

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени академика М.Д. Миллионщикова

«УТВЕРЖДАЮ»

Первый проректор
И.Г. Гайрабеков



« 01 » 2020 __ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«МЕНЕДЖМЕНТ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»

Направление подготовки

19.03.02. Продукты питания из растительного сырья

Профиль

«Технология бродильных производств и виноделие»

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация

Бакалавр

Грозный – 2020

1. Цели и задачи дисциплины

Целью и задачами преподавания дисциплины «Менеджмент и безопасность пищевой продукции» является освоение студентами теоретических знаний и практических навыков в области управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе систематической идентификации, оценки и управления опасными факторами, оказывающими влияние на безопасность продукции.

Задачи курса:

1. Сформировать у студентов целостное представление об организации работ по разработке и внедрению системы анализа рисков на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности;
2. Развить умения по анализу рисков и управлению опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции;
3. Выработать навыки разработки, проектирования и внедрения в реализации мероприятий по повышению эффективности, а также системы менеджмента безопасности пищевой промышленности при её производстве.

Учебная программа ориентирует студентов на изучение основных понятий, принципов и требований системы менеджмента безопасности пищевой и перерабатывающей промышленности - применение принципов HACCP и GMP. В ходе изучения данного курса рассматриваются принципы менеджмента качества на основе международных стандартов ИСО серии 9000, теоретические и практические вопросы по этапам разработки и внедрения системы HACCP. Освещены основные аспекты систем обеспечения качества и безопасности пищевой продукции на основе GMP.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла.

Дисциплина «Менеджмент и безопасность пищевой продукции» базируется на знаниях, умениях и навыках, приобретенных студентами при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин, предусмотренных государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования. Курс преподается после освоения следующих дисциплин: «Экономика», «Менеджмент и маркетинг», «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов», усвоение которых необходимо для успешного изучения данной дисциплины.

3. Требования к результатам усвоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- владеть культурой мышления, быть способным к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1);
- уметь использовать нормативно-правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
- стремиться к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК-6);

- осознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК-8);
- использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач; способностью анализировать социально-значимые проблемы и процессы (ОК-9);
- владеть основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, уметь работать с компьютером как средством управления информацией (ОК-12);
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);
- способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с социальную значимость своей будущей профессии профилем подготовки) (ПК-8);
- готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-11);
- способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно - правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности (ПК-22).

В результате освоения дисциплины студент должен

знать:

- нормативно-правовые документы в своей деятельности;
- социальную значимость своей будущей профессии;
- основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач; анализировать социально-значимые проблемы и процессы;

уметь:

- работать с компьютером как средством управления информацией;
- обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;
- использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических,

теплофизических процессов, происходящих при производстве хлеба, кондитерских изделий, макаронных изделий и продуктов переработки зерна (в соответствии с социальную значимость своей будущей профессии профилем подготовки);

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

владеть:

– статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов;

– методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

– теоретическими и экспериментальными методами исследования с целью освоения новых перспективных систем менеджмента

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Вид учебной работы		Всего часов/зач.ед.		Семестры	
		ОФО	ЗФО	7	9
Контактная работа (всего)		44/1,2	16/0,44	44/1,2	16/0,44
В том числе:					
Лекции		22/0,61	8/0,22	22/0,61	8/0,22
Практические занятия		22/0,61	8/0,22	22/0,61	8/0,22
Семинары					
Лабораторные работы					
Самостоятельная работа (всего)		64/1,78	92/2,56	64/1,78	92/2,56
В том числе:					
Курсовая работа					
Расчетно-графические работы					
ИТР					
Реферат					
Доклады					
<i>И(или) другие виды самостоятельной работы:</i>					
Подготовка к лабораторным работам					
Подготовка к практическим занятиям		22/0,61	30/0,83	22/0,61	30/0,83
Подготовка к зачету					
Подготовка к экзамену		22/0,61	30/0,83	22/0,61	30/0,83
Вопросы для самостоятельного изучения		20/0,56	32/0,89	20/0,56	32/0,89
Вид промежуточной отчетности		экзамен	экзамен	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость дисциплины	Всего в часах	108	108	108	108
	Всего в зач.ед.	3	3	3	3

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и виды занятий ОФО

Таблица 2

№ п/п	Наименование раздела дисциплины по семестрам	Часы лекционных занятий	Часы лабораторных занятий	Часы практических (семинарских) занятий	Всего часов
1.	Введение. Классификация и номенклатура показателей качества	2	-	2	4
2.	Разработка, внедрение и обращение нормативных документов. Нормативные документы по стандартизации	2	-	2	4
3.	Государственная система обеспечения единства измерений. Деятельность метрологической службы	2	-	2	4
4.	Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России	4	-	4	8
5.	Роль сертификации в гарантировании безопасности пищевых продуктов	2	-	2	4
6.	Международные и региональные организации по сертификации	2	-	2	4
7.	Оценка рисков и безопасности пищевой продукции	2	-	2	4
8.	Международная система менеджмента качества НАССР: характеристика, основные принципы системы НАССР	4	-	4	8
9.	Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции	2	-	2	4
	Итого	22/0,61	-	22/0,61	44/1,2

