

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

"25" 05. 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА

Направление подготовки
27.03.02 Управление качеством

Направленность (профиль)
Управление качеством в производственно-технологических системах

Квалификация выпускника
бакалавр

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Обеспечение безопасности производства» является подготовка обучающихся к основному производственно-технологическому виду деятельности, формирование у обучающихся знаний в умении выполнять мероприятия по улучшению качества продукции.

Задачи дисциплины:

- технологические основы формирования качества и производительности труда;
- организация действий, необходимых при эффективной работе системы управления качеством;
- управление материальными и информационными потоками при производстве продукции и оказании услуг в условиях всеобщего управления качеством.
- обеспечение технологических основ формирования качества и производительности труда.

Объектами профессиональной деятельности являются: системы менеджмента качества, образующие их организационные структуры, методики, процессы и ресурсы, способы и методы их исследования, проектирования, отладки, эксплуатации, аудирования и сертификации в различных сферах деятельности.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной образовательной программы

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	ПК-10	способностью участвовать в проведении корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшение качества	корректирующие и превентивные мероприятий, направленных на улучшение качества	участвовать в проведении корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшение качества	способностью участвовать в проведении корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшение качества

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина «Обеспечение безопасности производства» относится к блоку 1 ОП и ее части: вариативной.

Изучение дисциплины основано на знаниях, умениях и навыках, полученных обучающимися при изучении дисциплин: «Введение в технику и технологию отрасли», «Всеобщее управление качеством», «Основы технологии производства», «Технология разработки стандартов и нормативной документации», «Средства и методы контроля и управления качеством»,

Дисциплина «Обеспечение безопасности производства» является предшествующей для освоения дисциплин: «Основы технологии продуктов животного и растительного происхождения».

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы.

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр 7
	ак. ч.	ак. ч.
Общая трудоемкость дисциплины	144	144
Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:	73,9	73,9
Лекции	36	36

<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	36	36
Практические занятия (ПЗ)	36	36
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	36	36
Консультации текущие	1,8	1,8
Виды аттестации (зачет)	0,1	0,1
Самостоятельная работа:	70,1	70,1
Подготовка к защите по практическим занятиям (собеседование)	9	9
Проработка материалов по учебникам, учебным пособиям (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	47,1	47,1
Проработка материалов по конспекту лекций (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	14	14

5 Содержание дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, ч
1	Нормативно-законодательная база безопасности пищевой продукции	История безопасности питания, основные термины и определения. Нормативно-законодательная база безопасности продукции для проведения сертификации. Документы, нормирующие и контролирующие безопасность сырья и пищевой продукции в РФ для технологических процессов, услуг, систем качества, производств Основные принципы системы анализа опасностей по критическим контрольным точкам (НАССР).	18
2	Программа (процедура) ХАССП в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза	Разработка, внедрение, сертифицирование систем менеджмента качества безопасности пищевой продукции по НАССР, ISO. Система ХАССП на примерах ХАССП. Цели и характеристика ХАССП. Принципы системы ХАССП. Сертификация ХАССП. Порядок разработки системы ХАССП на предприятии.	43,1
3	Система менеджмента пищевой безопасности по стандарту ISO 22000 и принципам НАССР (ХАССП)	Системы менеджмента качества на базе международных стандартов. Проектирование и функционирование систем менеджмента качества на соответствие отраслевым версиям международным стандартам для планировании работ по стандартизации и сертификации Сертифицированные системы GMP.	59

4	Системы экологического менеджмента (ISO 14001)	Требования к системе экологического менеджмента. Экологическая политика. Планирование. Внедрение и функционирование. Проведение проверок. Анализ со стороны руководства.	22
5	Консультации текущие		1,8
6	Виды аттестации (зачет)		0,1

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ч.	Практические работы, ч.	СРО, ч.
1	Нормативно-законодательная база безопасности пищевой продукции	4	4	10
2	Программа (процедура) HACCP в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза	15	-	28,1
3	Система менеджмента пищевой безопасности по стандарту ISO 22000 и принципам HACCP (HACCP)	13	24	22
4	Системы экологического менеджмента (ISO 14001)	4	8	10
5	Консультации текущие			1,8
6	Виды аттестации (зачет)			0,1

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ч
1	Нормативно-законодательная база безопасности пищевой продукции	История безопасности питания, основные термины и определения. Нормативно-законодательная база безопасности продукции для проведения сертификации. Документы, нормирующие и контролирующие безопасность сырья и пищевой продукции в РФ для технологических процессов, услуг, систем качества, производств. Основные принципы системы анализа опасностей по критическим контрольным точкам (HACCP).	2
		Основные принципы системы анализа опасностей по критическим контрольным точкам (HACCP).	2
2	Программа (процедура) HACCP в соответствии с требованиями технических	Разработка, внедрение, сертифицирование систем менеджмента качества безопасности пищевой продукции по HACCP, ISO. Система HACCP на примерах	2

	регламентов Таможенного союза	ХАССП. Цели и характеристика ХАССП. Принципы системы ХАССП. Методы и стандарт ХАССП.	
		Сертификация ХАССП. Порядок разработки системы ХАССП на предприятии.	2
		Составление и утверждение технического задания на создание системы безопасности продуктов питания на основе ХАССП.	2
		Источники загрязнений пищевых продуктов. Методические подходы к оценке риска выпуска опасной продукции.	3
		Использование результатов проверки для определения степени приоритетности объектов надзора.	3
		Теоретические основы технологий разработки систем менеджмента безопасности пищевой продукции.	3
3	Система менеджмента пищевой безопасности по стандарту ISO 22000 и принципам ХАССП (ХАССП)	Системы менеджмента качества на базе международных стандартов.	5
		Проектирование и функционирование систем менеджмента качества на соответствие отраслевым версиям международным стандартам для планировании работ по стандартизации и сертификации	4
		Сертифицированные системы GMP.	2
		Российские версии GMP.	2
4	Системы экологического менеджмента (ISO 14001)	Требования к системе экологического менеджмента. Экологическая политика. Планирование. Внедрение и функционирование.	2
		Проведение проверок. Анализ со стороны руководства.	2

5.2.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудоемкость, ч
1	Нормативно-законодательная база безопасности пищевой продукции	Изучение ГОСТ Р 51074 – стандарта на правила маркировки продукции.	4
2	Программа (процедура) ХАССП в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза		-

3	Система менеджмента пищевой безопасности по стандарту ISO 22000 и принципам HACCP (ХАССП)	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции	4
		Реализация безопасных продуктов. Описание продукта, определение предполагаемого использования продукта, построение блок-схемы.	4
		Анализ опасностей и опасных факторов по стадиям производственного процесса.	4
		Реализация безопасных продуктов. Анализ потенциально опасных факторов и оценка тяжести последствий.	4
		Определение предупреждающих действий для процесса.	4
		Оценка рисков и определение мер по контролю.	4
4	Системы экологического менеджмента (ISO 14001)	Международный стандарт ИСО 14001:2004 «Системы экологического менеджмента. Требования и руководство к применению».	4
		Международный стандарт OHSAS 18001:2007 «Системы менеджмента в области профессиональной безопасности и охраны труда. Требования».	4

5.2.3 Лабораторный практикум не предусмотрен

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ч
1	Нормативно-законодательная база безопасности пищевой продукции	Подготовка к защите по практическим занятиям (собеседование)	2
		Проработка материалов по учебникам, учебным пособиям (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	5
		Проработка материалов по конспекту лекций (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	3
2	Программа (процедура) ХАССП в соответствии с требованиями	Подготовка к защите по практическим занятиям (собеседование)	3

	технических регламентов Таможенного союза	Проработка материалов по учебникам, учебным пособиям (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий) Проработка материалов по конспекту лекций (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	21,1 4
3	Система менеджмента пищевой безопасности по стандарту ISO 22000 и принципам HACCP (ХАССП)	Подготовка к защите по практическим занятиям (собеседование) Проработка материалов по учебникам, учебным пособиям (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий) Проработка материалов по конспекту лекций (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	2 16 4
4	Системы экологического менеджмента (ISO 14001)	Подготовка к защите по практическим занятиям (собеседование) Проработка материалов по учебникам, учебным пособиям (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий) Проработка материалов по конспекту лекций (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	2 5 3

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Обеспечение безопасности производства. Практикум : учебное пособие / О. П. Дворянинова, Н. Л. Клейменова, А. Н. Пегина, А. В. Алехина. — Воронеж : ВГУИТ, 2019. — 83 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130213>

2. Салдаева, Е. Ю. Система менеджмента качества : учебное пособие : [16+] / Е. Ю. Салдаева ; Поволжский государственный технологический университет. — Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2019. — 82 с. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612655>

3. Данылиев, М. М. Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества: практикум : [/ М. М. Данылиев, Д. В. Ключникова ; науч. ред. А. Н. Пономарев ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 56 с. : ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561364>

4. Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. — 2-е изд., стер. — Москва : Дашков и К°, 2020. — 520 с. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116072>

5. Димитриев, А. Д. Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания : учебное пособие : / А. Д. Димитриев, Г. О. Ежкова, Д. А. Димитриев ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2017. – 156 с. : схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500629>

6. Дворянинова, О.П. Обеспечение безопасности производства [Текст] : практикум : учебное пособие / О. П. Дворянинова [и др.]; ВГУИТ, Кафедра управления качеством и технологии водных биоресурсов . - Воронеж, 2019. - 83 с. - 23 экз. + Электрон. ресурс. - Библиогр.: с. 77.

