

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

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_ Василенко В.Н.

«25» \_\_\_\_\_ 05 \_\_\_\_\_ 2023

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ДИСЦИПЛИНЫ**

**Система менеджмента безопасности пищевой продукции**

(наименование в соответствии с РУП)

Специальность/профессия

**19.02.12Технология продуктов питания животного происхождения**

(шифр и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника

Техник-технолог

Разработчик

\_\_\_\_\_  
(подпись)

25.05.2023 г.

(дата)

Апалихина О.А.

(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель цикловой технологии ресторанного сервиса

(наименование ЦК, являющейся ответственной за данную специальность, профессию)

\_\_\_\_\_  
(подпись)(дата)(Ф.И.О.)

25.05.2023 г.

Еремина Т.А.

## 1. Цели и задачи дисциплины:

Целями освоения дисциплины «Система менеджмента безопасности пищевой продукции» является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Дисциплина направлена на решение задач следующих видов профессиональной деятельности:

организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья;

обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

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

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

### **уметь:**

анализировать данные о качестве и безопасности пищевых продуктов, проводить подтверждение соответствия продукции, процессов и услуг предъявляемым требованиям;

обеспечивать качество и безопасность продуктов питания из животного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностям рынка;

разрабатывать и применять методы производственного контроля и управления качеством и безопасностью продукции на предприятиях, перерабатывающих животное сырье в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности

### **знать:**

основные требования к обеспечению качества и безопасности продуктов питания из животного сырья в соответствии с нормативной документацией и потребностями рынка, технические требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции;

федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из животного сырья;

организацию производственного контроля и управления качеством и безопасностью пищевой продукции на предприятиях, перерабатывающих животное сырье в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности.

### **владеть:**

навыками оформления результатов анализа, измерений, испытаний и принятия соответствующих управленческих решений;

практическими навыками применения и разработки нормативной и технологической документации с целью обеспечения качества и безопасности продуктов питания из животного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка

основными инструментами и принципами систем менеджмента безопасности пищевой продукции, а также навыками их разработки и реализации на конкретном пищевом предприятии навыками использования принципов системы менеджмента качества и организационно-правовых основ управленческой и предпринимательской деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять эффективноискать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результаты последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные

		сообщенияознакомые или интересные профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложныхпредложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстовпрофессиональной направленности
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов из мясного сырья	<p>Умения: применятьметодикуконтроля качества сырья, вспомогательных, упаковочныхматериалов, полуфабрикатови готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки ; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> <p>Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p> <p>Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов,</p>

		<p>полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p>
ПК 2.1	<p>Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.</p>	<p>Умения: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ; порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p> <p>Знания: общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания</p>

		оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
		Практический опыт: приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешнего осмотра и по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.

### 3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина относится к вариативной части общепрофессионального цикла ОП.10 и изучается в 8 семестре 4 года обучения. Дисциплина основывается на изучении общепрофессиональных дисциплин «Метрология и стандартизация», «Техническая механика», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга».

### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		Семестр 8
Общая трудоемкость учебной дисциплины	87	87
<b>Контактная работа</b> в т.ч. аудиторные занятия:	87	87
Лекции	60	60
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	60	90
Практические занятия (ПЗ)	27	27
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	27	27
Консультации перед контрольной работой	-	-

Вид аттестации	дифференцированный зачет	дифференцированный зачет/8
----------------	--------------------------	----------------------------

**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 (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак. часы	
			в традиционной форме	в форме практической подготовки
1	Сертификация, роль в обеспечении качества и безопасности продуктов питания из животного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Терминология и этапы формирования системы менеджмента качества. Основы сертификации. Принципы менеджмента качества. Документальная основа системы менеджмента качества	-	13
2	Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Качество и безопасность продукции. Методы обеспечения качества. Модель системы менеджмента безопасности продукции. Управление качеством товаров на различных стадиях и этапах жизненного цикла продукции	-	30
3	Оценка рисков и безопасности пищевой продукции. Этапы внедрения системы HACCP	Анализ риска и возможностей. Методы оценки риска. Система менеджмента качества в различных сферах деятельности и секторах экономики. Управление безопасностью пищевых продуктов на основе принципов HACCP	-	44
4	<i>Консультации текущие</i>		-	
5	<i>Консультации перед дифференцированным зачетом</i>		-	
6	<i>Дифференцированный зачет</i>		-	

**5.2 Разделы дисциплины и виды занятий**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	Практические занятия, ак. ч	СРО, ак. ч
-------	---------------------------------	---------------	-----------------------------	------------

