

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минцаев Магомед Шамсудинович

Должность: Ректор

Дата подписания: 01.12.2024 08:31:41

Уникальный программный ключ:

236bcc35c296f119d6aafdc22836b21db52dbc07971a860f51251f4904e

**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

«26» 04 2024 г., протокол № 2

И.о. зав. 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 /Б.А. Джамалдинова/

**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 прослеживания на пищевом предприятии	ОПК-4 ПК-2	Вопросы к зачету, темы рефератов и самостоятельного изучения, тестовые задания
9	Международная система менеджмента качества НАССР: характеристика, основные принципы системы НАССР	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 (проверка средств измерений, наладка оборудования и т. п.).

12. Технологическая схема процесса должна демонстрировать информацию о:

A. Последовательности и взаимодействиях всех этапов производственного процесса

B. Оборудовании, задействованном в процессе производства

- С. Этапах производства, на которых сырье, п/ф и вспомогательные материалы включаются в процесс
- D. Ответственных за проведение процессов

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

- A. производство;
- B. проектирование
- C. подготовка производства
- D. закупка сырья и материалов

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

- A. валидация процесса
- B. идентификация процесса
- C. верификация процесса
- D. 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 объёме представлен список использованной литературы, есть ошибки в его оформлении; отсутствуют или некорректно оформлены и не в полном объёме 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 бродильных 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. 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. -----

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.