

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИС: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 02.10.2024 07:50:39

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207chee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

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

Факультет зоотехнии, товароведения и стандартизации

ОПОП по направлению подготовки
27.04.01 Стандартизация и метрология

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

программы дисциплины

Б1.В.03 Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции

**Направленность (профиль) «Стандартизация, менеджмент и контроль качества
сельскохозяйственной продукции»**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	Разведения и генетики сельскохозяйственной продукции
Разработчик, канд. техн. наук, доцент	Н.А. Юрк

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе учебной 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 учебной 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; оценочные средства, применяемые для рубежного контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры разведения и генетики сельскохозяйственных животных, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа учебной 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)
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Способен разрабатывать, внедрять и контролировать системы управления качеством продукции в организации	ИД-1 _{ПК-1} знает нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления качеством продукции в организации	методы сбора, анализа, систематизации и нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы систем управления качеством продукции в организации	выбирать и обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления качеством продукции в организации	применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы систем управления качеством продукции в организации
		ИД-2 _{ПК-1} разрабатывает и внедряет системы управления качеством продукции в организации	системы управления качеством продукции	разрабатывать системы управления качеством продукции в организации	внедрять системы управления качеством продукции в организации
ПК-3	Способен организовывать и контролировать работы по предотвращению выпуска бракованной продукции	ИД-1 _{ПК-3} знает нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведения технологического процесса	методы сбора, анализа, систематизации и нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведения технологического процесса	выбирать и обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведения технологического процесса	применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведения технологического процесса

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				
		само-оценка	взаимо-оценка	Оценка со стороны		Комиссионная оценка
				преподавателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1			Тестирование		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- курсовой проект	2.1					Защита курсового проекта
- реферат	2.2			Собеседование		
Текущий контроль:	3					
- в рамках семинарских занятий и подготовки к ним	3.1	Вопросы для самоконтроля		Опрос		
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2			Тестирование		
Рубежный контроль:	4					
- по итогам изучения 1-5 разделов	4.1			Тестирование		
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	5	Вопросы для подготовки к экзамену		Экзамен		Прием комиссией экзамена у задолженников
* 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. Средства для входного контроля	Вопросы для проведения входного контроля Критерии оценки ответов на вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень тем для написания КП. Процедура выбора темы обучающимся
	Критерии оценки индивидуальных результатов выполнения курсового проекта
	Перечень тем для выполнения реферата
	Критерии оценки выполнения реферата
	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самоподготовки по темам практических занятий
	Критерии оценки самоподготовки по темам практических занятий
	Тестовые задания
	Критерии оценки ответов на тестовые задания
4. Средства для рубежного контроля	Тестовые вопросы для проведения рубежного контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы рубежного контроля
5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Вопросы для проведения итогового контроля (экзамена)
	Экзаменационная программа по учебной дисциплине
	Пример экзаменационного билета
	Плановая процедура проведения экзамена
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы итогового контроля

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

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								
ПК-1	ИД-1 _{ПК-1}	Полнота знаний	методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих их вопросы систем управления качеством продукции в организации	Не знает методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих систем управления качеством продукции в организации	Поверхностно знает методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих систем управления качеством продукции в организации	Достаточно хорошо знает методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих систем управления качеством продукции в организации	Знает методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих систем управления качеством продукции в организации	рубежное тестирование, курсовой проект, реферат, экзамен
		Наличие умений	выбирать и обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления качеством продукции в организации	Не умеет выбирать и обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие систем управления качеством продукции в организации	С трудом умеет выбирать и обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления качеством продукции в организации	Умеет выбирать и обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления качеством продукции в организации	Демонстрирует устойчивое умение выбирать и обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления качеством продукции в организации	

		Наличие навыков (владение опытом)	применения нормативных и методических документов, регламентирующих их вопросы систем управления качеством продукции в организации	Не владеет навыками применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы систем управления качеством продукции в организации	Посредственно владеет навыками применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы систем управления качеством продукции в организации	Владеет навыками применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы систем управления качеством продукции в организации	Уверенно владеет навыками применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы систем управления качеством продукции в организации	
	ИД-2 _{ПК-1}	Полнота знаний	системы управления качеством продукции	Не знает системы управления качеством продукции	Поверхностно знает системы управления качеством продукции	Достаточно хорошо знает системы управления качеством продукции	Знает системы управления качеством продукции	рубежное тестирование, курсовой проект, реферат, экзамен
		Наличие умений	разрабатывать системы управления качеством продукции в организации	Не умеет разрабатывать системы управления качеством продукции в организации	С трудом умеет разрабатывать системы управления качеством продукции в организации	Умеет разрабатывать системы управления качеством продукции в организации	Демонстрирует устойчивое умение разрабатывать системы управления качеством продукции в организации	
		Наличие навыков (владение опытом)	внедрять системы управления качеством продукции в организации	Не владеет навыками внедрения систем управления качеством продукции в организации	Посредственно владеет навыками внедрения систем управления качеством продукции в организации	Владеет навыками внедрения систем управления качеством продукции в организации	Уверенно владеет навыками внедрения систем управления качеством продукции в организации	
ПК-3	ИД-1 _{ПК-3}	Полнота знаний	методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих их вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	Не знает методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	Поверхностно знает методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	В достаточной мере знает методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	В полной мере знает методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	рубежное тестирование, курсовой проект, реферат, экзамен
		Наличие умений	выбирать и	Не умеет выбирать и	С трудом умеет	Умеет выбирать и	Демонстрирует	

			обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	выбирать и обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	устойчивое умение выбирать и обосновывать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	
		Наличие навыков (владение опытом)	применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	Не владеет навыками применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	Посредственно владеет навыками применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	Владеет навыками применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	Уверенно владеет навыками применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	

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

3.1.1. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

- Формирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятии пищевой промышленности (на примере предприятия)
- Разработка плана ХАССП для производства пищевой продукции (пример) на предприятии пищевой промышленности (на примере предприятия)
- Оценка эффективности функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятии пищевой промышленности (на примере предприятия)

Выбор темы. Очень важно правильно выбрать тему. Выбор темы не должен носить формальный характер, а иметь практическое и теоретическое обоснование.

Автор курсового проекта должен осознанно выбрать тему с учетом темы будущей магистерской работы. В этом случае магистранту предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора темы курсового проекта из списка тем, рекомендованных кафедрой по данной дисциплине (см. выше). При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем студенту предоставляется право самостоятельно предложить тему курсового проекта, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины.

При выборе темы необходимо учитывать полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями литературы, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем теоретической части курсового проекта, но его можно использовать для составления плана.

Структура курсового проекта

Курсовой проект должен состоять из:

- титульного листа;
- аннотации;
- содержания;
- нормативных ссылок;
- терминов и определений;
- введения;
- обзора литературы;
- экспериментальной части;
- выводов и предложений;
- списка используемой литературы;
- приложений.

Общие требования к оформлению

Курсовой проект выполняется печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта – черный, размер шрифта 14, гарнитура TimesNewRoman. Текст набирается и редактируется с помощью программного обеспечения из стандартного пакета MicrosoftOffice – MicrosoftWord.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, положениях, применяя шрифты разной гарнитуры.

Текст курсового проекта следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее и нижнее – 20 мм.

Опечатки, описки и графические нечеткости, обнаруженные в процессе выполнения документа допускается исправлять аккуратной подчисткой, закрашиванием белой краской.

