

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени академика М.Д. Миллионщикова**

«УТВЕРЖДАЮ»

Первый проректор
И.Г. Гайрабеков

« 01 » 09 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

«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

Год начала подготовки: 2022

Грозный - 2022

1. Цели и задачи дисциплины

Целями 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

Учебная дисциплина «Менеджмент и безопасность пищевой продукции» относится к части Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3).

Дисциплина 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», «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых

продуктов», «Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом» усвоение которых необходимо для успешного изучения данной дисциплины.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижений компетенций

Таблица 1

Код по ФГОС	Индикаторы достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУВ)
Общепрофессиональные		
ОПК-4 ОПК-5	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-5.2	<p>знать: нормативно-правовые документы в своей деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>уметь: работать с компьютером как средством управления информацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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,

		<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
Профессиональные		
ПК-1 ПК -2	ПК-1.2 ПК-2.4	<p>знать: современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты</p> <p>уметь: проводить анализ прогнозов рынков сырья и рынков инновационных технологий производства и хранения продуктов в области пищевой и перерабатывающей промышленности</p> <p>владеть: способностью организации рационального ведения технологического процесса и ресурсосбережения производства, для обеспечения высококачественной, безопасной и конкурентоспособной продукции</p>

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 2

Вид учебной работы	Всего часов/з.е.		Семестры	
	ОФО	ЗФО	ОФО	ЗФО
			6	8
Контактная работа (всего)	80/2,22	12/0,33	80	12
В том числе:				
Лекции	48/1,33	8/0,22	48	8
Практические занятия (ПЗ)	32/0,88	4/0,11	32	4
Семинары (С)				
Лабораторные работы (ЛР)				
Самостоятельная работа (всего)	28/0,77	96/2,66	28	96
В том числе:				
Вопросы для самостоятельного изучения	4/0,11	68/1,88	4	68
Реферат	2/0,05	4/0,11	2	4
<i>И(или) другие виды самостоятельной работы:</i>				
Подготовка к лабораторным работам				
Подготовка к практическим занятиям	12/0,33	12/0,33	12	12
Подготовка к зачету				
Подготовка к экзамену	10/0,27	12/0,33	10	12
Вид отчетности	Зач.	Зач.	Зач.	Зач.
Общая трудоемкость дисциплины час. зач. ед.	108/3	108/3	108	108

5.Содержание дисциплины

5.1Разделы дисциплины и виды занятий

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Часы лекционных занятий	Часы практических занятий	Всего часов
1	Введение. Классификация и номенклатура показателей качества	2	2	4
2	Разработка, внедрение и обращение нормативных документов. Нормативные документы по стандартизации	6	4	10
2	Государственная система обеспечения единства измерений. Деятельность метрологической службы	6	4	10
4	Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России	6	4	10
5	Роль сертификации в гарантировании безопасности пищевых продуктов	4	2	6
6	Международные и региональные организации по сертификации	4	4	8
7	Оценка рисков и безопасности пищевой продукции	4	4	8
8	Организация разработки и внедрения системы прослеживаемости на пищевом предприятии	4	4	8
9	Международная система менеджмента качества НАССР: характеристика, основные принципы системы НАССР	6	2	8

10	Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции	6	2	8
	Всего	48	32	80

5.2 Лекционные занятия

Таблица 4

№ 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.	Организация разработки и внедрения системы прослеживаемости на пищевом предприятии	Назначение и внедрение систем прослеживаемости при производстве сырья и пищевой продукции. Актуальность создания и совершенствования систем прослеживаемости. Принципы и методы управления безопасностью и качеством пищевых продуктов. Характеристика системы прослеживаемости. Сущность и цели системы прослеживаемости. Законодательные основы прослеживаемости в России и за рубежом
9.	Международная система менеджмента качества HACCP: характеристика, основные принципы системы HACCP.	Система анализа опасностей по критическим контрольным точкам. Серия стандартов на системы менеджмента безопасностью пищевой продукции. Семь основных принципов HACCP. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Основные термины и определения. Этапы внедрения системы HACCP. Введение и область распространения системы. Политика руководства предприятия в области качества и безопасности выпускаемой продукции. Приказ о создании рабочей группы по разработке системы HACCP. 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 HACCP. Корректирующие действия. Обращение с потенциально опасной продукцией. Оценка продукции для ее выпуска. Рабочие листы HACCP. Ведение документации HACCP.
10.	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 занятия

Таблица 5

№ 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.	Организация разработки и внедрения системы прослеживаемости на пищевом предприятии	Механическое, химическое, микробное загрязнение; пищевые отравления. Прослеживаемость происхождения. Основы идентификации. Штриховое