5.2. Лекционные занятия

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Введение. Классификация и номенклатура показателей качества.	Понятие о качестве и безопасности пищевой продукции. Каким образом осуществляется регулирование и контроль в сфере безопасности пищевого производства. Повышение качества и безопасности продукции в современных условиях. Виды показателей качества. Факторы, формирующие качество продукции.
2.	Разработка, внедрение и обращение нормативных документов. Нормативные документы по стандартизации.	Сущность стандартизации. Цели стандартизации. Объекты стандартизации, виды стандартов. Органы и службы стандартизации. Международные организации по стандартизации и контролю качества продукции.
3.	Государственная система обеспечения единства измерений. Деятельность метрологической службы.	Средства и методы измерений. Функции измерения. Виды измерений.
4.	Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России.	Деятельность ФАО и ВОЗ, комиссии Codex Alimentarius. Федеральный Закон РФ «О продовольственной безопасности Российской Федерации». Федеральный Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Постановление Правительства Российской Федерации «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов». Федеральный Закон РФ «О техническом регулировании». Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации от 30.01.2010 г. Риски и угрозы обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации. Основные направления государственной экономической политики в сфере обеспечения продовольственной безопасности в Российской Федерации. Механизмы и ресурсы обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации.
5.	Роль сертификации в гарантировании безопасности пищевых продуктов.	Основные термины и определения. Добровольная и обязательная сертификация. Декларация о соответствии.
6.	Международные и региональные организации по сертификации.	ИСО - Международная организация по стандартизации. Правила и порядок проведения сертификации. Орган сертификации. Экологическая сертификация пищевой продукции.
7.	Оценка рисков и безопасности пищевой продукции.	Социальный и гигиенический мониторинг. Оценка риска. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» - СанПиН 2.3.2.1078-01.. Закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии

		населения». Государственный надзор и контроль.
8.	Международная система менеджмента качества НАССР: характеристика, основные принципы системы НАССР.	Система анализа опасностей по критическим контрольным точкам. Серия стандартов на системы менеджмента безопасностью пищевой продукции. Семь основных принципов НАССР. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Основные термины и определения. Этапы внедрения системы НАССР. Введение и область распространения системы. Политика руководства предприятия в области качества и безопасности выпускаемой продукции. Приказ о создании рабочей группы по разработке системы ХАССП. Информация о продукции. Характеристики конечной продукции. Предусмотренное применение. Технологические схемы, этапы процессов и мероприятия по управлению. Описание стадий процесса и мероприятий по управлению. Анализ опасностей. Анализ рисков и выбор учитываемых факторов. Планово – предупреждающие действия. Документирование предупреждающих действий. Анализ наличия ККТ в технологическом процессе. Система мониторинга в критических контрольных точках. Действия в случае превышения критических пределов. Актуализация информации и документации плана ХАССП. Корректирующие действия. Обращение с потенциально опасной продукцией. Оценка продукции для ее выпуска. Рабочие листы ХАССП. Ведение документации ХАССП.
9.	Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции.	Валидация комбинаций мероприятий по управлению. Управление мониторингом и измерениями. Верификация системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Внутренний аудит.

5.3. Лабораторные занятия (не предусмотрены)

5.4. Практические (семинарские) занятия

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Введение. Классификация и номенклатура показателей качества	Основные этапы развития форм и методов обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов

2.	Разработка, внедрение и обращение нормативных документов. Нормативные документы по стандартизации	Современные системы менеджмента качества: «Экономное производство», методология «шесть сигм», «упорядочение». Простые инструменты контроля качества. «Семь новых инструментов контроля качества»
3.	Государственная система обеспечения единства измерений. Деятельность метрологической службы	Контроль как одно из средств обеспечения качества. Проведение измерений, экспертизы, испытаний. Оценка характеристик продукции, сравнение полученных результатов с установленными требованиями. Методы и средства контроля качества
4.	Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России	Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов. Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации.
5.	Роль сертификации в гарантировании безопасности пищевых продуктов	Система технологического и приемочного контроля. Требования к испытательной лаборатории. Компьютерные системы контроля качества. Квалиметрические методы определения показателей качества
6.	Международные и региональные организации по сертификации	Метод «Дерева принятия решений» для определения критических контрольных точек. Взаимосвязи между проблемой и ее причинами. Форма рабочего листа контроля качества и безопасности продукции
7.	Оценка рисков и безопасности пищевой продукции	Основные опасные факторы и предупреждающие действия. Виды опасностей, возможные опасные факторы. Санитарные правила и нормы, анализ риска. Допустимый уровень, приемлемый риск. Метод анализа рисков по диаграмме. Предупреждающие действия. Идентификация опасного фактора. Критические контрольные точки. Выявление критических контрольных точек в производстве. Минимизация риска. Операции производства пищевых продуктов.
8.	Международная система менеджмента качества НАССР: характеристика, основные принципы системы НАССР	Анализ опасных факторов. Условия критической контрольной точки. Алгоритм определения критических контрольных точек. Сокращение количества критических контрольных точек. Документирование результатов. Критические переделы. Критерий идентификации. Критерий допустимого риска, допустимые переделы, «критические переделы». Образцы эталоны, рабочий лист ХАССП.
9.	Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции	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.

6. Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Вопросы для самостоятельного изучения

Таблица 5

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Темы для самостоятельного изучения	Кол-во часов/з.е.	
			ОФО	ЗФО
1.	Введение. Классификация и номенклатура показателей качества	Качество и безопасность как основные свойства продукции. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов.	2/0,06	3/0,08
2.	Разработка, внедрение и обращение нормативных документов. Нормативные документы по стандартизации	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.	2/0,06	4/0,11
3.	Государственная система обеспечения единства измерений. Деятельность метрологической службы	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.	3/0,08	4/0,11
4.	Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативно- законодательная основа безопасности пищевой продукции в России	Организация работ по разработке системы ХАССП Разработка системы мониторинга Контроль критических контрольных точек планируемые меры, наблюдение	2/0,06	4/0,11
5.	Роль сертификации в гарантировании безопасности пищевых продуктов	Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции. Разработка корректирующих действий Отрицательный результат мониторинга Разработка процедур внутренних проверок. Эффективность функционирования системы ХАССП	2/0,06	4/0,11
6.	Международные и региональные организации по сертификации	Общие требования. Исходная информация для разработки системы. Основные факторы и предупреждающие действия. Критические контрольные точки.	2/0,06	3/0,08
7.	Оценка рисков и безопасности пищевой продукции	Система мониторинга. Корректирующие действия: проверка средств измерения, наладка оборудования, изоляция, переработка,	3/0,08	4/0,11

		утилизация несоответствующей продукции. Внутренние проверки. Документация. Составляющие документации: политика в области безопасности выпускаемой продукции.		
8.	Международная система менеджмента качества НАССР: характеристика, основные принципы системы НАССР	Построение блок-схемы производственного процесса. Проблемы при внедрении системы ХАССП. Разработка документации системы ХАССП	2/0,06	3/0,08
9.	Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции	Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации.	2/0,06	3/0,08
	Итого		20/0,56	32/0,89

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

а) основная литература

1. ГОСТ Р 51705 1– 2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. (имеется на кафедре).
2. ИСО 22 000: 2005. Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи: Международный стандарт / Пер. с англ. – СПб: Русский Регистр, 2005. (имеется на кафедре).
3. Марциновский О.А. Курс лекций по ХАССП: Учебное пособие / О.А. Марциновский, Е.М. Михеева / Под ред. В.В. Соклакова. – СПб.: Регист- Консалтинг, 2005. – 209 с. (имеется на кафедре).
4. Руководство по применению стандарта ИСО 9001:2000 в пищевой промышленности / Пер. с англ. О.В. Замятиной. – М.: РИА «Стандарты и качество», 2002. – 168 с. (имеется на кафедре).
5. Никитченко В.Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР: учебное пособие / Никитченко В.Е., Серёгин И.Г., Никитченко Д.В. — Москва: Российский университет дружбы народов, 2010. — 208 с. — ISBN 978-5-209-03421-6. // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: URL: <http://www.iprbookshop.ru/11445.html>

б) дополнительная литература

1. Витол И.С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учеб. для вузов / И.С. Витол, А.В. Коваленок, А.П. Нечаев. – М.: ДеЛипринт, 2010. – 350 с.
2. Марусина М.Я., Ткалич В.Л., Воронцов Е.А., Скалецкая Н.Д. Основы метрологии стандартизации и сертификации: учебное пособие. – СПб: СПбГУ ИТМО, 2009. – 164 с.

7. Оценочные средства

Фонд оценочных средств дисциплины включает в себя:

- вопросы к рубежным аттестациям;
- образец билета рубежной аттестации;
- вопросы к зачету/экзамену;
- образец билета для сдачи зачета/экзамена;

Вопросы к первой аттестации

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. Законодательная и нормативная база по стандартизации.
14. Государственная система стандартизации РФ. Общая характеристика
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. Основополагающие понятия стандартизации.
25. Документы в области стандартизации и их характеристика. Законодательная база стандартизации.

