



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПС

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)
**«СЕРТИФИКАЦИЯ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки

15.03.02 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ МАШИНЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

ИНСТИТУТ

агроинженерии и пищевых систем

РАЗРАБОТЧИК

кафедра технологии продуктов питания

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>ПК-6: Способен применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности, проводит анализ причин нарушений технологических процессов и разрабатывает мероприятия по их предупреждению</p>	<p>ПК-6.4: Применяет требования и правила сертификации, методы контроля качества пищевой продукции, разрабатывает мероприятия по предупреждению нарушений технологических процессов при ее производстве</p>	<p>Сертификация и контроль качества пищевой продукции</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные приемы ранжирования показателей качества; - основные государственные и международные нормативные документы в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства; - основные критерии оценки качества; - различные системы управления качеством; - современные методы управления качеством; - процедуры подтверждения соответствия (сертификации). <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать модели систем качества, организовывать контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля; - использовать различные модели систем качества; - принимать управленческие решения, проводить процедуру подтверждения соответствия. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - методикой сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества, формирования документации по системам качества в соответствии с требованиями международных стандартов и других моделей систем качества.

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства для текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам поэтапного формирования результатов освоения дисциплины относятся:

- тестовые задания;
- задания и контрольные вопросы по практическим занятиям;
- задания по контрольной работе (заочная форма обучения).

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме дифференцированного зачета, соответственно относятся:

- промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости;
- контрольные вопросы по дисциплине.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1 В приложении № 1 приведены типовые тестовые задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций (их элементов, частей) в процессе освоения дисциплины.

Задания по указанным темам предусматривают выбор правильного ответа на поставленный вопрос из предлагаемых вариантов ответа.

Сдача теста считается успешным, если даны правильные ответы на 75% вопросов каждого теста.

3.2 В приложении № 2 приведены типовые задания и контрольные вопросы по практическим работам, предусмотренным рабочей программой дисциплины.

Целью практических занятий является формирование умений и навыков по использованию различных моделей систем качества, организации контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля; принятию управленческих решений, проведению процедуры подтверждения соответствия методом сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества, формирования документации по системам качества в соответствии с требованиями международных стандартов и других моделей систем качества.

Оценка результатов выполнения заданий по каждой практической работе производится при представлении студентом отчета по практической работе, демонстрации преподавателю исполнения расчетного задания и на основании ответов студента на вопросы по тематике практической работы, подготовке докладов. Студент, самостоятельно выполнивший задание и продемонстрировавший знание использованных им приемов расчета получает по практической работе оценку «зачтено».

3.3 Задание по контрольной работе, выполняемой студентами заочной формы обучения, предусматривает ответы на вопросы (Приложение № 3). Результаты контрольной работы позволяют оценить успешность освоения студентами тем дисциплины.

Положительная оценка («зачтено») выставляется в зависимости от полноты раскрытия вопроса и объема предоставленного материала в контрольной работе, а также степени его усвоения, которая выявляется при ее защите (умение использовать при ответе на вопросы научную терминологию, лингвистически и логически правильно отвечать на вопросы по проработанному материалу).

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.1 Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета. Промежуточная аттестация проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости.

В случае не прохождения текущего контроля, студент может получить зачет на основании результатов проведения промежуточной аттестации. В приложении № 4 приведены контрольные вопросы по дисциплине. Промежуточная аттестация проходит в устной форме.

Оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно») является экспертной и зависит от уровня освоения студентом тем дисциплины (наличия и сущности ошибок, допущенных студентом при ответе на экзаменационный вопрос).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1. Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-	Обладает минимальным набором знаний, необходимым	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на	Обладает полной системой знаний и взглядом на изучаемый объект

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	для системного взгляда на изучаемый объект	изучаемый объект	
2. Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Сертификация и контроль качества пищевой продукции» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 10 от 13.04.2022 г.).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры инжиниринга технологического оборудования (протокол № 3 от 21.04.2022 г.).

