

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 02.10.2024 07:49:55
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**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**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по освоению 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 сельскохозяйственных животных
Разработчик (и) РПУД: канд. техн. наук, доцент	Н.А. Юрк

СОДЕРЖАНИЕ

- Введение
- 1 Место учебной дисциплины в подготовке выпускника
 - 1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины
 - 1.2. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины
- 2 Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины
 - 2.1. Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины
 - 2.2. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе
- 3 Общие организационные требования к учебной работе обучающегося
 - 3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося
 - 3.2. Условия допуска к экзамену
- 4 Лекционные занятия
- 5 Практические занятия по дисциплине и подготовка к ним
- 6 Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины
- 7 Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС
 - 7.1. Рекомендации по выполнению курсового проекта
 - 7.2. Рекомендации по подготовке реферата
- 8 Входной контроль и текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы
 - 8.1. Вопросы для входного контроля
 - 8.2. Текущий контроль успеваемости
- 9 Промежуточная (семестровая) аттестация
 - 9.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины
 - 9.2. Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины для экзамена
 - 9.3. Заключительное тестирование по итогам изучения дисциплины
 - 9.4 Перечень примерных вопросов к экзамену
- 10 Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

ВВЕДЕНИЕ

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

2. Содержательной основой для разработки настоящего издания послужила Рабочая программа учебной дисциплины, утвержденная в установленном порядке.

3. Методические аспекты настоящего издания 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 электронной информационно-образовательной среде университета.

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

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 это издание, Вы без дополнительных осложнений подойдете к семестровой 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 готовности к профессиональной деятельности в области 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 системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов;

владеть: навыками построения моделей и решения конкретных задач в области управления качеством при разработке системы менеджмента качества и безопасности;

знать: общие требования к организации работ по обеспечению безопасности на всех этапах жизненного цикла продукции;

уметь: выбирать и обосновывать способы решения научных задач в области управления качеством; организовывать проведение прикладных исследований в области управления качеством; прогнозировать технико-экономические показатели развития производства и конкурентоспособность создаваемой продукции.

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

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 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 ведению технологического процесса	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	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	применения нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса
------	---	--	--	---	---

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

12. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенции 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 вопросы систем управления качеством продукции в организации	Не знает методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы систем управления качеством продукции в организации	Поверхностно знает методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы систем управления качеством продукции в организации	Достаточно хорошо знает методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы систем управления качеством продукции в организации	Знает методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы 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 вопросы 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 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	

			чеством продук- ции в организа- ции		продукции в организа- ции			
	ИД-2 _{ПК-1}	Полнота знаний	системы управ- ления качеством продукции	Не знает системы управ- ления качеством продук- ции	Поверхностно знает системы управления качеством продукции	Достаточно хорошо зна- ет системы управления качеством продукции	Знает системы управле- ния качеством продукции	рубежное те- стирование, курсовой про- ект, реферат, экзамен
		Наличие умений	разрабатывать системы управ- ления качеством продукции в ор- ганизации	Не умеет разрабатывать системы управления каче- ством продукции в органи- зации	С трудом умеет разра- батывать системы управления качеством продукции в организа- ции	Умеет разрабатывать системы управления качеством продукции в организации	Демонстрирует устойчи- вое умение разрабаты- вать системы управле- ния качеством продукции в организации	
		Наличие навыков (владение опытом)	внедрять систе- мы управления качеством про- дукции в органи- зации	Не владеет навыками внедрения систем управ- ления качеством продук- ции в организации	Посредственно владе- ет навыками внедрения систем управления качеством продукции в организации	Владеет навыками внед- рения систем управле- ния качеством продукции в организации	Уверенно владеет навы- ками внедрения систем управления качеством продукции в организации	
ПК-3	ИД-1 _{ПК-3}	Полнота знаний	методы сбора, анализа, систе- матизации нор- мативных и ме- тодических до- кументов, регла- ментирующих вопросы каче- ства и безопас- ности сырья, по- луфабрикатов, готовой продук- ции, а также требования к организации, контролю и ве- дения техноло- гического про- цесса	Не знает методы сбора, анализа, систематизации нормативных и методиче- ских документов, регла- ментирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведения тех- нологического процесса	Поверхностно знает методы сбора, анали- за, систематизации нормативных и мето- дических документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, гото- вой продукции, а также требования к органи- зации, контролю и ве- дения технологическо- го процесса	В достаточной мере зна- ет методы сбора, анали- за, систематизации нор- мативных и методиче- ских документов, регла- ментирующих вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к ор- ганизации, контролю и ведения технологическо- го процесса	В полной мере знает методы сбора, анализа, систематизации норма- тивных и методических документов, регламенти- рующих вопросы каче- ства и безопасности сы- рья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к ор- ганизации, контролю и ведения технологическо- го процесса	рубежное те- стирование, курсовой про- ект, реферат, экзамен
		Наличие умений	выбирать и обосновывать нормативные и мето- дические документы, ре- гламентирующие вопросы каче- ства и безопас- ности сырья, полу- фабрикатов, готовой про- дукции, а также требова-	Не умеет выбирать и обосновывать нормативные и методические доку- менты, регламентирующие вопросы качества и без- опасности сырья, полу- фабрикатов, готовой про- дукции, а также требова-	С трудом умеет выби- рать и обосновывать нормативные и мето- дические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, гото-	Умеет выбирать и обос- новывать нормативные и методические докумен- ты, регламентирующие вопросы качества и без- опасности сырья, полу- фабрикатов, готовой продукции, а также тре-	Демонстрирует устойчи- вое умение выбирать и обосновывать норматив- ные и методические до- кументы, регламентиру- ющие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой	