		кодирование. Элементы и процессы системы прослеживаемости, их функции и связи.
9.	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.
10.	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. Самостоятельная работа студентов по дисциплине

Таблица 6

№ п/п	№ раздела	Темы для самостоятельного изучения
1	1	Качество и безопасность как основные свойства продукции. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов.
2	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	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	4	Организация работ по разработке системы ХАССП Разработка системы мониторинга Контроль критических контрольных точек планируемые меры, наблюдение
5	5	Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции. Разработка корректирующих действий Отрицательный результат мониторинга Разработка процедур внутренних проверок. Эффективность функционирования системы ХАССП
6	6	Общие требования. Исходная информация для разработки системы. Основные факторы и предупреждающие действия. Критические контрольные точки.

7	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	8	Основные этапы применения системы прослеживаемости. Стандарт прослеживаемости GS1. Характеристика системы прослеживаемости
9	9	Построение блок-схемы производственного процесса. Проблемы при внедрении системы ХАССП. Разработка документации системы ХАССП
10	10	Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации.

6.1 Темы для 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.

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

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. Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: URL

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>

7.Оценочные средства

7.1. Вопросы к рубежным аттестациям;

7.2. Вопросы к зачету.

7.3. Текущий контроль

7.4. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания.

7.1 Вопросы к рубежным аттестациям

Вопросы к первой рубежной 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 к рубежной аттестации
БИЛЕТ № по первой рубежной аттестации
Кафедра «ТПП и БП»

По дисциплине «Менеджмент и безопасность пищевой продукции»»

1. Основные законы определяющие законодательно-правовое обеспечение качества в РФ.
2. Объекты, цели, задачи, принципы и функции стандартизации.
3. Международные и региональные организации по сертификации

Вопросы ко второй рубежной аттестации:

1. Сертификация как процедура подтверждения соответствия.
2. Цели, задачи и принципы сертификации.
3. Объекты сертификации.
4. основополагающие 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 НАССП.
 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 к рубежной аттестации

БИЛЕТ № по второй рубежной аттестации

Кафедра «ТПП и БП»

По дисциплине «Менеджмент и безопасность пищевой продукции»

1. Принципы технического регулирования. Переходный период.
2. Цели принятия технических регламентов. Содержание и применения технических регламентов.
3. Общие принципы системы ХАССП.

7.2 Вопросы к зачету

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 НАССП.
 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. -----

7.3 Текущий контроль

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

- А. Подтверждение качества продукции
- В. Подтверждение безопасности продукции
- С. Подтверждение путем предоставления объективных доказательств того, что установленные требования приняты
- Д. Подтверждение путем предоставления объективных доказательств того, что установленные требования не приняты

8. К обязательным процедурам не относится:

- А. Управление документами
- В. Управление оборудованием для мониторинга
- С. Управление несоответствующей продукцией
- Д. Управление персоналом

9. Критическая контрольная точка (ККТ)

- А. Запись контролирующего оборудования
- В. Место проведения анализа
- С. Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.
- Д. Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

10. Критический предел

- А. Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
- В. Проведение запланированных наблюдений или измерений
- С. Процедура установления качественных показателей
- Д. Показатели системы мониторинга

11. В число корректирующих действий не входят:

- А. Определение местонахождения продукта, не соответствующего требованиям
- В. Восстановление контроля над КТК
- С. Определение новых границ КП
- Д. Исправление причины несоответствия для предотвращения повторения нарушения (проверка средств измерений, наладка оборудования и т. п.).

12. Технологическая схема процесса должна демонстрировать информацию о:

- А. 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

7.4 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания.

Таблица 7

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	менее 41 баллов (неудовлетворительно)	41-60 баллов (удовлетворительно)	61-80 баллов (хорошо)	81-100 баллов (отлично)	
	не зачтено	зачтено			
ОПК -4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции;					
ОПК -5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики					
<p>Знать: нормативно-правовые документы в своей деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - социальную значимость своей будущей профессии; - основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач; <p>анализировать социально-значимые проблемы и процессы</p>	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	<p><i>Вопросы к рубежным аттестациям, к зачету, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения, тестовые задания</i></p>

<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Частичные умения</p>	<p>Неполные умения</p>	<p>Умения полные, допускаются небольшие ошибки</p>	<p>Сформированные умения</p>
<p>Владеть: статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Частичное владение навыками</p>	<p>Несистематическое применение навыков</p>	<p>В систематическом применении навыков допускаются пробелы</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков</p>