Заведующий кафедрой



Ю.А. Фатыхов

Приложение 1

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

Вариант 1

1. Управление качеством – это процесс

- а) непрерывный
- б) одновременный
- в) дискретный

2. Процесс определяется как:

- а) управляющая деятельность, имеющая входы и выходы
- б) получение конечной продукции организации
- в) совокупность видов деятельности, преобразующих входы и выходы

3. Количественная характеристика свойств продукции, составляющих и определяющих ее качество, применяемая в целях его оценки в определенных условиях создания, эксплуатации и потребления – это

- а) фактор качества
- б) уровень качества
- в) показатель качества

4. Характеризуют защиту покупателя и обслуживающего персонала при монтаже, обслуживании, хранении, транспортировке и потреблении продукции показатели

- а) безопасности
- б) практичности
- в) надежности

5. Методы определения значений показателей качества продукции подразделяются на

- а) две группы
- б) три группы
- в) четыре группы

6. ИСО (Международная организация по стандартизации) официально начала свою работу 23 февраля

- а) 1942 г.
- б) 1946 г.
- в) 1947 г.

7. Стандарт ИСО 9004:2000 предназначен для:

- а) улучшения качества
- б) управления качеством
- в) контроля качества

8. Под «петлей качества» понимается

- а) цикл Деминга
- б) жизненный цикл продукции
- в) цикл функций менеджмента качества

9. «Функция менеджмента качества, направленная на создание уверенности, что требования к качеству будут выполнены» понимается как

- а) обеспечение качества
- б) управление качеством
- в) планирование качества

10. Элементами дерева процессов являются:

- а) рабочие инструкции организации
- б) предписания руководства в области качества
- в) под процессы качества

11. Принцип «Роль руководства» означает, что:

- а) на предприятии должно быть умелое руководство
- б) руководство должно обеспечивать вовлеченность персонала в достижение целей организации
- в) руководство должно обеспечивать эффективное стратегическое развитие организации

12. Независимая аудиторская проверка СМК организации преследует следующую цель:

- а) оценка хода реализации политики предприятия в области производства
- б) предварительный этап, предшествующий сертификации
- в) оценка реализации целей организации, обеспечивающих построение его стратегических задач в области качества

13. Требования к определению процессов означает, что организация должна:

- а) определять потребителей каждого процесса
- б) определять себестоимость каждого процесса
- в) определять торговую марку для каждого процесса

14. Требования к процессному подходу означает, что организация должна:

- а) умело руководить предприятием
- б) обеспечивать производство требуемыми ресурсами
- в) принимать меры для достижения запланированных результатов

15. Система менеджмента качества создается для:

- а) реализации политики предприятия в области качества
- б) объединение целей в области качества структурных подразделений организации
- в) реализации целей организации, обеспечивающих решение его стратегических задач в области качества

16. Технический регламент содержит...

- а) обязательные требования
- б) требования, применяемые по усмотрению изготовителя

в) требования, применяемые по усмотрению потребителя

17. Добавленная ценность – это:

- а) меньший размер исходных ресурсов
- б) разница между выручкой и затратами на изготовление и реализацию продукции
- в) достигнутая экономия ресурсов всех видов при изготовлении и реализации продукции на рынке

Вариант 2

1. Качество – это

- а) сложное понятие и комплексная категория
- б) комплексное понятие и сложная категория
- в) комплексное понятие сложного процесса

2. Процессный подход – это:

- а) принцип организации
- б) политика качества организации
- в) руководство к деятельности организации

3. Эргономические показатели качества продукции характеризуют

- а) рациональность формы, целостность композиции
- б) соответствие конструкции изделия особенностям человеческого организма
- в) приспособленность продукции для транспортировки

4. К комплексным показателям качества продукции относятся показатели

- а) транспортабельности
- б) ремонтпригодности
- в) надежности и долговечности

5. Совокупность и последовательность операций, включающая выбор номенклатуры показателей качества, определение их значений, сопоставление полученных значений с нормативными – это

- а) уровень качества продукции
- б) оценка уровня качества продукции
- в) метод определения уровня качества продукции

6. ИСО – это Международная организация по

- а) стандартизации
- б) сертификации
- в) метрологии

7. Требования к процессам менеджмента качества приведены в следующих разделах ГОСТ Р ИСО 9001: 2001:

- а) раздел 4
- б) раздел 7

в) раздел 8

8. Принцип менеджмента качества, который направлен на улучшение внутренней среды организации, - это

- а) ориентация на потребителя
- б) постоянное улучшение качества
- в) системный подход к управлению

