

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

**Б1.О.15.05 НАССР в системе общественного питания
(специализация)**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	знает основные виды технологических процессов производства продукции питания различного назначения
		умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
		владеет навыками способностью проводить контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.2 Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации	знает нормативную и технологическую документацию, необходимую на предприятии питания
		умеет пользоваться нормативной и технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности
		владеет навыками способностью организовывать документооборот по производству продукции на предприятии питания
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		умеет проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		владеет навыками способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Курс	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Нормативная база в области безопасности пищевой продукции			
1.1.	Законодательство Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции	4	ПК-1.2, ОПК-5.1, ОПК-5.2	
2.	2 раздел. Рациональный подход к созданию системы НАССР на предприятиях общественного питания			
2.1.	Организация работ при создании системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах НАССР	4	ПК-1.2, ОПК-5.1, ОПК-5.2	
3.	3 раздел. Аудит и контроль системы НАССР			
3.1.	Внутренние аудиты.	4	ПК-1.2, ОПК-5.1, ОПК-5.2	
4.	4 раздел. Курсовая работа			
4.1.	Промежуточная аттестация	4	ПК-1.2, ОПК-5.1, ОПК-5.2	
	Промежуточная аттестация			КР

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
	Текущий контроль		
			Для оценки знаний
			Для оценки умений
			Для оценки навыков
	Промежуточная аттестация		

1	Курсовые работы (проектов)	Вид самостоятельной письменной работы, направленный на творческое освоение общепрофессиональных и профильных профессиональных дисциплин (модулей) и выработку соответствующих профессиональных компетенций. При написании курсовой работы студент должен полностью раскрыть выбранную тему, соблюсти логику изложения материала, показать умение делать обобщения и выводы.	Перечень тем курсовых работ (проектов)
2	Экзамен	Средство контроля усвоения учебного материала и формирования компетенций, организованное в виде беседы по билетам с целью проверки степени и качества усвоения изучаемого материала, определить необходимость введения изменений в содержание и методы обучения.	Комплект экзаменационных билетов

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "НАССР в системе общественного питания (специализация)"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Контрольные вопросы (оценка знаний):

1. Стандарты серии ISO 22000, включая стандарт ISO 22000:2005;
2. PAS 220;
3. BRC;
4. IFS;
5. GLOBALGAP (EUREPGAP)
6. Схема сертификации FSSC 22000
7. «Новый пакет требований ЕС по гигиене»
8. Общий закон о пищевых продуктах в ЕС
9. Принципы и документы комиссии Codex Alimentarius
10. Обзор действующих регламентов и норматив стран ЕС по пищевым продуктам
11. Сущность и принципы системы ХАССП;
12. Состав и краткая характеристика систем качества менеджмента.
13. Интегрированные системы качества
14. Структура международных стандартов ИСО серии 9000 версии 2000 г.
15. Введение в безопасность пищевой продукции. Общие положения о гигиеническом контроле (предпосылки программы).
16. Законодательство Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой

продукции

17. Обзор требований стандарта ИСО 22000/НАССР. Применение системы менеджмента пищевой продукции.

18. Менеджмент безопасности пищевых продуктов в международных стандартах.

19. Требования технических регламентов Таможенного союза в области обеспечения качества и безопасности молочной и мясной продукции;

20. Требования технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в части разработки, внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах НАССР, изготовителями пищевой продукции

Типовые тестовые задания (оценка знаний):

1. Что такое безопасность в системе ХАССП?

- а) отсутствие вероятности реализации опасного фактора;
- б) отсутствие недопустимого риска;
- в) отсутствие допустимого риска;
- г) управление риском.

2. Что означает понятие риск в системе ХАССП?

- а) это сочетание вероятности реализации опасного фактора и тяжести его последствий;
- б) это отсутствие недопустимого риска;
- в) место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском;
- г) это анализ рисков и критических точек.

3. Что такое критическая контрольная точка?

- а) отсутствие недопустимого риска;
- б) сочетание вероятности реализации опасного фактора и тяжести его последствий; в) место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском;
- г) место контроля качества.

4. Критические контрольные точки в системе ХАССП – это:

- а) место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском;
- б) место проведения контроля для управления риском;
- в) место проведения контроля для идентификации опасного фактора;
- г) место проведения контроля

5. Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции называется:

- а) система ХАССП;
- б) анализ рисков и контрольных точек;
- в) анализ рисков;
- г) анализ критических контрольных точек.