6.2 Дополнительная литература

1. Быкадоров, В. А. Техническое регулирование и обеспечение безопасности : учебное пособие / В. А. Быкадоров, Ф. П. Васильев, Казюлин Владимир Александрович ; под ред. Ф. П. Васильева. – Москва : Юнити-Дана : Закон и право, 2015. – 639 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=446481>

2. Дромашко, С.Е. Биологическая безопасность. Современные методические подходы к оценке качества пищевой, фармакологической и сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] : монография / С.Е. Дромашко, Е.Н. Макеева, А.М. Лебедева, Г.В. Мозгова. — Электрон.дан. — Минск : , 2015. — 219 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90332>.

3. Гуринович, Г.В. Системы менеджмента безопасности мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.В. Гуринович. — Электрон.дан. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 98 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107704>.

4. Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учебное пособие / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2017. – 212 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495759>

5. Новикова, И. В. Применение принципов ХАССП при производстве продуктов питания : учебное пособие / И. В. Новикова, Е. А. Коротких, А. В. Коростелев. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 55 с. — ISBN 978-5-00032-356-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117806>

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Обеспечение безопасности производства [Электронный ресурс] : методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлениям 35.03.08 «Водные биоресурсы и аквакультура». Направленность (профиль) подготовки «Технологии искусственного воспроизводства и переработки гидробионтов» / О. П. Дворянинова [и др.] ; ВГУИТ, Кафедра управления качеством и технологии водных биоресурсов. - Воронеж, 2019. - 15 с. - <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2128>. - Электрон. ресурс.

2. Дворянинова, О. П. Обеспечение безопасности производства [Электронный ресурс] : задания к контрольной работе для студентов, обучающихся по направлению 27.03.01 – «Стандартизация и метрология», заочной формы обучения / О. П. Дворянинова, Н. Л. Клейменова, Л. И. Назина ; ВГУИТ, Кафедра управления качеством и машиностроительных технологий. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 13 с. - Электрон. ресурс.

3. Дворянинова, О. П. Обеспечение безопасности производства [Электронный ресурс] : задания к контрольной работе для студентов, обучающихся по направлению 27.03.01 – «Стандартизация и метрология», заочной формы обучения / О. П. Дворянинова, Н. Л. Клейменова, Л. И. Назина ; ВГУИТ, Кафедра управления качеством

и машиностроительных технологий. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 13 с. - Электрон. ресурс. - <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/1572>.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

6.5 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс] : методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. – Режим доступа: <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2488> - Загл. с экрана.

6.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение:

Microsoft Windows XP Microsoft Open License Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г.; Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г.;

AdobeReaderXI (бесплатное ПО) <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html>;

Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»; Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. <http://eopen.microsoft.com>;

Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. <http://eopen.microsoft.com>.

Программы	Лицензии ,реквизиты, поддерживающие документы
Microsoft Windows 7	Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrad Academic OPEN No Level # No Level #47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com
Microsoft Office Profession Plus 2007	Microsoft OPEN No Level #44822753 от17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007

При освоении дисциплины используются информационные справочные системы:

- Сетевая локальная БД Справочная Правовая Система КонсультантПлюс для 50 пользователей, ООО «Консультант-Эксперт» Договор № 200016222100052 от 19.11.2021;

- БД «ПОЛПРЕД Справочники» <http://www.polpred.com>, неограниченный доступ, ООО «ПОЛПРЕД Справочники» Соглашение № 128 от 12.04.2017 (скан-копия).

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена по адресу <http://vsuet.ru>.

Для проведения занятий используются следующие аудитории:

Ауд. 522 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (для всех направлений и специальностей)	Проектор Epson, ноутбук Aser Extensa 15,6
А.527 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (для всех направлений и специальностей)	Лабораторный комплекс "Метрология длин МЛИ-1М", лабораторная установка "Формирование и измерение температур МЛИ-2", лабораторная установка "Формирование и измерение электрических величин МЛИ-3", лабораторная установка "Формирование и измерение давлений МЛИ-4", комплект лабораторного оборудования по информационно-измерительной технике ИИТ
А.401 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (для всех направлений и специальностей)	Аудио-визуальная система лекционных аудитория (мультимедийный проектор Epson EB-X18, настенный экран Screen Media)
А.526 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (для всех направлений и специальностей)	Горизонтальный оптиметр (2 шт.), малый инструментальный микроскоп (2 шт.), стенд измерительного инструмента, стенды к лабораторным работам (1.Микрометрический инструмент; 2 Индикаторные приборы; 3 Рычажные приборы; Инструментальные микроскопы; 5 Контроль шестерен; 6 Оптиметры.), стенд-плакаты табличных данных (1 Параметры шероховатости поверхности; 2 Числовые значения параметров шероховатости), плакаты по теории (Формы подтверждения соответствия, классификаторы видов измерения, документы в области стандартизации)

Для самостоятельной работы обучающихся используются:

А.529 Помещение (Учебная аудитория) для самостоятельной работы обучающихся	Компьютер IBM-PC Pentium (8 шт.)
А.539 Помещение (Учебная аудитория) для самостоятельной работы обучающихся	Компьютер (Core i5-3450), сетевой коммутатор для подключения к сети интернет

Самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

Зал научной литературы ресурсного центра ВГУИТ: компьютеры Regard - 12 шт.

Студенческий читальный зал ресурсного центра ВГУИТ: моноблоки - 16 шт.

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством и профилю подготовки Управление качеством в производственно-технологических системах.

ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр
		5
	акад.	акад.
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	144	144
<i>Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:</i>	28,7	28,7
Лекции	12	12
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	12	12
Практические занятия (ПЗ)	14	14
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	14	14
Консультации текущие	1,8	1,8
Виды аттестации (зачет)	0,1	0,1
Рецензирование контрольных работ обучающихся - заочников	0,8	0,8
<i>Самостоятельная работа:</i>	111,4	111,4
Контрольные работы	9,2	9,2
Проработка материалов по конспекту лекций	8	8
Проработка материалов по учебникам, учебным пособиям	88,2	88,2
Подготовка к защите ПЗ (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	6	6
Подготовка к зачету (контроль)	3,9	3,9

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Перечень компетенций		Этапы формирования компетенций		
	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:		
			знать	уметь	владеть
1	ПК-10	способностью участвовать в проведении корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшение качества	нормативно-законодательную базу безопасности продукции, теоретические основы технологий разработки систем менеджмента безопасности пищевой продукции, системы экологического менеджмента	проводить анализ системы менеджмента безопасности пищевой продукции, оценку рисков и определять меры по контролю, применять международные стандарты	анализом потенциально опасных факторов и оценка тяжести последствий для продукции, систематически проверять соответствие применяемых на предприятии стандартов

2. Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Нормативно-законодательная база безопасности пищевой продукции	ПК-10	тест собеседование (зачет) практические занятия (<i>собеседование, вопросы к защите практических занятий</i>) кейс-задания	43-52,54-56,57,59,93,94,96,111,118,161,184,193,193,197-200 1-2 24, 30 2-7	Компьютерное тестирование Контроль преподавателем Защита практических занятий Проверка кейс-задания
2	Программа (процедура) ХАССП в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза	ПК 10	тест собеседование (зачет) кейс-задания	58,60-65,74,77,78,80,97-101,105,108,110,112-113,115,119-124,141,143-153,155-160,162-170,178-179 4-6,23 24,26,28,30,33-34	Компьютерное тестирование Контроль преподавателем Проверка кейс-задания
3	Система менеджмента пищевой безопасности	ПК 10	тест	42,53,66,73,75,76,81-	Компьютерное тестирование

	по стандарту ISO 22000 и принципам HACCP (ХАССП)		92,95,102,103,106,107,114,116-117,138-140,142,171-177,180-183,186-192,195,196,201-204		
			7-16,21	Контроль преподавателем	
			25-29	Защита практических занятий	
			25,29,31,32,35-41	Проверка кейс-задания	
4	Системы экологического менеджмента (ISO 14001)	ПК-10	тест	79,104,109,125-127,137,154	Компьютерное тестирование
			17-20	Контроль преподавателем	
			31-32	Защита практических занятий	
			собеседование (зачет)		
			практические занятия (собеседование, вопросы к защите практических занятий)		
			кейс-задания		

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме тестирования и предусматривает возможность последующего собеседования (зачета).