9. Как «подход к руководству организацией, нацеленный на качество, основанный на участии всех ее членов и направленный на достижение долгосрочного успеха ...» понимается

- а) менеджмент качества
- б) обеспечение качества
- в) тотальный менеджмент качества

10. Дерево процессов – это:

- а) линейная структура процессов
- б) изображение процессов в виде граф-дерева
- в) древовидное представление символики, относящейся к менеджменту качества

11. Принцип «Постоянное улучшение» означает, что:

- а) необходимо постоянно совершенствовать средства производства предприятия
- б) необходимо постоянно улучшать сведения и знания, зафиксированные на носителях информации
- в) непрерывное улучшение является постоянной целью организации

12. Разработка плана по устранению несоответствий и усовершенствованию процессов должна включать:

- а) разработку сети бизнес- процессов
- б) разработку элементов структуры организации, повышающий качество продукции
- в) распределение ответственности и полномочий

13. Требования к мониторингу означает, что организация должна:

- а) знать поставщиков для своей продукции
- б) повышать качество комплектующих
- в) определять удовлетворенность своей продукцией

14. Требования к анализу процессов означает, что организация должна:

- а) определять издержки предприятия
- б) корректировать задачи стратегического планирования
- в) определять, о чем свидетельствуют результаты анализа

15. Механизм управления качеством включает:

- а) издержки предприятия
- б) задачи стратегического планирования
- в) реализацию продукции

16. К формам подтверждения соответствия относится (-ся)...

- а) государственный контроль (надзор)
- б) аккредитация
- в) испытания
- г) сертификация
- д) декларирование

17. Бизнес- процессы – это:

- а) процессы, создающие добавленную ценность
- б) процессы финансового менеджмента
- в) процессы, определяющие эффективность того или иного вида бизнеса

Вариант 3

1. Управление качеством осуществляется

- а) на всех этапах жизненного цикла продукции
- б) на начальном этапе жизненного цикла продукции
- в) на конечном этапе жизненного цикла продукции

2. Основные процессы – это:

- а) основные процессы получения заготовок продукции
- б) процессы приобретения ресурсов для выпускаемой продукции
- в) процессы жизненного цикла продукции

3. Трудоемкость изготовления продукции – это показатель

- а) эргономичности производства
- б) технологичности производства
- в) надежности производства

4. Систему «человек – изделие – среда» характеризуют показатели

- а) надежности
- б) эстетичности
- в) эргономичности

5. Относительная характеристика, основанная на сравнении совокупности фактических показателей качества с соответствующей совокупностью базовых показателей – это

- а) уровень качества продукции
- б) оценка уровня качества продукции
- в) метод определения уровня качества продукции

6. Стандарт ИСО, который содержит требования, на соответствие которым осуществляется сертификация систем менеджмента качества

- а) ИСО 9001
- б) ИСО 9004
- в) ИСО 22000

7. Основным стандартом, с помощью которого создается СМК, называется:

- а) ИСО 9000:2000
- б) ИСО 9001:2000
- в) ИСО 9004:2000

8. «Скоординированная деятельность по руководству и управлению организацией в области качества» понимается как

- а) обеспечение качества
- б) менеджмент качества
- в) контроль качества

9. «Функция менеджмента качества, направленная на увеличение способности выполнить требования к качеству» понимается как

- а) планирование качества
- б) управление качеством
- в) улучшение качества

10. Объект управления качеством – это:

- а) организация
- б) совет директоров организации
- в) руководство структурных подразделений организации

11. Принцип «Системный подход к менеджменту» означает, что:

- а) предприятие должно рассматриваться как система с сетью бизнес- процессов
- б) подразделения, рассматриваемые как элементы структуры организации, повышают качество продукции
- в) управление системой взаимосвязанных процессов способствуют повышению эффективности организации

12. СМК должна включать следующие системообразующие процессы:

- а) управление персоналом
- б) управление ресурсами
- в) управление несоответствующей продукцией

13. Требования к изменению процессов означает, что организации:

- а) необходимо постоянно совершенствовать средства производства предприятия
- б) необходимо постоянно улучшать сведения и знания по мониторингу, зафиксированных на машинных носителях
- в) надлежит определять, какие изменения необходимы

14. Требования к обеспечению информацией означает, что организация должна:

- а) использовать САПР для подготовки производства новой продукции
- б) определять источники внешней и внутренней информации
- в) определять производительность системы документооборота

15. Политика предприятия в области качества формируется:

- а) руководством предприятия
- б) советом директоров предприятия
- в) нанятым квалифицированным менеджером

16. Федеральное агентство по техническому регулированию осуществляет государственный контроль и надзор за...

