

**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УНИВЕРСИТЕТ УПРАВЛЕНИЯ «ТИСБИ»**

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма



Рабочая программа дисциплины

Наименование дисциплины	Безопасность пищевой продукции и основы ХАССП
Направление подготовки	43.03.02 Туризм
Профиль	Управление объектами гастротуризма
Год набора	2026

Составители:
к.филол.н., доц. Садыкова Э.Р.
ст.преп. Рахимзянова Ю.А.

Казань

Содержание

1. Цели и задачи учебной дисциплины	3
2. Место дисциплины в структуре ОПОП	3
3. Требования к результатам освоения дисциплины	4
4. Структура и содержание дисциплины	5
4.1 Модульно-тематический план и пояснительная записка с указанием этапов формирования компетенции	5
4.2 Содержание дисциплины по темам (разделам)	6
4.3 Планы практических и семинарских занятий	8
5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов	14
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	16
7. Материально-техническое обеспечение дисциплины	17
8. Оценка компетенций по изучаемой дисциплине	17
Приложение 1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	20
Приложение 2. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине	

1.Цели и задачи учебной дисциплины

Дисциплина относится к обязательной части Блок 1 учебного плана по направлению подготовки **43.03.02 «Туризм»**.

Цель дисциплины: является формирование у обучающихся целостного системного представления о системе менеджмента безопасности пищевых продуктов как современной концепции управления, а также умений и навыков в области управления безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП на предприятиях питания.

Задачи дисциплины:

- организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья;
- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

После освоения данной дисциплины студент должен:

уметь:

- анализировать данные о качестве и безопасности пищевых продуктов, проводить подтверждение соответствия продукции, процессов и услуг предъявляемым требованиям; обеспечивать качество и безопасность продуктов питания из животного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностям рынка; и применять методы производственного контроля и управления качеством и безопасностью продукции на предприятиях, перерабатывающих животное сырье в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности;

знать:

- основные требования к обеспечению качества и безопасности продуктов питания из животного сырья в соответствии с нормативной документацией и потребностями рынка, технические требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции; законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из животного сырья; организацию производственного контроля и управления качеством и безопасностью пищевой продукции на предприятиях, перерабатывающих животное сырье в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка; принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности;

владеть:

- навыками оформления результатов анализа, измерений, испытаний и принятия соответствующих управленческих решений; практическими навыками применения и разработки нормативной и технологической документации с целью обеспечения качества и безопасности продуктов питания из животного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка основными инструментами и принципами систем менеджмента безопасности пищевой продукции, а также навыками их разработки и реализации на конкретном пищевом предприятии навыками использования принципов системы менеджмента качества и организационно-правовых основ управленческой и предпринимательской деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Данная дисциплина относится к обязательной части Блок 1 учебного плана. До начала изучения дисциплины «Безопасность пищевой продукции и основы ХАССП» у студента должны быть сформированы компоненты компетенций, полученных в результате изучения дисциплин «Методы научных исследований», «Маркетинг на предприятиях общественного питания», «Правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания», «Стандартизация, сертификация и контроль качества на предприятиях общественного питания». Дисциплина находится во взаимосвязи с дисциплинами согласно схеме:

Обеспечивающие учебные дисциплины

Маркетинг на предприятиях общественного питания
Методы научных исследований
Правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания
Стандартизация, сертификация и контроль качества на предприятиях
общественного питания

Безопасность пищевой продукции и основы ХАССП

Обеспечиваемые учебные дисциплины

Менеджмент в общественном питании
Технология продаж
Инновационные технологии на предприятиях общественного питания

1. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина «Безопасность пищевой продукции и основы ХАССП» участвует в формировании компонентов компетенции ОПК-3; ОПК-6 в соответствии с ФГОС ВО по направлению «Туризм»:

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности

После освоения дисциплины студент должен получить следующие образовательные результаты соотношенные с индикаторами достижения компетенций

Декомпозиция компетенций

Индикаторы	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	

ОПК-3.2 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания туристских услуг	ОПК-3.2 3.3 Знает методы идентификации, оценки качества, контроля безопасности их применения в деятельности предприятий общественного питания ОПК-3.2 3.4 Знает основные пути (причины) загрязнений продовольственного сырья и продуктов питания, их классификацию и основные характеристики ОПК-3.2 У.3 Умеет проводить идентификацию и выявлять фальсификацию продовольственного сырья и продуктов питания ОПК-3.2 В.3 Владеет навыками идентификации, выявления фальсификации, контроля правил упаковывания и маркировки, сроков годности и условий хранения
ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	
ОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.2 3.4 Знает теоретические и методологические основы безопасности продовольственного сырья и продуктов питания на основе имеющихся нормативных, технических и законодательных документов данной области (ХАССП) ОПК-6.2 3.5 Знает требования к товарам (качество и безопасность), установленные Законодательством РФ ОПК-6.2 У.3 Умеет использовать полученные теоретические знания с целью оценки безопасности продовольственного сырья и продуктов питания ОПК-6.2 У.4 Умеет определять опасные факторы, влияющие на безопасность продовольственного сырья и продуктов питания и уметь их классифицировать ОПК-6.2 В.3 Владеет навыками оценки соответствия безопасности и качества товаров, требования технических регламентов положениям стандартов и др.

Этапы формирования выбранных компетенций (или их частей – ЗУВов) можно проследить по Пояснительной записке и модульно-тематическому плану дисциплины.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Модульно-тематический план и пояснительная записка с указанием этапов формирования компетенций для очной формы обучения

Общая трудоемкость дисциплины по очному обучению составляет 5 зачетных единиц (180 часов).

