



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 дисциплины)  
**«УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

основной профессиональной образовательной программы магистратуры  
по направлению подготовки

**19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

ИНСТИТУТ

агроинженерии и пищевых систем

РАЗРАБОТЧИК

кафедры 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>ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия;</p> <p>ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путём использования и разработки новых высокотехнологических решений.</p> <p>ПК-4: Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий заданными свойствами и составом.</p>	<p>ОПК-1.1: Разрабатывает стратегию и инвестиционную политику предприятия, планирует мероприятия по разработке конкурентоспособной и безопасной продукции;</p> <p>ОПК-3.2: Организует контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля;</p> <p>ПК-4.2: Обеспечивает качество и безопасность продукции пищевого предприятия.</p>	<p>Управление качеством продуктов питания</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные приемы ранжирования показателей качества;</li> <li>- основные государственные и международные нормативные документы в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства;</li> <li>- основные критерии оценки качества;</li> <li>- различные системы управления качеством;</li> <li>- современные методы управления качеством;</li> <li>- правила ведения документации в области систем контроля качества;</li> <li>- процедуры подтверждения соответствия (сертификации).</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать современные модели систем менеджмента качества, организовывать контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля;</li> <li>- использовать различные модели систем менеджмента качества;</li> <li>- принимать управленческие решения, проводить процедуру подтверждения соответствия.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>

## **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 текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания по отдельным темам дисциплины;
- контрольные вопросы по лабораторным работам и практическим занятиям.

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

- задания (вопросы) по контрольной работе (заочная форма обучения);
- экзаменационные вопросы по дисциплине.

## **3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ**

3.1 Тестовые задания используются для оценки освоения тем дисциплины студентами очной формы обучения – знания основных понятий в области управлением качеством пищевой продукции на основе современных международных требований (Приложение № 1). Тестирование обучающихся проводится на занятиях после рассмотрения на лекциях соответствующих тем.

Тест предусматривает выбор правильного ответа на поставленный вопрос из нескольких предлагаемых вариантов ответа. Положительная оценка («зачтено») выставляется, если получены правильные ответы (80-100 %).

3.2 В приложениях № 2 и № 3 приведены контрольные вопросы по лабораторным работам и практическим занятиям соответственно, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Целью лабораторного практикума является применение методов анализа качества пищевых продуктов, направленных на снижение риска появления некачественных пищевых продуктов; разработка, внедрение и поддерживание в рабочем состоянии эффективной системы управления качеством и безопасностью пищевой продукции; владение 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.

Целью практических занятий является изучение различных систем управления качеством, современных методов управления качеством и получение навыков по организации контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля, а также формирование способностей устанавливать требования к документообороту на предприятии в области управления качеством продуктов питания, а также обеспечения высокого качества продукции пищевого предприятия для создания и поддержания его имиджа.

Оценка результатов выполнения задания по каждой лабораторной работе производится при представлении студентом отчета по лабораторной работе, ответов студента на вопросы по тематике лабораторной работы, а также выполнения заданий на практических занятиях. Студент, самостоятельно выполнивший задание и продемонстрировавший знание теоретического материала соответствующей тематики получает по лабораторной работе и практическому занятию оценку «зачтено».

#### **4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

4.1 Контрольная работа, выполняемая во втором семестре для заочной формы обучения, предусматривает расширенный ответ на вопрос с указанием нормативной документации. (Приложение № 4). Результаты контрольной работы позволяют оценить успешность освоения студентами тем дисциплины.

Положительная оценка («зачтено») выставляется, если получена полная информация по соответствующей тематике.

4.2 Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена. К экзамену допускаются студенты:

- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам тестирования (по очной форме обучения);
- получившие положительную оценку («зачтено») по контрольной работе (по заочной форме обучения);
- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам лабораторных работ и практических занятий.

4.3 В приложении № 5 приведены экзаменационные вопросы по дисциплине. Экзаменационный билет содержит два вопроса.