Повреждения листов документа, помарки и следы не полностью удаленного текста не допускаются.

Страницы курсового проекта следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.

Титульный лист включают в общую нумерацию страниц курсового проекта. Номер страницы на титульном листе не проставляется.

Все структурные элементы курсового проекта начинают с новой страницы.

Наименования структурных элементов курсового проекта (введение, содержание, нормативные ссылки и т.д., кроме основной части), помещают в верхней части страницы, по центру, записывают с прописной буквы и выделяют полужирным шрифтом.

Нумерация рисунков, схем, таблиц и приложений в курсовом проекте сквозная. На все рисунки, схемы, таблицы и формы документов должны быть ссылки в тексте.

Текст курсового проекта разделяют на разделы, подразделы, а при необходимости – пункты.

Разделы, подразделы должны иметь порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами без точки в конце и записанные с абзаца. Разделы нумеруют в пределах всего документа, подразделы – в пределах раздела, пункты – в пределах подраздела.

Разделы и подразделы должны иметь заголовки. Пункты могут иметь подзаголовки при необходимости.

Заголовки разделов, подразделов, пунктов должны быть расположены над текстом. Заголовки пишут с прописной буквы без точки в конце. Переносы в заголовках не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, то их отделяют точкой. В конце заголовка точка не ставится.

Расстояние между заголовком и текстом – 15 мм. Расстояние между двумя заголовками – 10 мм.

Требования к изложению курсового проекта

В аннотации, средний объем которой равен 0,5 – 1 страница, кратко раскрывается основное содержание курсового проекта.

В элементе «Содержание» приводят наименования структурных элементов, порядковые номера и заголовки разделов основной части, при необходимости – подразделов, обозначения и заголовки приложений, номера страниц, на которых начинается данный структурный элемент.

Элемент «Нормативные ссылки» содержит перечень стандартов, на которые в тексте курсового проекта даны ссылки.

Перечень стандартов начинают со слов: «В настоящем курсовом проекте использованы ссылки на следующие стандарты».

В перечень включают обозначения стандартов и их наименования в порядке возрастания регистрационных номеров обозначений в следующем порядке:

национальные стандарты Российской Федерации;
межгосударственные стандарты.

Элемент «Термины и определения» содержит определения терминов, использованных в курсовом проекте, не стандартизованных в Российской Федерации на национальном уровне.

Перечень терминов начинают со слов: «В настоящем курсовом проекте применяются следующие термины и их определения».

Элемент «Обозначения и сокращения» содержит перечень обозначений и сокращений, применяемых в данном курсовом проекте.

Запись обозначений и сокращений приводят в порядке приведения их в тексте курсового проекта с необходимой расшифровкой и пояснениями.

Допускается объединять элементы «Термины и определения», «Обозначения и сокращения» в один элемент.

Во введении обосновывается выбор темы, ее актуальность, указывается цель и задачи курсового проекта, основные направления решения поставленных задач.

В обзорной части раскрывается содержание законодательных и основополагающих нормативных документов по управлению качеством и безопасностью пищевой продукции. При этом отмечаются положения документов, имеющие непосредственное отношение к теме курсового проекта. Данный раздел должен отражать актуальность для современных производств внедрения системы менеджмента и безопасности пищевой продукции. Источниками информации могут быть сведения из монографий, учебников, периодической литературы, нормативной документации и др. Данный структурный элемент работы должен содержать информацию о современном состоянии производства пищевых продуктов, описание основных потребительских свойств продукции, о проблемах обеспечения качества и безопасности продукции. В литературном обзоре должны быть

отражены опыт внедрения системы ХАССП на современных российских предприятиях, результаты и преимущества внедрения. Для изложения раздела подбирается и изучается учебная и научно-техническая литература, специальные журналы и экспресс-информация. Подбор литературы по избранной теме производится с помощью тематических и алфавитных каталогов, имеющих в библиотеке университета и других библиотеках. Библиографический список должен составлять не менее 20 наименований. В список использованной литературы включаются только те источники, которые применяются при выполнении работы.

В экспериментальной части подробно излагается ход решения поставленной задачи, дается обоснование принимаемым решениям.

Данный раздел включает описаний этапов разработки системы ХАССП, политику предприятия в области обеспечения безопасности продукции, лист анализа опасных факторов, рабочий лист системы ХАССП.

Необходимо согласно принятой последовательности действий, описать все этапы разработки и внедрения системы ХАССП на предприятии:

1. Организация работ. Разработка технического задания.
2. Сбор исходной информации для разработки системы ХАССП.
3. Определение цели использования продукта.
4. Утверждение диаграммы последовательности процесса производства.
5. Проверка верности диаграммы последовательности на месте.
6. Проведение анализа опасных факторов.
7. Определение критических контрольных точек.
8. Установление критических пределов.
9. Разработка системы мониторинга.
10. Определение корректирующих действий.
11. Разработка системы ведения документации. Разработка проверочных процедур.
12. Утверждение плана ХАССП и программы планово-предупредительных действий.

Выводы и предложения должны содержать краткое обобщение и оценку результатов курсового проекта. Выводы о проделанной работе должны соответствовать поставленным задачам исследования.

Список использованных источников должен содержать сведения об источниках, использованных при выполнении курсового проекта. Источники следует нумеровать арабскими цифрами без точки и печатать с абзачного отступа.

Источники следует нумеровать арабскими цифрами без точки и печатать с абзачного отступа.

Источники следует располагать в следующем порядке:

- а) Федеральные законы Российской Федерации;
- б) Постановления Правительства Российской Федерации;
- в) Акты федеральных органов исполнительной власти Российской Федерации;
- г) нормативные документы, за исключением стандартов;
- д) статьи;
- е) монографии;
- ж) учебники.

Источники, указанные в а), б), в), следует располагать в соответствии с датой принятия документа.

Источники, указанные в г), д), е), ж), следует располагать в алфавитном порядке.

В приложения выносятся документы, в разработке которых студент принимал участие, схемы, вспомогательные материалы. В приложениях могут быть даны различные виды оперативной информации, методические рекомендации, инструкции и нормативные документы, используемые в курсовом проекте.

Порядок проведения защиты курсового проекта

Курсовой проект оценивается на публичной защите комиссией в сроки, указанные в графике. Комиссия состоит из 2-3 преподавателей кафедры, включая ведущего преподавателя дисциплины «Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции». Состав комиссии и график ее работы утверждает заведующий кафедрой.

Общая оценка выводится по результатам защиты (доклад до 10 мин, ответы на вопросы), полноте содержания и правильности выполнения задания, качеству оформления.

Комиссия выносит решение о дифференцированной оценке с занесением ее в ведомость и зачетную книжку.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ курсового проекта

Оценка курсового проекта осуществляется по традиционной пятибальной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

При оценке курсового проекта учитывается как качество написания проекта (полнота содержания и правильность выполнения задания, качество оформления), так и результаты его защиты.

Оценку «*отлично*» заслуживают курсовые проекты, если работа выполнена самостоятельно в соответствии с заданием и в полном объеме, полученные результаты интерпретированы применительно к исследуемому объекту, основные положения работы освещены в докладе, ответы на вопросы удовлетворяют членов комиссии, качество оформления курсового проекта отвечает предъявляемым требованиям.

Хорошо. Основанием для снижения оценки может служить нечеткое представление сущности и результатов исследований на защите, или затруднения при ответах на вопросы, или недостаточный уровень качества оформления текстовой части и иллюстративных материалов, или отсутствие последних.