Каждый вариант теста включает 25 контрольных заданий, из них:

- 10 контрольных заданий на проверку знаний;
- 10 контрольных заданий на проверку умений;
- 5 контрольных заданий на проверку навыков.

3.1 Собеседование (зачет)

ПК-10 - способностью участвовать в проведении корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшение качества

№ задания	Формулировка вопроса
1	История безопасности питания, основные термины и определения.
2	Документы, нормирующие и контролирующие безопасность сырья и пищевой продукции в РФ.
3	Составление и утверждение технического задания на создание системы безопасности продуктов питания на основе HACCP.
4	Источники загрязнений пищевых продуктов.
5	Методические подходы к оценке риска выпуска опасной продукции.
6	Использование результатов проверки для определения степени приоритетности объектов надзора.
7	Системы менеджмента качества на базе международных стандартов.
8	Проектирование и функционирование систем менеджмента качества на соответствие отраслевым версиям международным стандартам.
9	Требования к системе экологического менеджмента.
10	Экологическая политика. Планирование. Внедрение и функционирование.
11	Проведение проверок. Анализ со стороны руководства.
12	Основные принципы системы анализа опасностей по критическим контрольным точкам (HACCP).
13	Разработка, внедрение, сертифицирование систем менеджмента качества по HACCP, ISO.

	Система ХАССП на примерах ХАССП.
14	Цели и характеристика ХАССП.
15	Принципы системы ХАССП.
16	Методы и стандарт ХАССП.
17	Сертификация ХАССП.
18	Порядок разработки системы ХАССП на предприятии.
19	Теоретические основы технологий разработки систем менеджмента безопасности пищевой продукции.
20	Сертифицированные системы GMP.
21	Российские версии GMP.
22	Международный стандарт OHSAS 18001:2007 «Системы менеджмента в области профессиональной безопасности и охраны труда. Требования».
23	Требования ХАССП в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза

3.2 Защита практических занятий

ПК-10 - способностью участвовать в проведении корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшение качества

Номер вопроса	Текст вопросов практических занятий
24	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
25	Реализация безопасных продуктов. Описание продукта
26	Анализ опасностей и опасных факторов по стадиям производственного процесса
27	Анализ потенциально опасных факторов и оценка тяжести последствий
28	Определение предупреждающих действий для процесса
29	Оценка рисков
30	Изучение ГОСТ Р 51074 – стандарта на правила маркировки продукции
31	Международный стандарт ИСО 14001:2004 «Системы экологического менеджмента. Требования и руководство к применению»
32	Международный стандарт OHSAS 18001:2007 «Системы менеджмента в области профессиональной безопасности и охраны труда. Требования»

3.3 Кейс-задания к зачету

ПК-10 - способностью участвовать в проведении корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшение качества

№ задания	Кейс-задания
33	<i>Ситуация:</i> Вы работаете на крупном мясокомбинате. В ходе работы была выявлена крупная партия вареной колбасы ненадлежащего качества. <i>Задание:</i> Проанализировать технологическую схему предприятия. Разработать свою технологическую схему в условных обозначениях и выявить нарушения.
34	<i>Ситуация:</i> Вы работаете на крупном мясоперерабатывающем предприятии по производству полукопченой колбасы. Занимаемая Вами должность – технолог. <i>Задание:</i> Необходимо разработать блок-схему для проверки технологии и провести анализ.
35	<i>Ситуация:</i> На крупном консервном предприятии была выявлена партия зараженная опасными бактериями рода <i>Proteus</i> (Протей). Вы работаете в лаборатории физико-химических методов анализа. <i>Задание:</i> Необходимо дать краткую характеристику опасного фактора. Выполнить оценку тяжести последствий от воздействия опасного фактора.
36	<i>Ситуация:</i> Вы работаете на крупном мясоперерабатывающем предприятии по изготовлению мясных консервов. В одной из партии было обнаружено помутнение мясного бульона с образованием осадка. <i>Задание:</i> Выявить наличие таких изменений мясных консервов относится к допустимому или недопустимому риску. Определить оценку тяжести последствий от воздействия данного фактора, используя шкалу оценки тяжести последствий.
37	<i>Ситуация:</i> На мясоперерабатывающем предприятии по изготовлению говядины в блоках

	<p>обнаружено наличие опасных факторов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сальмонеллы; - плесневые грибы. <p><i>Задание:</i> Определить этапы в ходе производства, ненадлежащее исполнение которых несет опасность для здоровья. Разработать предупреждающие действия для данного предприятия.</p>
38	<p><i>Ситуация:</i> На мясоперерабатывающем предприятии по изготовлению говядины в блоках обнаружено наличие опасных факторов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оберточная бумага; - песок, камни. <p><i>Задание:</i> Определить критическую контрольную точку (ККТ) на предприятии. Выявить какой из специальных алгоритмов для идентификации ККТ необходим для данной ситуации.</p>
39	<p><i>Ситуация:</i> На мясоперерабатывающем предприятии по изготовлению говядины в блоках обнаружено наличие опасных факторов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перекиси; - фосфаты. <p><i>Задание:</i> Приведите классификацию пищевых добавок, используемых на предприятии. Проведите идентификацию критических контрольных точек на предприятии.</p>
40	<p><i>Ситуация:</i> Вы работаете на мясоперерабатывающем комбинате. Вы работаете в цехе охлаждения. В данном цехе обнаружено наличие опасного фактора для здоровья людей.</p> <p><i>Задание:</i> Проанализировать опасные факторы с помощью специального алгоритма (дерева принятия решения). Установить общее количество критических контрольных точек.</p>
41	<p><i>Ситуация:</i> Вы работаете на мясоперерабатывающем комбинате. Вы работаете в цехе хранения готовой продукции. В данном цехе обнаружено наличие опасного фактора для здоровья людей.</p> <p><i>Задание:</i> Составить перечень опасных факторов, которые могут быть на этой операции. Разработать предупреждающие действия, направленные на снижение риска от действия опасного фактора.</p>
42	<p><i>Ситуация:</i> Вы работаете на мясоперерабатывающем комбинате. На предприятии в цехе упаковки обнаружено наличие опасного фактора для здоровья людей.</p> <p><i>Задание:</i> Разработать технологическую операцию процесса изготовления мясных котлет, а именно упаковка котлет. Составить перечень опасных факторов, которые могут быть выявлены в ходе данной операции.</p>
43	<p><i>Ситуация:</i> На предприятии решено разработать систему ХАССП. Руководством принято решение установить степень готовности предприятия к разработке системы управления качеством.</p> <p><i>Задание:</i> Определить к какому из двух этапов разработки ХАССП относится это решение. Что является объектами проверки на данном этапе.</p>
44	<p><i>Ситуация:</i> На мясокомбинате по производству котлет была разработана и введена система ХАССП. Вы являетесь одним из членов рабочей группы по разработке ХАССП.</p> <p><i>Задание:</i> Необходимо проверить блок-схему предприятия. Какой документ является результатом проверки.</p>
45	<p><i>Ситуация:</i> Вы работаете в испытательной лаборатории мясокомбината. В ходе процесса изготовления фарша было выявлено наличие рыхлой консистенции продукции.</p> <p><i>Задание:</i> Определить биологическую обсемененность продукции. Выявить способ попадания микроорганизмов в продукцию.</p>
46	<p><i>Ситуация:</i> Вы работаете в лаборатории физико-химических методов анализа на молочном комбинате. В ходе реализации молока было выявлено, что у одной партии качество продукта не соответствует заявленному, а именно обнаружено свертываемость молока, это означает, что присутствует наличие опасного фактора БГКП.</p> <p><i>Задание:</i> Провести анализ рисков. Какими методами проводят оценку опасных факторов и рисков.</p>