Модульная разбивка учебной дисциплины					
Направление «Туризм»					
Дисциплина: «Безопасность пищевой продукции и основы ХАССП»					
Наименование модулей	Количество ауд. часов		Самост. работа	Всего часов	Индикаторы компетенции
	Лекции	Практики			
Модуль 1: «Сертификация, роль в обеспечении качества и безопасности продуктов питания из животного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка»					

Тема 1. Терминология системы менеджмента качества. Этапы развития системного подхода управления качеством продукции.	2		4	6	ОПК-3.2 33 ОПК-3.2 34 ОПК-6.2 3.4 ОПК-6.2 3.5
Тема 2 Понятие о качестве и безопасности продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка. Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции. Деятельность ФАО и ВОЗ, комиссии Codex Alimentarius.	2	2	4	8	
Тема 3. Сертификация. Основные термины и определения. Международные и региональные организации по сертификации. Структура системы сертификации РФ.	2	2	6	10	
Тема 4. Правила и порядок проведения сертификации. Экологическая сертификация пищевой продукции Принципы системы менеджмента качества (стандарты ИСО 9000). Характеристика Системы документирования СМК. Характеристика внутренней документации СМК	2	2	6	10	
Модуль 2: «Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, организационно- правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности»					
Тема 5. Нормативно-правовая база обеспечения безопасности продукции	2	4	6	12	ОПК-3.2 У3 ОПК-6.2 34 ОПК-6.2 35 ОПК-3.2 В3
Тема 6. Современные системы менеджмента качества и безопасности продукции и услуг	2	2	6	10	
Тема 7. Основные инструменты контроля качества.	2	2	6	10	

Тема 8. Выборочный статистический контроль	2	2	4	8	
Тема 9.Программа «Шесть сигм» как методология обеспечения стабильности качества.	2		4	6	
Тема 10. Технологии развертывания функции качества (QFD). Метод функционально-стоимостного анализа.	2		4	6	
Модуль 3 «Оценка рисков и безопасности пищевой продукции. Этапы внедрения системы HACCP»					
Тема 11. Содержание и природа риска. Этапы управления риском	2		4	6	ОПК-6.2У3 ОПК-6.2 У4 ОПК-6.2 В3
Тема 12. Структурные элементы процесса риск-менеджмента	2	2	4	8	
Тема 13. Системы менеджмента в различных направлениях деятельности и сферах деятельности.	2		6	8	
Тема 14. Цели и задачи HACCP.		2	4	6	
Тема 15. Приказ о создании рабочей группы по разработке системы HACCP.			2	2	
Тема 16. Характеристики продукции и производства.		2	4	6	
Тема 17. Анализ наличия ККТ в технологическом процессе.			6	6	
Тема 18. Рабочие листы HACCP.		2	6	8	
Тема 19. Внутренние проверки системы HACCP.	2	2	6	10	
Тема 20. Ведение документации HACCP		4	6	10	
Тема 21. Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции	2		4	6	
Подготовка к экзамену			18	18	

ИТОГО	30	30	120	180	
-------	----	----	-----	-----	--

* Данная тема изучается с помощью интерактивных методов обучения.

Модульно-тематический план и пояснительная записка с указанием этапов формирования компетенций для заочной формы обучения

Общая трудоемкость дисциплины по очному обучению составляет 5 зачетных единиц (180 часов).

Пояснительная записка с этапами формирования компетенций

Данный модульный курс состоит из 3-х модулей, порядок освоения которых выстраивает траекторию и этапы формирования заявленных компетенций (или их составляющих).

Модуль 1 «Сертификация, роль в обеспечении качества и безопасности продуктов питания из животного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка» включает в себя четыре темы.

В результате прохождения первого модуля студент должен:

знать теоретические и методологические основы безопасности продовольственного сырья и продуктов питания на основе имеющихся нормативных, технических и законодательных документов данной области (ХАССП); методы идентификации, оценки качества, контроля безопасности их применения в деятельности предприятий общественного питания; основные пути (причины) загрязнений продовольственного сырья и продуктов питания, их классификацию и основные характеристики

По результатам Модуля 1 проводится тестирование.

Модуль 2 «Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, организационно- правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности» включает в себя шесть тем.

В результате прохождения второго модуля студент должен:

- знать требования к товарам (качество и безопасность), установленные Законодательством РФ;
- уметь проводить идентификацию и выявлять фальсификацию продовольственного сырья и продуктов питания;
- владеть навыками идентификации, выявления фальсификации, контроля правил упаковывания и маркировки, сроков годности и условий хранения;

По результатам второго модуля пишется реферат на заданную тему.

Модуль 3 «Оценка рисков и безопасности пищевой продукции. Этапы внедрения системы НАССР» включает в себя 11 тем. В результате прохождения третьего модуля студент должен:

- уметь использовать полученные теоретические знания с целью оценки безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; определять опасные факторы, влияющие на безопасность продовольственного сырья и продуктов питания и уметь их классифицировать;
- владеть навыками оценки соответствия безопасности и качества товаров, требования технических регламентов положениям стандартов и др.

Уровень освоения полученных знаний, умений и навыков проверяется выполнением письменного задания.

4.2. Содержание дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Терминология системы менеджмента качества. Этапы развития системного подхода управления качеством продукции.

Тема 2. Понятие о качестве и безопасности продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.

Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции. Деятельность ФАО и ВОЗ, комиссии Codex Alimentarius.

Тема 3. Сертификация. Основные термины и определения. Международные и региональные организации по сертификации. Структура системы сертификации РФ.

Тема 4. Правила и порядок проведения сертификации. Экологическая сертификация пищевой продукции. Принципы системы менеджмента качества (стандарты ИСО 9000). Характеристика Системы документирования СМК. Характеристика внутренней документации СМК.

Тема 5. Нормативно-правовая база обеспечения безопасности продукции

Тема 6. Современные системы менеджмента качества и безопасности продукции и услуг

Тема 7. Основные инструменты контроля качества.

Тема 8. Выборочный статистический контроль

Тема 9. Программа «Шесть сигм» как методология обеспечения стабильности качества.

Тема 10. Технологии развертывания функции качества (QFD). Метод функционально-стоимостного анализа.

Тема 11. Содержание и природа риска. Этапы управления риском

Тема 12. Структурные элементы процесса риск-менеджмента

Тема 13. Системы менеджмента в различных направлениях деятельности и сферах деятельности.

Тема 14. Цели и задачи ХАССП.

Тема 15. Приказ о создании рабочей группы по разработке системы ХАССП.

Тема 16. Характеристики продукции и производства.

Тема 17. Анализ наличия ККТ в технологическом процессе.

Тема 18. Рабочие листы ХАССП.

Тема 19. Внутренние проверки системы ХАССП.

Тема 20. Ведение документации ХАССП.

Тема 21. Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

4.3. Планы практических и семинарских занятий

Тема 2 Понятие о качестве и безопасности продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.

Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции. Деятельность ФАО и ВОЗ, комиссии Codex Alimentarius.

Вопросы для обсуждения:

1. Какие международные организации занимаются регулированием и обеспечением безопасности пищевой продукции?
2. Какие стандарты и нормативные акты существуют для обеспечения безопасности пищевой продукции на международном уровне?
3. Какие страны имеют наиболее развитую систему обеспечения безопасности пищевой продукции?
4. Каким образом проводится международное сотрудничество в области обмена информацией о безопасности пищевой продукции?
5. Какие меры принимаются для предотвращения ввоза небезопасных пищевых продуктов на международный рынок?
6. Какие санитарно-эпидемиологические требования должны соблюдаться при экспорте и импорте пищевой продукции?
7. Какие последствия могут возникнуть при нарушении международных стандартов безопасности пищевой продукции?
8. Какие новые технологии и методы используются для обеспечения безопасности пищевой продукции на международном уровне?

9. Какие вызовы и проблемы существуют в области международной системы обеспечения безопасности пищевой продукции?

10. Какое будущее видится для развития и усовершенствования международной системы обеспечения безопасности пищевой продукции?

Тема 3. Сертификация. Основные термины и определения. Международные и региональные организации по сертификации. Структура системы сертификации РФ.

Вопросы для обсуждения:

1. Какова структура системы сертификации в Российской Федерации?
2. Какие организации и учреждения участвуют в процессе сертификации продукции в РФ?
3. Какие виды сертификатов используются в системе сертификации России?
4. Какие органы осуществляют контроль за процессом сертификации продукции в РФ?
5. Какие требования предъявляются к производителям при получении сертификата соответствия?
6. Как происходит процесс выдачи и подтверждения сертификатов соответствия в России?
7. Какие изменения произошли в системе сертификации РФ за последние несколько лет?
8. Какие международные стандарты учитываются при сертификации продукции в России?
9. Как обеспечивается прозрачность и надежность процесса сертификации в РФ?
10. Какие вызовы стоят перед системой сертификации в Российской Федерации и как они решаются?

Тема 4. Правила и порядок проведения сертификации. Экологическая сертификация пищевой продукции. Принципы системы менеджмента качества (стандарты ИСО 9000). Характеристика Системы документирования СМК. Характеристика внутренней документации СМК

Вопросы для обсуждения:

1. Какие основные правила и порядок проведения сертификации существуют в области экологической сертификации пищевой продукции?
2. Какие принципы системы менеджмента качества, основанные на стандартах ИСО 9000, применяются в процессе сертификации пищевой продукции?
3. Какова характеристика Системы документирования системы менеджмента качества и как она влияет на процесс сертификации?
4. Какая роль внутренней документации в системе менеджмента качества при сертификации пищевой продукции?
5. Какие требования предъявляются к документации при проведении экологической сертификации пищевой продукции?
6. Как обеспечивается соответствие процессов и документации стандартам ИСО 9000 в рамках сертификации пищевой продукции?
7. Какие основные принципы экологической сертификации следует учитывать при разработке системы менеджмента качества для пищевой продукции?
8. Какова важность документирования процессов и процедур для успешной сертификации пищевой продукции?
9. Какие возможные проблемы могут возникнуть при недостаточной документации в рамках системы менеджмента качества?
10. Каким образом внутренняя документация системы менеджмента качества помогает обеспечить эффективность и надежность процессов в производстве пищевой продукции?

Тема 5. Нормативно-правовая база обеспечения безопасности продукции (2 занятия – 4 часа)

Вопросы для обсуждения:

1. Законодательство о защите прав потребителей: В разных странах существуют законы, которые устанавливают права и обязанности потребителей, а также требования к безопасности продукции.
2. Стандарты качества и безопасности продукции: Например, стандарты ISO 22000 (система менеджмента безопасности пищевой продукции), HACCP (анализ опасностей и контроль критических точек) и другие отраслевые стандарты.
3. Санитарные нормы и правила: Нормативные документы, устанавливающие требования к условиям производства, хранения и транспортировки продукции с точки зрения санитарии и гигиены.
4. Сертификационные требования: Процедуры сертификации продукции, которые могут включать в себя обязательное соответствие определенным стандартам и требованиям.
5. Надзорные органы и контроль за безопасностью продукции: Регулярный контроль со стороны государственных органов, которые отслеживают соответствие производителей требованиям безопасности продукции.
6. Ответственность за нарушение законодательства: Установленные штрафы и наказания для компаний или лиц, нарушающих нормы безопасности продукции.

Тема 6. Современные системы менеджмента качества и безопасности продукции и услуг

Вопросы для обсуждения:

1. Какие преимущества предоставляют современные системы менеджмента качества и безопасности продукции и услуг?
2. Какие стандарты и сертификационные требования существуют для обеспечения качества и безопасности продукции и услуг?
3. Какие основные принципы лежат в основе системы менеджмента качества ISO 9001 и как она помогает организациям?
4. Какие методы анализа опасностей и контроля критических точек (HACCP) используются для обеспечения безопасности продукции?
5. Как внедрение системы менеджмента качества и безопасности может повлиять на репутацию компании?
6. Какие требования к персоналу и процессам необходимо соблюдать для успешной реализации системы менеджмента качества и безопасности?
7. Какие вызовы могут возникнуть при внедрении современных систем менеджмента качества и безопасности продукции и услуг?
8. Каким образом системы менеджмента качества и безопасности могут помочь компании улучшить производственные процессы?
9. Какова роль технологий информационной безопасности в системах менеджмента качества и безопасности?
10. Как оценивается эффективность системы менеджмента качества и безопасности продукции и услуг?

Тема 7. Основные инструменты контроля качества.

Вопросы для обсуждения:

1. Какие основные инструменты используются для статистического контроля качества продукции?
2. Каким образом методы контроля качества, такие как диаграммы Парето и диаграммы рассеяния, помогают в анализе процессов производства?
3. Какие методы измерения качества используются для оценки соответствия продукции установленным стандартам?