Удовлетворительно. Дополнительное снижение оценки может быть вызвано выполнением работы не в полном объеме, или неспособностью студента правильно интерпретировать полученные результаты, или неверными ответами на вопросы по существу проделанной работы.

Неудовлетворительно. Выставление этой оценки осуществляется при несамостоятельном выполнении работы, или при неспособности студента пояснить ее основные положения, или в случае фальсификации результатов, или установленного плагиата.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА рефератов

- Требования к мясной продукции по показателям безопасности
- Требования к мясным консервам по показателям безопасности
- Требования к мясной продукции для детского питания по показателям безопасности
- Требования к кисломолочной продукции по показателям безопасности
- Требования к молочным консервам по показателям безопасности
- Требования к молочной продукции для детского питания по показателям безопасности
- Требования к рыбной продукции по показателям безопасности
- Требования к рыбным консервам и пресервам по показателям безопасности
- Требования к макаронным изделиям по показателям безопасности
- Требования к хлебобулочным изделиям по показателям безопасности
- Требования к соковой продукции по показателям безопасности
- Требования к питьевой и минеральной воде по показателям безопасности
- Требования к алкогольной продукции по показателям безопасности

Процедура выбора темы студентом

Выбор темы. Очень важно правильно выбрать тему. Выбор темы не должен носить формальный характер, а иметь практическое и теоретическое обоснование.

Автор реферата должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов или он может увязать ее с темой будущей магистерской работы. В этом случае магистранту предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора темы реферата из списка тем, рекомендованных кафедрой по данной дисциплине (см. выше). При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем студенту предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 20 страниц) не позволит раскрыть ее.

При выборе темы необходимо учитывать полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями литературы, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

Начинать знакомство с избранной темой лучше всего с чтения обобщающих работ по данной проблеме, постепенно переходя к узкоспециальной литературе.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем реферата, но его можно использовать для составления плана реферата.

Составление плана. Автор по предварительному согласованию с преподавателем может самостоятельно составить план реферата, с учетом замысла работы, либо взять за основу рекомендуемый план, приведенный в данных методических указаниях по соответствующей теме. Правильно построенный план помогает систематизировать материал и обеспечить последовательность его изложения.

Наиболее традиционной является следующая структура реферата:

Титульный лист.

Оглавление (план, содержание).

Введение.

Глава 1 (полное наименование главы).

1.1. (полное название параграфа, пункта);

1.2. (полное название параграфа, пункта).

Глава 2 (полное наименование главы).

2.1. (полное название параграфа, пункта);

2.2. (полное название параграфа, пункта).

Заключение (или выводы).

Список использованной литературы.

Приложения (по усмотрению автора).

Титульный лист заполняется по единой форме.

Оглавление (план, содержание) включает названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

Введение. В этой части реферата обосновывается актуальность выбранной темы, формулируются цели работы и основные вопросы, которые предполагается раскрыть в реферате, указываются используемые материалы и дается их краткая характеристика с точки зрения полноты освещения избранной темы. Объем введения не должен превышать 1-1,5 страницы.

Основная часть реферата может быть представлена одной или несколькими главами, которые могут включать 2-3 параграфа (подпункта, раздела).

Здесь достаточно полно и логично излагаются главные положения в используемых источниках, раскрываются все пункты плана с сохранением связи между ними и последовательности перехода от одного к другому.

Автор должен следить за тем, чтобы изложение материала точно соответствовало цели и названию главы (параграфа). Материал в реферате рекомендуется излагать своими словами, не допуская дословного переписывания из литературных источников. В тексте обязательны ссылки на первоисточники, т.е. на тех авторов, у которых взят данный материал в виде мысли, идеи, вывода, числовых данных, таблиц, графиков, иллюстраций и пр.

Работа должна быть написана грамотным литературным языком. Сокращение слов в тексте не допускается, кроме общеизвестных сокращений и аббревиатуры. Каждый раздел рекомендуется заканчивать кратким выводом.

Заключение (выводы). В этой части обобщается изложенный в основной части материал, формулируются общие выводы, указывается, что нового лично для себя вынес автор реферата из работы над ним. Выводы делаются с учетом опубликованных в литературе различных точек зрения по проблеме рассматриваемой в реферате, сопоставления их и личного мнения автора реферата. Заключение по объему не должно превышать 1,5-2 страниц.

Приложения могут включать графики, таблицы, расчеты. Они должны иметь внутреннюю (собственную) нумерацию страниц.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература, периодические издания и электронные источники информации. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

Требования к оформлению реферата

По оформлению реферата предъявляются следующие требования.

1. Текст представляется в компьютерном исполнении (в виде исключения допускается рукописный вариант), без стилистических и грамматических ошибок.
2. Текст должен иметь книжную ориентацию, набираться через 1,5 интервала на листах формата A4 (210 x 297 мм). Для набора текста в текстовом редакторе MicrosoftWord, рекомендуется использовать шрифты: TimesNewRoman, размер шрифта – 14 пт.
3. Поля страницы: левое – 3 см., правое – 1,5 см., нижнее – 2 см., верхнее – 2. Абзац (красная строка) должен равняться четырем знакам (1,25 см).

4. Выравнивание текста на листах должно производиться по ширине строк.
5. Каждая структурная часть реферата (введение, разделы основной части, заключение и т. д.) начинается с новой страницы.
6. Заголовки разделов, введение, заключение, библиографический список набираются прописным полужирным шрифтом.
7. Не допускаются подчеркивание заголовка и переносы в словах заголовков.
8. После заголовка, располагаемого посередине строки, точка не ставится.
9. Расстояние между заголовком и следующим за ней текстом, а также между главой и параграфом составляет 2 интервала.
10. Формулы внутри реферата должны иметь сквозную нумерацию и все пояснения используемых в них символов.
11. Иллюстрации, рисунки, чертежи, графики, фотографии, которые приводятся по тексту работы должны иметь нумерацию.
12. Ссылки на литературные источники оформляются в квадратных скобках, где вначале указывается порядковый номер по библиографическому списку, а через запятую номер страницы.
13. Все страницы реферата, кроме титульного листа, нумеруются арабскими цифрами. Номер проставляется внизу в центре страницы.
14. Титульный лист реферата включается в общую нумерацию, но номер страницы на нем не проставляется.
15. Объем реферата в среднем - 15-20 страниц (или 25-40 тыс. печатных знаков) формата А4, набранных на компьютере на одной (лицевой) стороне.
16. В списке использованной литературе в реферате должно быть не менее пяти источников.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ реферата

При аттестации магистра по итогам его работы над рефератом, преподавателем используются критерии оценки качества **процесса подготовки реферата**, критерии оценки **содержания реферата**, критерии оценки **оформления реферата**, критерии оценки **участия студента в контрольно-оценочном мероприятии**.

1. Критерии оценки содержания реферата:

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

2 Критерии оценки оформления реферата:

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

3. Критерии оценки качества подготовки реферата:

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения реферата, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении реферата, находить оптимальные способы их решения;
- дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки.

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

- способность грамотно отвечать на вопросы преподавателя.

Критерии оценки:

- оценка «*зачтено*» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в соответствии с предъявляемыми к нему требованиями; четко и грамотно формулирует мысли, структурирует информацию, выделяет причинно-следственные связи, иллюстрирует понятия соответствующими примерами, аргументирует свои выводы; владеет научным стилем речи.
- оценка «*не зачтено*» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал, не смог раскрыть содержание темы. Работа выполнена несамостоятельно, не прошла проверку на антиплагиат.

