

Автономное образовательное учреждение
высшего образования Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по образовательной
деятельности


В.Н. Чумаков
«30» января 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«СИСТЕМЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) образовательной программы
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения
очная

Гатчина
2023

Рабочая программа по дисциплине «Системы обеспечения качества и безопасности пищевых производств» разработана на основе актуализированного Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Уровень: бакалавриат

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчик:
к.пед.н. Моштаков А.А.

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры инженерного образования «27» января 2023 г. Протокол №1.

СОГЛАСОВАНО:

И.О. зав.кафедрой
Драбенко В.А. _____

Содержание

	с.
1. Пояснительная записка	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы	6
4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	6
5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий	7
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	9
7. Фонд оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	9
8. Перечень основной, дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)	11
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	12
10. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	15
11. Перечень информационных технологий, профессиональных баз данных, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	16
12. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	16

1. Пояснительная записка

Целью изучения дисциплины является приобретение знаний и умений по обеспечению функционирования систем менеджмента в целях конкурентоспособности, надежности и безопасности продукции, овладение методологией и методами современного менеджмента качества (TQM) и анализа рынка (QFD), управления процессами и контроля продукции при проектировании новой и поддержании конкурентоспособности традиционной продукции, а также формирование навыка обеспечения безопасности пищевых продуктов на основе систематической идентификации, оценки и управления опасными факторами, оказывающими влияние на безопасность продукции

Задачи:

- получение знаний в области технологии управления безопасностью, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов; о нормативно-законодательной основе безопасности пищевой продукции в России; о методологических основах управления безопасностью; о требованиях к процессу производства продукции в нормативной и технической документации; об основных требованиях к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
- изучить основные положения современных систем менеджмента качества как современной концепции управления.
- рассмотреть специфику разработки систем менеджмента качества и безопасности, применяемых в промышленности
- освоение принципов менеджмента безопасности на основе международных стандартов ИСО серии 9000;
- формирование целостного представления об организации работ по разработке и внедрению системы анализа рисков на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности;
- изучение основных понятий, принципов и требований системы менеджмента качества пищевой и перерабатывающей промышленности - применение принципов HACCP и GMP;
- приобретение навыков разработки, проектирования, внедрения и реализации системы менеджмента безопасности пищевой промышленности на основе ХАССП;
- освоение проведения анализа рисков;
- формирование способности управления опасными факторами, влияющими на безопасность продукции

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

Дисциплина «Системы обеспечения качества и безопасности пищевых производств» участвует в формировании следующей компетенции (следующих компетенций):

Компетенции	Индикаторы
ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	<p>ОПК-4.1: Знает основы метрологии, стандартизации и сертификации, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы безопасности пищевых продуктов, требования стандартов к качеству продуктов питания из растительного сырья и экологические требования к их производству</p> <p>ОПК-4.2: Умеет обеспечивать технологический контроль качества продукции на всех этапах производства; оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации пищевых продуктов; вести документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системам обеспечения безопасности</p> <p>ОПК-4.3: Владеет основными приёмами и способами производства продуктов питания из растительного сырья; навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции; методами проведения анализа деятельности предприятия питания в рамках системы менеджмента качества с целью обеспечения его постоянной пригодности, адекватности, результативности</p>

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

«Системы обеспечения качества и безопасности пищевых производств» является дисциплиной обязательной части для подготовки студентов по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Шифр компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых осваивается компетенция	Дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых компетенция осваивается параллельно с изучаемой дисциплиной	Последующие дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых осваивается компетенция
ОПК-4	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Метрология стандартизация и сертификация	Технологическая практика (6 сем.)

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость освоения учебной дисциплины «Системы обеспечения качества и безопасности пищевых производств» составляет 3 зачетных единиц или 108 академических часа.

Семестр		6 семестр	Всего, ак. часов
Общая трудоемкость (всего ак. часов / з.ед)		108 / 3	108
Контактная работа	Лекции	16	16
	Практические занятия	16	16
Самостоятельная работа		49	49
Вид промежуточной аттестации	Экзамен	27	27