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

Таблица 2 – Система и критерии оценивания на экзамене

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект

## **5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ**

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Управление качеством продуктов питания» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

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

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Приложение № 1

к п. 3.1

## **ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

### **Вариант 1**

#### **1. Действия, когда критический предел был превышен или не достигнут**

- 1) если критический предел превышен или не достигнут, необходимо сообщить руководству.
- 2) если критический предел превышен или не достигнут, продукты должны быть проверены снова и могут быть использованы после успешного тестирования
- 3) если критический предел превышен или не соблюден, затронутые продукты должны рассматриваться как потенциально небезопасные продукты.

#### **2. Выберите верное утверждение**

- 1) риск всегда ведет к проблемам
- 2) риск – это влияние неопределенности
- 3) влиять на риски невозможно.

#### **3. Это отличает «критерий действия» от «критического предела»**

- 1) значит одно и то же, без разницы;
- 2) измеримая или наблюдаемая спецификация для мониторинга OPRP (критерий действия) соотв. ККТ (критический предел);
- 3) измеримая или наблюдаемая спецификация для мониторинга OPRP (критического предела) соотв. ККТ (критерий действия).

#### **4. «Существенная» опасность это**

- 1) пищевая опасность, идентифицированная при оценке опасностей, которой необходимо управлять с помощью мер контроля.
- 2) микробиологическая угроза безопасности пищевых продуктов;
- 3) угроза безопасности пищевых продуктов, выявленная посредством оценки опасности, которая должна контролироваться мерами контроля.

#### **5. «Приемлемый уровень» это**

- 1) уровень опасности для пищевых продуктов, который не должен превышать в конечном продукте, произведенном организацией;
- 2) уровень знаний команды по безопасности пищевых продуктов;
- 3) уровень качества после хранения продукта в течение срока годности.

#### **6. Требования к планированию изменений, влияющих на СМБПП**

- 1) наличие персонала
  - распределение задач и полномочий
- 2) работающую систему никогда не следует менять
  - Минимизировать изменения до приемлемого минимума
- 3) доступность ресурсов
  - распределение обязанностей и полномочий

#### **7. Внутренние и внешние проблемы для понимания контекста организации и ее способности достичь ожидаемых результатов СМБПП**

- 1) соответствующие внутренние и внешние проблемы, включая, например, возраст компании  
сертификация поставщиков
- 2) соответствующие внутренние и внешние проблемы, включая, например,
  - потребитель
  - власть
  - нормативные требования
  - методы очистки
- 3) соответствующие внутренние и внешние проблемы, включая, например,
  - правовые, технологические,
  - конкурентный рынок,
  - культурные, социальные,
  - экономическое окружение,
  - кибер-безопасности,
  - продовольственное мошенничество, продовольственная защита,знание и эффективность организации - международная, национальная, региональная

#### **8. Требования к поддержке (внешние процессы, продукты, услуги)**

- 1) критерии оценки, отбора, мониторинга должны быть определены компанией
- 2) критерии оценки, отбора, мониторинга должны быть определены компанией  
внешние поставщики, продукты или услуги не оказывают негативного влияния на способность организации соответствовать требованиям FSMS
- 3) сертификация всех поставщиков; Внешние поставщики, продукты или услуги не оказывают негативного влияния на способность организации продавать свою продукцию.

#### **9. Подтвердить меры контроля, назначенные для управления идентифицированными опасными факторами необходимо**

- 1) компания может принять решение, но не реже одного раза в 5 лет
- 2) проверка должна быть проведена до осуществления меры контроля и после любого изменения в ней
- 3) раз в год

#### **10. Сертификация системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах НАССР является...**

- 1) обязательной
- 2) добровольной
- 3) обязательной, только в случае производства питания для детей раннего возраста

#### **11. Состав группы по пищевой безопасности (НАССР) должен...**

- 1) быть сформирован из представителей от каждой службы организации, включая службу безопасности;
- 2) быть мультифункциональным и включать не менее 2-х участников;
- 3) пересматриваться и утверждаться приказом на ежеквартальной основе.