3.1.2. ЗАДАНИЯ для проведения входного контроля

1. Международная организация по стандартизации создана в ... году

- 1940
- + 1946
- 1952
- 1960

2. Первые стандарты в области качества серии ИСО опубликованы в ... году.

- 1990
- + 1987
- 1950
- 1947

3. Первая версия стандартов МС ИСО серии 9000, разработанная ИСО/ТК 176, содержит ... стандартов.

- два
- три
- четыре
- + пять

4. Последняя версия стандартов содержит ... базовых стандарта ИСО.

- 5
- 8
- 7
- + 4

5. Стандарт ИСО 9004:2009 называется

- Система менеджмента качества. Требования
- Руководящие указания по проверке систем менеджмента качества и охраны окружающей среды
- + Менеджмент с целью достижения устойчивого успеха организации. Подход с позиции менеджмента качества
- Система менеджмента качества. Основные принципы и словарь

6. Основные принципы общего управления качеством

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- +процессный подход
- эффективный переговорный процесс
- +постоянное улучшение (или непрерывное совершенствование)
- создание системы базовых технико-экономических показателей деятельности
- +создание взаимовыгодных отношений с поставщиками

7. Жизненный цикл продукции в соответствии со стандартами ИСО:

УСТАНОВИТЕ ПРАВИЛЬНУЮ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ЭТАПОВ ЖИЗНЕННОГО ЦИКЛА ПРОДУКЦИИ

1. маркетинг, поиск и изучение рынка
2. проектирование и разработка технических требований, разработка продукции
3. контроль, проведение испытаний и обследований
4. упаковка и хранение
5. монтаж и эксплуатация
6. утилизация после испытания

8. Соответствие принципов менеджмента качества положениям, направленным на обеспечение качества в стандартах ИСО 9000:

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ КАЖДОМУ НУМЕРОВАННОМУ ЭЛЕМЕНТУ СПИСКА

1. процессный подход	1. явное установление внешних и внутренних потребителей и поставщиков процессов. Сосредоточение на использовании ресурсов в действиях процессов, что ведёт к эффективному использованию людей, оборудования, методов и материалов
2. постоянное улучшение (или	2. установить реалистичные, но вызывающие, цели

непрерывное совершенствование)	совершенствования, обеспечить ресурсами и дать людям инструменты, возможности и энтузиазм для внесения вклада в непрерывное совершенствование процессов
3. создание взаимовыгодных отношений с поставщиками	3. создание стратегических альянсов или партнёрских отношений, гарантирующих лёгкое вовлечение и совместную работу по получению требований для совместной разработки и совершенствования продукции, процессов и систем. Создание взаимного доверия, уважения и согласия относительно удовлетворения потребителей и постоянного совершенствования
4. системный подход к управлению	4. выявление множества процессов в некоторой системе. Понимание их внутренних взаимосвязей. Оценивать процессы по организационным показателям и целям. Сравнивать результаты с основными задачами
	5. решения и действия основываются на анализе данных и информации и направлены на максимизацию производительности и минимизацию отходов и переработки. Усилия направлены на минимизацию затрат, улучшение показателей, расширение рыночной ниши благодаря использованию подходящих управленческих инструментов и технологий

9. Соответствие принципов менеджмента качества положениям, направленным на обеспечение качества в стандартах ИСО 9000:

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ КАЖДОМУ НУМЕРОВАННОМУ ЭЛЕМЕНТУ СПИСКА

1. организация, сфокусированная на заказчика	1. понимание настоящих и будущих потребностей и ожиданий потребителя. Измерение удовлетворённости потребителя и действия в соответствии с их результатами
2. лидерство	2. создание видения пути и разделяемых ценностей. Установление вызывающих показателей и целей и разработка стратегий их достижения. Тренировка людей, оказание им поддержки и делегирование полномочий
3. вовлечение персонала	3. создание персональной собственности на показатели и цели организации с помощью опыта и знаний людей и благодаря обучению достичь вовлечения людей в оперативные решения и в процесс совершенствования
4. системный подход к управлению	4. выявление множества процессов в некоторой системе. Понимание их внутренних взаимосвязей. Оценивать процессы по организационным показателям и целям. Сравнивать результаты с основными задачами
5. подход принятия решений, основанный на фактах	5. решения и действия основываются на анализе данных и информации и направлены на максимизацию производительности и минимизацию отходов и переработки. Усилия направлены на минимизацию затрат, улучшение показателей, расширение рыночной ниши благодаря использованию подходящих управленческих инструментов и технологий
	6. создание стратегических альянсов или партнёрских отношений, гарантирующих лёгкое вовлечение и совместную работу по получению требований для совместной разработки и совершенствования продукции, процессов и систем. Создание взаимного доверия, уважения и согласия относительно удовлетворения потребителей и постоянного совершенствования

10. Этапы жизненного цикла продукции в соответствии со стандартом ИСО:

УСТАНОВИТЕ ПРАВИЛЬНУЮ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ЭТАПОВ ЖИЗНЕННОГО ЦИКЛА ПРОДУКЦИИ

1. материально-техническое снабжение
2. подготовка и разработка производственных процессов
3. производство
4. реализация и распределение продукции

5. техническая помощь и обслуживание

11. Система менеджмента качества предназначена для ...

разработки и производства новых видов продукции

+ руководства и управления организацией применительно к качеству удовлетворения внутренних потребностей управления предприятием

12. Термин «документированная процедура» означает, что процедура ...

+ разработана, документально оформлена, внедрена и поддерживается в рабочем состоянии
документально оформлена, внедрена
актуализирована, разработана, документально оформлена и внедрена

13. Структура документации системы менеджмента качества

ОПРЕДЕЛИТЕ ПРАВИЛЬНУЮ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ УРОВНЕЙ В ПОРЯДКЕ ВОЗРАСТАНИЯ ОТ ОСНОВАНИЯ ИЕРАРХИИ К ЕЕ ВЕРШИНЕ

1. документы, включая записи, определенные организацией как необходимые ей для обеспечения эффективного планирования, осуществления процессов и управления ими
2. документированные процедуры и записи
3. руководство по качеству
4. заявление о политике и целях в области качества

14. Поддержание документированной процедуры в рабочем состоянии означает, что:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

- + ведутся записи, установленные документированной процедурой
 - + документированная процедура сохраняется четкой и понятной (исключены несанкционированные изменения)
 - + документированная процедура разработана в соответствии с установленными требованиями
- определен круг сотрудников, ответственных за документирование процедур

15. Степень документированности СМК одной организации может отличаться от другой в зависимости от:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

- + размера организации и вида деятельности
 - + сложности и взаимодействия процессов
 - + компетентности персонала
- ассортимента выпускаемой продукции
географического расположения предприятия

**ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
ответов на вопросы входного контроля**

Шкала и критерии оценки входного контроля:

- Оценка «отлично», если количество правильных ответов от 81-100%.
- Оценка «хорошо», если количество правильных ответов от 71-80%.
- Оценка «удовлетворительно», если количество правильных ответов от 61-70%.
- Оценка «неудовлетворительно», если количество правильных ответов менее 61%.

3.1.3 Средства для текущего контроля

**ВОПРОСЫ
для самоподготовки к практическим занятиям**

В процессе подготовки к практическому занятию обучающийся изучает представленные ниже вопросы по темам. На занятии обучающийся демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа.