			ности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведения технологического процесса	ния к организации, контролю и ведения технологического процесса	вой продукции, а также требования к организации, контролю и ведения технологического процесса	бования к организации, контролю и ведения технологического процесса	продукции, а также требования к организации, контролю и ведения 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 ведения 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 ведения 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 ведения 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 ведения 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 ведения технологического процесса	

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

2.1 Организационная структура, трудоемкость и план изучения дисциплины

Вид учебной работы	Трудоемкость, час	
	семестр	
	очная форма	заочная форма
	№ 3	2 курс
1. Контактная работа	84	18
1.1 Аудиторные занятия, всего	84	18
- лекции	16	4
- практические занятия (включая семинары)	68	14
- лабораторные работы		
1.2 Консультации (в соответствии с учебным планом)		
2. Внеаудиторная академическая работа	132	225
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:	46	46
- курсовой проект	30	30
- реферат	16	16
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	22	115
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	46	46
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учётных в пп. 2.1 – 2.2):	18	18
3. Подготовка и сдача экзамена по итогам освоения дисциплины	36	9
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	Часы	252
	Зачетные единицы	7

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

Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела		общая	Трудоемкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.						Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации		Формы компетенций, на форми- рование которых ориенти- рован раздел	
			Контактная работа					ВАРС				
			Аудиторная работа			Консультации (в соот- ветствии с учебным планом)						
			всего	лекции	занятия							
практические (всех форм)	лабораторные	всего			Фиксированные виды							
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
Очная/очно-заочная форма обучения												
1	Качество и безопасность как ос- новные свойства продукции	28	10	2	8			18	46	Рубеж- ное те- стирова- ние	ПК-1 ПК-3	
2	Контроль качества и безопасно- сти пищевой продукции	34	8	4	4			26		Рубеж- ное те- стирова- ние	ПК-1 ПК-3	
3	Принципы системы менеджмента качества при производстве пи- щевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками	50	6	2	4			44		Рубеж- ное те- стирова- ние	ПК-1 ПК-3	
4	Внедрение системы менеджмен- та качества и безопасности пи- щевой продукции	82	54	6	48			28		Рубеж- ное те- стирова- ние	ПК-1 ПК-3	
5	Аудит системы менеджмента безопасности пищевой продук- ции	22	6	2	4			16		Рубеж- ное те- стирова- ние	ПК-1 ПК-3	
	Промежуточная аттестация	36				×			×	Экзамен		
Итого по дисциплине		252	84	16	68			132	46			
Заочная форма обучения												
1	Качество и безопасность как ос- новные свойства продукции	32	2		2			30	46	Рубеж- ное те-	ПК-1 ПК-3	

										стирова- ние	
2	Контроль качества и безопасно- сти пищевой продукции	40	2	2				38		Рубеж- ное те- стирова- ние	ПК-1 ПК-3
3	Принципы системы менеджмента качества при производстве пи- щевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками	71	1		1			70		Рубеж- ное те- стирова- ние	ПК-1 ПК-3
4	Внедрение системы менеджмента качества и безопасности пи- щевой продукции	62	11	2	9			51		Рубеж- ное те- стирова- ние	ПК-1 ПК-3
5	Аудит системы менеджмента безопасности пищевой продук- ции	38	2		2			36		Рубеж- ное те- стирова- ние	ПК-1 ПК-3
	Промежуточная аттестация	9	x	x	x	x		x	x	Экзамен	
Итого по дисциплине		252	18	4	14			225	46		

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 пяти разделам предусмотрена взаимоувязанная 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; 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.