6. ХАССП – это:

- а) система требований, отражающая набор требований по отраслевому признаку;
- б) система анализов рисков;
- в) система анализов критических рисков;
- г) система анализа рисков и критических контрольных точек.

7. Сочетание вероятности реализации опасного фактора и тяжесть его последствия – это:

- а) вред
- б) риск;
- в) опасность;
- г) опасный фактор.

8. ХАССП используется для управления качеством и безопасностью:

- а) продовольственных товаров;
- б) товаров массового потребления;
- в) пищевых продуктов;
- г) продовольственного сырья.

9. Сколько принципов включает в себя ХАССП?

- а) 6;
- б) 5;
- в) 9;
- г) 7.

10. Что понимается под понятием «безопасность» в системе ХАССП?

- а) отсутствие не допустимого риска;
- б) отсутствие не допустимых погрешностей;
- в) отсутствие документированной процедуры;
- г) безвредность продукции.

11. Система ХАССП используется только для:

- а) коммерческой деятельности;
- б) внедрения новых технологий;
- в) пищевой продукции;
- г) непродовольственного сырья.

12. Как называется метод определения критических контрольных точек в системе ХАССП?

- а) метод принятия решений;
- б) метод контрольных точек;
- в) метод «Диаграмма разбросов»;
- г) метод «Дерево принятия решений»

13. Один из принципов ХАССП – это:

- а) идентификация риска и определение критической контрольной точки;
- б) управление запасами;
- в) разработка документов по СМК;
- г) самоинспекция

14. В каких случаях продукция, затронутая несоответствием, должна реализовываться как безопасная?

15. Как называют метод определения ККТ?

- а) метод моделирования;
- б) метод «Дерево принятия решений»;
- в) метод «Диаграмма рисков»;
- г) анализ дерева отказов

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

1. Разработка блок-схемы технологического процесса _____ с указанием КТУ (ОППУ и ККТ)
2. Разработка системы прослеживаемости готовой продукции
3. Описание опасных факторов и оценка степени риска
4. Составление «Дерева принятия решений» по ККТ
5. Разработка СТО «Входной контроль сырья, ингредиентов и материалов» для предприятия.

**Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)**

Вопросы и задания к экзамену

1. Введение в безопасность пищевой продукции. Общие положения о гигиеническом контроле (предпосылки программы).
2. Законодательство Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции
3. Обзор требований стандарта ИСО 22000/НАССР. Применение системы менеджмента пищевой продукции.
4. Менеджмент безопасности пищевых продуктов в международных стандартах.
5. Требования технических регламентов Таможенного союза в области обеспечения качества и безопасности молочной и мясной продукции;
6. Требования технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в части разработки, внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах НАССР, изготовителями пищевой продукции
7. Сущность и принципы системы НАССР;
8. Планирование, внедрение, отчетность, последующий контроль, практическая работа по аудиту.
9. Разработка плана продвижения сертификации НАССР и методы руководства. Составление документов по требованиям НАССР, их проверка, утверждение, методы их применения.
10. Мотивация работников и качество продукции в условиях действующих систем качества.
11. Разработка плана НАССР
12. Особенности внедрения принципов НАССР для предприятий различных отраслей пищевой промышленности, пищевых предприятий малого бизнеса и предприятий общественного питания
13. Этапы внедрения системы НАССР
14. Подготовительный этап: цель, стратегия, подбор команды
15. Анализ опасностей: определение опасностей и их источников. Проведение оценки опасностей
16. Анализ опасностей: составление списка управляющих воздействий. Определение критических точек управления
17. Терминология менеджмента безопасности продукции
18. Алгоритм описания материалов и упаковки
19. Алгоритм описания сырья
20. Алгоритм описания готовой продукции
21. Блок-схемы технологических процессов. Основные документы для их разработки.
22. Блок-схемы технологических процессов. Структура и содержание.
23. Понятие о «дереве принятия решений»
24. Разработка корректирующих действий
25. Контрольные критические точки (ККТ), критические пределы
26. Мониторинг критических точек управления
27. Верификация системы НАССР, сущность и методы верификации
28. Состав процедур верификации
29. Документация, относящаяся к плану НАССР.
30. Система учета документации : порядок ведения и хранения

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Примерная тематика курсовых работ (проектов)

- Разработка блок-схемы технологического процесса (наименование) с указанием КТУ (ОППУ и ККТ) для (наименование предприятия)
- Разработка системы прослеживаемости готовой продукции для (наименование предприятия)
- Описание опасных факторов и оценка степени риска для (наименование предприятия)
- Разработка СТО «Входной контроль сырья, ингредиентов и материалов» для (наименование предприятия).