Тема 1. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в создании пищевой цепи

1. Требования стандарта ГОСТ Р ИСО 22000.
2. Программа планово-предупредительных мероприятий и ее место в системе менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов.
3. принципы внедрения системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов.

Тема 2. Основные методы оценки результативности и эффективности систем качества, их достоинства и недостатки

1. Понятие риска. Методы оценки риска.
2. Алгоритм определения тяжести последствий опасных факторов.

Тема 3. Содержание руководства по менеджменту безопасности пищевой продукции

Тема 4. Описание продукта, определение предполагаемого использования продукта

1. Характеристика продукции, вырабатываемой предприятием.
2. Нормируемые показатели продукции.
3. Требования к маркировке, упаковке, условиям хранения и транспортирования продукции.
4. Сырье, применяемое для производства продукции.

Тема 5. Описание производства. Составление блок-схем

1. Содержание диаграммы процесса.
2. Проверка производственной блок-схемы.

Тема 6. Анализ опасностей и опасных факторов по стадиям производственного процесса и оценка тяжести последствий

1. Алгоритм оценки вероятности реализации опасных факторов.
2. Диаграмма анализа рисков

Тема 7. Алгоритм определения критических контрольных точек, сокращение критических контрольных точек, документирование результатов

1. Дерево принятия решений по выбору ККТ.
2. Правила объединения ККТ.
3. Определение мероприятий по управлению в ККТ.

Тема 8. Составление рабочих листов ХАССП

1. Содержание плана ХАССП.
2. Содержание плана PRPo.
3. Правила установления критических пределов.
4. Сущность коррекции и корректирующих действий.
5. Документация по контролю ККТ.

Тема 9. Составление типовой программы внутренних проверок

1. Требования к аудиторам.
2. Содержание программы внутреннего аудита.
3. Критерии аудита.
4. разработка чек-листов для проведения аудита.

Общий алгоритм самоподготовки

1. Изучение учебной литературы, нормативных документов, Интернет-ресурсов по теме практического занятия.
2. Подготовка ответов на контрольные вопросы.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самоподготовки по темам практических занятий

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

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

ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ для проведения рубежного контроля

1. Необходимость применения системного подхода применительно к области управления качеством была создана:
к концу 1940-х г.

+ к началу 1960-х г.
в 1980 –х г.
после 2000 г.

2. Реализация политики в области качества организации обязательна для:
высшего руководства
высшего руководства и руководителей среднего звена
инженера по качеству
+ для всех работников

3. В настоящее время выделяют уровни моделей управления качеством, имеющих некоторые концептуальные различия:
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
+ Всеобщее управление качеством – TQM;
+ системы, соответствующие требованиям стандарта ИСО 9000;
+ системы, соответствующие критериям национальных или международных (региональных) премий, дипломов по качеству.
кружки качества

4. Модели систем управления качеством в зависимости от назначения делятся на:
графические
описательные
смешанные
+ абстрактно-нормативные

5. Модели, разработанные с целью повышения эффективности реально действующих в организациях систем управления качеством:
+ абстрактно-исследовательские
абстрактно-нормативные
абстрактно-проектировочные

6. Последовательная схема работ по разработке и внедрению СМК с учетом требований ГОСТ Р ИСО 9001–2015 включает этапы:
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
+ организация проектирования СМК
+ разработка и введение в действие документации СМК
+ подготовка СМК к сертификации
ресертификацию СМК

7. Исходные данные, которые будут использованы при разработке СМК:
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
+ структура управления организацией
+ перечень всех действующих на предприятии технических и нормативных документов
+ операционная блок-схема организации производства
перечень трудовых достижений сотрудников

8. На этапе организации и проектирования СМК на предприятии был утвержден план и программа подготовки персонала. Укажите, какие должностные лица НЕ должны фигурировать в вышеуказанных документах:
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
директор предприятия
главный технолог
+ мастер смены
+ лаборант

9. Распределение ответственности и полномочий в СМК предусматривает составление «матрицы ответственности». Укажите, какое из ниже представленных утверждений характеризует позицию матрицы «Исполнитель»:
+ «это один или несколько человек, реализующих поставленную задачу, но не несущих ответственность за способ ее решения»
«полностью отвечает за выполнение задачи и вправе принимать решения по способу ее реализации»

«смотрит за ходом исполнения задачи и высказывает свои соображения по способу и качеству реализации»

10. Удобная для работы форма Рабочего листа для внедрения ХАССП в мясной промышленности приведена в:

+ ГОСТ 33182-2014
ГОСТ Р 51705.1-2001
ГОСТ Р ИСО 22000-2019
ГОСТ Р 1.4 – 2004

11. Примером регистрационно-учетного документа является:

+ журнал контроля температурного режима
морозильного и холодильного оборудования
протокол результатов исследования продукта
аттестат поверки оборудования
сертификат качества

12. Комплект оформленных Рабочих листов называют:

+ «План ХАССП»
«Технологическая инструкция»
«Руководство по качеству»
«План корректирующих мероприятий»

13. Рабочий лист плана ХАССП составляется после:

+ определения критических контрольных точек
аккредитации испытательной лаборатории
разработки политики в области качества
утверждения состава рабочей группы ХАССП

14. Лицо, осуществляющее контроль и периодичность проведения контроля в рамках системы ХАССП устанавливает:

+ Рабочая группа ХАССП
руководитель предприятия
заведующий испытательной лабораторией
главный технолог

15. Список действий сотрудника, которые он должен сделать при обнаружении превышения допустимых значений контролируемых параметров:

должностная инструкция
+ контролирующие мероприятия
корректирующие мероприятия
превентивные действия

16. Контрольный лист в рамках системы ХАССП устанавливается:

+ для каждой ККТ
для группы ККТ
для группы продукции
для каждого продукта

17. Аккумуляция в тканях животных препаратов, используемых для стимуляции их роста характерна для:

антибиотиков
+ гормонов
микотоксинов
пестицидов

18. Согласно рабочему листу ХАССП хранение охлажденного сырья от поставщика, готовая продукция собственного производства осуществляется при температуре $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$. Если значение превышает $6 ^\circ\text{C}$, то содержимое холодильной камеры:

+ утилизируют
повторно замораживают
утилизируют только продукты с признаками порчи

19. Обучающийся, в качестве источников поступления болезнетворных микроорганизмов в пищевые продукты, назвал сырье. Укажите, какие источники не были указаны в ответе:
+ окружающая среда (воздух, вода)
+ персонал
марка оборудования
периодичность калибровки измерительных приборов
20. Контроль показателей безопасности молока сырого НЕ предусматривает определение показателей:
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
+ гризин
афлатоксин М1
+бацитрацин
свинец
21. Контроль соблюдения режимов на этапе пастеризации осуществляют с использованием:
+ термограммы
кардиограммы
сейсмограммы
биометрии
22. Контаминантами пищи являются:
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
+ антибиотики
+ пестициды
пробиотики
пребиотики
23. Параметры технологических процессов указываются в:
технических условиях на продукт
+ технологических инструкциях
стандартах на пищевой продукт
Технических регламентах
24. Предупреждающим действием для устранения риска попадания в муку металлических примесей является наличие:
+ магнитного уловителя
тканевого фильтра
вакуумного насоса
манометра
25. Предотвращением обсеменения колбасных изделий *Listeria monocytogenes* являются меры:
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
+ отделение зон производства сырого и готового к употреблению продукта
+ жесткое соблюдение санитарных требований к производственной среде
надлежащий ферментативный контроль
контроль pH
26. Ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет:
мастер смены
главный технолог
+ руководство предприятия
руководство регионального органа по сертификации
27. Группу ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии утверждает:
+ руководство предприятия
руководитель регионального органа по сертификации
внешний аудитор
заведующий независимой испытательной лабораторией
28. Группа ХАССП включает в себя:
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