<p>ПК-1. Способен организовать и управлять технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на основании входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов с учетом биохимических, физико-химически и микробиологических показателей для обеспечения высококачественной, безопасной и конкурентоспособной продукции;</p> <p>ПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических линий производства с рациональным использованием материальных и энергетических ресурсов</p>					
<p>знать: современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты</p>	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	<p><i>Вопросы к рубежным аттестациям, к зачету, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения, тестовые задания</i></p>
<p>уметь: проводить анализ прогнозов рынков сырья и рынков инновационных технологий производства и хранения продуктов в области пищевой и перерабатывающей промышленности</p>	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<p>владеть: способностью организации рационального ведения технологического процесса и ресурсосбережения производства, для обеспечения высококачественной, безопасной и конкурентоспособной продукции</p>	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

8. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе. Форма проведения текущей аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При тестировании для слабовидящих студентов используются фонды оценочных средств с укрупненным шрифтом. На экзамен приглашается сопровождающий, который обеспечивает техническое сопровождение студенту. При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене (или зачете). Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и обучающиеся инвалиды обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебные пособия для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья **по зрению:**

- **для слепых:** задания для выполнения на семинарах и практических занятиях оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом; письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых либо надиктовываются ассистенту; обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

- **для слабовидящих:** обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных

увеличивающих устройств; задания для выполнения заданий оформляются увеличенным шрифтом;

2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья **по слуху:**

- для **глухих и слабослышащих:** обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; предоставляются услуги сурдопереводчика;

- для **слепоглухих** допускается присутствие ассистента, оказывающего услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих);

3) для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих лекции и семинары, проводимые в устной форме, проводятся в письменной форме;

4) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, **имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:**

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата, нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей: письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту; выполнение заданий (тестов, контрольных работ), проводимые в письменной форме, проводятся в устной форме путем опроса, беседы с обучающимся.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1 Перечень основной литературы ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

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. Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: URL

4. Никитченко В.Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов HACCP: 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>

5. 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.

6. 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.

При изучении дисциплины предусматривается использование следующих Интернет-ресурсов:

1. <http://www.gost.ru> (открытый доступ)
2. <http://www.labrate.ru/qualimetry.htm> (открытый доступ)
3. <http://food-standard.ru> (открытый доступ)
4. www.rosпотреbnadzor.ru (открытый доступ)
5. <http://www.complexdoc.ru> (открытый доступ)
6. <http://www.eLibrary.ru> (открытый доступ)
7. <http://www.gks.ru> (открытый доступ)

9.2 Перечень методических указаний для обучающихся по освоению дисциплины (в виде приложения).

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебная аудитория -1-31, снабженная мультимедийными средствами для представления презентаций и показа учебных фильмов.

11. Дополнения и изменения в рабочей программе на учебный год

Дополнения и изменения в рабочие программы вносятся ежегодно перед началом нового учебного года по форме. Изменения должны оформляться документально и вносятся во все учтенные экземпляры.

Методические указания по освоению дисциплины**«Менеджмент и безопасность пищевой продукции»****1. Методические указания для обучающихся по планированию и организации времени, необходимого для освоения дисциплины.**

Изучение рекомендуется начать с ознакомления с рабочей программой дисциплины, ее структурой и содержанием разделов (модулей), фондом оценочных средств, ознакомиться с учебно-методическим и информационным обеспечением дисциплины.

Дисциплина «**Менеджмент и безопасность пищевой продукции**» состоит из 10 связанных между собой тем, обеспечивающих последовательное изучение материала.

Обучение по дисциплине **«Менеджмент и безопасность пищевой продукции»** осуществляется в следующих формах:

1. Аудиторные занятия (лекции, практические занятия).
2. Самостоятельная работа студента (подготовка к лекциям, практическим занятиям, рефератам, и иным формам письменных работ).
3. Интерактивные формы проведения занятий (лекция).

Учебный материал структурирован и изучение дисциплины производится в тематической последовательности. Каждому практическому занятию и самостоятельному изучению материала предшествует лекция по данной теме. Обучающиеся самостоятельно проводят предварительную подготовку к занятию, принимают активное и творческое участие в обсуждении теоретических вопросов, разборе проблемных ситуаций и поисков путей их решения. Многие проблемы, изучаемые в курсе, носят дискуссионный характер, что предполагает интерактивный характер проведения занятий на конкретных примерах.

