеет применять знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	Имеет знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	Обладает знаниями основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	Знает основные государственные и международные нормативные документы в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	
		Наличие навыков (владение опытом)	- навыками применения знаний основных государственных	Не обладает навыками применений знаний основных государственных и междуна-	Имеет навыки применения знаний основных государственных и международных нор-	Обладает навыками применения знаний основных государственных и междуна-	Знает навыки применения знаний основных государственных и междуна-	

			и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	родных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	мативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	родных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	ных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	
	ИД-3 _{ПК-2}	Полнота знаний	- знает как организовывается контроль производства новой продукции в зависимости от выбранной системы контроль	Не имеет знаний как организовывается контроль производства новой продукции в зависимости от выбранной системы контроль	Имеет знания как организовывается контроль производства новой продукции в зависимости от выбранной системы контроль	Обладает знаниями как как организовывается контроль производства новой продукции в зависимости от выбранной системы контроль	Знает как организовывается контроль производства новой продукции в зависимости от выбранной системы контроль	
		Наличие умений	- умеет организовывать контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроль	Не умеет организовывать контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроль	Имеет умения как организовывать контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроль	Обладает умениями как организовывать контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроль	Умеет организовывать контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроль	
		Наличие навыков (владение опытом)	- Имеет навык организации контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля	Нет навыка организации контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля	Имеет навык организации контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля	Обладает навыком организации контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля	Владеет опытом организации контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля	

2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины

2.1 Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины

Вид учебной работы	Трудоёмкость, час			
	семестр, курс*			
	очная № 3сем.	заочная форма №1 курса №2 курса		
1. Аудиторные занятия, всего	88	2	12	
- лекции	16	2	2	
- практические занятия (включая семинары)	28	-	8	
- лабораторные работы	-	-	-	
- консультации	44	-	2	
2. Внеаудиторная академическая работа	20	34	87	
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:				
Выполнение и сдача/защита индивидуального/группового задания в виде**				
-электронная презентация	4		10	
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	6	34	47	
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	4		10	
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):	6		20	
3. Подготовка и сдача экзамена по итогам освоения дисциплины	36		9	
ОБЩАЯ трудоёмкость дисциплины:	Часы	144	36	108
	Зачетные единицы	4	1	3

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.;

2.2. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела	Трудоёмкость раздела и ее 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		консультации	всего	Фиксированные виды		
2	3	4	практические (всех форм)	лабораторные	6				7	8
Очная форма обучения										
1 Тема: Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции. Термины и определения 1.1 Система HACCP 1.2 Мониторинг, система мониторинга, проверка (аудит), внутренняя проверка	144	14	4	4	-	6	20	4	Тестирование	ПК-2
	2 Тема: Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов 2.1 Современные системы менеджмента качества: «экономное производство», ТРМ, методология «шесть сигм», «упорядочение». 2.2 Простые инструменты контроля качества 2.3 Экспертные методы решения проблем качества.	16	4	4	-	8				Тестирование

3	Тема: Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации		20	4	6	-	10			Тести-рование	ПК-2
	3.1 Современное представление о безопасности пищевой продукции										
	3.2 Проблемы безопасности и сохранности продовольствия										
	3.3 Цели внедрения и сертификации систем качества ХАССП.										
4	Тема: Контроль качества пищевой продукции. Показатели качества		18	2	6	-	10			Тести-рование	ПК-2
	4.1 Виды показателей качества: единичные, относительные, определяющие, комплексны										
	4.2 Организация контроля производства и проведения испытаний и анализа продукции, условия хранения, транспортирования и реализации										
5	Тема: Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками		20	2	8	-	10			Тести-рование	ПК-2
	5.1 Идентификация потенциального риска или рисков										
	5.2 Выявление критических контрольных точек в производстве.										
	5.3 Установление и соблюдение предельных значений параметров.										
	Промежуточная аттестация	36	88	16	28	-	44	20	4	экза-мен	
Итого по дисциплине		144	88	16	28	-	44	20	4		
Заочная форма обучения											
1	Тема: Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции. Термины и определения	144	5	2	1	-	2	121	2		
	Система ХАССП										
	Мониторинг, система мониторинга, проверка (аудит), внутренняя проверка										
	Тема: Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов										
2	Современные системы менеджмента качества: «экономное производство», ТРМ, методология «шесть сигм», «упорядочение».		1	-	1	-			2		
	Простые инструменты контроля качества										
	Экспертные методы решения проблем качества.										
	Тема: Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации										
3	Современное представление о безопасности пищевой продукции		4	2	2	-			2		
	Проблемы безопасности и сохранности продовольствия										
	Цели внедрения и сертификации систем качества ХАССП.										
	Тема: Контроль качества пище-										