4. Как инструменты контроля качества, например, диаграммы управления и диаграммы потока, помогают в улучшении производственных процессов?
5. Какие методы неразрушающего контроля применяются для обеспечения качества материалов и изделий?
6. Какие технологии используются для автоматизации процессов контроля качества?
7. Каким образом инструменты контроля качества помогают предотвращать дефекты и снижать отходы в производстве?
8. Какие методы контроля качества применяются в области услуг и как они отличаются от методов, используемых в производственной сфере?
9. Как внедрение инструментов контроля качества может повлиять на эффективность бизнес-процессов компании?
10. Как оценивается эффективность использования основных инструментов контроля качества в организации?

Тема 8. Выборочный статистический контроль

Вопросы для обсуждения:

1. Дан набор из 1000 деталей. Требуется провести выборочный статистический контроль качества. Сколько продуктов необходимо взять для выборки, чтобы с вероятностью 95% можно было утверждать, что процент брака не превышает 5%?
2. В компании производится упаковка пакетов с мучными продуктами. Из предыдущих данных известно, что стандартное отклонение массы пакетов составляет 20 граммов. Сколько пакетов необходимо взять для выборки, чтобы с вероятностью 90% утверждать, что средняя масса пакетов отличается от номинальной не более чем на 10 граммов?
3. Проведите анализ эффективности выборочного статистического контроля на примере производства молочной продукции. Сформулируйте основные этапы и методы выборочного контроля качества на производственной линии.
4. Исследуйте методы определения размера выборки для выборочного статистического контроля качества в процессе производства хлебобулочных изделий. Какие факторы необходимо учитывать при определении размера выборки?
5. Проведите сравнительный анализ между выборочным и полным статистическим контролем качества на примере производства текстильной продукции. Опишите преимущества и недостатки каждого метода.

Тема 12. Структурные элементы процесса риск-менеджмента

Вопросы для обсуждения:

1. Какие основные структурные элементы включает в себя процесс риск-менеджмента?
2. Каким образом определяются и классифицируются риски в рамках процесса риск-менеджмента?
3. Какие шаги включает в себя процесс идентификации рисков в рамках риск-менеджмента?
4. Какие методы анализа рисков используются в процессе риск-менеджмента, и как они взаимосвязаны?
5. Какие меры по управлению рисками могут быть предприняты после проведения анализа и оценки рисков?
6. Какие факторы следует учитывать при разработке стратегии управления рисками в организации?
7. Каким образом происходит мониторинг и контроль за рисками в рамках процесса риск-менеджмента?
8. Как организации могут интегрировать процесс риск-менеджмента в свою стратегическую деятельность?

Тема 14. Цели и задачи ХАССП.

Вопросы для обсуждения:

1. Сколько принципов в системе ХАССП?
2. Что предполагает внедрение принципов системы ХАССП в сфере общественного питания?

3. Роль обучения кадров при внедрении принципов ХАССП на ПОП.
4. Какие существуют опасные факторы при изготовлении продуктов питания на ПОП(физические, химические, биологические, аллергены)?
5. Оценка факторов риска производственной среды, влияющих на первичный этап производства пищевых продуктов.
6. Входящий контроль сырья.
7. Выявление критических контрольных точек
8. Управление рисками
- 9.Корректирующие действия при возникновении отклонений в ККТ
10. Дайте определение понятию «надлежащая Дайте определение понятию
11. Дайте определение понятию «надлежащая гигиеническая практика»
12. В чем заключается цель разграничения зон производства на ПОП?
13. Требования к документации при внедрении системы ХАССП на ПОП
14. В чем заключается управление рисками в сфере общественного питания?
15. Цель создания рабочей группы при внедрении системы ХАССП на ПОП
16. Верификация работы системы ХАССП.
17. В чем заключается обеспечение базового уровня санитарии и гигиены в сфере общественного питания?
18. Факторы риска в системе кондиционирования и вентиляции
19. Факторы риска при дефростации мяса
20. В чем заключается комплекс санитарно-гигиенических мероприятий для обеспечения безопасности готового продукта.

Тема 16. Характеристики продукции и производства.

Вопросы для обсуждения:

1. Какие основные характеристики продукции определяют её качество?
2. Какие факторы влияют на выбор технологии производства продукции?
3. Каким образом можно классифицировать продукцию с точки зрения её характеристик?
4. Какие методы контроля качества продукции используются на производстве?
5. Какие факторы следует учитывать при планировании производства новой продукции?
6. Как влияют характеристики производства на конечный продукт?
7. Какие требования предъявляются к производственному процессу для обеспечения высокого качества продукции?
8. Каким образом можно оптимизировать производственный процесс с целью улучшения характеристик продукции?

Тема 18. Рабочие листы ХАССП.

Задание 1: Идентификация опасностей

- Создайте рабочий лист для идентификации потенциальных опасностей на производстве пищевой продукции.
- Опишите процесс идентификации опасностей и укажите возможные источники опасности.

Задание 2: Определение критических контрольных точек (ККТ)

- Разработайте рабочий лист для определения критических контрольных точек в процессе производства.
- Укажите шаги по определению ККТ и объясните их важность для обеспечения безопасности пищевой продукции.

Задание 3: Установление предельных критериев безопасности

- Составьте рабочий лист для установления предельных критериев безопасности в контексте ХАССП.
- Опишите процесс установления критериев безопасности и обоснуйте выбор конкретных значений.

Задание 4: Разработка мониторинговой системы

- Подготовьте рабочий лист для разработки системы мониторинга контрольных точек в соответствии с принципами ХАССП.
- Опишите шаги по установлению мониторинга и предложите способы регистрации результатов.

Задание 5: Проведение анализа рисков

- Создайте рабочий лист для проведения анализа рисков в рамках системы ХАССП.
- Укажите этапы анализа рисков и опишите, какие действия следует предпринять при выявлении высокого уровня риска.

Тема 19. Внутренние проверки системы ХАССП.

1. Что такое внутренние проверки системы НАССР и какова их роль в обеспечении безопасности пищевой продукции?
2. Какие основные этапы включает процесс проведения внутренних проверок системы НАССР?
3. Какие критерии используются для оценки эффективности внутренних проверок системы НАССР?
4. Какие документы и записи необходимо подготовить и хранить для проведения успешных внутренних проверок системы НАССР?
5. Какие типичные ошибки могут возникнуть при проведении внутренних проверок системы НАССР и как их избежать?
6. Каким образом внутренние проверки системы НАССР могут быть улучшены и оптимизированы для повышения эффективности?
7. Как внутренние проверки системы НАССР соотносятся с внешними аудитами и контрольными инспекциями?
8. Какие требования предъявляются к персоналу, ответственному за проведение внутренних проверок системы НАССР?
9. Какие методы и инструменты могут быть использованы для проведения внутренних проверок системы НАССР?
10. Какие преимущества могут быть получены организацией благодаря регулярному проведению внутренних проверок системы НАССР?