+ технический секретарь
+ координатор
ответственный за связи с общественностью
+ консультанты соответствующей области компетентности

29. Координатор группы ХАССП выполняет следующие функции:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

ведение протоколов решений, принятых рабочей группой

организация заседаний группы

+ формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки

+ распределение работы и обязанностей

30. Технический секретарь группы ХАССП выполняет следующие функции:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

+ ведение протоколов решений, принятых рабочей группой

+ организация заседаний группы

формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки

распределение работы и обязанностей

31. Члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора используя метод:

+ экспертный

аналитический

инструментальный

статистический

32. Форма рабочего листа ХАССП, составленная исполнителем, содержит следующие данные: наименование операции, опасный фактор, номер ККТ, процедура мониторинга, контролируемый параметр и его предельное значение. Укажите, какие обязательные позиции не учтены:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

+ контролирующие действия

+ регистрационно-учетный документ

ответственное лицо, место хранения

срок хранения по заполнению

33. Форма перечня регистрационно-учетной документации, составленная исполнителем, содержит следующие данные: номер подпункта, наименование документа, ответственное лицо, место хранения. Укажите, какая обязательная позиция не учтена:

+ срок хранения по заполнению

процедура мониторинга

контролируемый параметр и его предельное значение

опасный фактор

34. Документ, определяющий начало разработки СМК в организации:

+ решение высшего руководства о разработке и внедрении СМК

договор с консалтинговой организацией

договор с органами по сертификации

приказ о создании рабочей группы СМК

35. Орган по сертификации проводит контрольный аудит в организации, получившей сертификат соответствия не реже:

+ 1 года

2 лет

3 лет

5 лет

36. Состав аудиторов организации подразумевает включение:

специалистов различных областей деятельности организации

руководителей среднего звена

представителей высшего руководства организации

+ специалистов организации, прошедших обучение по программе подготовки аудиторов

37. Обязательный этап, который должна пройти организация при построении и внедрении системы ХАССП в организации:

выполнение процедур хранения и транспортировки продукции
+ установление санитарно-гигиенических требований к персоналу
идентификацию процедур в области финансового менеджмента
поверку измерительных приборов

38. Процедура анализа процесса проектирования и разработок предусматривает:
+ оценку способности результатов проектирования и разработок соответствовать требованиям
идентификацию любых проблем и предложить необходимые действия
оценку и выбор поставщиков продукции
разработку корректирующих мероприятий

39. Политика в области безопасности пищевой продукции устанавливает:
+ общие намерения и направления деятельности организации, связанные с безопасностью пищевой продукции
приверженность организации принципам ХАССП, официально выраженная высшим руководством
приверженность приоритетному направлению деятельности по обеспечению безопасности производства пищевой продукции
обеспечение качества и безопасности выпускаемой пищевой продукции

40. Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции при производстве пищевой продукции определены в:
+ ТР ТС 021/2011
ГОСТ Р 1.5-2012
ТР ТС 022/2011
ГОСТ Р 1.4 - 2019

41. Совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих видов деятельности, преобразующих входы в выходы:
+ процесс
система
качество
петля качества

42. Процессы организации делят на основные группы:
+ основные, вспомогательные
значимые, малозначимые
обязательные для исполнения и выполняемые по усмотрению работника

43. Выходами основных процессов являются
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
+ маркетинговая информация
управление документацией
+ программные продукты
информационное обеспечение

44. Вспомогательным процессом НЕ является:
аттестация персонала
+ входной контроль сырья
сервисное обслуживание оборудования
PR-деятельность

45. Каждый Процесс должен иметь:
+ только одного хозяина
от одного до трех хозяев
не менее двух хозяев
неограниченное количество хозяев

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ответов на тестовые вопросы рубежного контроля

- Оценка «отлично», если количество правильных ответов от 81-100%.
- Оценка «хорошо», если количество правильных ответов от 71-80%.
- Оценка «удовлетворительно», если количество правильных ответов от 61-70%.

- Оценка «неудовлетворительно», если количество правильных ответов менее 61%.

3.1.5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

ВОПРОСЫ для заключительного тестирования по осваиваемой дисциплине

1. Системой ХАССП является

- А) Хорошо Апробированная Система Стандартов Производства
- Б) Анализ рисков и критические контрольные точки
- В) Анализ опасностей и критические контрольные точки
- Г) Система менеджмента безопасности продукции
- Д) Система качества безопасности пищевой продукции

2. Критической контрольной точкой является:

- А) Место расположения контролера ОТК
- Б) Точка контроля, на которой выявлено критическое несоответствие по требованиям безопасности
- В) Этап производственного процесса, на котором важно осуществлять мероприятия по предупреждению или снижению до приемлемого уровня опасности
- Г) Получение свидетельства тому, что разработанный документ может быть результативным
- Д) Параметр контрольной операции, связанный с предотвращением опасности

3. Валидацией является:

- А) Получение свидетельства о безопасности продукции
- Б) Подтверждение того, мероприятия по управлению способны быть результативными
- В) Подтверждение результативности принятых решений
- Г) Получение свидетельства тому, что разработанный документ может быть результативным
- Д) Подтверждение на основе объективных свидетельств того, что требования, предназначенные для конкретного применения, выполнены

4. Верификацией является:

- А) Подтверждение на основе объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены
- Б) Процесс демонстрации способности выполнять установленные требования
- В) Подтверждение соответствия установленным требованиям
- Г) Подтверждение результативности принятых решений
- Д) Процесс получения свидетельств аудита

5. Коррекцией является:

- А) Колебания курса рубля на бирже
- Б) Переделка продукции
- В) Разрешение на отклонение
- Г) Действие, принятое для устранения выявленного несоответствия
- Д) Изменение политики в области качества и(или) безопасности

6. Корректирующее действие – это:

- А) Действие, предпринятое для устранения нежелательной ситуации
- Б) Действие, предпринятое для повышения результативности системы (объекта)
- В) Приведение в соответствие требований документа и практики его выполнения
- Г) Действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия
- Д) Действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия

7. Предупреждающее действие направлено на:

- А) Устранение причины потенциального несоответствия
- Б) Обеспечение результативности процесса
- В) Своевременное информирование руководства о нарушениях технологической дисциплины
- Г) Устранение нежелательной ситуации
- Д) Повышение внимания в случае чрезвычайной ситуации

8. Мониторинг – это:

- А) Осуществление постоянного видеонаблюдения за персоналом
- Б) Контроль выполнения Программы обязательных мероприятий
- В) Информационное сопровождение процесса производства

- Г) Осуществление запланированной последовательности наблюдений или измерений
- Д) Осуществление руководства предприятием

9. Риск – это:

- А) Вероятность появления опасного фактора
- Б) Оценка тяжести последствий от опасного фактора
- В) Негативное явление
- Г) Сочетание вероятности возникновения опасного фактора и тяжести его последствий

10. Дезинфекция – это:

- А) Сокращение с помощью химических реактивов и (или) физических методов количества микроорганизмов
- Б) нанесение путем разбрызгивания или циркуляции химических растворов и (или)очищающих жидкостей
- В) Гигиеническая обработка конкретного объекта
- Г) Применение методов, способствующих минимизации микробиологического загрязнения
- Д) Мойка оборудования с использованием дезинфицирующего раствора