	вой продукции. Показатели качества										
	Виды показателей качества: единичные, относительные, определяющие, комплексы										
4	Организация контроля производства и проведения испытаний и анализа продукции, условия хранения, транспортирования и реализации	2	-	2	-				2		
	Тема: Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками										
	Идентификация потенциального риска или рисков										
5	Выявление критических контрольных точек в производстве.	2	-	2	-				2		
	Установление и соблюдение предельных значений параметров.										
	Тема: Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции. Термины и определения										
	Система ХАССП										
	Промежуточная аттестация	9	14	4	8	-	2	121	10	экзамен	
	Итого по дисциплине	144	14	4	8	-	2	121	10		

3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося

3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося

Организация занятий по дисциплине носит циклический характер. По трем разделам предусмотрена взаимосвязанная цепочка учебных работ: лекция – самостоятельная работа обучающихся (аудиторная и внеаудиторная). На занятиях студенческая группа получает задания и рекомендации.

Для своевременной помощи обучающимся при изучении дисциплины кафедрой организуются индивидуальные и групповые консультации, устанавливается время приема выполненных работ.

Учитывая статус дисциплины к её изучению предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение обучающимся всех видов аудиторных занятий;
- ведение конспекта в ходе лекционных занятий;
- качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям, активная работа на них;
- активная, ритмичная самостоятельная аудиторная и внеаудиторная работа обучающегося в соответствии с планом-графиком, представленным в таблице 2.4; своевременная сдача преподавателю отчетных документов по аудиторным и внеаудиторным видам работ;
- в случае наличия пропущенных обучающимся занятий, необходимо получить консультацию по подготовке и оформлению отдельных видов заданий.

Для успешного освоения дисциплины, обучающемуся предлагаются учебно-информационные источники в виде учебной, учебно-методической литературы по всем разделам.

4. Лекционные занятия

Для изучающих дисциплину читаются лекции в соответствии с планом, представленным в таблице 3.

Таблица 3 - Лекционный курс.

№	Тема лекции. Основные вопросы темы		Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения
			очная форма	Заочная форма	
раздела	лекции				
1	2	3	4	5	6
1	1	Тема: Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции. Термины и определения	4	2	Презентация
2	2	Тема: Контроль качества продукции	4	-	Презентация
3	3	Тема: Анализ нормативных документов и методических рекомендаций по реализации концепции ХАССП на предприятиях	2	-	Презентация
	4	Тема: Разработка плана, программы внедрения концепции ХАССП в производство продуктов питания	2	2	Презентация

4	5	Тема: Анализ рисков и определение критических контрольных точек.	2	-	Презентация
5	6	Тема: Оценка соответствия концепции ХАССП и эффективность ее внедрения	2	-	Презентация
Общая трудоемкость лекционного курса			16	4	х
Всего лекций по дисциплине: час.				Из них в интерактивной форме: час.	
Примечания:					
- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6;					
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.					

5. Практические занятия по дисциплине и подготовка к ним

Практические занятия по курсу проводятся в соответствии с планом, представленным в таблице 4.

Таблица 4 - Примерный тематический план практических занятий по разделам учебной дисциплины