Вопросы для обсуждения:

Тема 20. Ведение документации ХАССП (2 занятия -4 часа)

1. Составьте список основных документов, которые необходимо вести в рамках системы НАССР. Опишите кратко каждый документ и его цель.
2. Разработайте формуляр для регистрации критических контрольных точек (ССР) на производстве пищевой продукции. Укажите важные детали, которые должны быть включены в этот формуляр.
3. Опишите процедуру проведения внутренних аудитов по системе НАССР. Какие шаги необходимо выполнить для подготовки, проведения и документирования результатов аудита?
4. Составьте примерный план обучения персонала по вопросам ведения документации НАССР. Укажите темы, которые должны быть включены в обучающую программу.
5. Проведите анализ документации НАССР на предприятии и опишите выявленные проблемы или улучшения. Предложите план действий по устранению недочетов.

6. Разработайте инструкцию по заполнению журнала контроля качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями системы НАССР. Укажите обязательные поля и порядок заполнения.
7. Проведите анализ рисков и разработайте план мониторинга критических контрольных точек (ССР) на производстве конкретного продукта. Опишите шаги мониторинга и необходимые записи.
8. Составьте инструкцию по проведению корректирующих действий в случае отклонений от установленных критериев в рамках системы НАССР. Укажите ответственных лиц и сроки исправления.

Темы для самостоятельного изучения (реферат)

1. Принципы и применение системы НАССР в пищевой промышленности
2. Бактериальные загрязнения в пищевых продуктах: причины, последствия и способы предотвращения
3. Аллергены в пищевых продуктах: диагностика, маркировка и предотвращение
4. Технологии консервирования пищевых продуктов и их влияние на безопасность
5. ГМО в пищевой промышленности: безопасность, этика и регулирование
6. Эtiquetирование пищевых продуктов: требования, стандарты и защита потребителей
7. Санитарные правила и требования к предприятиям пищевой промышленности.
8. Санитарные требования к размещению пищевых предприятий.
9. Санитарные требования к водоснабжению и канализации.
10. Санитарные требования к условиям работы в производственных помещениях.
11. Санитарные требования к устройству и содержанию помещений.
12. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.
13. Санитарные требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов.
14. Санитарные требования к обработке сырья и производству продукции.
15. Санитарные требования к соблюдению санитарных правил.
16. Санитарные требования к реализации пищевых продуктов.
17. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
18. Личная гигиена персонала.

Краткие методические указания:

Реферат рассматривается как конечный продукт, получаемый в результате выполнения исследовательского задания, позволяющий оценить умения студента самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения исследовательской задачи, ориентироваться в информационном пространстве; уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления.

Студенту предлагается из представленного списка тематики рефератов выбрать одну тему и раскрыть результаты исследуемой проблемы. Реферат предоставляется преподавателю на проверку согласно графику защит, установленного преподавателей в начале изучения дисциплины. Объем реферата 15-20 стр.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Основная литература:

1. Вавилин, Я. А. Менеджмент безопасности продукции: учебное пособие для вузов / Я. А. Вавилин. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 105 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-13648-7. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/541272>

2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции: учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 452 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-16705-4. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/544946>

Дополнительная литература:

Пасько О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания: учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 220 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-17356-7. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/538610>.

Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система «IPRbooks». Режим доступа: www.iprbook.ru
2. Образовательная платформа «Юрайт». Режим доступа: www.urait.ru
3. Основы ресторанного бизнеса. Режим доступа: www.prorestoran.com

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, специализированные лаборатории (в соответствии с Реестром материально-технического обеспечения аудиторного фонда Университета управления «ТИСБИ»).

8. Оценка компетенций по изучаемой дисциплине

Для оценки компетентности рекомендуется использовать рейтинговую систему знаний, умений и навыков студента по окончанию изучения каждого Модуля в соответствии с Положением о модульно-рейтинговой системе организации образовательного процесса. Итоговая оценка (в баллах) складывается из баллов, набранных по каждому Модулю (семестровая оценка) и баллов, набранных, непосредственно на экзамене.

Расчет набранных баллов по дисциплине осуществляется в следующей последовательности:

$$C = \frac{M_1 + M_2 + \dots + M_n}{n} \times 0,6, \text{ где } M - \text{ количество баллов по модулю; } n - \text{ количество}$$

модулей

$$З = K \times 0,4, \text{ где } K - \text{ количество баллов на экзамене (зачете);}$$

$$И = C + З + П, \text{ где } П - \text{ поощрительные баллы (от 1 до 5).}$$

Уровень сформированности компетенций и их основные признаки оцениваются по следующим таблицам:

Оценка уровня сформированности компетенции

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности в части изучения дисциплины «Безопасность пищевой продукции и основы ХАССП»

№ п/п	Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня	Инструменты оценки сформированности уровня
1	2	3	4
1	Пороговый уровень (как минимально допустимый) (обязательный для всех студентов- выпускников вуза по завершении освоения ОПОП ВО) (от 60 до 70 баллов)	Знает методы идентификации, оценки качества, контроля безопасности их применения в деятельности предприятий общественного питания Знает основные пути (причины) загрязнений продовольственного сырья и продуктов питания, их классификацию и основные характеристики	Выступление на семинаре Практические задания Тестовые задания Реферат Экзамен
2	Базовый уровень (относительно порогового уровня) (От 71 до 85 баллов)	Знает методы идентификации, оценки качества, контроля безопасности их применения в деятельности предприятий общественного питания Знает основные пути (причины) загрязнений продовольственного сырья и продуктов питания, их классификацию и основные характеристики Умеет проводить идентификацию и выявлять фальсификацию продовольственного сырья и продуктов питания	Выступление на семинаре Практические задания Тестовые задания Реферат Экзамен
3	Повышенный уровень (относительно порогового уровня) (От 86 до 100 баллов)	Знает методы идентификации, оценки качества, контроля безопасности их применения в деятельности предприятий общественного питания Знает основные пути (причины) загрязнений продовольственного сырья и продуктов питания, их классификацию и основные характеристики Умеет проводить идентификацию и выявлять фальсификацию продовольственного сырья и продуктов питания	Выступление на семинаре Практические задания Тестовые задания Реферат Экзамен