47	<p><i>Ситуация:</i> Вы работаете в лаборатории физико-химических методов анализа на молочном комбинате. Проанализировав статистику по заболеваниям людей аллергическими заболеваниями необходимо определить общее микробное число КМАФАиМ в йогурте.</p> <p><i>Задание:</i> Приведите классификацию пищевых добавок, используемых на предприятии. Укажите методы определения искусственных красителей в йогурте.</p>
48	<p><i>Ситуация:</i> На мясоперерабатывающем предприятии по изготовлению говядины в блоках обнаружено наличие опасных факторов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - антибиотики; - токсичные элементы. <p><i>Задание:</i> Определить влияют ли данные микроорганизмы на безопасность пищевого продукта. Какие из нормативных документов следует использовать при выявлении ККТ на входном контроле.</p>
49	<p><i>Ситуация:</i> Вы работаете на мясоперерабатывающем комбинате. Вы работаете в цехе разморозки. В данном цехе обнаружено наличие опасного фактора для здоровья людей.</p> <p><i>Задание:</i> Определить наличие опасного фактора на каждой из операций технологической схемы. Разработать действия, направленные на снижение риска от действия опасного фактора.</p>
50	<p><i>Ситуация:</i> Вы работаете на мясоперерабатывающем комбинате. Вы работаете в цехе фасовки. В данном цехе обнаружено наличие опасного фактора для здоровья людей.</p> <p><i>Задание:</i> Выявить характер предупреждающих действий, которые позволят уменьшить риск опасных факторов. От чего зависит количество критических контрольных точек.</p>

3.4 Тесты (тестовые задания к зачету)

ПК-10 - способностью участвовать в проведении корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшение качества

номер вопроса	Тест (тестовое задание)
51	<p>Отсутствие недопустимого риска, связанного с причинением вреда жизни, здоровью человека, окружающей среде, в т.ч. растительному и животному миру, с учетом сочетания вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий:</p> <ul style="list-style-type: none"> Безопасность Гармонизация Опасность Риск Безвредность
52	<p>Вероятность причинения вреда здоровью или жизни человека, окружающей среде с учетом степени тяжести его последствий:</p> <ul style="list-style-type: none"> Риск Безопасность Гармонизация Опасность Безвредность
53	<p>Проверка соответствия объекта установленным техническим требованиям – это ...</p> <ul style="list-style-type: none"> Технический контроль Определение уровня дефектности Технический осмотр Испытание Контроль качества
54	<p>Определение значений характеристик продукции с указанием достоверности и (или) точности – это ...</p> <ul style="list-style-type: none"> Оценивание качества продукции Технический контроль Технический осмотр Испытание Контроль качества

55	<p>Как называют контроль, проводимый в случайное время?</p> <p>Летучий контроль Входной контроль Периодический контроль Технический осмотр Непрерывный контроль</p>
56	<p>Контроль продукции поставщика, поступившей к потребителю или заказчику и предназначенной для использования при изготовлении, ремонте или эксплуатации продукции – это ...</p> <p>Входной контроль Операционный контроль Инспекционный контроль Технический осмотр Приемочный контроль</p>
57	<p>Подвергаемая контролю продукция, процессы ее создания, применения, транспортирования, хранения, технического обслуживания и ремонта, а также соответствующая техническая документация – это ...</p> <p>Объект технического контроля Объем контроля Контрольная точка Контрольный образец Контролируемый признак</p>
58	<p>Условия, в которых находится объект, когда действие внешних и внутренних факторов не влечет действий, считающихся отрицательными по отношению к данному объекту в соответствии с существующими, на данном этапе, потребностями, знаниями и представлениями</p> <p>Качество Риск-менеджмент Идеальные условия производства продукции Безопасность</p>
59	<p>Какой Федеральный закон регулирует отношения, возникающие при разработке, принятии, применении и исполнении обязательных требований к продукции, процессам производства, хранения, реализации...</p> <p>№ 102 № 44 № 184 № 194</p>
60	<p>Определенный способ понимания, трактовки каких-либо явлений, основная точка зрения, руководящая идея</p> <p>Научное понятие. Научный метод. Метод прогнозирования. Концепция</p>
61	<p>Что буквально означает «контроль»?</p> <p>подтверждение соответствия оценка соответствия контроль качества продукции и услуг список, ведущийся в двух экземплярах</p>
62	<p>Концепция ХАССП была основана в:</p> <p>Великобритании России США Германии</p>
63	<p>Общие требования к системе ХАССП устанавливает:</p>

	ГОСТ Р 51705.1 ГОСТ Р 50705.1 ГОСТ Р 50005.1 Федеральный закон № 184
64	Систему менеджмента безопасности пищевой продукции устанавливает: ГОСТ Р 51705.1 ГОСТ Р ИСО 9001 Федеральный закон № 184 ГОСТ Р ИСО 22000-2007
65	Подтверждение соответствия системы ХАССП осуществляется в форме: Обязательной сертификации Добровольной сертификации Декларирования соответствия Стандартизация
66	В каком году Европейский союз принял директиву 93/43/СЕЕ требующую обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом генетической безопасности для последующих поколений 1995 г. 1994 г. 1991 г. 1996 г.
67	Система НАССР включает в себя следующий этап: Системный подход к менеджменту Периодическая запись технологических параметров Разработка мер по коррекции производственных процессов Система подготовки кадров
68	В России безопасность продукции в настоящее время регулируется следующими действующими законами: Закон РФ «О защите прав потребителей» Закон РФ «О сертификации продукции и услуг» Федеральный закон «О государственном регулировании в области генно-инженерной деятельности» Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
69	Система повторных наблюдения одного или более показатели качества и безопасности с определенной целью это – анализ мониторинг аудит проверка
70	Соответствия пищевой продукции санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам ветеринарному и фитосанитарному правилам, соблюдение которых исключает опасное влияние на жизнь и здоровье людей нынешнего и будущего поколений это – гигиенические требования пищевая ценность безопасность пищевой продукции качество пищевой продукции
71	Какие токсичные элементы нормируются во всех видах продовольственного сырья и пищевых продуктах (укажите несколько ответов): свинец натрий мышьяк азот
72	Что такое идентификация пищевой продукции – это...

	<p>процедура, позволяющая оценить уровень безопасности пищевой продукции</p> <p>установление соответствия характеристик пищевой продукции, указанных на маркировке, в сопроводительных документах или иных средствах информации, представленным к ней требованиям</p> <p>процедура, позволяющая дифференцировать пищевую продукцию на стандартную, условно пригодную и непригодную для потребления</p>
73	<p>Что такое допустимое суточное потребление?</p> <p>доза пищевой добавки, которая не оказывает отрицательного влияния на организм</p> <p>количество употребляемой ежедневно человеком с пищей пищевой добавки, не оказывающей отрицательного влияния на организм человека в течение жизни с учетом усредненной массы тела</p> <p>количество пищевых ингредиентов, употребляемых человеком в течение жизни, не оказывающих отрицательного влияния на его организм</p>
74	<p>Что такое генетически модифицированные продукты?</p> <p>продукты, полученные из трансгенных растений</p> <p>продукты, полученные из трансгенных животных</p> <p>продукты, полученные из трансгенных растений и животных, в молекулы ДНК которых вносятся чужеродные последовательности, которые выстраивают, интегрируют генетическую информацию вида</p>
75	<p>Оцененная вероятность (или возможность) и серьезность неблагоприятного влияния опасного фактора продукта питания на состояние здоровья человека это –</p> <p>Уровень риска</p> <p>Показатель</p> <p>Риск</p> <p>Брак</p>
76	<p>Основное назначение системы ХАССП – это</p> <p>оценка появления опасных факторов</p> <p>контроль качества продукции</p> <p>управление рисками в критических контрольных точках</p> <p>выработка профилактических мер для предотвращения появления опасных факторов</p>
77	<p>Биологический, химический или физический компонент в продукте питания, который потенциально может оказать неблагоприятное воздействие на состояние здоровья это –</p> <p>микроорганизм</p> <p>опасный фактор продуктов питания</p> <p>нитрат</p> <p>ГМО</p>
78	<p>Гигиенический норматив - это установленное исследованиями:</p> <p>допустимое максимальное или минимальное количественное и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и (или) безвредности для человека</p> <p>допустимое максимальное или минимальное количественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и (или) безвредности для человека</p> <p>допустимое максимальное или качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и (или) безвредности для человека</p>
79	<p>Примеры критических контрольных точек (укажите несколько ответов):</p> <p>проверка сырья на присутствие пищевых добавок при входном контроле;</p> <p>термическая обработка продукции</p> <p>охлаждение продукции</p> <p>проверка продукта на загрязнение металлами</p>
80	<p>Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции...</p> <p>Надлежащая производственная практика</p> <p>ХАССП</p>