#### **12. К физическим опасным факторам относятся:**

- 1) стекло, пластик, металл, камни, дерево
- 2) температура, давление, влажность
- 3) соевый белок, кунжут, плесени и дрожжи

#### **13. Международные стандарты и схемы сертификации в области безопасности и качества пищевой продукции**



- 1) GMP+, FAMI-QS
- 2) ISO 22000:2018, FSSC 22000, BRC GS
- 3) ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001

**14. К микробиологическим опасным факторам относятся:**

- 1) стекло, пластик, металл, камни, дерево
- 2) сальмонелла, БГКП, золотистый стафилококк
- 3) соевый белок, кунжут, плесени и дрожжи

**15. Количество шагов и принципов НАССР**

- 1) 6 шагов и 12 принципов
- 2) 12 шагов и 7 принципов
- 3) 7 шагов и 7 принципов

**Вариант 2**

**1. Выберите верную последовательность шагов НАССР.**

- 1) провести анализ опасных факторов, определить ККТ, установить критические пределы для каждой ККТ
- 2) собрать группу НАССР, описать продукт, указать предполагаемое назначение продукта
- 3) определить ККТ, для каждой ККТ организовать систему мониторинга, организовать корректирующие действия

**2. Опасный фактор для безопасности продовольствия определяется в НАССР как**

- 1) биологическое, химическое или физическое вещество, загрязняющее пищевые продукты.
- 2) биологическое, химическое или физическое вещество в пищевых продуктах или состоянии последних, которые могут причинить вред здоровью потребителей.
- 3) бактерии, плесень, вирусы или паразиты, которые могут причинить вред здоровью потребителей.

**3. Предварительные шаги для проведения анализа опасностей**

- 1) определить характеристики продукции
- 2) утвердить перечень поставщиков сырья и материалов
- 3) установить предназначенное использование конечной продукции

**4. Предприятие производит печенье, варенье и конфеты. Количество планов НАССР, которое может иметь данное предприятие**

- 1) 2
- 2) 3
- 3) 4

**5. При анализе опасностей нужно принимать во внимание следующие моменты**

- 1) вероятность возникновения опасности и серьезность такой опасности.
- 2) стоимость контроля опасности и вероятность возникновения.
- 3) вероятность возникновения опасности и риск, сопутствующий ей.

**6. Эти процессы могут служить примерами ККТ**

- 1) просеивание муки
- 2) хранение мясного сырья.
- 3) входной контроль упаковочного материала.

**7. При производстве молока: Норма для пастеризации – 130-141 °С. Показатель микробиологического обсеменения – 10 КОЕ/мл. Норма пастеризации в системе НАССР является**

- 1) критический предел.
- 2) приемлемый уровень.
- 3) микробиологический результат

**8. Выберите неправильное утверждение: Корректирующие действия в отношении ККТ...**

- 1) требуется проводить в течение одного месяца.
- 2) требуется проводить в минимально короткие сроки.
- 3) должны документироваться.

**9. Выберите правильное утверждение.**

- 1) верификация должна проводиться не тем лицом, которое проводит мониторинг.
- 2) внутренний аудит не является верификацией.
- 3) верификация и валидация – одно и то же.

**10. Идентифицируйте требования к процессу изъятия согласно Codex Alimentarius:**

- 1) изъятые продукты всегда должны быть уничтожены
- 2) в случае изъятия одной партии продукта другие партии продукта, произведенные в тех же условиях, должны быть оценены на безопасность
- 3) при изъятии продукции всегда должно быть оповещено население

**11. Codex Alimentarius CXC 1-1969 rev.2020 не включает требования**

- 1) транспортировка
- 2) защита продукции, биотерроризм и бдительность
- 3) обращение с отходами

**12. Стандарт, который рекомендуется использовать для организации внутренних аудитов по системе менеджмента пищевой безопасности**

- 1) ISO 22000
- 2) ISO 9001
- 3) ISO 19011

**13. Верное из высказываний**

- 1) аудит направлен на улучшение системы.
- 2) аудит должен выявить все несоответствия в подразделении.
- 3) аудит системы является более глубоким по содержанию, чем аудит процесса.

