


**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»**

**КАФЕДРА: «Технологии продуктов питания и бродильных
производств»**

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
«29» 05 2022 г., протокол № 8

И. о. заведующий кафедрой
 Б.А. Джамалдинова

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«МЕНЕДЖМЕНТ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»**

Направление подготовки

19.03.02–Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)

**«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
«Технология бродильных производств и виноделие»**

Квалификация

Бакалавр

Составитель  Б.А. Джамалдинова

Грозный-2022

Грозный-2021

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«МЕНЕДЖМЕНТ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Введение. Классификация и номенклатура показателей качества	ОПК-4 ПК-1	Вопросы к зачету, темы рефератов и самостоятельного изучения, тестовые задания
2	Разработка, внедрение и обращение нормативных документов. Нормативные документы по стандартизации	ОПК-5 ПК-1	Вопросы к зачету, темы рефератов и самостоятельного изучения, тестовые задания
3	Государственная система обеспечения единства измерений. Деятельность метрологической службы	ОПК-5 ПК-1	Вопросы к зачету, темы рефератов и самостоятельного изучения, тестовые задания
4	Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России	ОПК-4,5 ПК-1,2	Вопросы к зачету, темы рефератов и самостоятельного изучения, тестовые задания
5	Роль сертификации в гарантировании безопасности пищевых продуктов	ОПК-4 ПК-1	Вопросы к зачету, темы рефератов и самостоятельного изучения, тестовые задания
6	Международные и региональные организации по сертификации	ОПК-4 ПК-2	Вопросы к зачету, темы рефератов и самостоятельного изучения, тестовые задания
7	Оценка рисков и безопасности пищевой продукции	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к зачету, темы рефератов и самостоятельного изучения, тестовые задания
8	Организация разработки и внедрения системы прослеживаемости на пищевом предприятии	ОПК-4 ПК-2	Вопросы к зачету, темы рефератов и самостоятельного изучения, тестовые задания
9	Международная система менеджмента качества ИСО 9001:2015: характеристика, основные принципы системы ИСО 9001:2015	ОПК-4,5 ПК-1	Вопросы к зачету, темы рефератов и самостоятельного изучения, тестовые задания
10	Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции	ОПК-5 ПК-1	Вопросы к зачету, темы рефератов и самостоятельного изучения, тестовые задания

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы рефератов
3	Зачет	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к зачету

Оценочные средства

Фонд тестовых заданий

Вариант 1.

1. Международный стандарт управления качеством

- A. серия стандартов ISO 9000
- B. серия стандартов ISO 22000
- C. серия стандартов ISO 2000
- D. серия стандартов ISO 8000

2. Сколько уровней документации определяет СМК:

- A. Один
- B. Два
- C. Три
- D. Четыре

3. Ряд взаимосвязанных или взаимодействующих видов деятельности, преобразующих входные данные в выходные данные это:

- A. Аудит
- B. Процесс
- C. Контроль
- D. Система менеджмента

4. Процедура это:

- A. действие третьей стороны, доказывающие, что продукция, процесс или услуга прошли процесс идентификации
- B. определенный способ выполнения деятельности или процесса
- C. инструкция для определенного работника
- D. все указанное верно

5. Кем или в каком документе было сформулировано такое определение? Качество - степень, в которой совокупность присущих характеристик выполняет требования или ожидания.

- A. Аристотелем
- B. Гегелем
- C. ISO 9001-2001
- D. В Федеральном законе «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

6. Риски для определения критических точек контроля могут быть:

- A. Биологические, физические, санитарные
- B. Биологические, физические, химические
- C. Химические, физические, личностные
- D. Санитарные, нормативные

7. Процесс верификации это

- A. Подтверждение качества продукции
- B. Подтверждение безопасности продукции
- C. Подтверждение путем предоставления объективных доказательств того, что установленные требования приняты
- D. Подтверждение путем предоставления объективных доказательств того, что установленные требования не приняты

8. К обязательным процедурам не относится:

- A. Управление документами
- B. Управление оборудованием для мониторинга
- C. Управление несоответствующей продукцией
- D. Управление персоналом

9. Критическая контрольная точка (ККТ)

- A. Запись контролирующего оборудования
- B. Место проведения анализа
- C. Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.
- D. Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

10. Критический предел

- A. Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
- B. Проведение запланированных наблюдений или измерений
- C. Процедура установления качественных показателей
- D. Показатели системы мониторинга

11. В число корректирующих действий не входят:

- A. Определение местонахождения продукта, не соответствующего требованиям
- B. Восстановление контроля над КТК
- C. Определение новых границ КП
- D. Исправление причины несоответствия для предотвращения повторения нарушения (поверка средств измерений, наладка оборудования и т. п.).

12. Технологическая схема процесса должна демонстрировать информацию о:

- A. Последовательности и взаимодействии всех этапов производственного процесса

- В. Оборудовании, задействованном в процессе производства
- С. Этапах производства, на которых сырье, п/ф и вспомогательные материалы включаются в процесс
- Д. Ответственных за проведение процессов

13. С какого процесса жизненного цикла качество начинает реально воплощаться в продукцию?

- А. производство;
- В. проектирование
- С. подготовка производства
- Д. закупка сырья и материалов

14. Подтверждение на основе представления объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены это:

- А. валидация процесса
- В. идентификация процесса
- С. верификация процесса
- Д. все указанное верно

Критерии оценки: (в рамках текущей аттестации):

-оценка «отлично» (16-20 баллов) выставляется, если студентом даны правильные ответы на тесты в пределах 81-100%;

-оценка «хорошо» (11-15 баллов) выставляется, если студентом даны правильные ответы на тесты в пределах 61-80 %

-оценка «удовлетворительно» (6-10 баллов) выставляется, если студентом даны правильные ответы на тесты в пределах 41-60%.

-оценка «удовлетворительно» (1-5 баллов) выставляется, если студентом даны правильные ответы на тесты в пределах 21-40 %.

оценка «неудовлетворительно» (0 баллов) выставляется, если студентом даны правильные ответы на тесты меньше 20 % .

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Проблемы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
2. Проблемы адаптации и внедрения концепции ХАССП на предприятиях пищевой промышленности.
3. Проблемы реализации стандартов ИСО серии 22000 на предприятиях пищевой промышленности.
4. Концепция ХАССП – важнейший метод решения проблемы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
5. Проблемы привлечения GMP в технологические процессы выработки пищевой продукции.
6. Развитие систем менеджмента качества.
7. Отраслевые особенности применения стандартов серии ИСО.
8. История развития принципов менеджмента качества за рубежом и в России.
9. Передовые методологии современных систем качества.
10. Эффективность и результативность систем менеджмента качества.
11. Европейский рынок и международные стандарты.
12. Законодательство ЕС в области безопасности пищевой и сельскохозяйственной продукции.
13. Система прослеживаемости как гарант безопасности пищевых продуктов.
14. Принципы и методы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.
15. Концепции Э.Деминга, Дж. Джурана, Ф. Кросби, К Исикавы, А.Фейгенбаума, Г. Тагучи, Т. Сейфи в современных СМК.

Критерии оценки

-15 баллов выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями оформления реферата; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в полном объёме представлены список использованной литературы и ссылки на использованную литературу в тексте реферата; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала.

-12 баллов выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлены список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; корректно оформлены и в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала.

-9 баллов выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в целом реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; в целом реферат имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть единичные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала.

-6 баллов выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть погрешности в техническом оформлении; в целом реферат имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть частые орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом реферат представляет собой достаточно самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала .

-3 балла выставляется студенту, если в целом содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены и не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть регулярные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала.

-0 баллов выставляется студенту, если содержание реферата не соответствует заявленной в названии тематике или в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; не в полном объеме представлен список использованной литературы, есть ошибки в его оформлении; отсутствуют или некорректно оформлены и не в полном объеме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть многочисленные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала, текст реферата представляет собой непереработанный текст другого автора.