№	раздела (модуля)	занятия	Тема занятия / Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы**	Связь занятия с ВАРС*
				очная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6	7	
1	1	2	Тема: Основы обеспечения качества продукции	4	1	Презентация и доклад	ОСП
			1) Сущность цели и задачи систем обеспечения качества				
			2) Система контроля качества: стадии и объекты системы				
2	3	3	3) Организация и виды технического контроля качества	4	1	Презентация и доклад	УЗ СРС
			Тема: Контроль качества продукции				
			1) Показатели качества биопродукции: классификация групповых показателей качества. Факторы, влияющие на качество				
3	4	4	2) Контроль как одно из средств обеспечения качества	6	2	Презентация и доклад	УЗ СРС
			3) Методы и средства контроля качества				
			Тема: Современные системы обеспечения качества и безопасности продукции в российской производственной практике – система HACCP				
4	5	5	1) Основные стандарты системы качества в пищевой промышленности	6	2	Презентация и доклад	УЗ СРС
			2) Обеспечение санитарно-гигиенических требований как фундамент обеспечения безопасности биопродукции – надлежащие производственные практики или правила производства (GMP); санитарные правила и нормы в России				
			3) Принципы системы HACCP. Безопасность пищевых продуктов. Классификация опасностей и меры для их предотвращения				
5	6	6	Тема: Качество и безопасность пищевых продуктов: современная законодательная и нормативно-методическая база	8	2	Презентация и доклад	УЗ СРС
			1) Основные законодательные акты в сфере безопасности продовольственных товаров, процедуру проверки контролирующими органами				
			2) Безопасность продуктов питания. Риски и опасные факторы				
5	6	6	3) Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	8	2	Презентация и доклад	УЗ СРС
			Тема: Основные этапы разработки плана				
5	6	6	1) Последовательность этапов; создание рабочей группы по разработке и внедрению системы	8	2	Презентация и доклад	УЗ СРС
			2) Построение блок-схемы технологического				

	процесса продукции. Анализ опасных факторов и разработка контрольных и предупреждающих действий			
	3) Определение критических контрольных точек. Установление критических пределов для критических контрольных точек, а также создание системы мониторинга; разработка корректирующих действий			
	Всего практических занятий по дисциплине:	час.	28	Из них в интерактивной форме:
	В том числе в форме семинарских занятий		8	
* <i>Условные обозначения:</i> 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»)				
<i>Примечания:</i> - 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.				

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.

Для осуществления работы по подготовке к занятиям, необходимо ознакомиться с методическими указаниями по дисциплине, внимательно ознакомиться с литературой и электронными ресурсами, с рекомендациями по подготовке, вопросами для самоконтроля.

6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины

При изучении конкретного раздела дисциплины, из числа вынесенных на лекционные и практические занятия, обучающемуся следует учитывать изложенные ниже рекомендации. Обратите на них особое внимание при подготовке к аттестации.

Работа по теме прежде всего предполагает ее изучение по учебнику или пособию. Следует обратить внимание на то, что в любой теории, есть либо неубедительные, либо чересчур абстрактные, либо сомнительные положения. Поэтому необходимо вырабатывать самостоятельные суждения, дополняя их аргументацией, что и следует демонстрировать на семинарах. Для выработки самостоятельного суждения важным является умение работать с научной литературой. Поэтому работа по теме кроме ее изучения по учебнику, пособию предполагает также поиск по теме научных статей в научных журналах.. Такими журналами являются: «Стандарты и качество», «Методы менеджмента качества», «Стандартизация», «Пищевая промышленность», «Гигиена и санитария». и др. А также стандарты серии ИСО режим электронного доступа (https://allgosts.ru/67/020/gost_r_iso_22000-2019.doc; <http://docs.cntd.ru/document/1200124393>)

Выбор статьи, относящейся к теме, лучше делать по последним в году номерам, где приводится перечень статей, опубликованных за год.

Самостоятельная подготовка предполагает использование ряда методов.

1. Конспектирование. Конспектирование позволяет выделить главное в изучаемом материале и выразить свое отношение к рассматриваемой автором проблеме.

Техника записей в конспекте индивидуальна, но есть ряд правил, которые могут принести пользу его составителю: начиная конспект, следует записать автора изучаемого произведения, его название, источник, где оно опубликовано, год издания. Порядок конспектирования:

- а) внимательное чтение текста;
- б) поиск в тексте ответов на поставленные в изучаемой теме вопросы;
- в) краткое, но четкое и понятное изложение текста;
- г) выделение в записи наиболее значимых мест;
- д) запись на полях возникающих вопросов, понятий, категорий и своих мыслей.

2. Записи в форме тезисов, планов, аннотаций, формулировок определений. Все перечисленные формы помогают быстрой ориентации в подготовленном материале, подборе аргументов в пользу или против какого-либо утверждения.

3. Словарь понятий и категорий. Составление словаря помогает быстрее осваивать новые понятия и категории, увереннее ими оперировать. Подобный словарь следует вести четко, разборчиво, чтобы удобно было им пользоваться.

7. ОБЩИЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОФОРМЛЕНИЮ И ВЫПОЛНЕНИЮ ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ ВАРС

7.1. Рекомендации по написанию, подготовке электронной презентации

Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение презентации: получить целостное представление о существующих системах управления качеством, а так же основных современных проблемах в пищевой промышленности и путей их решения.

Учебные задачи, которые должны быть решены студентом в рамках выполнения презентации:

- детальное рассмотрение наиболее актуальных систем управления качеством разных стран;
- формирование и отработка навыков по разработке мероприятий направленных на проектирование системы управления качеством, накопление опыта работы с научной литературой, подбора и анализа фактического материала;
- совершенствование в изложении своих мыслей, критики, самостоятельного построения структуры работы, постановки задач, раскрытие основных вопросов, умение сформулировать логические выводы и предложения.

Перечень примерных тем презентацией (выбор одной из тем)

- Организация разработки, утверждение и внедрение стандартов. Государственный надзор за соблюдением стандартов;
- Основные этапы развития систем качества;
- Измерение и оценка показателей качества;
- Модели качества;
- Формы контроля качества продукции;
- Категории стандартов и их характеристика;
- Характеристика стандартов РФ;
- Выборочный контроль при исследовании надежности;
- Организация разработки стандартов;
- Методология проверки системы качества предприятия;
- Государственный надзор за соблюдением стандартов;
- Международные организации по стандартизации;
- Национальная система сертификации;
- Правила системы сертификации;
- Сертификационная система качества и производств;
- Международные организации по сертификации предприятий;
- Роль сертификации в управлении качеством.

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 публично выступления с докладом в форме электронной презентации;
- способность грамотно отвечать на вопросы.

7.1.1 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 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. Основы обеспечения качества продукции

- 1) Сущность цели и задачи систем обеспечения качества
- 2) Система контроля качества: стадии и объекты системы
- 3) Организация и виды технического контроля качества

Тема раздела: 2. Контроль качества продукции

- 1) Показатели качества биопродукции: классификация групповых показателей качества. Факторы, влияющие на качество
- 2) Контроль как одно из средств обеспечения качества
- 3) Методы и средства контроля качества

Тема раздела 3 Современные системы обеспечения качества и безопасности продукции в российской производственной практике – система HACCP

- 1) Основные стандарты системы качества в пищевой промышленности
- 2) Обеспечение санитарно-гигиенических требований как фундамент обеспечения безопасности биопродукции – надлежащие производственные практики или правила производства (GMP); санитарные правила и нормы в России
- 3) Принципы системы HACCP. Безопасность пищевых продуктов. Классификация опасностей и меры для их предотвращения

Тема раздела 4 Качество и безопасность пищевых продуктов: современная законодательная и нормативно-методическая база

- 1) Основные законодательные акты в сфере безопасности продовольственных товаров, процедуру проверки контролирующими органами
- 2) Безопасность продуктов питания. Риски и опасные факторы
- 3) Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Тема раздела 5 Основные этапы разработки плана

- 1) Последовательность этапов; создание рабочей группы по разработке и внедрению системы
- 2) Построение блок-схемы технологического процесса продукции. Анализ опасных факторов и разработка контрольных и предупреждающих действий
- 3) Определение критических контрольных точек. Установление критических пределов для критических контрольных точек, а также создание системы мониторинга; разработка корректирующих действий

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 развёрнутый план изложения темы
- 3) Оформить отчётный материал в установленной форме
- 4) Выступить с презентацией
- 5) Предоставить отчётный 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.

7.2 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОМУ ИЗУЧЕНИЮ ТЕМ

Цель самостоятельного изучения тем - приобретение новых знаний, систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся.

Самостоятельная работа является одним из видов учебной работы, включающим активные формы и методы обучения. Основными принципами организации самостоятельной работы являются: *максимальная индивидуализированность, систематичность, непрерывность, сотрудничество преподавателя и обучающегося.*

Основной формой самостоятельной работы является изучение теоретического материала, подготовка к лекциям, лабораторным работам, практическим и семинарским занятиям, оформление конспектов лекций, написание сообщений докладов, подготовка презентаций, работа в электронной образовательной среде и др. для приобретения новых теоретических и фактических знаний, теоретических и практических умений.

В процессе подготовки к семинарскому занятию обучающийся изучает вопросы по темам. На занятии демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа. Представляет конспект.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения тем

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Политика в области качества»

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.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

Разработка и внедрение системы ХАССП на предприятиях пищевой промышленности»

Каким организациям необходимо обязательно внедрять систему ХАССП?