**14. Процедура проведения внутренних аудитов должна предусматривать...:**

- 1) проверку всех требований применимого стандарта по СМБПП как минимум 1 раз в год.
- 2) учет результатов предыдущих аудитов при планировании внутренних аудитов.
- 3) проверку значимой для качества деятельности 2 раза в год.

**15. Если по результатам внутреннего аудита были выявлены несоответствия (отклонения от заданных требований), то необходимы следующие действия...:**

- 1) требуется (по возможности) устранение несоответствий в течение одного месяца.
- 2) требуется (по возможности) устранение несоответствий, анализ причин несоответствий и обязательное проведение корректирующих действий.

3) требуется (по возможности) устранение несоответствий, анализ причин несоответствий и анализ необходимости корректирующих действий.

### Вариант 3

#### 1. Процессный поход - это:

1. принцип организации,
2. политика качества организации,
3. руководство к деятельности организации.

#### 2. Процесс определяется как:

1. управляющая деятельность, имеющая входы и выходы
2. получение конечной продукции организации
3. совокупность видов деятельности, преобразующих входы и выход

#### 3. Добавленная ценность - это:

1. меньший размер исходных ресурсов
2. разница между выручкой и затратами на изготовление и реализацию продукции
3. достигнутая экономия ресурсов всех видов при изготовлении и реализации продукции на рынке

#### 4. Бизнес-процессы - это:

1. процессы, создающие добавленную ценность,
2. процессы финансового менеджмента,
3. процессы, определяющие эффективность того или иного вида бизнеса.

#### 5. Основные процессы - это:

1. основные процессы получения заготовок продукции
2. процессы приобретения ресурсов для выпускаемой продукции
3. процессы жизненного цикла продукции

#### 6. Обеспечивающие процессы - это:

1. процессы, обеспечивающие повышение качества производимой продукции,
2. информационное обеспечение
3. управление системой взаимосвязанных процессов способствует повышению эффективности организации

#### 7. К основным процессам, добавляющим стоимость, относится:

1. реализация продукции
2. менеджмент инноваций
3. менеджмент персонала

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

1. раздел 4
2. раздел 7
3. раздел 8

#### 9. Дерево процессов - это:

1. линейная структура процессов
2. изображение процессов в виде граф-дерева
3. древовидное представление символики, относящейся к менеджменту качества

#### 10. Элементами дерева процессов являются:

1. рабочие инструкции организации
2. предписания руководства в области качества
3. под процессы качества

#### 11. Требования к процессному подходу означает, что организация должна:

1. стратегически планировать требования потребителей,
2. определять последовательность и взаимодействие процессов

3. учитывать колебание рыночной стоимости исходных ресурсов

**12. Требования к определению процессов означает, что организация должна:**

1. определять потребителей каждого процесса
2. определять себестоимость каждого процесса
3. определять торговую марку для каждого процесса

**13. Требования к мониторингу означает, что организация должна:**

1. знать поставщиков для своей продукции
2. повышать качество комплектующих
3. определять удовлетворенность своей продукцией

**14. Требования к изменению процессов означает, что организация должна:**

1. необходимо постоянно совершенствовать средства производства предприятия
2. необходимо постоянно улучшать сведения и знания по мониторингу, зафиксированных на машинных носителях
3. определять, какие изменения необходимы

**15. Требования к «принятию мер, необходимых для достижения запланированных результатов» означает, что организация должна:**

1. определять корректирующие и предупреждающие действия
2. определять желаемый результат, который продуктивен, если управление ресурсами осуществляется как процессом
3. управлять бизнес-процессами изготовления продукции

Приложение № 2

к п. 3.2

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ЛАБОРАТОРНЫМ РАБОТАМ

*Лабораторная работа № 1: Товарная экспертиза качества продуктов из мяса и молока (мороженая, колбасная продукция, полуфабрикаты, консервы)*

*Задание:* Провести товарную экспертизу продукции из мяса и молока (мороженая, колбасная продукция, полуфабрикаты, консервы), по заданию преподавателя, оценить соответствие качества продукции требованиям соответствующей нормативной/технической документации.