- а) обеспечением качества продукции изготовителем
- б) соблюдением правил торговли
- в) соблюдением требований технических регламентов

17. К основным процессам, добавляющим стоимость, относится:

- а) реализация продукции
- б) менеджмент инноваций
- в) менеджмент персонала

Приложение 2

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ

1 Практическое занятие на тему «Систематизация в виде иерархической пирамиды нормативных документов для заданного продукта»

Цель занятия – приобретение умений и навыков сбора, обработки и представления информации для анализа и формирования документации по системам качества в соответствии с требованиями стандартов.

Темы докладов

1. Государственные стандарты.
2. Международные стандарты.
3. Закон о техническом регулировании.
4. Технические регламенты.

Задание

Установить нормативно-правовые документы на указанный вид продукции, регламентирующие его качество и безопасность.

Систематизировать нормативно-правовые документы в виде иерархической пирамиды для заданного продукта.

Выбрать из нормативно-правовых документов регламентированные показатели безопасности и качества с указанием предельно допустимых значений показателей. Результаты оформить в виде таблицы.

Необходимо учитывать также требования к маркировке, виды упаковочных материалов и их значение.

2 Практическое занятие на тему «Изучение видов контроля качества в зависимости от этапов производства применительно к заданному виду продукции»

Цель занятия – приобретение умений и навыков в организации контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.

Темы докладов

1. Показатели качества.
2. Виды контроля показателей качества пищевой продукции.
3. Оценка уровня качества пищевой продукции.

Задание

Составить технологическую схему производства заданного вида продукции в соответствии с технологической инструкцией с указанием режимов.

В зависимости от этапов производства рассмотреть виды контроля качества применительно к заданному виду продукции. Установить нормативно-правовые документы на сырье, производство указанного вида продукции и готовую продукцию и выбрать из них регламентированные показатели безопасности и качества с указанием предельно допустимых значений показателей. Результаты оформить в виде таблицы.

3 Практическое занятие на тему «Изучение требований нормативных документов»

Цель занятия – приобретение умений и навыков в области сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества, формирования документации по системам качества в соответствии с требованиями международных стандартов и других моделей систем качества.

Темы докладов

1. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
2. Системы менеджмента качества.
3. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции

Задание

Провести сравнительный анализ ГОСТ Р 51705.1 и ГОСТ Р ИСО 9001. Результаты оформить в виде таблицы.

Провести сравнительный анализ и показать как ГОСТ Р ИСО 22000 объединяет требования Р 51705.1 и ГОСТ Р ИСО 9001. Результаты оформить в виде таблицы.

4 Практическое занятие на тему «Разработка основных этапов и внедрение системы управления качеством в соответствии с требованиями стандартов ХАССП на пищевом предприятии (часть 1-5)»

Цель занятия – приобретение умений и навыков в области использования модели системы качества, организации контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.

Темы докладов

1. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
2. Системы менеджмента качества.
3. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
- 4.

Задание

Задача: используя материалы (НД, рецептура, технологическая схема производства), изученные в результате выполнения предыдущей практической работы, проанализируйте риски (опасные факторы) при производстве продукции, в соответствии с индивидуальным заданием, и выявите риски (опасные факторы) на заданном пищевом производстве и определите критические контрольные точки технологических процессов и определите критические контрольные точки технологических процессов.

Часть 1. План ХАССП. Описание продукта. Составление процессной диаграммы

Анализ опасных факторов предусматривает сбор и оценку информации об опасностях и условиях, которые могут привести к их возникновению. И от того, насколько тщательно осуществлен этот анализ будет зависеть эффективность плана ХАССП.