Что под собой подразумевает система ХАССП?

Как ее разработать, внедрить и поддерживать?

Как документировать систему ХАССП?

Какие проблемы могут возникать в процессе разработки и внедрения системы ХАССП и как их решать?

Как проводится аудит системы ХАССП органами Роспотребнадзора?

Необходимо ли сертифицировать систему ХАССП?

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Оценка соответствия концепции ХАССП и эффективность ее внедрения»

Проведение анализа рисков.

Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Определение критических пределов для каждой ККТ.

Установление системы мониторинга ККТ.

Установление корректирующих действий.

Установление процедур проверки системы ХАССП.

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.

8. ВХОДНОЙ И ТЕКУЩИЙ (ВНУТРИСЕМЕСТРОВЫЙ) КОНТРОЛЬ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Входной контроль проводится с целью выявления реальной готовности обучающихся к освоению данной дисциплины за счет знаний, умений и компетенций, сформированных на предшествующих дисциплинах. Тематическая направленность входного контроля – это вопросы, связанные химией пищи и базовые вопросы по стандартизации и сертификации. Входной контроль проводится в виде письменного или устного опроса.

8.1 ВОПРОСЫ для проведения входного контроля

1. Цели и задачи стандартизации.
2. Методы стандартизации.
3. Категории стандартов.
4. Виды стандартов.
5. Государственная система стандартизации Российской Федерации.
6. Порядок разработки, пересмотра и отмены стандартов.
7. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов.
8. Ответственность за нарушение обязательных требований стандартов.
9. Назначение сертификации и ее роль в развитии рыночных отношений.
10. Перечислите основные школы менеджмента и их особенности. Существует ли разница между определением БАД и функционально-корректирующим ингредиентом?
11. Охарактеризуйте основные технологические операции производства пищевых продуктов.
12. В чем различие между системами менеджмента качества и системами менеджмента безопасности пищевой промышленности.
13. Охарактеризуйте понятие стандартизация, сертификация.
14. Дайте определение понятию функциональное питание.
15. Дайте определение парафармацевтикам, эубиотикам, симбиотикам
16. Перечислите физико-химические методы определения качественных показателей продуктов питания.
17. Организация поверки средств измерений.
18. Калибровка средств измерений.
19. Государственная система обеспечения единства измерений.
20. Государственный метрологический контроль и надзор.
21. Характеристика метрологического надзора.
22. Ответственность за нарушение метрологических правил.
23. Стратегия метрологии.
24. Нормативная база метрологии.

25. Российская стандартизация. Роль стандартизации в развитии рыночных отношений.
26. Понятие стандартизации, объекты и субъекты стандартизации.
27. Комплексная и опережающая стандартизация.
28. Цели и задачи стандартизации.
29. Методы стандартизации.

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.

8.2 ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ

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 определяется преподавателем.

Вопросы для подготовки к текущему контролю

1. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов.
2. Что входит в описание продукта?
3. Нормативно законодательные акты при разработке системы менеджмента безопасности?
4. Какие показатели качества Вы знаете?
5. В чем разница между диаграммой «дерево принятия решений» и диаграммой оценки риска?
6. Перечислите опасные факторы. Анализ опасных факторов
7. Алгоритм определения критических контрольных точек.
8. Основные опасные факторы и предупреждающие действия.
9. Что означают термины ККТ, КТ, критический предел, предупреждающие действия, корректирующие действия.
10. Классификация опасных факторов
11. Существует ли сырье, которое опасно само по себе, если его добавляют слишком много?
12. Что такое ККТ и от чего зависит их количество?
13. Информация, необходимая для анализа опасных факторов и выявления критических контрольных точек
14. Какие из нормативных документов следует принимать в расчет при выявлении ККТ на входном контроле?
15. Какие опасные факторы вероятнее всего присутствуют в каждом из видов сырья?
16. Влияет ли изменение популяции микроорганизмов на безопасность пищевого продукта?
17. Какие из опасных факторов могут повлиять на безопасность сырья?
18. Какие из опасных факторов могут повлиять на стойкость продукта при хранении?
19. К возникновению каких опасностей может привести нарушение режимов хранения сырья и материалов на предприятии?
20. Дайте понятие безопасности продукции.
21. Что является основой системы НАССР?
22. Какое значение имеет система НАССР для пищевых предприятий?
23. Что означает риск ориентированный подход?
24. В чем заключается цель риск ориентированного подхода?
25. Какие инструменты можно использовать при разработке СМК?
26. На каких принципах базируется разработка СМК?