3.2 Условия допуска к экзамену

Экзамен является формой контроля, который выставляется обучающемуся согласно «Положения о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ», выполнившему в полном объеме все перечисленные в п.2-3 требования к учебной работе, прошедший все виды тестирования, выполнения фиксированных видов ВАРС с положительной оценкой. В случае не полного выполнения указанных условий по уважительной причине, обучающемуся могут быть предложены индивидуальные задания по пропущенному учебному материалу.

4. Лекционные занятия

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

Таблица 3 - Лекционный курс

Номер раздела	лекции	Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по раз- делу, час.		Используемые интерактивные формы
			Очная форма	Заочная форма	
1	1	Тема: Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов.	1		Лекция-беседа

		1) Современные системы менеджмента качества 2) Премии в области качества			
1	1	Тема: Законодательная и нормативная база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества 1) Законодательная база по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции 2) Европейские директивы о гигиене и безопасности пищевых продуктов	1		Информационная лекция, лекция-визуализация
2	2	Тема: Показатели качества. Контроль как одно из средств обеспечения качества 1) Виды показателей качества 2) Факторы, влияющие на качество продукции 3) Контроль как одно из средств обеспечения качества продукции 4) Система технологического и приемочного контроля	2		Лекция-беседа
2	3	Тема: Безопасность пищевых продуктов. Классификация опасностей 1) Биологические опасности 2) Физические опасности 3) Химические опасности 4) Качественные опасные факторы	2	2	Лекция-беседа, лекция-визуализация
3	4	Тема: Идентификация потенциального риска или рисков Стадии жизненного цикла продукции Условия возникновения опасного риска Установление мер контроля	1		Лекция-визуализация
	4	Тема: Выявление критических контрольных точек в производстве 1) Минимизация риска 2) Операции производства пищевых продуктов	0,5		Лекция-визуализация
	4	Тема: Установление и соблюдение предельных значений параметров 1) Технологические инструкции 2) Предельные значения параметров	0,5		Лекция-визуализация
4	5	Тема: Последовательность этапов внедрения системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции 1) Роль руководства организации 2) Политика в области безопасности 3) Сфера применения системы ХАССП	1		Традиционная лекция
	5	Тема: Исходная информация для разработки системы 1) Информация о продукции 2) Информация о производстве	1	0,5	Лекция-беседа, лекция-визуализация
	6	Тема: Основные опасные факторы и предупреждающие действия 1) Анализ рисков: допустимый и приемлемый риск. Метод анализа рисков по диаграмме 2) Идентификация опасного фактора. Предупреждающие действия.	1	0,5	Лекция-беседа, лекция-визуализация
	6	Тема: Определение критических контрольных точек 1) Анализ опасных факторов 2) Условия критической контрольной точки. Алгоритм определения критических контрольных точек 3) Сокращение критических контрольных точек. Документирование результатов	1	0,5	Лекция-беседа, лекция-визуализация
	7	Тема: Установление критических пределов для критических контрольных точек 1) Критерии идентификации критических пределов 2) Критерий допустимого риска, допустимые пределы, «критические пределы»	1	0,5	Лекция-визуализация
	7	Тема: Система мониторинга 1) Плановый порядок наблюдений и измерений 2) Реализация предупредительных и корректирующих действий	0,5		Лекция-визуализация
	7	Тема: Установление процедур записей и документации 1) Состав документации системы ХАССП	0,5		Лекция-визуализация

		2) Форма рабочего листа контроля качества и безопасности пищевой продукции			
5	8	Тема: Внутренний аудит системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	1		
		1) Проведение внутреннего аудита			
		2) Оформление результатов аудита			
		3) Контроль проведения корректирующих и предупреждающих действий			
5	8	Тема: Внешний аудит системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	1		
		1) Требования к аудиторам по сертификации систем качества			
		2) Принципы проведения сертификации систем качества в системе ГОСТ Р			
		Общая трудоёмкость лекционного курса			
Всего лекций по учебной дисциплине:		час	Из них в интерактивной форме:	час	
- очная форма обучения		16	- очная форма обучения	13	
- заочная форма обучения		4	- заочная форма обучения	4	
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