п		в традиционной форме	в форме практической подготовки	в традиционной форме	в форме практической подготовки	час.
1	Сертификация, роль в обеспечении качества и безопасности продуктов питания из животного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	-	10	-	3	-
2	Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	-	18	-	12	-
3	Оценка рисков и безопасности пищевой продукции. Этапы внедрения системы НАССР	-	32	-	12	-
4	<i>Консультации текущие</i>			-		
5	<i>Консультации перед дифференцированным зачетом</i>			-		
6	<i>Дифференцированный зачет</i>			-		

### 5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, час
1	Сертификация, роль в обеспечении качества и безопасности продуктов питания из животного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Терминология системы менеджмента качества. Этапы развития системного подхода управления качеством продукции.	2*
		Понятие о качестве и безопасности продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка. Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции. Деятельность ФАО и ВОЗ, комиссии Codex Alimentarius.	2*
		Сертификация. Основные термины и определения. Международные и региональные организации по сертификации. Структура системы сертификации РФ.	2*
		Правила и порядок проведения сертификации. Экологическая сертификация пищевой продукции	2*

		Принципы системы менеджмента качества (стандарты ИСО 9000). Характеристика Системы документирования СМК. Характеристика внутренней документации СМК	2*
2	Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Нормативно-правовая база обеспечения безопасности продукции	4*
		Современные системы менеджмента качества и безопасности продукции и услуг	4*
		Основные инструменты контроля качества.	2*
		Выборочный статистический контроль.	2*
		Программа «Шесть сигм» как методология обеспечения стабильности качества.	4*
		Технологии развертывания функции качества (QFD). Метод функционально-стоимостного анализа.	2*
3	Оценка рисков и безопасности пищевой продукции. Этапы внедрения системы HACCP	Содержание и природа риска. Этапы управления риском	4*
		Структурные элементы процесса риск-менеджмента	2*
		Системы менеджмента в различных направлениях деятельности и сферах деятельности.	4*
		Цели и задачи HACCP.	4*
		Приказ о создании рабочей группы по разработке системы HACCP.	2*
		Характеристики продукции и производства.	4*
		Анализ наличия ККТ в технологическом процессе.	2*
		Рабочие листы HACCP.	2*
		Внутренние проверки системы HACCP.	2*
		Ведение документации HACCP	4*
		Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции	2*

\*в форме практической подготовки

### 5.2.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудоемкость, час
1	Сертификация, роль в обеспечении качества и безопасности продуктов питания из животного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Нормативная документация.	3*
2	Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской	Анализ особенности управления качеством продукции на основе системы HACCP на примере производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	12*

	деятельности		
3	Оценка рисков и безопасности пищевой продукции. Этапы внедрения системы HACCP	Анализ особенности управления качеством продукции на основе системы HACCP на примере производства различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	6*
		Анализ особенности управления качеством продукции на основе системы HACCP на примере производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	6*

\*в форме практической подготовки

### 5.2.3 Лабораторные занятия

Не предусмотрены

### 5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

Не предусмотрены

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1.Основная литература

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования — Москва : Издательство Юрайт, 2022 <https://urait.ru/viewer/bezopasnost-pischevoy-produkcii-v-2-ch-chast-1-491883#page/1>
2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования— Москва : Издательство Юрайт, 2022 <https://urait.ru/viewer/bezopasnost-pischevoy-produkcii-v-2-ch-chast-2-491884#page/1>
- 3.Вавилин, Я. А. Менеджмент безопасности продукции : учебное пособие для среднего профессионального образования — Москва : Издательство Юрайт, 2022<https://urait.ru/viewer/menedzhment-bezopasnosti-produkcii-496580#page/1>
- 4.Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2022<https://urait.ru/viewer/tovarnyy-menedzhment-491545#page/1>

### 6.2 Учебно-методическая литература

1. Сычева, О. В. Продовольственная безопасность РФ. Теория и практика питания : учебное пособие для спо — Санкт-Петербург : Лань, 2022 <https://reader.lanbook.com/book/183235#2>
2. Сборник ГОСТ, группа 67 "ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ". Интернет ресурс <https://www.standards.ru/collection.aspx?control=40&id=1164625&catalogid=OKS-sbor>
3. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие — Санкт-Петербург : Лань, 2020 <https://e.lanbook.com/reader/book/130191/#357>
4. Пермьякова, Л. В. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции : учебное пособие — Кемерово : КемГУ, 2018 <https://reader.lanbook.com/book/107700>

5. Горбашко, Е. А. Управление качеством : учебник для среднего профессионального образования - Москва : Издательство Юрайт, 2021 <https://urait.ru/viewer/upravlenie-kachestvom-484937#page/1>