27. Дайте определение понятию верификации.
28. Какие условия должны соблюдаться на предприятии для внедрения системы?
29. Какие факторы, влияют на качество и безопасность
30. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов.

8.2.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самоподготовки по темам практических (семинарских) занятий

- 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.

9. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ (СЕМЕСТРОВАЯ) АТТЕСТАЦИЯ

Целью проведения промежуточной аттестации является оценка компетенций (контроль знаний, навыков и умений), полученных обучающимися в процессе обучения, и их соответствия требованиям учебных планов, рабочих программ.

Фонд тестовых заданий

Тестовые вопросы для проведения текущего контроля

- 1. Какие документы не входят в состав документации ХАССП:**
 - а. план внутренних аудитов
 - б. лист ХАССП
 - в. процедуры проведения корректирующих действий
 - г. отчеты финансового отдела по результатам финансово-хозяйственной деятельности организации
- 2. Этапы анализа опасных факторов при построении системы ХАССП в организации:**
 - а. анализ опасных факторов с помощью диаграммы «Вероятности реализации риска и тяжести последствий»
 - б. анализ опасных факторов с помощью диаграммы «Дерева принятия решений»
 - в. анализ опасных факторов с помощью причинно-следственной диаграммы
 - г. анализ опасных факторов с помощью диаграммы разброса
- 3. В лист ХАССП необходимо внести следующие разделы:**
 - а. наименование опасных факторов
 - б. контролируемые параметры критических контрольных точек и их пределы
 - в. процедуру внутреннего аудита
 - г. карту контроля технологических процессов
- 4. Каким количеством баллов оценивается тяжесть последствий и возможность возникновения опасных факторов при построении системы ХАССП:**
 - а. 6
 - б. 10
 - в. 30
 - г. 4
- 5. Обязательные этапы, которые должна пройти организация при построении и внедрении системы ХАССП в организации:**
 - а. техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования
 - б. поверка (калибровка) средств измерений
 - в. идентификация и прослеживаемость персонала
 - г. подготовка мероприятий в области экономического менеджмента
- 6. Обязательные этапы, которые должна пройти организация при построении и внедрении системы ХАССП в организации:**
 - а. выполнение процедур хранения и транспортировки продукции
 - б. санитарно-гигиенические требования к персоналу
 - в. готовность технологического оборудования
 - г. процедуры в области финансового менеджмента
- 7. Основные требования к Российской версии системы ХАССП:**
 - а. учет действующих государственных нормативных документов при выборе потенциально опасных факторов
 - б. рассмотрение источников информации, которыми реально располагают российские предприятия при выборе опасных факторов
 - в. учет деятельности конкурентов
 - г. разработка процессов жизненного цикла продукции
- 8. Кто может войти в группу ХАССП в организации:**

- а. специалисты всех подразделений в организации, прошедшие подготовку по программе ХАССП
 - б. специалисты отдела (бюро) качества
 - в. главные специалисты организации
 - г. представители высшего руководства
9. Если организация в рамках ХАССП (или ИСО 22000) применяет аутсорсинг, она должна
- а. обеспечить управление такими процессами
 - б. организовать производство в условиях выполнения требований ХАССП
 - в. организовать входной контроль по критериям ХАССП
 - г. ничего не предпринимать
10. На какой период выдаётся организация сертификат соответствия на СМК:
- а. 1 год
 - б. 2 года
 - в. 3 года
 - г. 5 лет

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.

9.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:

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»	
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 -	экзамен
Место процедуры получения экзамена в графике учебного процесса	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по университету 2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета
Форма экзамена	-устный
Процедура получения экзамена	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

9.3. Заключительное тестирование по итогам изучения дисциплины

По итогам изучения дисциплины, обучающиеся проходят заключительное тестирование. Тестирование является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин.

9.3.1 Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины

Тестирование осуществляется по всем темам и разделам дисциплины, включая темы, выносимые на самостоятельное изучение. Процедура тестирования ограничена во времени и предполагает максимальное сосредоточение обучающегося на выполнении теста, содержащего несколько тестовых заданий.