Номер	раздела (модуля)	занятия	Тема занятия/ Примерные вопросы на обсуждение (для занятий в формате семинарских)	Трудоёмкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы	Связь занятия с ВАРС*
				очная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6		
1	1	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в создании пищевой цепи	8	2			УЗ СРС
2	2	Основные методы оценки результативности и эффективности систем качества, их достоинства и недостатки	4			Прием «тонкие и толстые вопросы»	ПР СРС
3	3	Содержание руководства по менеджменту безопасности пищевой продукции	4	1			ОСП
4	4	Описание продукта, определение предполагаемого использования продукта	6	1		Прием «тонкие и толстые вопросы»	ОСП
	5	Описание производства. Составление блок-схем	6	2			ОСП
	6	Анализ опасностей и опасных факторов по стадиям производственного процесса и оценка тяжести последствий	8	2			ОСП
	7	Алгоритм определения критических контрольных точек, сокращение критических контрольных точек, документирование результатов	20	2			ОСП
	8	Составление рабочих листов ХАССП	8	2			ОСП
5	9	Составление типовой программ внутренних проверок	4	2		Прием «решение ситуационных задач»	ОСП
Всего практических занятий по учебной дисциплине:				час	Из них в интерактивной форме:		час
- очная форма обучения				68	- очная форма обучения		14
- заочная форма обучения				14	- заочная форма обучения		3
В том числе в формате семинарских занятий:							
- очная форма обучения				6			
- заочная форма обучения				6			

* Условные обозначения:

ОСП - предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; **УЗ СРС** - на занятии выдаётся задание на кон-

кретную ВАРС; **ПР СРС** - занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимся конкретной ВАРС; ...

Примечания:

- материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6
- обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2

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: Вестник технического регулирования, Методы менеджмента качества и др. Выбор статьи, относящейся к теме, лучше делать по последним в году номерам, где приводится перечень статей, опубликованных за год.

Раздел 1. Качество и безопасность как основные свойства продукции

Общие положения ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Требования к безопасности пищевой продукции. Требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции. Основные процедуры и мероприятия, выполняемые производителем в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011. Законодательная база по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции. Европейские директивы о гигиене и безопасности пищевых продуктов.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Перечислите законодательные, нормативные документы по стандартизации, составляющие базу обеспечения качества и безопасности пищевой продукции?
2. Какие требования установлены ТР ТС 021/2011 к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции?
3. Какие мероприятия должен выполнить производитель в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011?

Раздел 2. Контроль качества и безопасности пищевой продукции

Виды показателей качества. Контроль как одно из средств обеспечения качества продукции. Система технологического и приемочного контроля. Требования к процессам управления территорией, производственными помещениями, оборудованием и инвентарем. Требования к персоналу; уборке, мойке, дезинфекции,

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Дайте характеристику показателей качества.
2. Что является объектами программы планово-предупредительных мероприятий.
3. какие требования предъявляются к персоналу для обеспечения санитарно-гигиенических условий на производстве.
4. Какие мероприятия проводятся на предприятии по производству пищевой продукции для обеспечения санитарно-гигиенических условий.

Раздел 3. Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками

Семь принципов концепции ХАССП: проведение анализа возможных опасностей; определение критических контрольных точек; установление критических пределов для мер контроля, соединенных с каждой выявленной ККТ; установление системы мониторинга за контролем на ККТ; установление корректирующих действий, которые должны быть предприняты в случае, когда результаты мониторинга показывают, что определенная ККТ вышла из под контроля; установление процедур проверки, подтверждающих, что концепция ХАССП работает правильно; установление записей и документации по всем процедурам, соответствующим принципам и их применению.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Каковы основные принципы ХАССП.

2. назовите критерии оценки риска.
3. Как классифицируют опасные факторы.
4. Дайте краткую характеристику опасных факторов.
5. Каковы критические пределы биологических, химических и физических опасных факторов и как их контролируют.

Раздел 4. Внедрение системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции

Последовательность этапов разработки и внедрения концепции ХАССП. Создание рабочей группы по разработке и внедрению концепции ХАССП. Составление и утверждение технического задания по созданию системы безопасности пищевых продуктов на основе ХАССП. Сбор данных о продукции. Построение блок-схемы технологического процесса. Проверка производственной блок-схемы. Анализ опасных факторов и разработка контрольных и предупреждающих действий. Определение критических контрольных точек. Установление критических пределов для критических контрольных точек. Требования к внедрению концепции ХАССП. Создание системы мониторинга. Разработка корректирующих и определение проверочных действий. идентификация критических контрольных точек на производственных участках. Реализация плана ХАССП.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Последовательность этапов разработки и внедрения концепции ХАССП.
2. Как создается рабочая группа по разработке и внедрению концепции ХАССП?
3. Как ведется составление и утверждение технического задания по созданию системы безопасности пищевых продуктов на основе ХАССП?
4. Как производят сбор данных о продукции?
5. Как осуществляется построение и проверка блок-схемы технологического процесса?
6. Что включает в себя анализ опасных факторов и разработка контрольных и предупреждающих действий?
7. Алгоритм определения критических контрольных точек.
8. Как ведется установление критических пределов для критических контрольных точек?
- Как создаются системы мониторинга?
9. Как ведется разработка корректирующих и проверочных действий?
10. Как идентифицируют критические контрольные точки на производственных участках?