Описание последовательности действий обучающегося:

При изучении курса следует внимательно слушать и конспектировать материал, излагаемый на аудиторных занятиях. Для его понимания и качественного усвоения рекомендуется следующая последовательность действий:

1. После окончания учебных занятий для закрепления материала просмотреть и обдумать текст лекции, прослушанной сегодня, разобрать рассмотренные примеры (10 – 15 минут).
2. При подготовке к лекции следующего дня повторить текст предыдущей лекции, подумать о том, какая может быть следующая тема (10 - 15 минут).
3. В течение недели выбрать время для работы с литературой в библиотеке (по 1 часу).
4. При подготовке к практическому занятию повторить основные понятия по теме, изучить примеры. Решая конкретную ситуацию, - предварительно понять, какой теоретический материал нужно использовать. Наметить план решения, попробовать на его основе решить 1 - 2 практические ситуации.

2. Методические указания по работе обучающихся во время проведения лекций.

Лекции дают обучающимся систематизированные знания по дисциплине, концентрируют их внимание на наиболее сложных и важных вопросах. Лекции обычно излагаются в традиционном или в проблемном стиле. Для студентов в большинстве случаев в проблемном стиле. Проблемный стиль позволяет стимулировать активную познавательную деятельность обучающихся и их интерес к дисциплине, формировать творческое мышление,

прибегать к противопоставлениям и сравнениям, делать обобщения, активизировать внимание обучающихся путем постановки проблемных вопросов, поощрять дискуссию.

Во время лекционных занятий рекомендуется вести конспектирование учебного материала, обращать внимание на формулировки и категории, раскрывающие суть того или иного явления, или процессов, выводы и практические рекомендации.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает преподаватель, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста.

Работая над конспектом лекций, необходимо использовать литературу, которую рекомендовал преподаватель. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом. Тематика лекций дается в рабочей программе дисциплины.

3. Методические указания обучающимся по подготовке к практическим/семинарским занятиям.

На практических занятиях приветствуется активное участие в обсуждении конкретных ситуаций, способность на основе полученных знаний находить наиболее эффективные решения поставленных проблем, уметь находить полезный дополнительный материал по тематике семинарских занятий.

Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к практическому/семинарскому занятию:

1. Ознакомление с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы;
2. проработать конспект лекций;
3. прочитать основную литературу.

В процессе подготовки к практическим занятиям, необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. При всей полноте конспектирования лекции в ней невозможно изложить весь материал из-за лимита аудиторных часов. Поэтому самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у студентов отношение к конкретной проблеме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса;

4. Ответить на вопросы плана практического занятия;
5. Выполнить домашнее задание;
6. Проработать тестовые задания;
7. При затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.

Результат такой работы должен проявиться в способности студента свободно ответить на теоретические вопросы практикума, выступать и участвовать в коллективном обсуждении

вопросов изучаемой темы, правильно выполнять практические задания и иные задания, которые даются в фонде оценочных средств дисциплины.

4. Методические указания обучающимся по организации самостоятельной работы.

Цель организации самостоятельной работы по дисциплине «Менеджмент и безопасность пищевой продукции» - это углубление и расширение знаний в области менеджмента и безопасности пищевой продукции; формирование навыка и интереса к самостоятельной познавательной деятельности.

Самостоятельная работа обучающихся является важнейшим видом освоения содержания дисциплины, подготовки к практическим занятиям и к контрольной работе. Сюда же относятся и самостоятельное углубленное изучение тем дисциплины. Самостоятельная работа представляет собой постоянно действующую систему, основу образовательного процесса и носит исследовательский характер, что послужит в будущем основанием для написания выпускной квалификационной работы, практического применения полученных знаний.

Организация самостоятельной работы обучающихся ориентируется на активные методы овладения знаниями, развитие творческих способностей, переход от поточного к индивидуализированному обучению, с учетом потребностей и возможностей личности.

Правильная организация самостоятельных учебных занятий, их систематичность, целесообразное планирование рабочего времени позволяет студентам развивать умения и навыки в усвоении и систематизации приобретаемых знаний, обеспечивать высокий уровень успеваемости в период обучения, получить навыки повышения профессионального уровня.

Самостоятельная работа реализуется:

- непосредственно в процессе аудиторных занятий - на лекциях, практических занятиях;
- в контакте с преподавателем вне рамок расписания - на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т.д.
- в библиотеке, дома, на кафедре при выполнении обучающимся учебных и практических задач.

Виды СРС и критерии оценок

(по балльно-рейтинговой системе ГГНТУ, СРС оценивается в 15 баллов)

1. Реферат
2. Вопросы по темам самостоятельной работы.

Темы для самостоятельной работы прописаны в рабочей программе дисциплины. Эффективным средством осуществления обучающимся самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем.

Составитель:

Ст.преп. кафедры «ТПП и БП» 

/Ушаева И.У./

СОГЛАСОВАНО:

И.о.зав. выпускающей каф. «ТПП и БП»



/Джамалдинова Б.А./

Директор ДУМР



/Магомаева М.А./