**«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»**

Институт Нефти и газа

Кафедра Технологии продуктов питания и броидильных производств

**Вопросы к зачету по дисциплине
«МЕНЕДЖМЕНТ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»**

1. Понятие о качестве и безопасности пищевой продукции.
2. Классификация и номенклатура показателей качества.
3. Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции.
4. Риски и угрозы обеспечения продовольственной безопасности РФ.
5. Международные и региональные организации по сертификации.
6. Оценка рисков и безопасности пищевой продукции.
7. Роль сертификации. Основы термины.
8. Семь инструментов управления качеством и их содержание.
9. Критерии оценки, используемые в Европейской премии по качеству.
10. Основные методы оценки результативности и эффективности систем менеджмента качества, их достоинства и недостатки.
11. Основные законы определяющие законодательно-правовое обеспечение качества.
12. Объекты, цели, задачи, принципы и функции стандартизации.
13. Документы по стандартизации. Законодательная и нормативная база по стандартизации.
14. Государственная система стандартизации РФ. Общая характеристика системы.
15. Органы и службы по стандартизации.
16. Применение международных стандартов, норм и правил.
17. Международные организации по стандартизации.
18. Методы стандартизации.
19. Национальный стандарт. Правила разработки и утверждения.
20. Стандарты организаций. Порядок разработки и утверждения.
21. Общая характеристика стандартов разных видов.
22. Единая система классификации и кодирования технико-экономической и социальной информации.
23. Технические условия как нормативный документ, статус документа, объекты ТУ, построение, обозначение.
24. Основопологающие понятия стандартизации.
25. Документы в области стандартизации и их характеристика.
26. Сертификация как процедура подтверждения соответствия.
27. Цели, задачи и принципы сертификации.
28. Объекты сертификации.
29. Основопологающие понятия в сертификации. Законодательные основы. Нормативная база.
30. Участники системы сертификации и их функции.
31. Порядок сертификации услуг. Схемы сертификации.
32. Формы подтверждения соответствия. Участники и организация добровольного подтверждения соответствия.
33. Формы подтверждения соответствия. Декларирование соответствия. Формы подтверждения соответствия. Обязательная сертификация.
34. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий. Порядок проведения аккредитации.
35. Взаимосвязь стандартизации, сертификации и метрологии в обеспечение качества продукции и услуг.
36. Общие принципы системы ХАССП.
37. Создание системы НААСР.
38. Применение системы НАССР.

39. Основные этапы внедрения системы НАССР.
40. Управление устройствами для мониторинга и измерений.
41. Оценка удовлетворенности потребителя.
42. Управление ключевыми процессами на предприятиях пищевой промышленности.
43. Процессы жизненного цикла пищевой продукции.
44. Критерии качества и безопасности пищевых продуктов.
45. Построение блок-схемы производственных процессов.
46. Анализ рисков по диаграмме.
47. Форма рабочего листа ХАССП.
48. Управление несоответствующей требованиям пищевой продукцией.
49. Отличие системы НАССР от предшествующих систем.
50. Система мониторинга качества и безопасности пищевой продукции;
51. Корректирующие действия.
52. ФЗ «О техническом регулировании» - основные положения. Информационное обеспечение технического регулирования.
53. Принципы технического регулирования. Переходный период.
54. Цели принятия технических регламентов. Содержание и применения ТР.
55. Сущность технического регламента.
56. Порядок разработки и принятия технического регламента. Статус ТР.
57. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов и последствия выявленных нарушений.

Билет образец к зачету

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ №

Дисциплина Менеджмент и безопасность пищевой продукции
 Институт Нефти и Газа семестр 6

1. Управление ключевыми процессами на предприятиях пищевой промышленности.
2. Технические условия как нормативный документ, статус документа, объекты ТУ, построение, обозначение.
3. Семь инструментов управления качеством и их содержание.