Раздел 5. Аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции

Сертификация и аудит системы ХАССП.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Что представляет собой сертификация системы ХАССП?
2. Какие функции выполняет орган по сертификации?
3. В чем заключается целесообразность совместной сертификации продукции и системы ХАССП?
4. Раскройте сущность и содержание работ по самооценке, аудиту и проведению сертификации системы ХАССП.

Процедура оценивания

Текущий контроль осуществляется преподавателем в ходе повседневной учебной работы и проводится в пределах обычных организационных форм занятий. Он заключается в систематическом наблюдении за работой группы в целом и каждого обучающегося в отдельности, проверке знаний, умений и навыков, сочетаемой с изучением нового материала, его закреплении (практическим применением).

После изучения каждого раздела проводится рубежный контроль. Рубежный контроль осуществляется с целью определения качества проведения образовательных услуг по дисциплине, для оценки степени достижения обучающимися состояния, определяемого целевыми установками дисциплины, а также для формирования корректирующих мероприятий. Рубежный контроль по разделам дисциплины осуществляется в соответствии с планом. Рубежный контроль состоит из выполнения тестов по разделам дисциплины.

7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС

7.1. Рекомендации по выполнению курсового проекта

Цель курсового проекта по дисциплине «Системы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» заключается в закреплении теоретических основ в области управления качеством на предприятии пищевой промышленности для применения их в дальнейшей производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности.

Задачи курсового проектирования:

- обучение правилам и методам выявления опасных факторов при производстве пищевых продуктов;
- развитие навыков по выявлению критических контрольных точек и критических пределов в соответствии с требованиями действующего законодательства и нормативных документов;
- развитие навыков самостоятельной работы с научно-технической литературой и оформления текстовых документов в соответствии с требованиями ЕСКД;
- выполнение научно-исследовательской работы по теме магистерской программы;
- подготовка обучающихся к заключительному этапу учебного процесса – государственная итоговая аттестация.

Перечень тем курсового проекта

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

Процедура выбора темы обучающимся

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.

Для того чтобы помочь обучающемуся правильно распределить время, установить ритмичность в работе, разработан план – график курсового проектирования.

План - график курсового проектирования

Наименование этапа выполнения проекта (работы). Основные обобщенные вопросы, решаемые на этапе	Расчетная трудоемкость, час.	Примечание
1	2	3
1. Подготовительный этап		Задание студенту на выполнение КП
1.1. Выбор темы	1	Согласованная тема КП
1.2. Подбор и изучение литературы	4	
1.3 Составление плана работы	2	Согласованный план КП
2. Разработка темы проекта (основной этап)		
2.1. Написание теоретической части	4	Предварительный вариант теоретической части КП
2.2. Анализ деятельности предприятия	4	Предварительный вариант второй части КП
2.3 Разработка рекомендаций по внедрению принципов ХАССП в практику деятельности предприятия	10	Предварительный вариант второй части КП
Заключительный этап		Окончательный вариант КП

3.1. Оформление отчета (пояснительной записки, чертежей)	2	Ответы на вопросы и замечания руководителя КП
3.2. Подготовка к собеседованию	2,5	
3.3. Собеседование	0,5	
Итого на выполнение проекта (работы)	30	

За 7 дней до защиты курсового проекта обучающийся должен сдать его на проверку. Кроме того, на последней неделе проводится собеседование (защита) выполненных проектов. На защите проекта обучающийся должен четко и обстоятельно отвечать на поставленные вопросы, связанные с выполнением проекта.

7.1.1 Структура курсового проекта

Курсовой проект включает следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- аннотация;
- содержание;
- нормативные ссылки;
- термины и определения;
- введение;
- аналитический обзор литературы;
- экспериментальный раздел;
- заключение и выводы;
- список использованных источников;
- приложения.

Структурные элементы «Обозначения и сокращения», «Приложения» включают в курсовой проект при необходимости, исходя из его содержания и изложения.

Титульный лист является первым листом курсового проекта и должен содержать следующие сведения:

- наименование учебного учреждения, где выполнен курсовой проект;
- наименование кафедры;
- наименование документа;
- тему курсового проекта;
- должность, фамилию и инициалы, подпись руководителя и исполнителя разработки;
- место (город) и время (год) выполнения работы.