6. Управление качеством. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. А. Горбашко [и др.] — Москва : Издательство Юрайт, 2021 <https://urait.ru/viewer/upravlenie-kachestvom-praktikum-475835#page/1>

### 6.3 Периодические издания

Контроль качества продукции

Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий

Экономическая безопасность предприятия

Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы

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

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	<a href="http://www.edu.ru/index.php">http://www.edu.ru/index.php</a>
Научная электронная библиотека	<a href="http://www.elibrary.ru/defaulttx.asp?">http://www.elibrary.ru/defaulttx.asp?</a>
Федеральная университетская компьютерная сеть России	<a href="http://www.runnet.ru/">http://www.runnet.ru/</a>
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	<a href="http://www.window.edu.ru/">http://www.window.edu.ru/</a>
Электронная библиотека ВГУИТ	<a href="http://biblos.vsu.ru/megapro/web">http://biblos.vsu.ru/megapro/web</a>
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	<a href="http://minobrnauki.gov.ru">http://minobrnauki.gov.ru</a>
Портал открытого on-line образования	<a href="http://npoed.ru">http://npoed.ru</a>
Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Система федеральных образовательных порталов	<a href="http://www.ict.edu.ru/">http://www.ict.edu.ru/</a>
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	<a href="http://education.vsu.ru">http://education.vsu.ru</a>
ЭБС издательства «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
ЭБС «ЮРАЙТ»	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>

### 6.5 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», «Интернет-экзамен».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение— н-р, ОС Windows, ОС ALTLinux.

## 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 во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>

При чтении лекций, проведении практических занятий и контроле знаний обучающихся по дисциплине используется:

Кабинет «Менеджмента» (ауд. 19а)	Мультимедиа проектор SANYOPLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; Ноутбук ASUS K 73 E15-2410 M CPU\4096\500\DVD-RW\Intel(R) HDGraphics 3000– 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Рабочие места по количеству обучающихся; Рабочее место преподавателя
----------------------------------	--

#### Аудитория для самостоятельной работы студентов:

Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)	Локальная сеть, коммутатор D-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: Intel Core i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HPLaser jet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scanjet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; Ноутбук ASUS K 73 E I5-2410 M CPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HD Graphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели.	ALT Образование LibreOffice	Linux 9 +
---	--	-----------------------------------	--------------

Дополнительно самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	---	---

Для текущего контроля процесса обучения дисциплины используется рейтинговая система на сайте [www.vsu.ru](http://www.vsu.ru).

### 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 и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и практического опыта.

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

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

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### «СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, не обходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результаты и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум,</p>

		<p>относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ПК 1.1</p>	<p>Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов из мясного сырья</p>	<p>Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> <p>Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятии отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p> <p>Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин</p>

		<p>несоответствия нормам; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p>
<p>ПК 2.1</p>	<p>Организовывать входной контроль качества безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.</p>	<p>Умения: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p> <p>Знания: общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p> <p>Практический опыт: приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных</p>

		<p>операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры в процессе охлаждения; проверка внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>
--	--	---

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

**уметь:**

анализировать данные о качестве и безопасности пищевых продуктов, проводить подтверждение соответствия продукции, процессов и услуг предъявляемым требованиям;

обеспечивать качество и безопасность продуктов питания из животного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностям рынка;

разрабатывать и применять методы производственного контроля и управления качеством и безопасностью продукции на предприятиях, перерабатывающих животное сырье в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности

**знать:**

основные требования к обеспечению качества и безопасности продуктов питания из животного сырья в соответствии с нормативной документацией и потребностями рынка, технические требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции;

федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из животного сырья;

организацию производственного контроля и управления качеством и безопасностью пищевой продукции на предприятиях, перерабатывающих животное сырье в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности.

**владеть:**

навыками оформления результатов анализа, измерений, испытаний и принятия соответствующих управленческих решений;

практическими навыками применения и разработки нормативной и технологической документации с целью обеспечения качества и безопасности продуктов питания из животного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка

основными инструментами и принципами систем менеджмента безопасности пищевой продукции, а также навыками их разработки и реализации на конкретном пищевом предприятии

навыками использования принципов системы менеджмента качества и организационно-правовых основ управленческой и предпринимательской деятельности

**Содержание разделов дисциплины.**

Сертификация, роль в обеспечении качества и безопасности продуктов питания из животного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.

Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности

Оценка рисков и безопасности пищевой продукции. Этапы внедрения системы HACCP.