	Система национальной стандартизации Концепция развития индустрии питания
81	Сколько концепция ХАССП включает основных принципов: 12 4 10 7
82	Безопасность продукции – это... - присутствие недопустимого риска, связанного с причинением вреда жизни, здоровью человека, окружающей среде, в т.ч. растительному и животному миру, с учетом сочетания вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий - отсутствие недопустимого риска, связанного с причинением вреда жизни, здоровью человека, окружающей среде, в т.ч. растительному и животному миру, с учетом сочетания вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий - вероятность причинения вреда здоровью или жизни человека, окружающей среде с учетом степени тяжести его последствий - отсутствие вероятности причинения вреда здоровью или жизни человека, окружающей среде с учетом степени тяжести его последствий
83	Риск – это ... - вероятность причинения вреда здоровью или жизни человека, окружающей среде с учетом степени тяжести его последствий - присутствие недопустимой опасности, связанной с причинением вреда жизни, здоровью человека, окружающей среде, в т.ч. растительному и животному миру, с учетом сочетания вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий - отсутствие недопустимой опасности, связанной с причинением вреда жизни, здоровью человека, окружающей среде, в т.ч. растительному и животному миру, с учетом сочетания вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий -отсутствие вероятности причинения вреда здоровью или жизни человека, окружающей среде с учетом степени тяжести его последствий
84	Технический контроль – это ... - проверка соответствия объекта установленным техническим требованиям - деятельность, включающая проведение измерений, экспертизы и испытаний - группа требований или условий, которым должен удовлетворять объект стандартизации - проверка несоответствия объекта установленным техническим требованиям
85	Оценивание качества продукции – это... сти - определение значений характеристик продукции с указанием достоверности и (или) точности - деятельность, включающая проведение измерений, экспертизы и испытаний - группа требований или условий, которым должен удовлетворять объект стандартизации - одно из важных направлений деятельности по установлению и поддержке порядка в различных сферах
86	Летучий контроль – ... - проводимый в случайное время - проводимый через определенный промежуток времени - такого вида контроля не существует - охватывающий все единицы продукции, товара
87	Входной контроль – - это проверка за определенный отчетный период по данным планов, смет, норм и нормативов, первичных документов - контроль продукции поставщика, поступившей к потребителю или заказчику и предназначенной для использования при изготовлении, ремонте или эксплуатации продукции - контроль соответствия объекта установленным техническим требованиям - контроль, при котором решение о контролируемой совокупности или процессе принимают по результатам проверки одной или нескольких выборок
88	Какой Федеральный закон регулирует отношения, возникающие при разработке, принятии, применении и исполнении обязательных требований к продукции, процессам производства, хранения, реализации? - № 184 - № 174 - № 102

	- № 123
89	<p>Определенный способ понимания, трактовки каких-либо явлений, основная точка зрения, руководящая идея- это ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - научная мысль - научное самопознание - концепция; - методика познания
90	<p>В какой стране была основана концепция ХАССП ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Японии - Великобритании - США - России
91	<p>Что подразумевается под «контролем»?</p> <ul style="list-style-type: none"> - подтверждение соответствия - система управления - оценка качества продукции - список, ведущийся в двух экземплярах
92	<p>Укажите, какие токсичные элементы нормируются во всех видах продовольственного сырья и пищевых продуктах:</p> <ul style="list-style-type: none"> - свинец и мышьяк - литий и кремний - марганец и магний - фосфор и кальций
93	<p>Установление соответствия характеристик пищевой продукции, указанных на маркировке, в сопроводительных документах или иных средствах информации, представленным к ней требованиям, - это</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентификация пищевой продукции - фальсификация пищевой продукции - качество продукции - оценка качества продукции
94	<p>Количество употребляемой ежедневно человеком с пищей пищевой добавки, не оказывающей отрицательного влияния на организм человека в течение жизни с учетом усредненной массы тела – это</p> <ul style="list-style-type: none"> - критическая контрольная точка - безопасная норма - допустимое суточное потребление -требуемая суточная норма
95	<p>Продукты, полученные из трансгенных растений и животных, в молекулы ДНК которых вносятся чужеродные последовательности, которые выстраивают, интегрируют генетическую информацию вида называют..</p> <ul style="list-style-type: none"> - генетически модифицированными продуктами - универсальными продуктами - продуктами с низким гликемическим индексом - продуктами с высоким гликемическим индексом
96	<p>Выберите основное назначение системы ХАССП</p> <ul style="list-style-type: none"> - управление рисками в критических контрольных точках - контроль качества пищевых продуктов - установление основных технических требований к приемке и поставке пищевых продуктов - установление требований радиоэлектронной защиты к продукции
97	<p>Укажите, от чего (кого) зависит количество критических контрольных точек на стадии входного</p> <ul style="list-style-type: none"> - поставщика и качества закупаемого сырья и материалов - вида продукции и поставщика - вида продукции и закупаемого сырья и материалов - всего вышеперечисленного
98	<p>Введением каких предупреждающих действий на предприятии достигается сведение к минимуму ККТ (укажите несколько ответов)?</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - мероприятия по обеспечению хорошей производственной практики (GMP) - внутренние проверки качества - соблюдение процедур технического обслуживания и ремонта оборудования - поверка и калибровка средств измерения
99	<p>Установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и (или) безвредности для человека – это</p> <ul style="list-style-type: none"> - документ - гигиенический норматив - определяющий норматив - технический регламент
100	<p>Анализ риска – это</p> <ul style="list-style-type: none"> - процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска - деятельность, сосредоточенная на установлении нормы опасных факторов и оценки риска - процесс принятия и выполнения управленческих решений, направленных на снижение вероятности возникновения неблагоприятного результата и минимизацию возможных потерь - это установленный аудитором уровень риска, отражающий подверженность финансовой отчетности существенным ошибкам
101	<p>Качеством пищевых продуктов называют</p> <ul style="list-style-type: none"> - совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность для удовлетворения определенных потребностей в соответствии с назначением - список безопасной продукции, обуславливающий ее пригодность для удовлетворения определенных потребностей в соответствии с назначением - установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и (или) качественное значение показателя продукции, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и (или) безвредности для человека - состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения
102	<p>Экологическая маркировка – это</p> <ul style="list-style-type: none"> - знаки, которые ставятся на упаковку товара производителя, прошедшего специальную экспертизу, подтвердив тем самым высокое качество и экологическую безопасность своего товара - знаки, которые ставятся на упаковку товара производителя, не прошедшего специальную экспертизу, подтвердив тем самым низкое качество и экологическую опасность своего товара - знаки, которые не ставятся на упаковку товара производителя - такого понятия не существует.
103	<p>ПДК в продуктах питания – это...</p> <ul style="list-style-type: none"> - предельно-недопустимая концентрация - предельно-допустимая концентрация - полная доза компонентов - предельная доза концентрации
104	<p>Установленное законом предельно-допустимое с точки зрения здоровья человека количество вредного (чужеродного) вещества, которое не вызывает заболеваний у настоящего и последующих поколений это</p> <ul style="list-style-type: none"> - ПДК - ПДВ - ПДЧ - ПДП
105	<p>Термическая обработка продукции и охлаждение продукции – это...</p> <ul style="list-style-type: none"> - примеры критических контрольных точек - примеры методов испытания - примеры проверки продукции - примеры контроля оценки качества продукции
106	<p>Что необходимо осуществить для определения критических точек?</p> <ul style="list-style-type: none"> - послеоперационный анализ всего производственного и технологического процесса