Титульный лист оформляется в соответствии с приложением 1.

Структурный элемент «Аннотация» представляет собой краткое содержание основной части курсового проекта. Аннотацию оформляют по следующей форме:

- заголовок;
- сведения об объеме работы, количестве иллюстраций, таблиц, приложений, количестве используемых источников;
- ключевые слова, используемые в работе (8 – 10 слов);
- текст аннотации.

В тексте аннотации приводят следующие сведения: тема работы, цель, методы и конкретные результаты работы.

Изложение материала должно быть кратким и точным. Объем аннотации не должен превышать одной страницы рукописного текста. Данный раздел не нумеруется.

В элементе «Содержание» приводят наименования структурных элементов, их порядковые номера с указанием номера страниц на которых начинается данный структурный элемент. Содержание размещают после титульного листа. Данный раздел не нумеруется

Элемент «Нормативные ссылки» начинается со слов: «В данном курсовом проекте использованы ссылки на следующие технические регламенты, стандарты и нормативные документы:.....». После чего дается список технических регламентов в очередности их принятия, затем список ГОСТ Р, ГОСТ, ТУ и др. Последовательность документов - по мере возрастания значений кодов.

Для каждого вида документов порядок их очередности начинается заново. Кроме того, необходимо учесть значимость документов, например, после технических регламентов дают список международных, затем национальных стандартов, а далее стандартов организаций, отраслевых стандартов, технических условий, методических указаний (инструкций), руководящих документов и т.д.

В самом тексте курсового проекта наименование всех документов, кроме технических регламентов, опускается. Данный раздел не нумеруется.

Элемент «Термины и определения» содержит определения терминов, использованных в курсовом проекте. Перечень терминов начинают со слов: «В настоящем курсовом проекте применяются следующие термины и их определения». Далее в алфавитном порядке даются термины и их определения. Раздел не нумеруется.

Введение должно содержать краткую информацию о достигнутом уровне качества продукции, способах его повышения и актуальности выполняемого курсового проекта. Актуальность заключается в описании важности решения настоящей проблемы для отрасли, страны, общества в целом. Кроме того, устанавливают цель курсового проекта и задачи, решаемые в ходе выполнения проекта для достижения поставленной цели.

При выполнении «*Аналитического обзора литературы*» 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, имеющихся 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 экспериментальном разделе 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 абзацного отступа.

Источники следует нумеровать арабскими цифрами без точки и печатать с абзацного 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.

7.1.2 Требования к оформлению курсового проекта

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 Times New Roman. Текст набирается и редактируется с помощью программного обеспечения из стандартного пакета Microsoft Office – Microsoft Word.

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.

7.1.3 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.

7.1.4 Шкала и критерии оценивания выполнения курсового проекта

Оценка курсового проекта осуществляется по традиционной пятибалльной 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 неспособностях студента пояснить ее основные положения, или в случае фальсификации результатов, или установленного плагиата.

7.2. Рекомендации по написанию рефератов

Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение реферата: получить целостное представление о требованиях к показателям безопасности различных групп пищевой продукции.

Учебные задачи, которые должны быть решены обучающимся в рамках выполнения реферата:

- детальное рассмотрение нормативных документов, устанавливающих требования к безопасности пищевых продуктов;
- 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.

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

Этапы работы над рефератом

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 А4 (210 х 297 мм). Для набора текста в текстовом редакторе Microsoft Word, рекомендуется использовать шрифты: Times New Roman, 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 про- ставляется внизу в центре страницы.
14. Титульный лист реферата включается в общую нумерацию, но номер страницы на нем не про- ставляется.
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

- 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.

8. Входной контроль и текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы

8.1 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 сре-
ды

+ Менеджмент с целью достижения устойчивого успеха организации. Подход с позиции ме-
неджмента 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 непрерывное совершенствование)	2. установить реалистичные, но вызывающие, цели 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 ра-

	боту 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%.

8.2 Текущий контроль успеваемости

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому обучающийся 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. Тест состоит из небольшого количества элементарных вопросов по основным разделам дисциплины: неправильные решения разбираются на следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем.

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 плано-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.

9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА проведения экзамена

9.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
9.2. 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 (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 проведения экзамена -	представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9) 2) охватывает разделы №№ 1-5
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	представлены в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)

9.3. Заключительное тестирование по итогам изучения дисциплины

По итогам изучения дисциплины, обучающиеся проходят заключительное тестирование. Тестирование является формой контроля, направленной на подведение итогов восприятия каждым обучающимся современной концепции управления качеством в инновационной деятельности.