## **Оценочные материалы**

Для промежуточной аттестации  
по дисциплине

**Система менеджмента безопасности пищевой продукции**

## 1 Перечень компетенций с указанием этапа их формирования

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, не обходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результаты и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>

		<p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ПК 1.1	<p>Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов из мясного сырья</p>	<p>Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> <p>Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p> <p>Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных</p>

		показателей производства; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
ПК 2.1	<p>Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.</p>	<p>Умения: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p> <p>Знания: общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p> <p>Практический опыт: приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии</p>

		<p>требованиями технической документации; контроль температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовка рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешнего осмотра или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>
--	--	---

## 2. Паспорт оценочных средств по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные материалы		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Сертификация, роль в обеспечении качества и безопасности продуктов питания из животного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ОК 01 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1	Банк тестовых заданий	1-25	Компьютерное тестирование (процентная шкала)
			Реферат	81-91	Проверка преподавателем (уровневая шкала)
2	Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	ОК 01 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1	Банк тестовых заданий	26-50	Компьютерное тестирование (процентная шкала)
			Реферат	92-100	Проверка преподавателем (уровневая шкала)
3	Оценка рисков и безопасности пищевой продукции. Этапы внедрения системы НАССР	ОК 01 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1	Банк тестовых заданий	51-80	Компьютерное тестирование (процентная шкала)
			Реферат	101-110	Проверка преподавателем (уровневая шкала)

## 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 дифференцированного зачета.

### 3.1 Банк тестовых заданий

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной детальности применительно к различным контекстам;

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов из мясного сырья

ПК 2.6 Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества молочной продукции

1	<p>ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- это национальный стандарт</li> <li>- это международный стандарт</li> <li>- это перевод международного стандарта, разработанного ISO</li> </ul>
2	<p>Измерения, при которых искомое значение находят на основании известной зависимости между искомой величиной и величинами, определяемыми прямыми измерениями (например, определение плотности твердого тела по результатам измерений объема и массы).—это</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Совместные измерения</li> <li>- Косвенные измерения</li> <li>- Совокупные измерения</li> <li>- Прямые измерения</li> </ul>
3	<p></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- это знак соответствия при добровольной сертификации</li> <li>- это знак обращения на рынке при обязательной сертификации</li> <li>- это знак соответствия при экосертификации</li> </ul>
4	<p>Мониторинг—это</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия</li> <li>- действия, обеспечивающие применение самой современной информации</li> <li>- осуществление запланированной последовательности наблюдений или измерений для оценки итогов, что мероприятия по управлению обеспечивают получение ожидаемого эффекта</li> </ul>
5	<p>Критическая контрольная точка это</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором важно осуществить мероприятие по управлению с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции</li> <li>- критерий, позволяющий отделить приемлемость от неприемлемости, устанавливается для того, чтобы оп-</li> </ul>
6	<p>ределить, остается ли объект под контролем</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внутренний процесс управления качеством, обеспечивающий согласие с правилами, стандартами или спецификацией</li> </ul>
7	<p>Фильтрация воздуха, контактирующего с продукцией, должна осуществляться</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- настолько близко, насколько это практически возможно</li> <li>- настолько далеко, насколько это практически возможно</li> <li>- расстояние не имеет значения</li> </ul>
8	<p>Что является наиболее частым источником пищевых инфекций и отравлений?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Химикаты</li> <li>- Грызуны</li> <li>- Яды</li> <li>- Микробы</li> </ul>

9	<p>ISO—:это</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- международная организация труда</li> <li>- международная организация по стандартизации</li> <li>- Всемирная организация интеллектуальной собственности</li> </ul>
10	<p>СМБПП—:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- системы международной безопасности пищевой продукции</li> <li>- системы менеджмента безопасности пищевой продукции</li> <li>- системы мировой безопасности пищевого производства</li> </ul>
11	<p>Какой из перечисленных документов имеет статус закона</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ</li> <li>- технический регламент</li> <li>- СанПиН</li> </ul>
12	<p>Измерения, при которых искомое значение величины находят путем решения системы уравнений, составляемых по результатам нескольких прямых измерений какой-либо величины в различных сочетаниях.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Косвенные измерения</li> <li>- Совместные измерения</li> <li>- Совокупные измерения</li> <li>- Прямые измерения</li> </ul>
13	 <ul style="list-style-type: none"> <li>- это знак соответствия при экосертификации</li> <li>- это знак обращения на рынке при обязательной сертификации</li> <li>- это знак соответствия при добровольной сертификации</li> </ul>
14	<p>Организация должна разработать и провести эффективные мероприятия по обмену информацией с персоналом по вопросам обеспечения безопасности пищевой продукции. Это</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внутренний обмен информацией</li> <li>- внешний обмен информацией</li> <li>- международный обмен информацией</li> </ul>
15	<p>Подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров, осуществляемого соответствующей организацией- это</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сертификация</li> <li>- стандартизация</li> <li>- метрология</li> <li>- квалиметрия</li> </ul>
16	 <ul style="list-style-type: none"> <li>- это знак соответствия при добровольной сертификации</li> <li>- это знак обращения на рынке при обязательной сертификации</li> <li>- это знак соответствия при экосертификации</li> </ul>
17	<p>Что необходимо сделать после каждой партии производства</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Провести мойку и дезинфекцию</li> <li>- Все вымыть</li> <li>- Провести дезинфекцию</li> </ul>
18	<p>ISO 22000—2005:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Международный стандарт «Системы менеджмента в области безопасности продовольствия и пищевой продукции. Требования для любых организаций в цепи поставок»</li> <li>- Международный стандарт «Системы менеджмента качества. Требования»</li> <li>- Международный стандарт «Общие принципы и основные требования для системного проектирования и внедрения»</li> </ul>