Тестирование проводится в электронной / письменной форме. Тест включает в себя 30 вопросов. Время, отводимое на выполнение теста - 30 минут. В каждый вариант теста включаются вопросы разных типов (одиночный и множественный выбор, открытые (ввод ответа с клавиату-

ры), на упорядочение, соответствие и др.). На тестирование выносятся вопросы из каждого раздела дисциплины.

Бланк теста

Образец

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

Тестирование по итогам освоения дисциплины «Системы обеспечения качества и безопасности продукции»

Для обучающихся направления подготовки код- 19.04.01

ФИО _____ группа _____

Дата _____

Уважаемые обучающиеся!

Прежде чем приступить к выполнению заданий внимательно ознакомьтесь с инструкцией:

1. Отвечая на вопрос с выбором правильного ответа, правильный, на ваш взгляд, ответ (ответы) обведите в кружок.
2. В заданиях открытой формы впишите ответ в пропуск.
3. В заданиях на соответствие заполните таблицу.
4. В заданиях на правильную последовательность впишите порядковый номер в квадрат.
4. Время на выполнение теста – 30 минут
5. За каждый верный ответ Вы получаете 1 балл, за неверный – 0 баллов. Максимальное количество полученных баллов 30.

Желаем удачи!

Тестовые вопросы

1. 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).
2. 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;
3. Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов включают определение...
 1. Токсичных элементов, радионуклидов;
 2. Массовой доли белка;
 3. Массовой доли жира;

4. 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.

5. Pest control это

Программа «Борьба с вредителями»;

Тотальный менеджмент качества;

метод структурирования нужд и пожеланий потребителя через развертывание функций

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

"Дом качества";
Диаграмма Паретто;
Гистограмма

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

8. 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.

9. 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).

10. 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 экспертизе;

11. 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;

12. 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. Отребление пищевых продуктов на душу населения;

13. Комиссия..... обеспечивает разработку международных стандартов, руководящих принципов и кодексов практик на пищевую продукцию
ЗАПИШИТЕ СЛОВСОЧЕТАНИЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
CODEX ALIMENTARIUS.

14. 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 ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

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

15. 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.

18. 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 про-

	дукции требованиям технических регламентов
3.Цель сертификационных испытаний продукции	3.Первичная проверка соответствия образца продукции установленным требованиям безопасности

- 19.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.
20. 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.
- 21.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;
22. 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.
23. Заявка на проведение сертификации продукции подается
1. В Росстандарт;
 2. В центральный орган системы сертификации;
 3. В испытательную лабораторию;
 4. В орган по аккредитации.
24. 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.
25. 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.
- 26.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. Планировании;
 2. Прогнозировании;
 3. Маркетинге;
 4. Проектировании.
27. 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
28. 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

29. Входной контроль это..

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

30. 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.

9.3.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на тестовые вопросы тестирования по итогам освоения дисциплины

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

10. 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 (УМКД), соответствующий данной рабочей программе и прилагаемый к ней. При разработке УМКД кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению. В состав УМКД входят перечисленные ниже и другие источники учебной и учебно-методической информации, средства наглядности.

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

ПЕРЕЧЕНЬ
литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины
Б1.В.02 Системы обеспечения качества и безопасности продукции