При анализе рисков необходимо провести оценку вероятности реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: практически равна нулю (1), незначительная (2), значительная (3) и высокая (4); оценку тяжести последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: легкое (1), средней тяжести (2), тяжелое (3), критическое (4) и необходимость учета данного фактора. При этом опасные факторы для пищевых продуктов, заданные в СанПиН 2.3.2.1078-01, относили к учитываемым независимо от результатов оценки.

Часть 2. План ХАССП. Выявление рисков. Описание процедуры выявления

Для контроля за опасными факторами разработаны предупреждающие действия, которые принимаются также в таких случаях, которые не являются критическими контрольными точками, но за которыми необходим контроль (могут привести к сбою технологического процесса при недостаточном контроле).

Предупреждающие действия – это меры по устранению опасных факторов или снижению возможности их появления до допустимого уровня.

К предупреждающим действиям относятся: контроль параметров технологического процесса производства; термическая обработка; использование металлодетектора;

применение консервантов; периодический контроль концентрации вредных веществ; мойка и дезинфекция оборудования, инвентаря, рук и т.д.

Следует отметить, что в некоторых случаях необходим ряд предупредительных действий, например, снижение температуры, в других случаях несколько опасных факторов (например, заражение патогенными микроорганизмами) могут быть устранены при помощи одного предупредительного действия, например, термической обработкой.

Перечень предупреждающих действий представить в форме таблицы.

Часть 3. План ХАССП. Определение критических контрольных точек по «Дереву решений»

Критические контрольные точки представляют собой места проявления опасных факторов, выявленных на предыдущем этапе. В рамках анализа критических контрольных точек проводят идентификацию опасных факторов и определяют уровень риска в связи с действием опасного фактора. Если уровень риска в контрольной точке превышает допустимый, необходимо разработать корректирующие действия, направленные на его снижение.

Для определения критических контрольных точек необходимо ответить на каждый вопрос последовательно по каждому этапу, где выявлены значимые опасные факторы, и по каждому установленному опасному фактору.

Так же необходимо выявить такие критические контрольные точки, которые уже обеспечены достаточным контролем. В соответствии с ГОСТ Р 51705.1 п.4.4.3 «С целью сокращения количества критических контрольных точек без ущерба для обеспечения безопасности к ним не следует относить точки, для которых выполняются следующие условия:

- предупреждающие воздействия, которые осуществляются систематически в плановом порядке и регламентированы в Санитарных правилах и нормах, в системе технического обслуживания и ремонта оборудования, в процедурах системы качества и других системах менеджмента предприятия;
- выполнение предупреждающих воздействий, не относящихся к контрольным точкам, оценивается группой НАССР и периодически проверяется при проведении внутренних проверок».

На основании выявленных ранее опасных факторов при помощи «дерева принятия решения» были определены критические контрольные точки на стадиях производства. Контрольные критические точки представить в форме таблицы.

Часть 4. План ХАССП. Обоснование критических пределов. Определение рабочих пределов

В стандарте ГОСТ Р 51705.1 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов НАССР. Общие требования» и ГОСТ Р ИСО 22000 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» установлено, что по результатам анализа критических контрольных точек должен быть составлен специальный рабочий лист, в котором фиксируются контролируемые параметры и периодичность контроля.

Часть 5. План ХАССП. Описание критических контрольных точек. Мониторинг, корректирующие действия, верификация

По результатам предыдущих частей составить рабочий лист ХАССП.

5 Практическое занятие на тему «Изучение организации и проведения процедуры сертификации производства на основе системы ГОСТ Р.»

Цель занятия – приобретение умений и навыков в области сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества, формирования документации по системам качества в соответствии с требованиями международных стандартов и других моделей систем качества.

Темы докладов

1. Схемы проведения подтверждения соответствия продукции и продовольственного сырья.
2. Особенности подтверждения соответствия продукции в рамках Таможенного союза.
3. Процедура сертификации систем качества в РФ.

Задание

Кратко законспектировать схемы проведения подтверждения соответствия продукции и продовольственного сырья. Описать различия между аттестацией продукции по категориям качества и подтверждением соответствия.

Рассмотреть организации, осуществляющие подтверждение соответствия продукции и сертификацию систем качества, требования к испытательным лабораториям, центрам и их аккредитация.

Процедура сертификации систем качества в РФ. Регистр систем качества. Технология разработки и внедрения системы качества в организации. Инспекционный контроль сертифицированных систем качества.