Образец билета рубежной аттестации

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 1

Первая рубежная аттестация

Дисциплина Менеджмент и безопасность пищевой продукции

Институт Нефти и Газа Группы _____

1. Основные законы определяющие законодательно-правовое обеспечение качества в РФ.
2. Объекты, цели, задачи, принципы и функции стандартизации.

УТВЕРЖДАЮ:

«_____» _____ 20__ г. Зав. кафедрой _____

Вопросы ко второй аттестации

1. Сертификация как процедура подтверждения соответствия.
2. Цели, задачи и принципы сертификации.
3. Объекты сертификации.
4. Основопологающие понятия в сертификации. Законодательные основы. Нормативная база.
5. Участники системы сертификации и их функции.
6. Порядок сертификации услуг. Схемы сертификации.
7. Формы подтверждения соответствия. Участники и организация добровольного подтверждения соответствия.
8. Формы подтверждения соответствия. Декларирование соответствия. Формы подтверждения соответствия. Обязательная сертификация.
9. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий. Порядок проведения аккредитации.
10. Взаимосвязь стандартизации, сертификации и метрологии в обеспечение качества продукции и услуг.
11. Общие принципы системы ХАССП.
12. Создание системы НААСР.
13. Применение системы НАССР.
14. Основные этапы внедрения системы НАССР.
15. Управление устройствами для мониторинга и измерений.
16. Оценка удовлетворенности потребителя.
17. Управление ключевыми процессами на предприятиях пищевой промышленности.
18. Процессы жизненного цикла пищевой продукции.
19. Критерии качества и безопасности пищевых продуктов.
20. Построение блок-схемы производственных процессов.
21. Анализ рисков по диаграмме.
22. Форма рабочего листа ХАССП.

23. Управление несоответствующей требованиям пищевой продукцией.
24. Отличие системы НАССР от предшествующих систем.
25. Система мониторинга качества и безопасности пищевой продукции;
26. Корректирующие действия.
27. ФЗ «О техническом регулировании» - основные положения. Информационное обеспечение технического регулирования.
28. Принципы технического регулирования. Переходный период.
29. Цели принятия технических регламентов. Содержание и применения ТР.
30. Сущность технического регламента.
31. Порядок разработки и принятия технического регламента. Статус ТР.
32. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов и последствия выявленных нарушений.

Образец билета рубежной аттестации

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 1

Вторая рубежная аттестация

Дисциплина Менеджмент и безопасность пищевой продукции
Институт Нефти и Газа Группы _____

1. Принципы технического регулирования. Переходный период.
2. Цели принятия технических регламентов. Содержание и применения технических регламентов.

УТВЕРЖДАЮ:

« ____ » _____ 20__ г. Зав. кафедрой _____

Вопросы к экзамену

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. Основополагающие 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. Основополагающие 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 № 1

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.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

1. ГОСТ Р 51705 1– 2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. (имеется на кафедре).
2. ИСО 22 000: 2005. Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи: Международный стандарт / Пер. с англ. – СПб: Русский Регистр, 2005. (имеется на кафедре).
3. Марциновский О.А. Курс лекций по ХАССП: Учебное пособие / О.А. Марциновский, Е.М. Михеева / Под ред. В.В. Соклакова. – СПб.: Регист- Консалтинг, 2005. – 209 с. (имеется на кафедре).
4. Руководство по применению стандарта ИСО 9001:2000 в пищевой промышленности / Пер. с англ. О.В. Замятиной. – М.: РИА «Стандарты и качество», 2002. – 168 с. (имеется на кафедре).
5. Никитченко В.Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР: учебное пособие / Никитченко В.Е., Серёгин И.Г., Никитченко Д.В. — Москва: Российский университет дружбы народов, 2010. — 208 с. — ISBN 978-5-209-03421-6. // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: URL: <http://www.iprbookshop.ru/11445.html>

б) дополнительная литература

1. Витол И.С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учеб. для вузов / И.С. Витол, А.В. Коваленок, А.П. Нечаев. – М.: ДеЛипринт, 2010. – 350с.
2. Марусина М.Я., Ткалич В.Л., Воронцов Е.А., Скалецкая Н.Д. Основы метрологии стандартизации и сертификации: учебное пособие. – СПб: СПбГУ ИТМО, 2009. – 164 с.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

- аудитория с демонстрационным материалом;
- учебная лаборатория для лабораторных занятий;
- конспекты лекций в электронном виде;
- интернет - ресурс: сайт кафедры;
- наглядные пособия по дисциплине

СОСТАВИТЕЛЬ:

Ст. преподаватель кафедры «ТПП и БП»



/Ферзаули А. И./

СОГЛАСОВАНО:

Врио. зав. выпускающей кафедрой «ТПП и БП»



/Джамалдинова Б.А./

Директор ДУМР



/Магомаева М.А./