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий

№	Наименование раздела дисциплины (тема)	Трудоемкость					Содержание
		всего	Контактная работа			самост. работа	
			лекции	практич. занятия	лабор. занятия		
6 семестр							
1.	Нормативная и законодательная документация, регламентирующая обеспечение качества и безопасности пищевой продукции	23	4	4	-	15	Законодательная и нормативная база управления качеством и обеспечения безопасности на предприятиях пищевой промышленности. Законы РФ по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции. международные стандарты ИСО 9000, ИСО 9001, ИСО 22000. Технические регламенты.
2.	Принципы, разработка и внедрение системы менеджмента качества на предприятии	29	6	6	-	17	Принципы менеджмента качества и системный подход в управлении качеством. Качество, продукция, уровень качества продукции. История развития систем управления качеством. Прогнозирование и планирование технического уровня и качества, регулирование качества продукции, контроль качества продукции, учет и анализ изменений, правовое, информационное, материально-техническое, кадровое, организационное, техническое обеспечение, испытание продукции. Планирование процесса управления качеством.
3.	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	29	6	6	-	17	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Стандартизация систем менеджмента безопасности пищевой продукции: ГОСТ Р ИСО

							<p>22000 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»; ГОСТ Р 53755 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к органам, осуществляющим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевых продуктов». ГОСТ Р 51705.1 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП». Ключевые элементы системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), позволяющие обеспечить безопасность пищевой продукции во всей цепи ее создания: интерактивный обмен информацией, системный менеджмент, программы предварительных обязательных мероприятий, принципы ХАССП. Оценка рисков и определение критических контрольных точек на предприятиях пищевой промышленности.</p>
Экзамен		27					
Итого		108	16	16	-	49	

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

№	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, ак.часы	Форма контроля
1.	Проработка теоретического материала по конспектам лекций, рекомендованной литературе, дополнительным источникам информации	15	Консультация преподавателя, устное собеседование
2.	Подготовка к практическим занятиям: поиск необходимой информации, обработка информации, написание доклада, подготовка к выступлению (дискуссии)	20	Выступление с докладом, презентация, ответы на дискуссионные вопросы
3.	Подготовка к текущему контролю (тестирование)	14	Тесты
4.	Подготовка к промежуточной аттестации (вопросы к экзамену, итоговый тест)	27	Устное собеседование, тестирование

Для самостоятельной работы по дисциплине (модулю) обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение:

1) Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 264 с.
URL: <https://www.urait.ru/bcode/513321>

2) Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 161 с.
URL: <https://www.urait.ru/bcode/513948>

3) Магер В.Е. Управление качеством [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 176 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=363086>

4) Фонд оценочных и методических материалов по дисциплине «Системы обеспечения качества и безопасности пищевых производств»

7. Фонд оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Примерные вопросы для проведения промежуточной аттестации (экзамена)

1. Социально-экономические аспекты повышения качества и безопасности продовольственных товаров.

2. Качество пищевых продуктов как основа удовлетворения физиологических потребностей потребителей.
3. Взаимосвязь качества и конкурентоспособности товаров.
4. Этапы жизненного цикла товаров как стадии обеспечения и сохранения стабильности качества продукции.
5. Факторы, влияющие на качество продукции на стадиях товародвижения — от проектирования и производства до реализации и потребления.
6. Системный подход объединения технических, технологических методов и средств, направленных на установление, обеспечение, сохранение и поддержание необходимого уровня качества продукции на всех стадиях ее жизненного цикла.
7. Система обеспечения качества и безопасности продукции на пищевых предприятиях в процессе производства.
8. Методологические основы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов на этапах товародвижения.
9. Сущность управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП (НАССР — Hazard analysis and critical control points — Анализ рисков и критические контрольные точки).
10. Принципы системы ХАССП, их применение с целью обеспечения качества пищевых продуктов на этапах товародвижения.
11. Системы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов на этапах товародвижения в соответствии с требованиями стандартов ИСО серии 22000.
12. Для какой продукции проводится фитосанитарная экспертиза?
13. Дайте характеристику методам экспертизы технологических свойств продовольственного сырья.
14. Какие документы оформляются при проведении экспертизы качества и безопасности?
15. В каких случаях проводится независимая экспертиза товаров и сырья?
16. В каких случаях применяются расчетные методы экспертной оценки?
17. В каких случаях применяются инструментальные методы экспертизы товаров?

Комплект заданий и этапов формирования компетенции представлен в Фонде оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине, оформленный отдельным документом, представлен в приложении.