Опишите варианты организации и проведения процедуры сертификации производства на основе системы ГОСТ Р, внедрения системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции на примере конкретного предприятия. Проведите сравнительный анализ, выделите преимущества и недостатки применения разных систем.

6 Практическое занятие на тему «Изучение методики выбора схемы подтверждения соответствия пищевой продукции»

Цель занятия – приобретение умений и навыков в области разработки основных этапов внедрения системы ХАССП на предприятии пищевой промышленности.

Темы докладов

1. Этапы внедрения системы управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

Задание

Разработать основные этапы внедрения системы ХАССП на предприятии пищевой промышленности.

Структура отчета соответствует основным документам программы ХАССП и включает в себя:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции,
- приказ по группе ХАССП,
- информацию о продукции и производстве,
- отчеты и рабочие листы ХАССП,
- процедуры мониторинга и проведения корректирующих мероприятий,
- программу внутренней проверки системы ХАССП,
- перечень регистрационно-учетной документации.

7 Практическое занятие на тему «Составление вопросника для проведения аудита плана ХАССП»

Цель занятия – приобретение умений и навыков в области сбора, обработки и представления информации для анализа плана ХАССП в соответствии с требованиями международных стандартов и других моделей систем качества.

Темы докладов

1. Этапы проведения аудита плана ХАССП.
2. Построение матрицы выбора схемы сертификации.
3. Этапы процедуры выбора схемы сертификации.

Методические рекомендации

При рассмотрении вопросов при подготовке к докладу необходимо изучить схемы аудита систем управления качеством при производстве пищевых продуктов, современные достижения в этой области с позиций выпуска качественной и безопасной продукции.

Составить вопросник для проведения аудита плана ХАССП.

Приложение 3

ТИПОВЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

(для студентов заочной формы обучения)

1. Международное сотрудничество в области стандартизации.
2. Международные организации по стандартизации.
3. Экономическая эффективность стандартизации.
4. Нормативные документы по стандартизации.
5. Национальный орган Российской Федерации по стандартизации: виды деятельности, полномочия, функции.
6. Международные стандарты ИСО.
7. Штрихкодирование.
8. Организация деятельности органов по сертификации.
9. Организация деятельности испытательных лабораторий.
10. Общероссийские классификаторы.
11. Практические аспекты применения ФЗ «О техническом регулировании».
12. Тенденции развития технического регулирования в ЕС.
13. Экологическая сертификация и экологическая маркировка продукции.
14. Сертификация импортной продукции.
15. Сертификация услуг.
16. Сертификация систем качества.
17. Сертификация производств.
18. Система безопасности пищевой продукции и стандарты на продукты питания в Европе.
19. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий.
20. Раскройте связь между повышением качества и повышением экономической эффективности производства.
21. Опишите сущность, основные составляющие и принципы всеобщего менеджмента качества TQM.
22. Охарактеризуйте основные вехи развития управления качеством за рубежом и в нашей стране.

23. Перечислите группы затрат, которые входят в общий состав затрат на качество, из каких элементов они состоят.
24. Охарактеризуйте связь между затратами на качество и уровнем его обеспечения.
25. Приведите содержание этапов проведения функционально стоимостного анализа.
26. Для чего служит индексный метод анализа затрат, связанных с качеством, в чем его суть применительно к пищевым предприятиям?
27. Сколько этапов предусматривает процедура выбора схемы сертификации?
28. Какие области деятельности применительно к качеству регламентирует техническое регулирование? Каковы его цели, задачи, принципы, законодательная база, национальный орган?
29. Какими документами устанавливаются обязательные и добровольные требования к пищевой продукции?
30. Каковы цели и принципы подтверждения соответствия?
31. Какие формы подтверждения соответствия применяются в нашей стране? В чем их различия?
32. С какой целью строится матрица выбора схемы сертификации?
33. С какой целью проводят экономическую оценку выбранной схемы сертификации?
34. Сколько существует рекомендованных схем сертификации производства?
35. Что можно отнести к корректирующим действиям?
36. Как часто следует проводить внутренние проверки?
37. Что должно входить в программу проверки?
38. На каких этапах рекомендуется внедрение системы менеджмента качества на пищевом предприятии?
39. Как проводится подбор группы ХАССП?
40. Что понимают под организацией работ при разработке системы менеджмента качества продукции?
41. Цель организации работ при разработке системы менеджмента качества продукции?
42. Какими нормативными документами регулируется и обеспечивается деятельность по организации работ при разработке системы менеджмента качества продукции в Российской Федерации?
43. На соответствие требованиям каких нормативных документов осуществляется сертификация систем менеджмента качества? Раскройте содержание ее этапов.
44. Требования к политике в области сертификации системы менеджмента качества.