*Контрольные вопросы:*

1. Приведите виды нормативной документации, регламентирующей качество продуктов из мяса и молока (мороженая, колбасная продукция, полуфабрикаты, консервы)
2. Приведите виды нормативной документации, регламентирующей безопасность продуктов из мяса и молока (мороженая, колбасная продукция, полуфабрикаты, консервы)
3. Какой документ регламентирует качество и безопасность воды на пищевом предприятии?
4. Какие технические документы используются при производстве продукции из мяса и молока?
5. Перечислите основные приёмы ранжирования показателей качества продукции из мяса и молока.

*Лабораторная работа № 2: Определение качественных показателей готовой продукции для декларирования соответствия на основе собственных доказательств.*

*Задание:* В соответствии с технической документацией на продукцию, определить качественные показатели представленной на декларирование продукции.

*Контрольные вопросы:*

1. Приведите виды схем подтверждения соответствия.
2. Что включает в себя область аккредитации испытательной лаборатории?
3. Что подразумевается под типовыми действиями при подтверждении соответствия?
4. Чем отличаются испытания типовых образцов от испытаний единицы продукции.

*Лабораторная работа № 3: Определение массовой концентрации консервантов в сырье и продуктах питания.*

*Задание:* Определить массовую концентрацию консервантов в заданном сырье и мясных/молочных продуктах, по заданию преподавателя, и определить соответствие полученных значений допустимому уровню, в соответствии с требованиями нормативной документации.

*Контрольные вопросы:*

1. Назовите основные консерванты, используемые при производстве продукции из мяса и молока.
2. Основные факторы, влияющие на выбор консерванта.
3. Каковы виды, причины возникновения, способы предотвращения превышения ПДК при применении консервантов?

Приложение № 3

к п. 3.2

ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ

*Практическое занятие № 1. Определения уровня качества конкретного производства или вида продукции.*

*Задание:* Определить уровень качества мясной/молочной продукции, и мясо /молоко перерабатывающего производства, по заданию преподавателя.

*Контрольные вопросы:*

1. Дайте определение «качество».
2. Назовите основные критерии оценки качества пищевой продукции.
3. Какие этапы включает оценка уровня качества производства или вида продукции?
4. Что представляет собой контроль качества продукции и его виды?

*Практическое занятие № 2. Организация разработки и внедрения системы прослеживаемости на пищевом предприятии.*

*Задание:* На примере конкретного производства, по заданию преподавателя, разработать основные этапы, необходимые для регистрации при организации прослеживаемости.

*Контрольные вопросы:*

1. Перечислите основные государственные и международные нормативные документы в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства.
2. Дайте понятие «прослеживаемость».
3. Какие различные системы управления качеством существуют?
4. Что относят к элементам системы регулирования безопасности и качества товаров и услуг?
5. Какие этапы выделяют в современной теории и практике управления качеством?
6. Что должна предусматривать политика в области качества?

*Практическое занятие № 3. Разработка и внедрение системы управления качеством в соответствии с требованиями стандартов HACCP на пищевом предприятии. (часть 1-5). Часть 1. План HACCP. Описание продукта. Составление процессной диаграммы. Часть 2. План HACCP. Выявление рисков. Описание процедуры выявления.*

*Задание:* Разработать элементы системы управления качеством для рыбоперерабатывающего предприятия, по заданию преподавателя, в соответствии с

требованиями стандартов ХАССП. Описать продукцию, производимую на заданном предприятии, составить процессные диаграммы, описать процедуры выявления рисков при производстве данной продукции.