8. Перечень основной, дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

а) основная литература:

1. Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 264 с. URL: <https://www.urait.ru/bcode/513321>
2. Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 161 с. URL: <https://www.urait.ru/bcode/513948>
3. Магер В.Е. Управление качеством [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 176 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=363086>

б) дополнительная литература:

1. Басовский Л.Е., Протасьев В. Б. Управление качеством [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016. - 231 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=1471>
2. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве: учебное пособие для вузов / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 224 с. URL: <https://www.urait.ru/bcode/518960>
3. Герасимов Б.Н., Чуриков Ю. В. Управление качеством. Практикум [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Вузовский учебник, 2020. - 208 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=363053>
4. Зайцев Г.Н. Управление качеством в процессе производства [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательский Центр РИО, 2016. - 164 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=259578>
5. Магер В.Е. Управление качеством [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018. - 176 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=124074>
6. Магомедов Ш.Ш., Беспалова Г.Е. Управление качеством продукции [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 334 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=358503>
7. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. —

Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 203 с.
URL: <https://www.urait.ru/bcode/513896>

8. Чаблин Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 719 с.
URL: <https://www.urait.ru/bcode/517849>

в) ресурсы сети «Интернет»:

1) электронные профильные журналы

1. Известия вузов. Пищевая технология <https://ivpt.ru/>
2. Научный журнал «Meat Technology»
<https://inmes.rs/naucn%D1%8B%D0%B9-zurnal-meat-technology/?lang=ru>
3. Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств <http://processes.ihbt.ifmo.ru/>
4. Журнал «Кондитерские изделия. Технологии» <https://www.myki.ru/new/>
5. Журнал «Хлебопекарный & Кондитерский Форум» <https://bacforum.ru/pages/archiv.html>

2) электронные профильные базы данных/ сайты

1. Национальная ассоциация клинического питания <http://nakp.org/>
2. EuroFIR AISBL — международная некоммерческая ассоциация, созданная в соответствии с бельгийским законодательством в 2009 году для обеспечения постоянной защиты информации о продуктах питания в Европе <https://www.eurofir.org/>
3. Научное наследие России. Режим доступа: <http://e-heritage.ru/>
4. Сайт национального открытого университета "ИНТУИТ". Режим доступа: <https://intuit.ru/>
5. Национальный цифровой ресурс "РУКОНТ". Режим доступа: <https://rucont.ru/>
6. Российский портал открытого образования. Режим доступа: <https://openedu.ru/>
7. Университетская информационная система "РОССИЯ". Режим доступа: <https://uisrussia.msu.ru/>
8. Российская государственная библиотека. Режим доступа: <https://www.rsl.ru/>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Самостоятельная подготовка обучающихся проводится для углубления и закрепления знаний, полученных на лекциях и других видах занятий, для выработки навыков самостоятельного применения новых, дополнительных знаний и подготовки к предстоящим учебным занятиям, экзамену.

Важным условием успешного изучения дисциплины является посещение лекций. Под посещением подразумевается не форма пассивного присутствия, а активная работа по изучению нового материала. Подготовка к лекционным занятиям включает в себя анализ предлагаемых для изучения вопросов, изучение нормативных источников и учебной и научной литературы по рассматриваемым вопросам лекции. В процессе лекции обучающийся может задавать уточняющие вопросы, осуществить взаимосвязь нового материала с уже изученным, подготовить базу для эффективного использования полученных знаний, облегчить подготовку к практическому занятию. Эффективным способом фиксации лекционного материала является конспектирование, представляющее собой не только фиксацию важнейших моментов лекции, но и указание примеров для понимания того или иного теоретического материала.

При подготовке к практическому занятию необходимо использовать конспектированные материалы лекций, учебную и научную литературу. Подготовка ответов по выносимым на обсуждение вопросам практического занятия включает в себя не только прочтение материала, но и его анализ и критическую оценку. Обучающемуся следует выявить малоизученные аспекты рассматриваемых вопросов, проявить инициативу при подготовке к практическому занятию.

При подготовке к практическим занятиям и экзамену рекомендуется систематизировать знания, изображая их в табличном, графическом или схематичном виде. Это позволит установить взаимосвязь изучаемых явлений, упростит задачу запоминания материала, облегчит процесс практического применения полученных знаний.

Задачей практических занятий является выработка умения использовать теоретические знания, проявить наличие практических навыков. При подготовке к практическому занятию следует заблаговременно обеспечить наличие необходимо для данного занятия материала, самостоятельно повторить ранее изученные темы.

Для успешного освоения дисциплины важным является умение работать с терминами и их определениями. Для работы с терминологией эффективным является использование как учебной и научной литературы, так и юридических и философских словарей.

Работа с терминами может осуществляться как в форме составления собственных тематических словариков для удобства и скорости поиска необходимого термина. С этой целью необходимо каждый новый встречающийся термин записывать и во время подготовки к семинарским и практическим занятиям указывать соответствующее определение. В случае возникновения сложности выбора определения из имеющегося объема в рамках научного знания необходимо задавать вопросы преподавателю в рамках лекционных и практических занятий.