Процедура тестирования ограничена во времени и предполагает максимальное сосредоточение обучающегося на выполнении теста, содержащего несколько тестовых заданий.

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%.

9.4 Перечень примерных вопросов к экзамену

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. Коррекции 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. Что такое система менеджмента безопасности. Цели, задачи, принципы.
2. Какие документы используют при сборе информации о продукции и производстве.
3. Какие опасные риски могут возникнуть при осуществлении входного контроля.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2

по дисциплине

«Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции»

1. Какие документы отражают качественные и количественные показатели пищевой продукции.
2. Что отражает блок-схема производства продукции.
3. Для чего устанавливают коррекции и корректирующие действия.

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.

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.

Предусмотренная рабочей учебной программой учебная и учебно-методическая литература размещена в фондах НСХБ и/или библиотеке обеспечивающей преподавание кафедры.

Учебно-методические материалы для обеспечения самостоятельной работы обучающихся размещены в электронном виде в ЭИОС ОмГАУ_Moodle (URL: <http://do.omgau.ru/>), где:

- обучающийся имеет возможность работать с изданиями ЭБС и электронными образовательными ресурсами, указанными в рабочей программе дисциплины, отправлять из дома выполненные задания и отчёты, задавать на форуме вопросы преподавателю или сокурсникам;
- преподаватель имеет возможность проверять задания и отчёты, оценивать работы, давать рекомендации, отвечать на вопросы (обратная связь), вести мониторинг выполнения заданий (освоения изучаемых разделов) по конкретному студенту и группе в целом, корректировать (в случае необходимости) учебно-методические материалы.

ПЕРЕЧЕНЬ
литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.В.03 Системы обеспечения качества и безопасности продукции

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.В.03 Системы обеспечения качества и безопасности продукции	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
Дунченко Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности :учебное пособие / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. - 4-е издание - Москва: Дашков и К°, 2014. – 212 с.- Текст : непосредственный	НСХБ
Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4999-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130478 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензьева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-4989-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130191 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Маюрникова, Л. А. Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, А. А. Кокшаров. — Кемерово : КеМГУ, 2021. — 80 с. — ISBN 978-5-8353-2805-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/186363 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Хардина, Е. В. Разработка модели системы ХАССП (НАССР) : методические указания / Е. В. Хардина. — Ижевск : УдГАУ, 2021. — 51 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209021 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2022. - 518 с. - ISBN 978-5-394-04959-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2083930 — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Димитриев, А. Д. Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания : учебное пособие / А. Д. Димитриев. — Казань : КНИТУ, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-7882-2325-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/ . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Сурков, И. В. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ. ред. проф. В. М. Позняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 336 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/824. - ISBN 978-5-16-006184-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/193909 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс] :федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ (с изменениями и дополнениями).	СПС КонсультантПлюс
О техническом регулировании [Электронный ресурс] :федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ (с изменениями и дополнениями).	СПС КонсультантПлюс
Контроль качества продукции. — Москва : ООО РИА Стандарты и Качество, 1999. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 2541-9900. — Текст : электронный. — URL: https://dlib.eastview.com/browse/publication/80347/udb/12 .	https://eivis.ru/
Менеджмент в России и за рубежом. — Москва : Финпресс, 1997. — . — Выходит 6 раз в год. — ISSN 1028-5857. — Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины Б1.В.03 Системы обеспечения качества и безопасности продукции**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM		http://znanium.com
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://www.studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru/
Электронный периодический справочник «Система Консультант-плюс»		Локальная сеть университета
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:		
Профессиональные базы данных		http://do.omgau.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

Форма титульного листа реферата

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

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

Кафедра разведения и генетики сельскохозяйственных животных

Направление подготовки - 27.04.01 - Стандартизация и метрология

Реферат

по дисциплине «Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции»

на тему: _____

Выполнил(а): ст. _____ группы

ФИО _____

Проверил(а): *уч. степень, должность*

ФИО _____

Омск – _____ г.