		Владеет навыками идентификации, выявления фальсификации, контроля правил упаковывания и маркировки, сроков годности и условий хранения	
--	--	--	--

Оценка уровня сформированности компетенции
ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности
в части изучения дисциплины «Безопасность пищевой продукции и основы ХАССП»

№ п/п	Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня	Инструменты оценки сформированности уровня
1	2	3	4
1	Пороговый уровень (как минимально допустимый) (обязательный для всех студентов- выпускников вуза по завершении освоения ОПОП ВО) (от 60 до 70 баллов)	Знает теоретические и методологические основы безопасности продовольственного сырья и продуктов питания на основе имеющихся нормативных, технических и законодательных документов данной области (ХАССП) Знает требования к товарам (качество и безопасность), установленные Законом РФ Умеет использовать полученные теоретические знания с целью оценки безопасности продовольственного сырья и продуктов питания	Выступление на семинаре Практические задания Тестовые задания Реферат Экзамен
2	Базовый уровень (относительно порогового уровня) (От 71 до 85 баллов)	Знает теоретические и методологические основы безопасности продовольственного сырья и продуктов питания на основе имеющихся нормативных, технических и законодательных документов данной области (ХАССП) Знает требования к товарам (качество и безопасность), установленные Законом РФ Умеет использовать полученные теоретические знания с целью оценки безопасности продовольственного сырья и продуктов питания	Выступление на семинаре Практические задания Тестовые задания Реферат Экзамен

		Умеет определять опасные факторы, влияющие на безопасность продовольственного сырья и продуктов питания и уметь их классифицировать	
3	Повышенный уровень (относительно порогового уровня) (От 86 до 100 баллов)	Знает теоретические и методологические основы безопасности продовольственного сырья и продуктов питания на основе имеющихся нормативных, технических и законодательных документов данной области (ХАССП) Знает требования к товарам (качество и безопасность), установленные Законодательством РФ Умеет использовать полученные теоретические знания с целью оценки безопасности продовольственного сырья и продуктов питания Умеет определять опасные факторы, влияющие на безопасность продовольственного сырья и продуктов питания и уметь их классифицировать Владеет навыками оценки соответствия безопасности и качества товаров, требования технических регламентов положениям стандартов и др.	Выступление на семинаре Практические задания Тестовые задания Реферат Экзамен

Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Студентам на первом занятии необходимо ознакомиться с Рабочей программой дисциплины, где прописаны цели, задачи и трудоемкость дисциплины. Перед началом изучения дисциплины необходимо повторить учебный материал обеспечивающих учебных дисциплин предшествующих курсов, которые дают основу для изучения дисциплины «Безопасность пищевой продукции и основы ХАССП», а именно: Маркетинг на предприятиях общественного питания, Методы научных исследований, Правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания, Стандартизация, сертификация и контроль качества на предприятиях общественного питания.

Затем необходимо ознакомиться с порядком изучения дисциплины, т.е. модульно-тематическим планом и пояснительной запиской с указанием этапов формирования заявленных компетенций.

И, наконец, ознакомиться с порядком оценивания результатов обучения, для чего необходимо изучить следующие документы: Положение о модульно-рейтинговой системе оценивания и принципы оценки уровня знаний, умений и навыков (характеристика ответа).

Студент должен внимательно изучить перечень основной (дополнительной) литературы и взять необходимые учебники в библиотеке.

При подготовке к семинарскому занятию необходимо уточнить план проведения занятий, подготовить необходимую документацию. Практические занятия проводятся после лекционного изучения темы. Решение задач, приведенных в программе учебной дисциплины обязательно.

При изучении данного курса преподавателем используются интерактивные методы обучения, что помогает эффективнее сформировать заявленные компетенции.

Интерактивные формы обучения обеспечивают высокую мотивацию, прочность знаний, творчество, коммуникабельность, командный дух, ценность индивидуальности, свободу самовыражения, акцент на деятельность, взаимоуважение и демократичность.

**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УНИВЕРСИТЕТ УПРАВЛЕНИЯ «ТИСБИ»**

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

Фонд оценочных средств
для проведения текущей и промежуточной
аттестации по дисциплине:
«Безопасность пищевой продукции и основы ХАССП»

направление подготовки: 43.03.02. Туризм

профиль подготовки: Управление объектами гастротуризма

Казань

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Наполнение фонда оценочных средств по формам контроля
 - 2.1 Фонд оценочных средств и шкала оценивания для текущего контроля.
 - 2.1.1 Выступление на семинаре
 - 2.1.2 Практическое задание
 - 2.1.3 Тестовые задания
 - 2.1.4 Реферат
 - 2.2 Фонд оценочных средств и шкала оценивания для промежуточного контроля.
 - 2.2.1 Фонд оценочных средств для проверки знаний и умений (вопросы к зачету)
 - 2.2.2 Фонд оценочных средств для проверки знаний, умений и навыков (задачи к зачету)

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Формы контроля Формируемые компетенции и их индикаторы	ОПК-3	ОПК-6
	ОПК-3.2	ОПК-6.2
Формы текущего контроля		
выступление на семинаре	3334	3435
практическое задание	3334У3В3	3435У3У4В3
Тестовые задания	3334	3435 У4
Реферат	3334	3435
Формы промежуточного контроля		
зачет	3334У3В3	3435 У3У4В3

З – знания, У – умения, В – владение навыками

2. Наполнение фонда оценочных средств по формам контроля

2.1 Фонд оценочных средств и шкала оценивания для текущего контроля знаний, умений и навыков

2.1.1. Выступление на семинаре

Выступление на семинаре является формой контроля для оценки уровня освоения компетенций, применяемой на семинарских занятиях. Выступление на семинаре может проводиться с использованием форм устного опроса, обсуждения докладов, эссе, выполненных индивидуальных заданий и проблемных вопросов. Выступление на семинаре, таким образом, включает обязательную для всех студентов оценку текущего контроля знаний в виде устного опроса, а также выступление студентов по проблемным вопросам организации денежно-кредитных отношений.