45. Назовите состав документов систем менеджмента качества, раскройте их содержание и назначение.
46. Что представляет собой политика в области качества? Кем и в каких целях она формируется, какие вопросы отражает?
47. Перечислите обязательные документированные процедуры систем менеджмента качества. Для чего они служат, как действуют?
48. Какие действия необходимо и возможно предпринять по управлению несоответствующей продукцией на пищевых предприятиях?
49. Что такое ХАССП?
50. Когда, кем и для чего была разработана система ХАССП?
51. Назовите основную причину широкого распространения системы ХАССП.
52. Стандарты ХАССП.
53. Дайте определение следующим терминам: анализ риска, предупреждающее действие, корректирующее действие, управление риском.
54. Перечислите семь принципов ХАССП.
55. Что такое ККТ? Что такое критические пределы?
56. Перечислите функции координатора группы ХАССП.
57. Что входит в понятие ресурсы для работы группы ХАССП
58. Раскройте понятие системы менеджмента качества. Каким целям она служит, какие преимущества предоставляет предприятию наличие сертифицированной системы менеджмента качества?
59. Назовите состав документов систем менеджмента качества, раскройте их содержание и назначение.
60. Дайте определение системы менеджмента качества, охарактеризуйте ее основные аспекты применительно к продукции предприятий пищевой промышленности.
61. Чем обусловлена необходимость и в чем состоит значение системы менеджмента качества для предприятий пищевой промышленности?
62. Какое место занимает управления качеством в системе общего менеджмента предприятий пищевых отраслей?
63. Из каких этапов складывается жизненный цикл продукции? На каких из них необходимо осуществление деятельности по управлению качеством?
64. Охарактеризуйте основные международные стандарты.
65. Содержание международных стандартов ИСО.
66. Русскоязычные версии стандартов ИСО.

67. Что представляет собой система международных стандартов ИСО семейства 9000, какие требования она содержит?
68. На каких принципах базируется построение систем менеджмента качества в соответствии с международными стандартами ИСО 9000?
69. Дайте определение уровня качества пищевой продукции.
70. Чем обусловлена необходимость и в чем состоит значение оценки уровня качества пищевой продукции для предприятий пищевой промышленности?
71. Какое место занимает оценка уровня качества пищевой продукции в системе общего менеджмента предприятий пищевых отраслей?
72. Разъясните принципы, цели, методики разработки системы оценки уровня качества пищевой продукции.
73. Назовите и охарактеризуйте основные методы оценки уровня качества.
74. Какую роль в оценке качества играет квалиметрия, для чего она служит? Приведите последовательность квалиметрической оценки качества на примере конкретного изделия.
75. В чем заключается сущность оценки уровня качества продукции? Чем измерение качества отличается от его оценки?
76. Характеристика органолептического метода анализа.
77. Способы определения коэффициентов весомости единичных органолептических показателей качества продукта.
78. Метрические балльные шкалы, используемые при оценке качества продукции.
79. Характеристика комплексной органолептической оценки продукции.
80. Характеристика и методы определения коэффициента весомости.
81. Перечислите основные группы показателей качества. Какие из них применимы к продукции пищевых предприятий? Какие свойства продукции они характеризуют?
82. На какие группы подразделяются методы определения значений показателей качества? Назовите эти методы и раскройте их суть.
83. Дайте определение категории качества, охарактеризуйте ее основные аспекты применительно к продукции предприятий пищевой промышленности.
84. Дайте определение безопасности, охарактеризуйте ее основные аспекты применительно к продукции предприятий пищевой промышленности.
85. Чем обусловлена необходимость и в чем состоит значение повышения качества для предприятий пищевой промышленности?