Автор, наименование, выходные данные	Доступ
Самко, Ю. Н. Морфология и физиология сенсорных систем и высшей нервной деятельности : учебное пособие / Ю.Н. Самко. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 158 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/940. - ISBN 978-5-16-009052-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1863044 . – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206126 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
Гаврилова, Н. Б. Биотехнология продуктов лечебного, профилактического и специального питания [Текст] : учебное пособие / Н. Б. Гаврилова, Е. А. Молибога ; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 2015. - 190 с. - ISBN 978-5-89764-484-1. – Текст : непосредственный.	НСХБ
Гаврилова, Н. Б. Технология молока и молочных продуктов : традиции и инновации / Гаврилова Н. Б. , Щетинин М. П. - Москва : КолосС, 2013. (Учебники и учеб пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0809-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953208093.html . - Режим доступа : по подписке	http://studentlibrary.ru
Гаврилова, Н. Б. Технология молока и молочных продуктов: традиции и инновации [Текст] : учебник : в 3 книгах / Н. Б. Гаврилова, М. П. Щетинин. - [2-е изд., перераб. и доп.]. - Барнаул : Апостроф, 2019. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). Кн. 3 : Биотехнология специализированной пищевой продукции. - 2019. - 194, [1] с. – ISBN 978-5-9500917-9-7 (Кн. 3). – Текст : непосредственный.	НСХБ
Дуборасова, Т. Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин / Дуборасова Т. Ю. - Москва : Дашков и К, 2009. - 184 с. - ISBN 978-5-394-00400-1. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394004001.html . - Режим доступа : по подписке.	http://studentlibrary.ru
Заворохина, Н. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 172 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1900518. - ISBN 978-5-16-017965-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1900518 . – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Карпеня, М. М. Технология производства молока и молочных продуктов : учебное пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез. — Минск : Новое знание ; Москва : ИНФРА-М, 2022. — 410 с. : ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010304-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1841087 . – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник для бакалавров / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 6-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 328 с. - ISBN 978-5-394-02988-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/430491 . – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Никитченко, В. Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов HACCP : учеб. пособие / В. Е. Никитченко, И. Г. Серёгин, Д. В. Никитченко. - Москва : Издательство РУДН, 2010. - 205 с. - ISBN 978-5-209-03421-6. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785209034216.html . - Режим доступа : по подписке.	http://studentlibrary.ru
Перспективы производства продуктов питания нового поколения [Текст] : сб. материалов IV Междунар. науч.-практ. конф., посвящ. 80-летию фак. технологии молоч. продуктов Ом. гос. аграр. ун-та : 19-20 мая 2011 г. / М-во сел. хоз-ва и продовольствия Ом. обл., Ом. гос. аграр. ун-т, Семипалат. гос. ун-т. - Омск : Вариант-Омск, 2011. - 310, [2] с. : ил. - ISBN 978-5-904754-24-2. – Текст : непосредственный.	НСХБ
Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 455 с. (Питание) - ISBN 978-5-94087-777-6. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940877776.html . - Режим доступа : по подписке.	http://studentlibrary.ru

Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова ; Под общей редакцией заслуженного деятеля науки РФ, профессора В. М. Позняковского. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-507-44682-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/238532 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
Рогов, И. А. Пищевая биотехнология : В 4 кн. Кн. 1. Основы пищевой биотехнологии / И. А. Рогов, Л. В. Антипова, Г. П. Шуваева - Москва : КолосС, 2013. - 440 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений) - ISBN 5-9532-0104-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953201044.html . - Режим доступа : по подписке.	http://studentlibrary.ru
Сидоренко, О. Д. Биологические системы в переработке вторичных продуктов и отходов АПК : практическое руководство / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 207 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1102076. - ISBN 978-5-16-016346-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1102076 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 336 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1070334. - ISBN 978-5-16-015930-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1875211 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Биотехнология. — Москва : Курчатовский институт, 1985. — . — Выходит 6 раз в год. — ISSN 0234-2758. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Вопросы питания. — Москва : Издательская группа «Гэотар-Медиа», 1932. — . — Выходит раз в два месяца. — ISSN 0042-8833. — Текст : электронный. — URL: https://dlib.eastview.com/browse/publication/103533	ИБИС
Пищевая промышленность. — Москва : Пищевая промышленность, 1930. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2487. — Текст : непосредственный.	НСХБ

Форма титульного листа презентации

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

Кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

по дисциплине « _____ »

на тему: _____

Выполнил(а): ст. _____ группы

(Ф.И.О.)

Проверил(а): _____
(уч. степень, должность)

(Ф.И.О.)

Омск – 20__г.

Результаты проверки презентации					
№ п/п	Оцениваемая компонента реферата (презентации) и/или работы над ним	Оценочное заключение преподавателя по данной компоненте			
		Она сформирована на уровне			
		высоком	среднем	минимально приемлемом	ниже приемлемого
1	<i>Соблюдение срока сдачи работы</i>				
2	<i>Оценка содержания электронной презентации</i>				
3	<i>Оценка оформления электронной презентации</i>				
4	<i>Оценка качества подготовки электронной презентации</i>				
5	<i>Оценка выступления с докладом и ответов на вопросы</i>				
6	<i>Степень самостоятельности обучающегося при подготовке электронной презентации</i>				

Общие выводы и замечания по презентации		
Презентация принят с оценкой:	_____	_____
	(оценка)	(дата)
Ведущий преподаватель дисциплины	_____	_____
	(подпись)	И.О. Фамилия
Обучающийся	_____	_____
	(подпись)	И.О. Фамилия