19	<p>ГОСТ Р 1.10-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Правила стандартизации и рекомендации по стандартизации. Порядок разработки, утверждения, изменения, пересмотра и отмены</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- это терминологический стандарт</li> <li>- это стандарт на методы контроля</li> <li>- это основополагающий стандарт</li> </ul>
20	<p>Измерения двух или нескольких неоднородных величин, производимые одновременно для определения зависимости между ними.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Косвенные измерения</li> <li>- Совместные измерения</li> <li>- Совокупные измерения</li> <li>- Прямые измерения</li> </ul>
21	<p>Организация должна разработать и провести эффективные мероприятия по обмену информацией с поставщиками и подрядчиками; с клиентами и потребителями..... Это</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внутренний обмен информацией</li> <li>- внешний обмен информацией</li> <li>- международный обмен информацией</li> </ul>
22	<p>Отметьте опасный диапазон хранения пищевых продуктов</p> <p>Ниже +5 От +4 до +64 От -4 до +35 Выше 60</p>
23	<p>ГОСТ 10417-88 Бобы кормовые. Требования при заготовках и поставках</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- это терминологический стандарт</li> <li>- это стандарт на методы контроля</li> <li>- это стандарт на продукцию</li> <li>- это стандарт на процессы</li> <li>- это основополагающий стандарт</li> </ul>
24	<p>Непосредственное сравнение физической величины с ее мерой (например: измерение длины или нейкой) - это</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Косвенные измерения</li> <li>- Совместные измерения</li> <li>- Прямые измерения</li> <li>- Совокупные измерения</li> </ul>
25	<p></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- это знак соответствия при добровольной сертификации</li> <li>- это знак обращения на рынке при обязательной сертификации</li> <li>- это знак соответствия при эко-сертификации</li> </ul>
26	<p>Действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия -</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>это коррекция</li> <li>мониторинг</li> <li>актуализация</li> <li>валидация</li> </ul>
27	<p>Каким стандартом следует воспользоваться при внедрении системы ХАССП на предприятии</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»</li> <li>- ГОСТ Р 1.10-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Правила стандартизации и рекомендации по стандартизации. Порядок разработки, утверждения, изменения, пересмотра и отмены</li> <li>- ГОСТ Р ИСО 14041-2000. Управление окружающей средой. Оценка жизненного цикла. Определение цели, области исследования и инвентаризационный анализ</li> </ul>
28	<p>Следы соды кальцинированной на оборудовании -</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>это Физический опасный фактор</li> <li>Химический опасный фактор</li> <li>Микробиологический опасный фактор</li> </ul>

29	Тяжесть последствий от реализации опасного фактора может диагностироваться как заболевание. Возможна необходимость медикаментозного лечения в течение нескольких дней. Это степень: легкая средняя тяжелая критическая
30	Каким стандартом следует воспользоваться при внедрении системы ХАССП на предприятии - ISO 9001:2008 Системы менеджмента качества. Требования. - ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» - ГОСТ Р 1.0-92 – Государственная система стандартизации Российской Федерации. Основные положения.
31	Ароматизаторы, красители, разрыхлители, сверхнормы-это Физический опасный фактор Химический опасный фактор Микробиологический опасный фактор
32	Тяжесть последствий от реализации опасного фактора- наносится серьезный ущерб здоровью. Потеря работоспособности на длительный период времени. Может привести к легкой степени инвалидности. Это степень: легкая средняя тяжелая критическая
33	Критические контрольные точки, определенные для продукта на одной производственной линии и критические контрольные точки для такого же продукта на другой производственной линии: - неотличаются - равны - отличаются
34	Каким стандартом следует воспользоваться при внедрении системы ХАССП на предприятии - ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги торговли. Общие требования» - ГОСТ ИСО 9001-2011 Системы менеджмента качества. Требования. - ISO 22000-2005 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»
35	Электрические лампы – это источники физических опасных факторов химических опасных факторов микробиологических опасных факторов
36	Тяжесть последствий от реализации опасного фактора- приводит к смертельному (летальному) исходу или инвалидности I группы. Это степень: легкая средняя тяжелая критическая
37	Каким стандартом следует воспользоваться при внедрении системы ХАССП на предприятии ГОСТ Р ИСО 15489-1-2007 СИБИБД Управление документами. Общие требования. ГОСТ Р 54762-2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции» ГОСТ Р 1.5-9. Общие требования к построению, изложению, оформлению и содержанию стандартов
38	Гексахлорциклопексан, сверхПДК- это Физический опасный фактор Химический опасный фактор Микробиологический опасный фактор