86. Охарактеризуйте основные вехи развития управления качеством за рубежом и в нашей стране.
87. Что значит прослеживаемость пищевой продукции
88. Какую роль в оценке качества играет квалиметрия, для чего она служит? Приведите последовательность квалиметрической оценки качества на примере конкретного изделия.
89. В чем заключается сущность оценки уровня качества продукции? Чем измерение качества отличается от его оценки?
90. Характеристика органолептического метода анализа.
91. Способы определения коэффициентов весомости единичных органолептических показателей качества продукта.
92. Метрические балльные шкалы, используемые при оценке качества продукции.
93. Характеристика комплексной органолептической оценки продукции.
94. Характеристика и методы определения коэффициента весомости.
95. Перечислите основные группы показателей качества. Какие из них применимы к продукции пищевых предприятий? Какие свойства продукции они характеризуют?
96. На какие группы подразделяются методы определения значений показателей качества? Назовите эти методы и раскройте их суть.
97. Дайте определение категории качества, охарактеризуйте ее основные аспекты применительно к продукции предприятий пищевой промышленности.
98. Дайте определение безопасности, охарактеризуйте ее основные аспекты применительно к продукции предприятий пищевой промышленности.
99. Чем обусловлена необходимость и в чем состоит значение повышения качества для предприятий пищевой промышленности?
100. Охарактеризуйте основные вехи развития управления качеством за рубежом и в нашей стране.

ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Варианты вопросов контрольной работы выбирать из таблицы. Например, если шифр 010528, то контрольная работа должна содержать ответы на вопросы № 29, 79.

Таблица - Варианты контрольных работ

Предпо- следняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1, 51	2, 52	3, 53	4, 54	5, 55	6, 56	7, 57	8, 58	9, 59	10, 60
1	11, 61	12, 62	13, 63	14, 64	15, 65	16, 66	17, 67	18, 68	19, 69	20, 70
2	21, 71	22, 72	23, 73	24, 74	25, 75	26, 76	27, 77	28, 78	29, 79	30, 80
3	31, 81	32, 82	33, 83	34, 84	35, 85	36, 86	37, 87	38, 88	39, 89	40, 90
4	41, 91	42, 92	43, 93	44, 94	45, 95	46, 96	47, 97	48, 98	49, 99	50, 100
5	1, 51	2, 52	3, 53	4, 54	5, 55	6, 56	7, 57	8, 58	9, 59	10, 60
6	11, 61	12, 62	13, 63	14, 64	15, 65	16, 66	17, 67	18, 68	19, 69	20, 70
7	21, 71	22, 72	23, 73	24, 74	25, 75	26, 76	27, 77	28, 78	29, 79	30, 80
8	31, 81	32, 82	33, 83	34, 84	35, 85	36, 86	37, 87	38, 88	39, 89	40, 90
9	41, 91	42, 92	43, 93	44, 94	45, 95	46, 96	47, 97	48, 98	49, 99	50, 100

Приложение 4

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Как толковали качество классики философии? Расскажите о современном представлении категории качества.
2. Качество жизни. Какие вы знаете международные стандарты по качеству жизни?
3. Дать определение качества продукции.
4. Каковы предпосылки возникновения науки об управлении качеством?
5. Охарактеризовать этапы создания продукции, определяющие ее качество
6. Классификация показателей качества продукции
7. Классификация основных видов технического контроля
8. Дать определение системы качества.
9. Каковы принципы и методы, применяемые в системе КАНАРСПИ?
10. Дать определение модели обеспечения качества,
11. Дать определение сертификации производства,
12. Дать определение сертификация систем качества
13. Основные принципы по организации работ по сертификации систем качества
14. Основные принципы по организации работ по сертификации производств
15. Предсертификационный этап
16. Предварительная оценка системы качества
17. Проверка и оценка системы качества на предприятии
18. Инспекционный контроль системы качества
19. Порядок проведения сертификации систем качества на малых предприятиях
20. Расширение и сужение области сертификации
21. Определение системы качества НАССР,
22. Характеристика принципов НАССР
23. Характеристика этапов исследований по методу НАССР
24. Определение системы качества ИСО 22000.
25. Общественное движение за качество: АПК, ВОК, ТПП России, ЕОК, премия Деминга, Российская премия по качеству, программа – конкурс «100 лучших товаров России» и д.р.