11. санитарная обработка представляет собой:

- А) Процесс очистки с последующей дезинфекцией
- Б) Любое действие, связанное с поддержанием гигиены на предприятии
- Д) Меры по предотвращению перекрестного загрязнения
- Е) Часть программы производственного контроля
- Ж) Предотвращение возможности появления вредителей

12. Гигиенические требования к производству должны содержать наличие:

- А) Кранов для мытья рук, приводимых в движение при помощи рук
- Б) Унитазов с ножным спуском воды
- В) Электрополотенец в туалетах
- Г) Специальных мест приема пищи
- Д) Устройств для очистки и дезинфекции обуви

13. Отзыв продукции:

- А) Производится по требованию потребителя
- Б) Производится по инициативе изготовителя
- В) Должен проводиться с оповещением общественности
- Г) Предусматривает обязательное уничтожение изъятой продукции
- Д) Производится по решению высшего руководства

14. Принципиальная особенность системы ХАССП – это:

- А) Распределение ответственности и полномочий за обеспечение безопасности продукции
- Б) Анализ рисков и выбор критически контрольных точек
- В) Предупреждение опасностей, угрожающих безопасности продукции в технологическом процессе ее производства
- Г) Получение свидетельств о безопасности пищевой продукции
- Д) Незамедлительное проведение действий по устранению отклонений, возникающих в производстве

15. План ХАССП

- А) Представляет собой совокупность рабочих листов, регламентирующих действия в критических контрольных точках
- Б) Включает в себя все мероприятия по управлению
- В) Предусматривает выполнение корректирующих действий
- Г) Предусматривает выполнение коррекции
- Д) Предусматривает выполнение предупреждающих действий

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

ответов заключительного тестирования по осваиваемой дисциплине

- Оценка «отлично», если количество правильных ответов от 81-100%.
- Оценка «хорошо», если количество правильных ответов от 71-80%.
- Оценка «удовлетворительно», если количество правильных ответов от 61-70%.
- Оценка «неудовлетворительно», если количество правильных ответов менее 61%.

**ВОПРОСЫ
для подготовки к итоговому контролю**

1. Основополагающие факторы обеспечения продовольственной безопасности
2. Международные и отечественные стандарты по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции
3. Политика в области безопасности. Содержание
4. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов. Термины и определения. Система ХАССП
5. Экспертные методы решения проблем качества. Показатели качества. Оценка характеристик продукции, сравнение полученных результатов с установленными требованиями
6. Система технологического и приемочного контроля
7. Требования к лабораториям на производстве GLP
8. Система менеджмента безопасности. Цели, задачи, принципы
9. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
10. Законодательная и нормативная база РФ регулирующая безопасность пищевой продукции
11. Документы, отражающие качественные и количественные показатели пищевой продукции
12. Безопасность пищевой продукции
13. Показатели, отражающие безопасность пищевой продукции
14. Группа ХАССП, состав, цели, обязанности
15. Первичная информация о продукции
16. Информация о производстве. Составление блок-схем
17. Нормативные документы, используемые при сборе информации о продукции
18. Нормативные и технические документы, используемые при сборе информации о производстве
19. Правила построения блок-схем производства продукции
20. Опасные факторы и риски связанные с пищевыми продуктами. Характеристика
21. Опасные факторы и риски связанные с производством пищевой продукции.
22. Оценка значимости опасных факторов
23. Контролирующие и предупреждающие действия в процессе производства пищевой продукции
24. Определение критических контрольных точек
25. Критические пределы критических контрольных точек
26. Система мониторинга критических контрольных точек
27. Коррекционные и корректирующие действия
28. Проверка и процесс создания документации и ведения учета
29. Анализ результатов мониторинга, оценка эффективности. Актуализация документов
30. Взаимосвязь принципов ХАССП и требований стандарта ИСО серии 9000
31. Оценка и анализ эффективности функционирования системы, основанной на принципах ХАССП
32. Алгоритм внедрения системы основанной на принципах ХАССП на предприятии

ПРИМЕР ЭКЗАМЕНАЦИОННОГО БИЛЕТА

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
Кафедра разведения и генетики сельскохозяйственных животных

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

по дисциплине

«Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции»

1. Система менеджмента безопасности. Цели, задачи, принципы
2. Нормативные и технические документы, используемые при сборе информации о продукции и производстве.
3. Коррекция и корректирующие действия

**ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА
проведения экзамена**

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 обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), 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 проведения экзамена -	представлена в фонде оценочных средств по дисциплине
Время проведения экзамена	Дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в фонде оценочных средств по дисциплине
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	представлены в фонде оценочных средств по дисциплине

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на вопросы экзамена

Оценка «*отлично*» ставится обучающемуся, показавшему глубокое знание предмета; аргументировано и логически стройно изложившему материал; свободно применившему при ответе теоретические положения для анализа процессов и явлений, связанных с задачами профессиональной деятельности; продемонстрировавшему навыки и умения в применении теоретических знаний в ходе практических/семинарских занятий; выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы.

Оценка «*хорошо*» ставится обучающемуся, показавшему твердое знание предмета; умеющему применять теоретические знания для анализа тем, связанных с профессиональной деятельностью; продемонстрировавшему навыки в применении теоретических знаний в ходе практических и семинарских занятий; выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы. При ответе на основные вопросы допущены незначительные ошибки, не искажающие суть ответа на вопросы билета

Оценка «*удовлетворительно*» ставится обучающемуся, знающему предмет; продемонстрировавшему навыки и умения в применении теоретических знаний в ходе практических и семинарских занятий, выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы. При ответе на основные вопросы допущены существенные ошибки.

Оценка «*неудовлетворительно*» ставится обучающемуся, не выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы и (или) не усвоившему основного содержания дисциплины.

4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

сформированности компетенции

4.1. ПК-1 - Способен разрабатывать, внедрять и контролировать системы управления качеством продукции в организации

ИД-1 - знает нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления качеством продукции в организации

1. Согласно ИСО 9001 руководство по качеству должно содержать в обязательном порядке следующие пункты:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

+ ответственность руководства

+ процессы жизненного цикла

+ менеджмент ресурсов производства
обзор мировых тенденций в области СМК

2. Количество основных принципов HACCP:

3
5
7
10

3. Процедура системы качества, которая дает возможность организации контролировать процесс исправления брака и управлять этим процессом:

+ управление несоответствующей продукцией
сертификация пищевой продукции
подтверждение соответствия
контроль качества

4. Количество уровней оценки тяжести последствий опасного фактора в рамках системы HACCP:

+4
6
8
10

5. Основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов HACCP устанавливает:

+ ГОСТ Р ИСО 22000-2019
ГОСТ Р 1.5 – 2012
ГОСТ Р 1.4-2019
ГОСТ Р 51074 – 2003

6. Основные требования к системе HACCP устанавливает:

+ ГОСТ Р 51705.1-2001
ГОСТ Р 1.5 – 2012
ГОСТ Р 1.4-2019
ГОСТ Р 51074 – 2003

7 Организация основной задачей, которой является решении международных проблем здравоохранения и охране здоровья населения мира:

+ ВОЗ
ООН
ИСО
ФАО

8. EFSA – это

технический комитет ИСО
международный стандарт
+ Европейское агентство по безопасности продуктов питания
отдел качества предприятия

9. Европейское законодательство в отношении пищевой продукции можно разделить на:

+ законодательство в отношении безопасности пищевой продукции
+ законодательство в отношении информации потребителя
+ законодательные требования к качеству продукции
законодательные требования к продавцу пищевой продукции

10. Стандарт ISO 22000 содержит требования к:

качеству пищевой продукции
+ безопасности пищевой продукции
реализации пищевой продукции
к документообороту по пищевой продукции

11 Стандарт основан на принципах ISO 9001 и HACCP и ориентирован на обеспечение безопасности пищевой продукции и упаковки, применяемой при производстве пищевой продукции – это...