39	БГКП сверх ПДК —это Физическийопасныйфак тор Химическийопасныйфак тор Микробиологическийопасныйфактор
40	Тяжесть последствий отреализации опасного фактора-практически неприводит к последствиям. Наблюдается общее легкое недомогание. Для взрослого человека потеря работоспособности отсутствует. Этостепень: легкая средняя тяжелая критическая
<b>Б(выборнесколькихправильныхответов)</b>	
41	ИсходнаяинформациядляразработкисистемыХАССП:Информацияопроизводств включает: блок-схема производства, оборудование, нормативныедокументынасырье, показатели безопасности, участки, гдепроизводится переработка, добавление ингредиентов
42	Привестипримерыхарактерныхопасныхфакторовдлякондитерскогопроизвод ства: пищевые добавки, микробиологическаязагрязненност ь, формалин, осадок (муть)
43	Привести названия ТРТС, касающиеся обеспечения безопасности производства пищевой прод укции «Обезопасности пищевой продукции», «Обезопасности упаковки» «Обезопасности персонала» «Обезопасности населения»
44	Координатор рабочей группы ХАССП обеспечивает выполнение согласованног оплана решает конфликтные ситуации обеспечивает ведение документации осуществляет регистрацию членов группы на заседаниях
45	Выберите примеры характерных опасных факторов для хлебопекарного пр оизводства: Плесень Пищевые добавки Формалин Дрожжи
46	Технический секретарь рабочей группы ХАССП обеспечивает выполнение согласованног оплана решает конфликтные ситуации обеспечивает ведение документации осуществляет регистрацию членов группы на заседаниях
47	Характерные опасные факторы для пивоваренного производс тва Нитрозамины Пищевые добавки Формалин Дрожжи
48	Характерные опасные факторы для пивоваренного производс тва Нитрозамины Пищевые доба

	вки Формалин Осадок(муть)
<b>В(соответствие)</b>	
49	- Объекты стандартизации - Область стандартизации Строительство Услуги Сырье и природно-тепловые Пищевая промышленность Гостиничная индустрия Процессы
50	Средства измерений: - Рабочие - Эталоны первичные, производственные, полевые, специализированные, эталоны —копии, лабораторные, эталоны – свидетели.
51	-Опасность -Риск постороннее вещество, материал; характеристика, учитывающая вероятность реализации и тяжесть последствий - Коррекция - Корректирующее действие устранение причины несоответствия устранение несоответствия
<b>Г(открытого типа)</b>	
52	Подтверждение соответствия объектов на территории Российской Федерации может носить обязательный или _____ характер
53	Перекрестное загрязнение может быть микробиологическим, _____,
54	Метрология состоит из следующих разделов: Теоретическая, _____, прикладная
55	С целью сокращения количества критических контрольных точек, без ущерба для обеспечения безопасности, к ним не следует относить _____.
56	Объектами сертификации являются: продукция; работы(услуги); _____, персонал.
57	Трубы и каналы должны быть подающимися очистке, дренируемыми, не должны иметь _____
58	Устройства, используемые для мониторинга и управления рисками, связанными с безопасностью пищевой продукции: сита, фильтры, _____
59	В национальной системе стандартизации РФ приняты следующие разновидности документов _____, ГОСТ, ТУ, СанПиН, СНИП
60	Важнейшим условием проведения измерений является то, что результаты измерений одинаковых величин, полученные в разных местах с помощью различных измерительных средств, должны быть _____ на уровне требуемой точности, для этого необходим высокий уровень метрологического обеспечения.
61	Система менеджмента безопасности пищевой продукции включает в себя следующие ключевые элементы, позволяющие обеспечить безопасность пищевой продукции во всей цепи ее создания вплоть до та и иконеч-