*Контрольные вопросы:*

1. Что понимают под системой управления качества продукции?
2. Что включает система управления качества? Каким требованиям она должна удовлетворять?
3. Какие этапы включает в себя система менеджмента качества?
4. Каким образом составляют процессную диаграмму?
5. Опишите процедуру выявления рисков.

*Практическое занятие № 4. Часть 3. План НАССР. Определение критических контрольных точек по «Дереву решений». Часть 4. План НАССР. Обоснование критических пределов. Определение рабочих пределов.*

*Задание: (Продолжение практического занятия № 3)* Определить критические контрольные точки по «Дереву решений» и обосновать критические пределы.

*Контрольные вопросы:*

1. Дайте определение критической контрольной точке?
2. В чем отличие контрольной точки от критической контрольной точки?
3. В чем заключается определение критических контрольных точек по «Дереву решений»?
4. Каким образом обосновывают критические пределы? Для чего это необходимо?

*Практическое занятие № 5. Часть 5. План НАССР. Описание критических контрольных точек. Мониторинг, корректирующие действия, верификация. Организация проведения внутреннего аудита системы качества на пищевом предприятии.*

*Задание: (Продолжение практического занятия № 3, 4)* Описать критические контрольные точки, корректирующие действия. Разработать систему организации проведения внутреннего аудита системы качества на предприятии.

*Контрольные вопросы:*

1. Для чего проводят мониторинг критических контрольных точек?
2. Дайте понятие «верификация».
3. Перечислите правила ведения документации в области систем контроля качества.
4. Что включают в себя корректирующие действия?



*Практическое занятие № 6. Изучение требований к разработке системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов в соответствии с требованиями стандартов ИСО серии 22000.*

*Задание:* Изучить требования к разработке системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов в соответствии с требованиями стандартов ИСО серии 22000, провести сравнительный анализ требований стандартов ИСО 22000 от других стандартов ИСО.

*Контрольные вопросы:*

1. Что определяет стандарт ИСО 22000?
2. Каковы основные принципы системы менеджмента качества по ИСО 22000?
3. В чем основные отличия ИСО серии 22000 от других стандартов ИСО?
4. Перечислите необходимые требованиями к предприятиям пищевой промышленности, которые прописаны в стандарте ISO 22000.
5. Преимущества внедрения системы менеджмента пищевой безопасности по требованиям стандарта ISO 22000.

*Практическое занятие № 7. Организация и проведение процедуры сертификации производства на основе системы ГОСТ Р.*

*Задание:* В соответствии с требованиями ГОСТ на проведение процедуры сертификации производства, разработать схему контроля на конкретном производстве, в соответствии с заданием преподавателя.

*Контрольные вопросы:*

1. Что понимают под сертификацией? Цель сертификации?
2. Когда была введена в действие в Российской Федерации сертификация?
3. Какими нормативными документами регулируется и обеспечивается деятельность по сертификации в Российской Федерации?
4. Что включает процедура подтверждения соответствия (сертификации) продукции?
5. Что включает система обязательной сертификации?
6. Что включают системы добровольной сертификации?
7. Что представляет собой знак соответствия?
8. Какие функции выполняет Госстандарт России?

*Практическое занятие № 8. Анализ исполнения требований Технических регламентов*

*Задание:* На конкретном виде продукции, по заданию преподавателя, провести анализ исполнения требований Технических регламентов на данный вид продукции, в том числе в части ее маркировки.

*Контрольные вопросы:*

1. Понятие «Технический регламент», виды Технических регламентов.
2. Перечислите, на какие виды пищевой продукции существуют Технические регламенты?
3. Что включает содержание Технического регламента?
4. Какие требования устанавливают Технические регламенты на пищевую продукцию?