	<ul style="list-style-type: none"> - только послеоперационный анализ технологического процесса - послеоперационный анализ всего производственного процесса - ничего из вышеперечисленного. 																
107	<p>Критические пределы – это...</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристики или величины биологического, химического или физического характера, которые устанавливают границы между допустимыми и недопустимыми пределами конкретного объекта - характеристики или величины биологического, химического или физического характера, которые устанавливают границы между допустимыми и недопустимыми пределами нескольких объектов - разность между наибольшим и наименьшим предельными значениями параметров - система обеспечения безопасности пищевых продуктов 																
108	<p>Единица продукции или ее часть, или проба, утвержденные в установленном порядке, характеристики которых приняты за основу при изготовлении и контроле такой же продукции – это ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - контрольный образец - Контрольный образец - контролируемый признак - контрольная точка - объем контроля - объект технического контроля 																
109	<p>Половину всех нитрозосоединений человек получает с</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) солено - копчеными мясными и рыбными продуктами + 2) овощами 3) фруктами 4) молочными продуктами 																
110	<p>При кулинарной обработке пищевых продуктов содержание в нитратов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) снижается 2) повышается 3) остается без изменений 																
111	<p>Наибольшее содержание нитратов содержится в (укажите несколько ответов):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) хлеб 2) сыр 3) редис 4) шпинат 5) свекла 																
112	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Установите соответствие</th> </tr> <tr> <th style="width: 50%;">Группы пестицидов</th> <th style="width: 50%;">Представители</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. фосфорорганические</td> <td>А) ДДТ</td> </tr> <tr> <td>2. хлорорганические</td> <td>Б) ГХЦГ</td> </tr> <tr> <td>3. арилоксиалкилкарбоновые кислоты и их производные</td> <td>В) каптан</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Г) карбофос</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Д) хлорофос</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Е) 2,4-дихлорфеноксиуксусная кислота</td> </tr> </tbody> </table>	Установите соответствие		Группы пестицидов	Представители	1. фосфорорганические	А) ДДТ	2. хлорорганические	Б) ГХЦГ	3. арилоксиалкилкарбоновые кислоты и их производные	В) каптан		Г) карбофос		Д) хлорофос		Е) 2,4-дихлорфеноксиуксусная кислота
Установите соответствие																	
Группы пестицидов	Представители																
1. фосфорорганические	А) ДДТ																
2. хлорорганические	Б) ГХЦГ																
3. арилоксиалкилкарбоновые кислоты и их производные	В) каптан																
	Г) карбофос																
	Д) хлорофос																
	Е) 2,4-дихлорфеноксиуксусная кислота																
113	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Установите соответствие</th> </tr> <tr> <th style="width: 50%;">Пестициды</th> <th style="width: 50%;">Применяются</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>акарициды</td> <td>А) для борьбы с растительными жирами</td> </tr> <tr> <td>антигельминты</td> <td>Б) для удаления листьев</td> </tr> <tr> <td>гербициды</td> <td>В) для борьбы с сорняками</td> </tr> <tr> <td>инсектоциды</td> <td>Г) для борьбы с вредными насекомыми</td> </tr> <tr> <td>дефолианты</td> <td>Д) для борьбы с паразитическими червями у животного</td> </tr> </tbody> </table>	Установите соответствие		Пестициды	Применяются	акарициды	А) для борьбы с растительными жирами	антигельминты	Б) для удаления листьев	гербициды	В) для борьбы с сорняками	инсектоциды	Г) для борьбы с вредными насекомыми	дефолианты	Д) для борьбы с паразитическими червями у животного		
Установите соответствие																	
Пестициды	Применяются																
акарициды	А) для борьбы с растительными жирами																
антигельминты	Б) для удаления листьев																
гербициды	В) для борьбы с сорняками																
инсектоциды	Г) для борьбы с вредными насекомыми																
дефолианты	Д) для борьбы с паразитическими червями у животного																
114	<p>Нитраты – соли...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) серной кислоты 2) азотной кислоты 3) азотистой кислоты 																

115	Основными продуцентами зеараленона являются грибы рода... 1) Fusarium 2) Aspergillus 3) Penicillium
116	Микроорганизмы порчи – это...(укажите несколько ответов) 1) плесневые грибы 2) сальмонеллы 3) дрожжи
117	Основными направления обеспечения качества и безопасности сырья являются (укажите несколько ответов): обеспечение рационального питания обеспечение качества продовольственного сырья разработка методов анализа качества пищевых продуктов внедрение интенсивных технологий
118	Губительное действие на бактерии рода Salmonella оказывает температура не менее, °C + 80 -60 -40 -80
119	Основными источниками загрязнения бактериями рода Proteus являются: овощи, фрукты яйца кондитерские изделия рыбные изделия
120	Соответствие классификации микроорганизмов по патогенности группам микроорганизмов а) санитарно-показательные А) МАФАМ, БГКП б) условно-патогенные Б) E. coli, S. aureus, Proteus в) патогенные В) Salmonella, Proteus г) микроорганизмы порчи Г) дрожжи, грибы
121	Соответствие содержания тяжелых металлов классификации пищевой продукции по ПДК а) «чистая» культура А) ниже ПДК б) условно-годная Б) выше ПДК, но не в 2 раза в) негодная В) ПДК в 2 раза выше
122	Соответствие названий видов пестицидов способам борьбы с объектами а) гербициды А) сорняки б) нематодыциды Б) круглые черви
123	Соответствие процентного соотношения путей поступления кадмия в организм человека а) с пищей А) 80 % б) через легкие из атмосферы Б) 20 %
124	Соответствие усвоения организмом человека железа различным продуктам: а) мясные продукты А) 30% б) растения Б) 10%
125	Фоновый уровень мышьяка составляет для следующих видов сырья (мг/кг): а) овощи А) 0,2 б) зерновые Б) 1,2 в) говядина В) 0,05
126	Соответствие содержания свинца в сырье (мг/кг) различным видам сырья: а) картофель А) 0,7 б) горох Б) 22

127	<p>Последовательность передачи ртутных соединений в природе</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. промышленные выбросы 2. водоемы 3. моллюски, рыбы 4. домашние животные 5. человек 						
128	<p>Антиоксиданты применяются для:</p> <ul style="list-style-type: none"> увеличения сроков хранения улучшения вкуса улучшения консистенции 						
129	<p>Окислительной порче подвержены в первую очередь</p> <ul style="list-style-type: none"> белки липиды углеводы 						
130	<p>Сорбиновая кислота подавляет рост:</p> <ul style="list-style-type: none"> плесеней молочнокислой флоры дрожжей 						
131	<p>Пектин используется в питании как:</p> <ul style="list-style-type: none"> консервант студнеобразователь ароматизатор антиоксидант 						
132	<p>Основой натуральных красителей в основном являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> животные пигменты растительные пигменты продукты микробного синтеза 						
133	<p>Соответствие антиоксидантов природе их происхождения</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">а) природные</td> <td style="width: 50%;">А) токоферол, аскорбиновая кислота</td> </tr> <tr> <td>б) синтетические</td> <td>Б) бутилокситолуол, бутилоксианизол</td> </tr> </table>	а) природные	А) токоферол, аскорбиновая кислота	б) синтетические	Б) бутилокситолуол, бутилоксианизол		
а) природные	А) токоферол, аскорбиновая кислота						
б) синтетические	Б) бутилокситолуол, бутилоксианизол						
134	<p>Соответствие групп пищевых добавок их представителям</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">а) консерванты</td> <td style="width: 50%;">А) бензойная, сорбиновая кислоты</td> </tr> <tr> <td>б) ароматизаторы</td> <td>Б) копильные препараты, эфирные масла</td> </tr> <tr> <td>в) красители</td> <td>В) кармуазин, ферментированный рис</td> </tr> </table>	а) консерванты	А) бензойная, сорбиновая кислоты	б) ароматизаторы	Б) копильные препараты, эфирные масла	в) красители	В) кармуазин, ферментированный рис
а) консерванты	А) бензойная, сорбиновая кислоты						
б) ароматизаторы	Б) копильные препараты, эфирные масла						
в) красители	В) кармуазин, ферментированный рис						
135	<p>Безопасность – это...</p> <ul style="list-style-type: none"> Полное отсутствие риска Отсутствие недопустимого риска Минимальное присутствие риска Контроль возможных рисков 						
136	<p>Персонал должен быть отстранен от работы с растительным сырьем в случае:</p> <ul style="list-style-type: none"> Наличия открытых ран, ожогов и порезов Наличия заболеваний верхних дыхательных путей Наличия заболеваний желудочно-кишечного тракта <p>Во всех вышеперечисленных случаях</p>						
137	<p>Партия растительного сырья может быть реализована после:</p> <ul style="list-style-type: none"> Завершения сбора/уборки Первичной обработки Стандартизации Упаковывания и маркирования 						
138	<p>Что такое безопасность пищевой продукции?</p> <p>показатель качества, гарантирующий отсутствие негативного влияния на живой организм;</p>						

	<p>показатель, оценивающий уровень ее соответствия строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам;</p> <p>соответствие пищевой продукции строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам, гарантирующее отсутствие вредного влияния на здоровье людей нынешнего и будущего поколения</p>
139	<p>На какие основные критерии безопасности подразделяются риски в системе ХАССП (укажите несколько ответов):</p> <ul style="list-style-type: none"> биологические химические производственные физические материальные
140	<p>В какой форме осуществляется подтверждение соответствия системы ХАССП :</p> <ul style="list-style-type: none"> Добровольной сертификации Обязательной сертификации Декларирования соответствия Нет правильного ответа
141	<p>Принципы ХАССП реализуются (укажите несколько ответов):</p> <ul style="list-style-type: none"> системой менеджмента безопасности пищевой продукции по ГОСТ Р ИСО 22000-2007 системой производственной безопасности схемой обеспечения безопасности продукции FSSC 22000
142	<p>В каком году вступил в силу Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»?</p> <ul style="list-style-type: none"> 2015 2012 2013 2010
143	<p>Какие три страны входят в Таможенный союз ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (укажите несколько ответов):</p> <ul style="list-style-type: none"> Россия Китай Беларусь Казахстан Индия Польша
144	<p>Сколько насчитывается основных критериев безопасности в системе ХАССП:</p> <ul style="list-style-type: none"> 5 7 3 9
145	<p>Какие основные этапы можно выделить при работе системы ХАССП (укажите несколько ответов):</p> <ul style="list-style-type: none"> предварительный промежуточный разработка системы разработка нормативной документации
146	<p>Какой нормативный документ устанавливает систему менеджмента безопасности пищевой продукции :</p> <ul style="list-style-type: none"> ГОСТ Р ИСО 9001 Федеральный закон No 184 ГОСТ Р 51705.1 ГОСТ Р ИСО 22000-2007
147	<p>С какого года на территории РФ был введен в действие государственный стандарт на основе принципов ХАССП :</p>