+ IFS

ИСО 22000
ИСО 14000
ИСО 9000

12. Возможность документально установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения пищевой продукции и (или) продовольственного сырья

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

+ прослеживаемость

13. Состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

+ безопасность

14. Совокупность свойств продукции, обуславливающих её пригодность удовлетворять определённые потребности в соответствии с её назначением

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

+ качество

15. Технология проверки информации на достоверность, правильность, точность

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

+ верификация

16. Процесс проверки данных различных типов по критериям корректности и полезности для конкретного применения

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

+ валидация

ИД-2 - разрабатывает и внедряет системы управления качеством продукции в организации

1. Намерения и направления деятельности организации в области качества, официально сформулированные высшим руководством, отражены в документе:

Устав

Миссия

Кодекс

+ Политика в области качества

2. Группа аудиторов для каждой посещенной производственной площадки с целью идентификации проверенных процессов и элементов СМК заполняет

+ матрицу процессов СМК

карту процессов

протокол осмотра

заявку на проведение аудита

3. Необходимость внедрения СМК обусловлена следующими факторами:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

+ рост доверия со стороны потребителей

+ увеличение производительности продукции на конкретном предприятии

расширение ассортимента выпускаемой продукции

следование современным тенденциям

4. Анализ рисков и выделение критических контрольных точек лежит в основе системы:

+ ХАССП

СМК

GMP

GAP

5. Опасными химическими факторами, идентифицируемыми в пищевых продуктах, являются:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

+свинец

+ ртуть

бактерии рода Salmonella

гистамин

6. Примерам физических опасных факторов являются:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

токсины моллюсков

гормоны

остатки бумаги

фрагменты костей

7. Применение принципов ХАССП позволяет:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

расширить ассортимент продукции

+ понизить риски производства

+ предоставить дополнительные гарантии потребителям за счет своевременной идентификации опасностей и управления ими

выявить продукцию, пользующуюся низким потребительским спросом

8. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться:

+ непосредственно после внедрения системы ХАССП

через месяц после внедрения

через год после внедрения

один раз в пять лет

9. Food Safety System Certification standard 22000 – это...

международный стандарт

+ схема сертификации

технический регламент

стандарт организации.

11. Цепной подход к продуктам питания, гарантирующий прозрачность и прослеживаемость по всей линии производства называется

от магазина до покупателя

+ от фермы до стола

от производителя до продавца

от производства до утилизации

12. Алгоритм разработки системы ХАССП

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ КАЖДОМУ НУМЕРОВАННОМУ ЭЛЕМЕНТУ СПИСКА

1. идентификация потенциального риска или рисков, которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции и установления необходимых мер для их контроля;

2. выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления

3. в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;

4. разработка системы мониторинга, позволяющей обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;

5. разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;

6. разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;

7. документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП

13. Термины и советуемые им определения

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

1. анализ риска	процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска
2. мониторинг	проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий

3. управление риском	процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий
	действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня
	систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений

14. Порядок действий этапа «планирование аудита»

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ КАЖДОМУ НУМЕРОВАННОМУ ЭЛЕМЕНТУ СПИСКА

- 1.определения сроков и стоимости мероприятий
2. утверждения списка специалистов, которые входят в инспекцию
- 3.разработки стратегии аудита
4. составления программы проверок

15.Критерий (предел), разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величин ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ВИДЕ ПРИЛАГАТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

+ критический

4.2 ПК-3 - Способен организовывать и контролировать работы по предотвращению выпуска бракованной продукции

ИД-1 - знает нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведения технологического процесса

1. Документ, регламентирующий безопасность пищевой продукции в рамках Таможенного союза
национальный стандарт

СанПиН;

+ Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
Закон РФ «О техническом регулировании»

2. Обучающийся, анализирующий показатели безопасности муки пшеничной, указал необходимость нормирования в муке антибиотиков гризина и бацитрацина. Укажите, верное ли принято решение:

+ обучающийся неправ, т.к. в муке не нормируются антибиотики обучающийся прав, в муке нормируются гризин и бацитрацин
обучающийся частично прав, т.к. в муке нормируется только гризин
обучающийся частично прав, т.к. в муке нормируется только бацитрацин

3. Обучающимся в работе указано, что показатели безопасности сливок питьевых установлены в ГОСТ 31451-2013 «Сливки питьевые. Технические условия». Укажите верное ли это:

+ обучающийся неправ, т.к. показатели безопасности регламентирует ТР ТС 021/2011

обучающийся прав, ГОСТ 31451-2013 регламентирует критерии безопасности

обучающийся частично прав, в ГОСТ 31451-2013 прописаны требования к содержанию антибиотиков и микотоксинов

5 Техническое регулирование осуществляется в соответствии с принципами:

+ применения единых правил установления требований к объектам

установление соответствия объектов требованиям нормативной и технической документации

+ единства правил и методов исследований (испытаний) и измерений при проведении процедур обязательной оценки соответствия

+ единства применения требований технических регламентов независимо от видов или особенностей сделок

6. Выберите из приведенного перечня закон, регулирующий отношения, возникающие между потребителями и изготовителями, исполнителями, импортерами, продавцами при продаже товаров
Конституция РФ

Закон РФ «О защите прав потребителей»

ФЗ «О стандартизации в РФ»

+ ФЗ «О техническом регулировании»

7 Технические регламенты принимаются в целях:

- + защиты жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества
- + охраны окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений
- установления требований к качеству продукции и услуг
- + предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей

8. Технические регламенты бывают следующих видов:

- + общие технические регламенты
- + специальные технические регламенты
- технические регламенты на продукцию
- технические регламенты на услуги

9 Документами, устанавливающими требования к продуктам питания на международном уровне, являются стандарты:

- Всемирной торговой организации
- Организации объединённых наций
- + «Кодекс Алиментариус»
- РОССТАНДАРТ

10. Директивы Нового и Глобального подходов устанавливают требования к продукции обобщающие уточняющие

- законодательные
- + основополагающие

11. Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции
УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

Афлатоксин М1	Молоко
Гистамин	Рыба
5-оксиметилфурфурол	Мёд
	Грибы
	Субпродукты убойных животных, шкура свиная, кровь пищевая и продукты из них

12. Использование не соответствующей требованиям технических регламентов пищевой продукции в целях, отличных от тех, для которых она предназначена, либо приведение не соответствующей требованиям пищевой продукции в состояние, не пригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, окружающую среду
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

- + утилизация

13. Вещества различной химической природы, применяемые в сельском хозяйстве для защиты культурных растений от сорняков, вредителей и болезней, т.е. химические средства защиты растений
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ ВО МНОЖЕСТВЕННОМ ЧИСЛЕ

- + пестициды

14. Объекты Технических регламентов Таможенного союза
УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

ТР ЕАЭС 040 / 016	пищевая рыбная продукция
ТР ТС 015/2011	зерно
ТР ТС 033/2013	молоко и молочная продукция
ТР ТС 034/2013	мясо и мясная продукция
	пищевые добавки