Результаты проверки реферата					
№ п/п	Оцениваемая компонента реферата и/или работы над ним	Оценочное заключение преподавателя			
		по данной компоненте			
		Она сформирована на уровне			
		высоком	среднем	минимально приемлемом	ниже приемлемого
1	Соблюдение срока сдачи работы				
2	Оценка содержания реферата				
3	Оценка оформления реферата				
4	Оценка качества подготовки реферата				
5	Оценка выступления с докладом и ответов на вопросы				
6	Степень самостоятельности студента при подготовке реферата				
Общие выводы и замечания по реферату					
Реферат принят с оценкой:		_____		_____	
		(оценка)		(дата)	
Ведущий преподаватель дисциплины		_____		_____	
		(подпись)		И.О. Фамилия	
Студент		_____		_____	
		(подпись)		И.О. Фамилия	

Форма титульного листа курсового проекта

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
 ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. П.А. СТОЛЫПИНА»

Кафедра разведения и генетики сельскохозяйственных животных

Направление подготовки - 27.04.01 - Стандартизация и метрология

КУРСОВОЙ ПРОЕКТ

по дисциплине «Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции»

Тема:

Магистрант ____ группы

ФИО

Дата сдачи КП

Отметка о допуске КП
к защите:

Руководитель КП

ФИО

Дата защиты

Оценка

Омск – _____

Форма задания для выполнения курсового проекта

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина» Направление подготовки - 27.04.01 - Стандартизация и метрология	
ЗАДАНИЕ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТА по дисциплине Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	
Магистрант:	ФИО
Общая тематическая направленность НИР магистранта:	
Тема курсового проекта	
Срок сдачи студентом выполненного курсового проекта на выпускающую кафедру:	
Основные требования к выполнению курсового проекта:	
1	2
1. Общие требования к структуре курсового проекта:	- титульный лист; - аннотация; - содержание; - нормативные ссылки; - термины и определения; - введение; - аналитический обзор литературы; - экспериментальный раздел; - заключение и выводы; - список использованных источников; - приложения.
2. Ключевые требования к содержанию курсового проекта:	- систематизация теоретических, методологических и нормативно-правовых источников по теме исследования. - выявление рисков для объекта исследования КП по итогам проведённого анализа. - разработка и обоснование плана и программы.
3. Общие требования к написанию курсового проекта:	- авторская самостоятельность; полнота исследования. - высокий теоретический и практический уровень выполненной КП. - внутренняя логическая связь; последовательность изложения материала текста КП. - грамотное изложение текста на русском литературном языке.
4. Исходные данные для написания курсового проекта:	- научная литература и публикации по теме исследования - нормативно-правовые акты РФ в области обеспечения

	качества и безопасности пищевой продукции - технология и организация контроля производства объ- екта исследования
--	---

Дата выдачи задания	_____	
Руководитель курсового проекта,	_____	ФИО
Задание к исполнению принял		
Магистрант	_____	ФИО

Форма оценочного листа проверки курсового проекта

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ПРОВЕРКИ КУРСОВОГО ПРОЕКТА				
Студент _____ формы обучения		Ф.И.О. _____		
Курсовой проект сдан на проверку		без нарушения / с нарушением установленных сроков		
Поэлементная оценка представленного на проверку КП				
Элементы КП		Наличие данного элемента в КП (+/-)	Качественная характеристика элемента КП*	
Титульный лист				
Задание на КП				
Оценочный лист проверки курсового проекта				
Результаты проверки и защиты курсового проекта				
Акт проверки на наличие заимствований				
Содержание				
Нормативные ссылки				
Термины и определения				
Введение				
1. Аналитический обзор литературы				
2. Экспериментальный раздел				
2.1 Характеристика продукции и производства				
2.2 Выявление опасных факторов				
2.3 Определение критических контрольных точек				
2.4 Разработка плана ХАССП и программы планово-предупредительных действий				
Заключение				
Список использованных источников				
Приложения				
Дополнительные элементы, включённые в КП				
Станция очистки сточных вод (чертёж формата A1)				
Показатели качественной характеристики документа в целом				
Б.1 Уровень представленности (полнота отражения) в КП предусмотренных разделов:	(полный охват / практически полный охват/ не полный охват)	Б.2 Доказательность выводов и обоснованность рекомендаций:	(не вызывает сомнений / вызывает некоторые сомнения/ вызывает сомнения)	
Б.3 Общий уровень грамотности изложения текста КП:	(высокий / приемлемый / неприемлемый)	Б.4 Творческий подход к формированию КП:	(имеет место / не проявлен)	
Оценка уровня сформированности компетенций (+)				
Шифр и название компетенции	Компетенция не сформирована	Минимальный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
ПК-1 Способен разрабатывать, внедрять и контролировать системы управления качеством продукции в организации				
ПК-3 Способен организовывать и контролировать работы по предотвращению выпуска бракованной продукции				

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ ПО ИТОГАМ ПРОВЕРКИ КП:

Курсовой проект подтверждает выполнение студентом предусмотренной программой дисциплины данного вида ВАРС в полном объёме

ЗАМЕЧАНИЯ ПО КУРСОВОМУ ПРОЕКТУ:

Руководитель курсового проекта