Примерные вопросы к семинарским занятиям

1. Правовая база безопасности пищевой продукции в РФ.
2. Продовольственная безопасность в РФ.
3. Основные термины и определения в области пищевой безопасности.
4. История развития и создания системы ХАССП.
5. Комплекс мер по безопасности пищевой продукции.
6. Системное обеспечение безопасности продуктов питания.
8. Основные положения Стратегии повышения качества пищевой продукции в РФ.
9. Связь системы ХАССП с Техническими регламентами Евразийского экономического союза.
10. Санитарные правила и требования к предприятиям пищевой промышленности.

Критерии оценивания выступления на семинаре

Результат	Балл
Демонстрирует полное понимание поставленного вопроса, логично и последовательно отвечает на вопрос. Дает развернутый ответ с практическими примерами	90-100
Дает полный и логически правильный ответ на вопрос, но сформулировать примеры по рассматриваемому вопросу не может	80-90
Демонстрирует частичное понимание сути вопроса, способен охарактеризовать суть организации технологического процесса.	60-79

Способен сформулировать определения терминов, привести примеры организационных структур, основных и вспомогательных служб гостиничного предприятия, основные и дополнительные виды услуг, перечислить виды гостиничного продукта, но не владеет технологическими особенностями организации процессов обслуживания гостей.	Менее 60
---	----------

2.1.2. Практическое задание

Задание №1 - составить классификацию пищевых инфекций и отравлений, их описание, мероприятий по их устранению и профилактике.

Задание №2 – составить перечень профессиональных заболеваний персонала предприятий пищевой промышленности, дать их описание, мероприятия по их профилактике.

Задание №3 – составить санитарные инструкции по уборке помещений.

Задание №4 – составить перечень дезинфицирующих и моющих средств, применяемых на предприятиях пищевой промышленности. Составить санитарную инструкцию на использование и разведение одного из этих средств.

Задание №5 – составить санитарную инструкцию на любой вид инвентаря, тары, оборудования и посуды.

Критерии оценки практического задания

Критерии оценивания	Баллы
Глубина и степень проработанности задания	20
Соответствие способа развертывания содержания в задании поставленному основополагающему вопросу	20
Четкость структурирования информации	10
Доказательность принимаемых решений, умение аргументировать свои заключения, вывод	10
Привлечение знаний из других областей	10
Убедительность и яркость представления проекта	10
Эстетика оформления результатов проведенного проекта	10
Формы представления результата задания	10

Уровень выполнения задания	Итоговый балл
высокий	80-100
выше среднего	70-79
средний	60-69
низкий	Менее 60

1.1.3. Тестовые задания

1. Система ХАССП - это

- А) система менеджмента безопасности охраны труда;
- Б) система менеджмента безопасности продукции;
- В) анализ рисков и критические контрольные точки.

2. Основная цель ХАССП:

- А) создание возможностей для дальнейшего совершенствования производства.
- Б) постоянное улучшение деятельности, для повышения конкурентоспособности организации на отечественном и мировом рынках;
- В) снижение образования отходов и их переработка.

3. Сколько предварительных шагов существует в системе ХАССП?

- А) 3;
- Б) 7;

- В) 5.
4. Система ХАССП контролирует:
- А) качество продукции;
- Б) безопасность продукции;
- В) и то и другое. 11
5. Основная цель ХАССП:
- А) минимизация риска безопасности продукта до приемлемого уровня;
- Б) минимизация издержек на выпуск небезопасной продукции;
- В) минимизация образования отходов и их переработка.
6. Что не относится к предварительным шагам в системе ХАССП?
- А) анализ опасных факторов;
- Б) описание продукции;
- В) создание группы ХАССП.
7. В какой промышленности могут быть применимы принципы ХАССП?
- А) только пищевой;
- Б) медицинской;
- В) в любой;
8. В какой стране впервые разработали систему ХАССП?
- А) Англия;
- Б) Страны ЕС;
- В) США.
9. Сколько принципов ХАССП?
- А) 5;
- Б) 7;
- В) 8.
10. Что является предварительным шагом системы ХАССП?
- А) определение процедуры мониторинга;
- Б) разработка блок-схемы;
- В) установление пределов.
11. ХАССП – это:
- А) система управления изменениями и предупреждения новых опасностей и рисков в производстве;
- Б) система оценки и управления рисками, идентификации и анализа опасных факторов, установления критических контрольных точек и допустимых пределов по всей цепочке изготовления.
- В) система повышения эффективности использования ресурсов, снижение потерь и издержек.

Критерии оценивания тестирования Критерии оценивания результатов тестирования

Характеристика ответа	баллы
96-100% правильных ответов от общего количества ответов на вопросы теста	100-96
91-95% правильных ответов от общего количества ответов на вопросы теста	95-91
86-90% правильных ответов от общего количества ответов на вопросы теста	90-86
81-85% правильных ответов от общего количества ответов на вопросы теста	85-81
76-80% правильных ответов от общего количества ответов на вопросы теста	80-76

71-75% правильных ответов от общего количества ответов на вопросы теста	75-71
66-70% правильных ответов от общего количества ответов на вопросы теста	70-66
61-65% правильных ответов от общего количества ответов на вопросы теста	65-61
60 % правильных ответов от общего количества ответов на вопросы теста	60
Менее 60% правильных ответов от общего количества ответов на вопросы теста	Менее 60

1.1.4. Реферат.