62	ногоупотребленияпищевойпродукциивпищу: -интерактивныйобменинформацией; –менеджментресурсов; - программыпредварительныхобязательныхмероприятий; - _____.
63	Оборудованиедолжнобыть изготовленоизматериалов,совместимыхсобрабатываемойпродукцией, атакже с _____ и _____ средствами.
64	Различаютмеждународную,региональнуюи _____ стандартизацию
65	Осветительнаяарматурадолжнаиметь _____, гарантирующую,чтовслучаеразрушенияпро- дук- ция илиоборудованиенебудутзагрязнены.
66	Поверхности, _____ контактирующиес продукцией, _____ должны быть непроницаемыми, недолжны иметь _____
67	Закон«Отехническомрегулировании»предусматриваетзаменудесятковтысячГОСТ,СанПиН, СНиПнесколькимисотнями _____.
68	ВнациональнойсистеместандартизацииРФпринятыследующиеразновидностидокументов:те- хнический регламент, ГОСТ, _____.
69	Декларацияосоответствии- документ,удостоверяющийсоответствиевыпускаемойвобращениепродукции требованиям _____.
70	Система менеджмента безопасности пищевой продукции включает в себя следующие ключевые _____ элементы, _____ позволяющиеобеспечить безопасностьпищевойпродукциивсейцепиеесозданиявплоть достадииконеч- ного употребления пищевой продукции в пищу: -интерактивныйобменинформацией; .-менеджментресурсов; - _____; - ХАССП
71	Дляпредотвращенияфизическогозагрязненияследуетизбегатьприменениявоборудованииэл- ементов,вы- полненныхиз _____ и _____.Допускаютсязастежки- молнииилизастежкина кнопках.
72	Спецодежда недолжна иметь _____ и _____.Допускаютсязастежки- молнииилизастежкина кнопках.
73	Одиниз7принциповсистемы ХАССП: Определение _____ впроизводстведляустранения(минимизации)рискаиливозможности его появления.
74	КоординаторрабочейгруппыХАССП: -обеспечиваетвыполнениесогласованногоплана; _____ _____.
75	ИсходнаяинформациядляразработкисистемыХАССП: Характеристикасырьядляпроизводствапищевыхпродуктовдолжнавключатьследующиеесо- ставляющие: _____ _____.
76	ИсходнаяинформациядляразработкисистемыХАССП: Информация о производстве включает: _____ _____.
77	Привести2названияГРТС,касающиесяобеспечениябезопасностипроизводствапищевойп- родукции _____.
78	Одиниз7принциповсистемы ХАССП: Разработка _____, позволяющаяобеспечитьконтролькритическихко- нтрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений ТехническийсекретарьрабочейгруппыХАССПвыполняетследующийфункции: - организациязаседанийгруппы; - регистрациячленовгруппыназаседаниях;

79	Исходная информация для разработки системы ХАССП: Характеристика ингредиентов и материалов, входящих в контакт с пищевой продукцией, должна включать следующие составляющие: _____
80	Исходная информация для разработки системы ХАССП: На технологических схемах, планах или в приложениях к ним должны быть приведены следующие сведения: _____
<b>Темы рефератов</b>	
81	Деятельность ФАО и ВОЗ, комиссии Codex Alimentarius в деле обеспечения безопасности пищевой продукции.
82	Повышение качества и безопасности продукции в современных условиях.
83	Сущность стандартизации. Нормативные документы по стандартизации.
84	Объекты стандартизации, виды стандартов.
85	Отечественные и международные организации по стандартизации и контролю качества продукции.
86	Порядок разработки стандартов, обозначение и срок действия стандартов.
87	Деятельность метрологической службы. Средства и методы измерений
88	Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России.
89	Основные термины и определения системы сертификации.
90	Международные и региональные организации по сертификации.
91	Структура системы сертификации РФ.
92	Правила и порядок проведения сертификации.
93	Экологическая сертификация пищевой продукции.
94	Стандарты ISO 22000-2005, ГОСТ Р 51705.1-2001, ГОСТ Р ИСО 22000-2007
95	Сертификация по FSSC. Стандарты PAC 220/PAC 223.
96	ГОСТ 54762–2011/ISO/TS 220002-1:2009 Программы предварительных требований по безопасности ПП
97	Международные стандарты BCR, IFS.
98	Программы предварительных условий и их роль
99	Конструкция и планировка зданий
100	Планировка помещений и рабочих зон
101	Деятельность ФАО и ВОЗ, комиссии Codex Alimentarius в деле обеспечения безопасности пищевой продукции.
102	Повышение качества и безопасности продукции в современных условиях.
103	Сущность стандартизации. Нормативные документы по стандартизации.
104	Объекты стандартизации, виды стандартов.
105	Отечественные и международные организации по стандартизации и контролю качества продукции.
106	Системы обеспечения – воздух, вода, электроэнергия
107	Удаление отходов
108	Пригодность, очистка и техническое обслуживание организма
109	Управление закупками материалов