	<p>2001 2004 2006 2005</p>
148	<p>Какой Федеральный закон регулирует отношения, возникающие при разработке, принятии, применении и исполнении обязательных требований к продукции, процессам производства, хранения..</p> <p>№ 44 № 184 № 102 № 194</p>
149	<p>Федеральный закон № 184 регулирует отношения, возникающие при...(укажите несколько ответов)</p> <p>хранении продукции производстве продукции продаже продукции разработке продукции покупки продукции</p>
150	<p>Подтверждение на основе представления объективных свидетельств того, что требования, предназначенные для конкретного использования или применения, выполнены, это -...</p> <p>верификация валидация квалификация сертификация</p>
151	<p>Организация или лицо, предоставляющие продукцию/услугу, это -...</p> <p>поставщик потребитель грабитель заявитель</p>
152	<p>Критические контрольные точки в системе ХАССП это...(укажите несколько ответов)</p> <p>стадия обеспечения качества продукции стадия обеспечения безопасности пищевой продукции стадия обеспечения высокой производительности продукции</p>
153	<p>Стадия обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, на которой становится возможным осуществить мероприятия управления, цель которых заключается в устранении, предупреждении или сведении к приемлемому уровню опасностей, представляющих угрозу безопасности продовольственной продукции это....</p> <p>управление технологическим процессом управление рисками управление контрольными критическими точками</p>
154	<p>Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска</p> <p>контроль риска систематизация опасных факторов анализ риска управление рисками</p>
155	<p>Место проведения контроля за выявленным опасным фактором и (или) управления риском это -</p> <p>критическая контрольная точка статистическая точка контрольная точка</p>

156	<p>Количество критических контрольных точек на стадии входного контроля зависит от: (укажите несколько ответов)</p> <ul style="list-style-type: none"> поставщика качества закупаемого сырья и материалов вида продукции условий хранения
157	<p>ККТ должно быть сведено к минимуму. Это достигается введением на предприятии предупреждающих действий, к которым относятся, например: (укажите несколько ответов)</p> <ul style="list-style-type: none"> мероприятия по обеспечению хорошей производственной практики (GMP) соблюдение процедур технического обслуживания и ремонта оборудования поверка и калибровка средств измерения; соблюдения условия транспортирования сырья и материалов соблюдение поверки средств измерения
158	<p>В процессе производства мясных продуктов могут возникнуть риски, связанные с: (укажите несколько ответов)</p> <ul style="list-style-type: none"> особенностями технологии изготовления нарушением режимов выполнения определенных операций исправностью технологического оборудования контактом сырья и готовой продукции
159	<p>Для обеспечения гарантированной безопасности продуктов питания на перерабатывающих предприятиях промышленно развитых стран действует система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (Hazard Analysis and Critical Control Point – HACCP), которая предусматривает:</p> <ul style="list-style-type: none"> систему контроля за качеством при производстве пищевых изделий по уровню критериев риска систему контроля за качеством при производстве трансгенных пищевых изделий, полученных методами генной инженерии систему контроля за качеством при производстве пищевых изделий по микробиологической опасности отдельных ингредиентов систему контроля за качеством при производстве пищевых изделий по их потенциальной канцерогенной опасности
160	<p>Совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность для удовлетворения определенных потребностей в соответствии с назначением называется...</p> <ul style="list-style-type: none"> безопасностью пищевого сырья органолептическими показателями качества свойствами сырья и продуктов качеством пищевых продуктов
161	<p>Способность к накоплению медленно выводящихся или разлагающихся веществ, называется ...</p> <ul style="list-style-type: none"> мотивация кумуляция мутация аккумуляция
162	<p>Существующие профилактические мероприятия, направленные на устранение загрязнения производственного сырья и пищевых продуктов пестицидами, НЕ предусматривают...</p> <ul style="list-style-type: none"> информирование населения о неблагоприятном воздействии этих соединений на организм объединение усилий различных ведомств и организаций в части контроля за применением пестицидов в сельском хозяйстве объединение усилий различных ведомств и организаций в части контроля за содержанием пестицидов в продуктах питания полный запрет применения в сельском хозяйстве всех видов и составов пестицидов
163	<p>Знаки, которые ставятся на упаковку товара производителя, прошедшего специальную экспертизу, подтвердив тем самым высокое качество и экологическую безопасность своего товара – это _____ продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> экологическая маркировка сертификация

	маркировка ГМО стандартизация
164	<p>ПДК (предельно-допустимая концентрация) в продуктах питания – это... ежедневное поступление вещества, которое не оказывает негативного влияния на здоровье человека в течение всей жизни величина, рассчитываемая как произведение допустимой суточной дозы на среднюю величину массы тела установленное законом предельно-допустимое с точки зрения здоровья человека количество вредного (чужеродного) вещества, которое не вызывает заболеваний у настоящего и последующих поколений концентрации, которые при ежедневном воздействии не могут вызывать заболеваний или отклонений в состоянии здоровья в жизни настоящего и последующего поколений</p>
165	<p>Для определения критических точек необходимо осуществить: послеоперационный анализ всего производственного и технологического процесса анализ документации контроль качества готовой продукции объединение критических точек, в которых контроль осуществляется одним и тем же человеком</p>
166	<p>Характеристики или величины биологического, химического или физического характера, которые устанавливают границы между допустимыми и недопустимыми пределами конкретного объекта это - критические контрольные точки критические пределы границы допуска границы контрольной точки</p>
167	<p>Систематическое проведение серии измерений и наблюдений контрольных показателей для проверки, осуществляемое в запланированной последовательности это – анализ качество производственный контроль мониторинг</p>
168	<p>Какой нормативный документ устанавливает общие требования к системе ХАССП? - ГОСТ 50705.1 - ГОСТ Р 50705.1 - ГОСТ Р 51705.1 - ГОСТ 51705.1</p>
169	<p>Аккумуляция – это - накопление биологически активного вещества (материальная кумуляция) или вызываемых им эффектов (функциональная кумуляция) при повторных воздействиях лекарственных веществ и ядов на организм - способность к накоплению медленно выводящихся или разлагающихся веществ - это внезапные скачкообразные стойкие изменения в структуре гено типа - совокупность генов организма, которая характеризует особь</p>
170	<p>Мониторинг – это - метод исследования, характеризующийся выделением и изучением отдельных частей объектов исследования - систематическое проведение серии измерений и наблюдений контрольных показателей для проверки, осуществляемое в запланированной последовательности - это сложный комплекс процедур, требующий тщательной разработки и последующего контроля их выполнения - это совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением</p>
171	<p>ХАССП – это - концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление</p>

	<p>опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - система норм, правил и указаний в отношении производства - система образцов, эталонов, моделей, принимаемые за исходные для сопоставления с ними др. подобных объектов - концепция, не предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции
172	<p>Концепция ХАССП имеет 7...</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных задач - стандартов - основных идей - основных принципов
173	<p>Какой год был назван годом принятия Европейским союзом директивы 93/43/СЕЕ , требующую обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом генетической безопасности для последующих поколений?</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1996 г. - 1989 г. - 1990 г. - 1993 г.
174	<p>ГОСТ Р ИСО 22000-2007 устанавливает ..</p> <ul style="list-style-type: none"> - систему менеджмента безопасности пищевой продукции - систему менеджмента качества пищевой продукции - порядок идентификации продукции - основные требования к методам оптимизации показателей качества продукции как параметров объектов стандартизации
175	<p>Характеристика объекта, подвергаемая контролю – это ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролируемый признак - контрольный образец - контрольная точка - объем контроля - объект технического контроля
176	<p>Проверка соответствия объекта установленным техническим требованиям – это</p> <ul style="list-style-type: none"> - технический контроль - определение уровня дефектности - технический осмотр - испытание - контроль качества
177	<p>Определение значений характеристик продукции с указанием достоверности и (или) точности – это ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивание качества продукции - технический контроль - технический осмотр - контроль качества
178	<p>Место расположения первичного источника информации о контролируемом параметре объекта контроля – это ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - контрольная точка - контролируемый параметр - объем контроля - метод контроля - средство контроля
179	<p>К токсичным элементам относят... (укажите несколько ответов)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ртуть 2) свинец 3) марганец 4) кадмий