Примерные темы рефератов

1. Деятельность ФАО и ВОЗ, комиссии Codex Alimentarius в деле обеспечения безопасности пищевой продукции. Повышение качества и безопасности продукции в современных условиях.
2. Сущность стандартизации. Нормативные документы по стандартизации
3. Объекты стандартизации, виды стандартов.
4. Отечественные и международные организации по стандартизации и контролю качества продукции.
5. Порядок разработки стандартов, обозначение и срок действия стандартов.
6. Деятельность метрологической службы. Средства и методы измерений
7. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России.
8. Основные термины и определения системы сертификации.
9. Международные и региональные организации по сертификации.
10. Структура системы сертификации РФ.
11. Правила и порядок проведения сертификации. Экологическая сертификация пищевой продукции.
12. Стандарты ISO 22000-2005, ГОСТ Р 51705.1-2001, ГОСТ Р ИСО 22000-2007
13. Сертификация по FSSC. Стандарты PAC 220/PAC 223.
14. ГОСТ 54762–2011/ISO/TS 220002-1:2009 Программы предварительных требований по безопасности ПП
15. Международные стандарты BCR, IFS.
16. Программы предварительных условий и их роль
17. Конструкция и планировка зданий Деятельность ФАО и ВОЗ, комиссии Codex Alimentarius в деле обеспечения безопасности пищевой продукции.
18. Планировка помещений и рабочих зон
19. Повышение качества и безопасности продукции в современных условиях.
20. Сущность стандартизации. Нормативные документы по стандартизации.
21. Объекты стандартизации, виды стандартов.
22. Отечественные и международные организации по стандартизации и контролю качества продукции.
23. Системы обеспечения – воздух, вода, электроэнергия
24. Удаление отходов
25. Управлениекупаемыми материалами
26. Пригодность, очистка и техническое обслуживание организма

Критерии оценивания реферата	Баллы
В реферате обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.	90-100
Основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.	80-89

В работе имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.	66-79
Реферат представлен, но тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	60-65

2.2. Фонд оценочных средств и шкала оценивания для промежуточного контроля

2.2.1. Фонд оценочных средств для проверки знаний/умений (вопросы к зачету)

Примерный список вопросов к экзамену

Правовая база безопасности пищевой продукции в РФ.

2. Продовольственная безопасность в РФ.
3. Основные термины и определения в области пищевой безопасности.
4. История развития и создания системы ХАССП.
5. Комплекс мер по безопасности пищевой продукции.
6. Системное обеспечение безопасности продуктов питания.
7. Состав стандартов на систему ХАССП.
8. Основные положения Стратегии повышения качества пищевой продукции в РФ.
9. Основные положения Доктрины продовольственной безопасности РФ.
10. Основные положения FSSC 22000.
11. Комитеты Комиссии Codex Alimentarius.
12. Общие стандарты и родственные тексты Codex Alimentarius.
13. Система стандартов Комиссии Codex Alimentarius.
14. Основные положения Регламента ЕС № 853/2004 по гигиене пищевых продуктов.
15. Основные положения системы FSSC 22000.
16. Основные положения ГОСТ Р 51705.1-2001.
17. Основные положения ИСО 22000.
18. Связь системы ХАССП с Техническими регламентами Евразийского экономического союза.
19. Санитарные правила и требования к предприятиям пищевой промышленности.
20. Санитарные требования к размещению пищевых предприятий.
21. Санитарные требования к водоснабжению и канализации.
22. Санитарные требования к условиям работы в производственных помещениях.
23. Санитарные требования к устройству и содержанию помещений.
24. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.
25. Санитарные требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов.
26. Санитарные требования к обработке сырья и производству продукции.
27. Санитарные требования к соблюдению санитарных правил.
28. Санитарные требования к реализации пищевых продуктов.
29. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
30. Личная гигиена персонала.

2.2.2. Фонд оценочных средств для проверки умений/навыков

Примерные практические задания к экзамену:

Задание 1: Идентификация опасностей

- Создайте рабочий лист для идентификации потенциальных опасностей на производстве пищевой продукции.
- Опишите процесс идентификации опасностей и укажите возможные источники опасности.

Задание 2: Определение критических контрольных точек (ККП)

- Разработайте рабочий лист для определения критических контрольных точек в процессе производства.
- Укажите шаги по определению ККП и объясните их важность для обеспечения безопасности пищевой продукции.

Задание 3: Установление предельных критериев безопасности

- Составьте рабочий лист для установления предельных критериев безопасности в контексте ХАССП.
- Опишите процесс установления критериев безопасности и обоснуйте выбор конкретных значений.

Задание 4: Разработка мониторинговой системы

- Подготовьте рабочий лист для разработки системы мониторинга контрольных точек в соответствии с принципами ХАССП.
- Опишите шаги по установлению мониторинга и предложите способы регистрации результатов.

Задание 5: Проведение анализа рисков

- Создайте рабочий лист для проведения анализа рисков в рамках системы ХАССП.
- Укажите этапы анализа рисков и опишите, какие действия следует предпринять при выявлении высокого уровня риска.

Критерии оценки уровня усвоения знаний, умений и навыков по результатам экзамена

Характеристика ответа	Европейская оценка	Рубежные баллы	Зачет\незачет	Уровень сформированности компетенции
Дан полный, развернутый ответ на поставленный теоретический вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном ориентировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента. При ответе студент демонстрирует применение знаний к реальным профессиональным ситуациям. Причем студент не затрудняется с ответом при видоизменении задания и правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.	A	100-96	5+	Повышенный уровень сформированности компетенций

Дан полный, развернутый ответ на поставленный теоретический вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Умеет тесно увязывать теорию с практикой. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	A	95-91	5	Базовый уровень сформированности компетенций
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. В ответе допущены недочеты, исправленные студентом с помощью преподавателя.	A	90-86	5-	
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен литературным языком в терминах науки. Студент владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Могут быть допущены недочеты или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.	B	85-81	4+	
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Студент владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Ответы на дополнительные вопросы логичны, изложены в терминах науки, однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	C	80-76	4	Базовый уровень сформированности компетенций
Студент демонстрирует достаточные теоретические и практические знания. Дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий или решении практической задачи, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.	C	75-71	4-	
Дан недостаточно полный и развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции. Студент испытывает затруднения при выполнении практической задачи и не может связать теорию с практикой.	D	70-66	3+	Пороговый уровень сформированности компетенций

Дан неполный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано. Испытывает затруднения при выполнении практических задач. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	E	65-61	3	
Дан неполный ответ. Присутствует нелогичность изложения. Студент затрудняется с доказательностью. Масса существенных ошибок в определениях терминов, понятий, характеристике фактов, явлений. В ответе отсутствуют выводы. Речь неграмотна. При ответе на дополнительные вопросы студент начинает понимать связь между знаниями только после подсказки преподавателя	E	60	3-	
Студент испытывает значительные трудности в ответе на вопросы зачета. Присутствует масса существенных ошибок в определениях терминов, понятий, характеристике фактов. Речь неграмотна. На дополнительные вопросы студент не отвечает.	F	Менее 60	2	Компетенции не сформированы