110

Меры предотвращения перекрестного загрязнения

#### **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 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

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

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной детальности применительно к различным контекстам;            ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;            ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;            ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции  <b>ПК 2.6 Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества молочной продукции</b></p>					
<b>Знает</b>	основные требования к обеспечению качества и безопасности продуктов питания из животного сырья в соответствии с нормативной документацией и потребностями рынка, технические требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции; федеральные законы и нормативные документы в области	результаты тестирования	Обучающимся даны правильные ответы менее чем на 59,99 % всех тестовых вопросов	Неудовлетворительно	Не освоена / недостаточный
			Обучающимся даны правильные ответы на 60-74,99% всех тестовых вопросов	Удовлетворительно	Освоена / базовый
			Обучающимся даны правильные ответы на 75-84,99% всех тестовых вопросов	Хорошо	Освоена / повышенный
			Обучающимся даны правильные ответы на 85-100% всех тестовых вопросов	Отлично	Освоена / повышенный
		реферат	Обучающийся обладает частичными и разрозненными знаниями, только некоторые из которых может связывать между собой	Неудовлетворительно	Не освоена / недостаточный
			Обучающийся обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Удовлетворительно	Освоена / базовый
			Обучающийся обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Хорошо	Освоена / повышенный

	<p>производства продуктов питания из животного сырья; организацию производственного контроля и управления качеством и безопасностью пищевой продукции на предприятиях, перерабатывающих животное сырье в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка; принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности.</p>		<p>Обучающийся обладает системным взглядом на изучаемый объект</p>	<p>Отлично</p>	<p>Освоена / повышенный</p>
<p><b>Умеет</b></p>	<p>анализировать данные о качестве и безопасности пищевых продуктов, проводить подтверждение соответствия продукции, процессов и услуг предъявляемым требованиям; обеспечить качество и</p>	<p>реферат</p>	<p>Обучающийся обладает частичными и разрозненными знаниями, только некоторые из которых может связывать между собой</p>	<p>Неудовлетворительно</p>	<p>Не освоена / недостаточный</p>
			<p>Обучающийся обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект</p>	<p>Удовлетворительно</p>	<p>Освоена / базовый</p>
			<p>Обучающийся обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект</p>	<p>Хорошо</p>	<p>Освоена / повышенный</p>
			<p>Обучающийся обладает системным взглядом на изучаемый объект</p>	<p>Отлично</p>	<p>Освоена / повышенный</p>

	<p>безопасность продуктов питания из животного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностям рынка;разрабатывать и применять методы производственного контроля и управления качеством и безопасностью продукции на предприятиях, перерабатывающих животное сырье в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности</p>				
<p><b>иметь практический опыт</b></p>	<p>навыками оформления результатов анализа,измерений, испытаний и принятия</p>	<p>реферат</p>	<p>обучающийся не может (не умеет) записать алгоритм выполнения работы, не может выбрать методику для проведения расчетов, не представляет результаты работы в виде аналитического отчета; не демонстрирует навыки, предусмотренные</p>	<p>Неудовлетворительно</p>	<p>Не освоена / недостаточный</p>

<p>соответствующих управленческих решений; практическим и навыками применения и разработки нормативной и технологической документации с целью обеспечения качества и безопасности продуктов питания из животного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</p>	<p>планируемыми результатами обучения</p>		
	<p>запись алгоритма решения задания у обучающегося вызывает затруднения (алгоритм решения записан с ошибками), представляет результаты работы в виде аналитического отчета, в котором допускает неверное оформление; демонстрирует минимальный набор навыков, предусмотренных планируемыми результатами обучения</p>	<p>Удовлетворительно</p>	<p>Освоена / базовый</p>
	<p>обучающийся решает задания, используя верный алгоритм решения, при решении допускает незначительные ошибки, представляет результаты работы в виде правильно оформленного аналитического отчета; демонстрирует навыки, предусмотренные планируемыми результатами обучения</p>	<p>Хорошо</p>	<p>Освоена / повышенный</p>
	<p>обучающийся решает задания, используя верный алгоритм решения, при решении не допускает ошибок, представляет результаты работы в виде правильно оформленного аналитического отчета; демонстрирует навыки, предусмотренные планируемыми результатами обучения</p>	<p>Отлично</p>	<p>Освоена / повышенный</p>