УТВЕРЖДАЮ:

« » 20 г.

Зав. каф. -----

Критерии оценки:

– оценка «зачтено» (41 и более баллов) выставляется студенту, если:

- обстоятельно раскрывает состояние вопроса, его теоретические и практические аспекты;
- анализирует литературные источники по рассматриваемому вопросу, в том числе нормативно-правовые документы;
- имеет собственную оценочную позицию по раскрываемому вопросу и умеет аргументировано и убедительно ее раскрыть;
- излагает материал в логической последовательности.
- допускает несущественные ошибки в изложении теоретического материала, исправленные после дополнительного вопроса экзаменатора;
- опирается при построении ответа только на материал лекций;
- испытывает трудности при определении собственной оценочной позиции;

– оценка «не зачтено» (менее 41 балла) выставляется студенту, если:

- обнаруживает незнание или непонимание большей, или наиболее существенной части содержания учебного материала;
- не может исправить ошибки с помощью наводящих вопросов;
- допускает грубое нарушение логики изложения.

-

Самостоятельная работа студентов по дисциплине

«Менеджмент и безопасность пищевой продукции»

№№ п/п	Темы для самостоятельного изучения
1	Качество и безопасность как основные свойства продукции. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов.
2	Контроль качества и безопасности пищевой продукции. Факторы, влияющие на качество. Контроль как одно из средств обеспечения качества. Методы и средства контроля качества. Компьютерные системы контроля качества.
3	Принципы системы менеджмента безопасности и качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками. Установление и соблюдение предельных значений параметров. Технологические инструкции, предельные значения параметров.
4	Организация работ по разработке системы ХАССП Разработка системы мониторинга Контроль критических контрольных точек планируемые меры, наблюдение
5	Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции. Разработка корректирующих действий Отрицательный результат мониторинга Разработка процедур внутренних проверок. Эффективность функционирования системы ХАССП
6	Общие требования. Исходная информация для разработки системы. Основные факторы и предупреждающие действия. Критические контрольные точки.
7	Система мониторинга. Корректирующие действия: проверка средств измерения, наладка оборудования, изоляция, переработка, утилизация несоответствующей продукции. Внутренние проверки. Документация. Составляющие документации: политика в области безопасности выпускаемой продукции.
8	Основные этапы применения системы прослеживаемости. Стандарт прослеживаемости GS1. Характеристика системы прослеживаемости
9	Построение блок-схемы производственного процесса. Проблемы при внедрении системы ХАССП. Разработка документации системы ХАССП
10	Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации.

Критерии оценки за самостоятельную работу студента:

0 баллов - подготовлен некачественный доклад: тема не раскрыта, в изложении отсутствует четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы:

1 балл - подготовлен некачественный доклад: тема раскрыта, однако в изложении док; отсутствует четкая структура, отражающая сущность раскрываемой темы;

2 балла - подготовлен качественный доклад: тема хорошо раскрыта, в изложении документа прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы. Однако студент не осознает роль и место раскрываемого вопроса общей схеме перспективных процессов переработки сырья и выработки полуфабрикатов и продукции;

3 балла - подготовлен качественный доклад: тема хорошо раскрыта, в изложении док

прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы. Студент хорошо апеллирует терминами науки. Однако затрудняется ответить на дополнительные вопросы по теме доклада (1-2 вопроса).

4 балла - подготовлен качественный доклад: тема хорошо раскрыта, в изложении док прослеживается четкая структура логическая последовательность, отражающая суть раскрываемой темы. Студент свободно апеллирует терминами науки. Однако дополнительные вопросы по теме доклада (1-2 вопроса) отвечает только с помощью преподавателя.

5 баллов - подготовлен качественный доклад: тема хорошо раскрыта, в изложении доклада прослеживается четкая структура логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы. Студент свободно апеллирует терминами науки, демонстрируют авторскую позицию. Способен ответить на дополнительные вопросы по теме доклада.