Приложение № 4

к п. 4.1

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЕ

(для заочной формы обучения)

1. Определение качества продукции.
2. Характеристика органолептического метода анализа.
3. Способы определения коэффициентов весомости единичных органолептических показателей качества продукции.
4. Метрические балльные шкалы, используемые при оценке качества продукции.
5. Характеристика комплексной органолептической оценки продукции.
6. Характеристика коэффициента весомости.
7. Определение коэффициента весомости методом дискриминального анализа.
8. Определение коэффициента весомости методом многофакторного корреляционного анализа.
9. Определение коэффициента весомости методом экспертных оценок.
10. Дайте определение понятию «качество продукции». Какими показателями оно характеризуется.
11. Назначение ТХК на пищевом предприятии. Опишите органы, осуществляющие ТХК на пищевом предприятии.
12. Перечислите основные направления, этапы по которым осуществляется ТХК.
13. Дайте определение понятию «стандарт». Назначение, классификация НД по категориям. Принципы, на основе которых производится подразделение стандартов по категориям.
14. Цель создания стандартов предприятий на пищевых производствах.
15. Цель создания ТУ на пищевых производствах. Его назначение.
16. Перечислить основные структурные элементы ТУ.

Приложение № 5

к п. 4.2

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Становление и развитие менеджмента качества
2. Основные этапы развития систем качества
3. Методы оценки уровня качества
4. Организация работ по разработке системы ХАССП
5. Документация системы ХАССП
6. Описание (моделирование) производственных процессов в пищевой промышленности
7. Анализ рисков при производстве пищевой продукции
8. Формы регистрационно-учетных документов системы ХАССП
9. Методы повышения конкурентоспособности организаций
10. Семь инструментов контроля качества
11. Развитие международных программ по гигиене пищевых продуктов
12. Европейские системы контроля безопасности продуктов питания
13. Семь инструментов управления качеством и их содержание
14. Критерии оценки, используемые в Европейской премии по качеству
15. Премия Правительства РФ в области качества
16. Основные методы оценки результативности и эффективности систем менеджмента качества, их достоинства и недостатки
17. Основные законы, определяющие законодательно-правовое обеспечение качества в РФ
18. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
19. Условия оборотоспособности пищевых продуктов, материалов и изделий
20. Общие принципы системы ХАССП
21. Создание системы ХАССП
22. Применение системы ХАССП
23. Основные этапы внедрения системы ХАССП
24. Управление устройствами для мониторинга и измерений
25. Оценка удовлетворенности потребителя
26. Управление ключевыми процессами на предприятиях пищевой промышленности
27. Процессы жизненного цикла пищевой продукции
28. Критерии качества и безопасности пищевых продуктов

29. Построение блок-схемы производственных процессов
30. Анализ рисков по диаграмме
31. Метод «древа принятия решений» для определения критических контрольных точек
32. Форма рабочего листа ХАССП
33. Управление несоответствующей требованиям пищевой продукцией
34. Отличие системы ХАССП от предшествующих систем
35. Система мониторинга качества и безопасности пищевой продукции
36. Корректирующие действия
37. Оценка результативности СМК
38. Формы контроля качества продукции
39. Статистический приемочный контроль
40. Выборочный контроль при исследовании надежности
41. Международные стандарты ИСО 9000
42. Основные уровни планирования качества
43. Понятие «петля качества»
44. Основные методы анализа затрат на качество
45. Единая система управления качеством
46. Принципы организации работ на предприятии по обеспечению стабильности качества
47. Аккредитация испытательных лабораторий для целей подтверждения соответствия
48. Защита прав потребителей и ответственность за их нарушение
49. Документы, регламентирующие продовольственную безопасность
50. Уровни производственной безопасности
51. Санитарные требования, предъявляемые к пищевым предприятиям
52. Загрязнение продуктов питания ксенобиотиками химического происхождения
53. Загрязнение продуктов питания ксенобиотиками биологического происхождения
54. Классификация веществ по признакам острой токсичности
55. Токсические вещества, образующиеся в процессе технологической обработки
56. Директива ЕС №94/93 «О гигиене пищевых продуктов»
57. Цели введение пищевых добавок
58. Нормативная документация, регламентирующая перечень и ПДК пищевых добавок
59. Классификация пищевых добавок
60. Прослеживаемость продукции на предприятии