	5) мышьяк 6) железо						
180	В организм человека ртуть поступает с... рыболовными продуктами хлебными продуктами молочными продуктами						
181	Токсические метаболиты плесневых грибов – микотоксины токсины патулины микроорганизмы						
182	Установите соответствие сведения о микотоксинах						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Микотоксины</th> <th>Продуцент</th> <th>Природный субстрат</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1) Афлатоксин В₁ 2) Патулин</td> <td>а) <i>Aspergillus flavus</i> б) <i>Penicillium patulum</i></td> <td>А) Овощи, фрукты Б) Зерновые культуры</td> </tr> </tbody> </table>	Микотоксины	Продуцент	Природный субстрат	1) Афлатоксин В ₁ 2) Патулин	а) <i>Aspergillus flavus</i> б) <i>Penicillium patulum</i>	А) Овощи, фрукты Б) Зерновые культуры
Микотоксины	Продуцент	Природный субстрат					
1) Афлатоксин В ₁ 2) Патулин	а) <i>Aspergillus flavus</i> б) <i>Penicillium patulum</i>	А) Овощи, фрукты Б) Зерновые культуры					
183	С зерновыми продуктами, зараженными грибами <i>Fusarium</i> , связаны заболевания... (укажите несколько ответов) 1) «пьяный хлеб» 2) «антонов огонь» 3) «алиментарная токсическая алейкия»						
184	Система анализа опасностей по критическим контрольным точкам называется _____ .						
185	Нутрициология наука о _____ .						
186	Основным принципом формирования качества продовольственных товаров является _____ .						
187	Основным источником поступления олова в организм является _____ продукция.						
188	Механизм токсического действия ртути связан с взаимодействием ее с _____ .						
189	Синтетическим подсластителем является: -глюкоза +сахарин -сорбит						
190	Применение пищевых добавок в пищевой промышленности регламентируется следующим НТД: -ГОСТ -СанПиН -ОСТ						
191	Основные направления применения пищевых добавок – это... (укажите несколько ответов) увеличение выхода продукта обеспечение высоких сенсорных качеств продукта улучшение технологических свойств увеличение срока хранения продукта						
192	Эффективность действия консерванта зависит от: (укажите несколько ответов) рН среды влажности его концентрации						
193	Замутнители представляют собой _____ систему типа суспензии.						
194	Каталаза молока расщепляет _____ .						
195	Что подразумевают под сертификацией пищевой продукции? деятельность, направленную на подтверждение соответствия пищевой продукции, установленным требованиям нормативных документов по стандартизации контроль экологической чистоты пищевой продукции						

	экологическую экспертизу пищевой продукции
196	<p>Что такое пищевая ценность продукта? совокупность свойств пищевого продукта интегральный показатель, оценивающий в пищевых продуктах содержание углеводов, белков, витаминов, макро- и микронутриентов совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии</p>
197	<p>Дайте определение биологической ценности пищевого продукта. показатель качества пищевого белка показатель, оценивающий аминокислотный состав пищевого продукта показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка</p>
198	<p>Дайте определение энергетической ценности пищевого продукта. свойство пищевого продукта, определяющее его пищевую ценность показатель, оценивающий калорийность пищевого продукта, т.е. долю энергии, которая может высвободиться из макронутриентов в ходе биологического окисления показатель, оценивающий энергетическую потребность человека</p>
199	<p>Что такое идентификация пищевой продукции? процедура, позволяющая оценить уровень безопасности пищевой продукции установление соответствия характеристик пищевой продукции, указанных на маркировке, в сопроводительных документах или иных средствах информации, представленным к ней требованиям процедура, позволяющая дифференцировать пищевую продукцию на стандартную, условно пригодную и непригодную для потребления</p>
200	<p>Персонал должен быть отстранен от работы с растительным сырьем в случае: Наличия открытых ран, ожогов и порезов Наличия заболеваний верхних дыхательных путей Наличия заболеваний желудочно-кишечного тракта Во всех вышеперечисленных случаях</p>
201	<p>Композиции натуральных или идентичных натуральным биологически активных веществ, предназначенных для непосредственного приема с пищей или введения в состав пищевых продуктов с целью обогащения рациона отдельными пищевыми или биологически активными веществами и их комплексами это ... биологически активная добавка (БАД) лекарственное средство витамины таблетки</p>
202	<p>Контакт убранного/собранного сырья с почвой должен быть: Ограничен Исключен Разрешен Разрешен только во время сушки</p>
203	<p>Аудит это - ... систематический, независимый и документированный процесс получения свидетельств проверки и их объективного оценивания с целью установления степени выполнения согласованных критериев проверки возможность проследить историю применения или местонахождения того или иного объекта применение международного стандарта</p>
204	<p>ХАССП это концепция, предусматривающая: (укажите несколько ответов) систематическую идентификацию продукции качество продукции оценку и управление опасными факторами продукции управление критическими контрольными точками управление производством</p>

205	Сколько существует целей ХАССП? 5 10 7 9
206	Какие принципы не относятся к принципам ХАССП? (укажите несколько ответов) проведение анализа опасных факторов (рисков) ; определение критических контрольных точек определение лидерства руководителя определение корректирующих действий разработка процедуры верификации определение взаимовыгодных отношений с поставщиками
207	С помощью какого стандарта осуществляется управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП? ГОСТ Р ИСО 9001 ГОСТ Р 51074-2003 ГОСТ Р 51705.1-2001
208	Стандартные операционные процедуры должны быть разработаны и внедрены: В возделывание и сбор растительного сырья В первичную обработку растительного сырья В переработку сырья На всех этапах работы с сырьем, напрямую или косвенно влияющих его качество
209	Общие намерения и направление деятельности организации в области качества, официально сформулированные высшим руководством, это - ... политика в области качества цели в области качества система менеджмента качества
210	Действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия, это -... предупреждающее действие корректирующее действие утилизация управление качеством
211	Отсутствие недопустимого риска, связанного с причинением вреда жизни, здоровью человека, окружающей среде, в т.ч. растительному и животному миру, с учетом сочетания вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий: Безопасность Гармонизация Опасность Риск Безвредность
212	Процесс это -... совокупность взаимосвязанных видов деятельности, преобразующая входы в выходы совокупность взаимосвязанных видов деятельности, преобразующая выходы во входы совокупность условий окружающей среды в которых выполняется работа совокупность условий окружающей среды в которых не выполняется работа

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;

- П ВГУИТ 4.01.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости, а также методическими указаниями.

Оценка по дисциплине выставляется как среднеарифметическое из всех оценок, полученных в течение периода изучения дисциплины.

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка	Уровень освоения компетенции
ПК-10 - способностью участвовать в проведении корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшение качества					
Знать - нормативно-законодательную базу безопасности продукции, теоретические основы технологий разработки систем менеджмента безопасности пищевой продукции, системы экологического менеджмента	Тест	Результат тестирования	более 75% правильных ответов	зачтено	освоена (базовый, повышенный)
			менее 50% правильных ответов	не зачтено	не освоена (недостаточный)
	Собеседование (зачет)	На основе имеющихся знаний проводить мероприятия по безопасности продукции, и систем экологического управления предприятия	Обучающийся полно и последовательно раскрыл тему вопросов	зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Обучающийся неполно и/или непоследовательно раскрыл тему вопросов	не зачтено	не освоена (недостаточный)
Уметь - проводить анализ системы менеджмента безопасности пищевой продукции, оценку рисков и определять меры по контролю, применять международные стандарты	Защита практических занятий	Умение проводить анализ оценки риска выпуска опасной продукции, составлять техническое задание на создание системы безопасности продуктов питания	Защита по практическим занятиям соответствует теме, задание выполнено правильно в полном объеме	зачтено	освоена (базовый, повышенный)
			Защита практических занятий не соответствует теме и/или задание выполнено неправильно и/или не в полном объеме	не зачтено	не освоено (недостаточный)
Владеть - анализом потенциально опасных факторов и оценка тяжести последствий для продукции, правилами маркировки продукции	Кейс-задания	Содержание решения кейс-задания	Обучающийся разобрался в предложенной конкретной ситуации, самостоятельно решил поставленную задачу на основе полученных знаний	зачтено	освоена (повышенный)
			Обучающийся не разобрался в сложившейся ситуации, не выявил причины случившегося и не предложил вариантов решения	не зачтено	не освоено (недостаточный)