Интерактивные формы проведения занятий по дисциплине «*Системы обеспечения качества и безопасности пищевых производств*» включают в себя следующие виды занятий:

- интерактивные лекции, предполагают использование метода проблемного изложения. При таком подходе лекция становится похожей на диалог, преподавание имитирует исследовательский процесс (выдвигаются первоначально несколько ключевых постулатов по теме лекции, изложение выстраивается по принципу самостоятельного анализа и обобщения студентами учебного материала). Эта методика позволяет заинтересовать студента, вовлечь его в процесс обучения. Противоречия научного познания раскрываются посредством постановки проблемы. Учебная проблема и проблемная ситуация являются основными структурными компонентами проблемного обучения. Перед началом изучения определенной темы курса ставится перед студентами проблемный вопрос или дается проблемное задание. Стимулируя разрешение проблемы, преподаватель снимает противоречия между имеющимся ее пониманием и требуемыми от студента знаниями. Эффективность такого метода в том, что отдельные проблемы могут подниматься самими студентами. Главный успех данного метода в том, что преподаватель добивается от аудитории «самостоятельного решения» поставленной проблемы. Организация проблемного обучения представляется достаточно сложной, требует значительной подготовки лектора. Однако на начальном этапе использования этого метода его можно внедрять в структуру готовых, ранее разработанных лекций, практических занятий как дополнение.

- групповые дискуссии, применяются для обеспечения навыков командной работы и межличностной коммуникации и представляют собой оценочное средство, позволяющее включить обучающихся в процесс обсуждения представленной темы, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения. Кроме того, в ходе занятий проводятся круглые столы по заданным тематикам.

Оценочные и методические материалы по дисциплине «*Системы обеспечения качества и безопасности пищевых производств*» представлены в ФОММ.

При подготовке к промежуточному или итоговому тестированию необходимо изучить теоретический и практический материал. Тестовые задания (с перечнем возможных вариантов ответов, среди которых хотя бы один ответ является неверным) обеспечивают структурность мышления, вынужденного выбрать из предложенных вариантов ответ все правильные варианты. Тестовые задания на установления соответствия подразумевают необходимость проявления не только знания учебного материала, но и умения применять правила формальной логики. Тестовые задания на упорядочение направлены на установление логической последовательности рассматриваемых явлений (времени существования явлений, расположения структурных элементов правовых документов и т.п.).

Эффективным способом для подготовки к тестированию является работа обучающегося по решению тестовых заданий, предоставленных для самостоятельной работы. Также при подготовке к такой форме контроля знаний, как решение тестовых заданий, следует самостоятельно попытаться проработать рассматриваемые в дисциплине вопросы в форме составления тестовых заданий.

При подготовке к экзамену следует иметь в виду, что он является итоговой формой контроля по изучению данной учебной дисциплины. Экзамен подразумевает максимальную концентрацию знаний и умений, предполагающих полное изучение материала дисциплины.

Экзамен проводится в форме устного собеседования, выполнения письменного задания, решения ситуационной задачи, теста.

Решение преподавателя об итоговой оценке принимается по результатам устного ответа и выполненного письменного (тестового) задания, в зависимости от шкалы оценки.

В качестве источника дополнительных материалов рекомендуется пользоваться информацией открытого доступа сети Internet (данными информационно-правовых и образовательных порталов, официальных сайтов министерств, ведомств, отдельных организаций, данными государственной статистики, результатами экспертно-аналитических обзоров). Кроме того, можно воспользоваться возможностями справочно-правовых систем, базы которых содержат не только текст нормативных актов, но и научные статьи по различным вопросам (например, СПС «Консультант Плюс»). Рекомендуется также использовать электронно-библиотечные системы.

10. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины *«Системы обеспечения качества и безопасности пищевых производств»* инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Институт обеспечивает:

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях. Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

11. Перечень информационных технологий, профессиональных баз данных, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Операционная система (Microsoft Windows *Проприетарная*);
 Пакет офисных программ (Microsoft Office Professional *Проприетарная*);
 Программное обеспечение для просмотра электронных документов в стандарте PDF (Foxit Reader *GNU Lesser General Public License*);
 Web-браузер (Mozilla Firefox *GNU Lesser General Public License*);
 Организация видеоконференций (*Яндекс-Телемост*)
 Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики [Электронный ресурс]. URL: gks.ru
 Информационные справочные системы:
 Автоматизированная информационная библиотечная система Marc21SQL;
 Справочно-правовая система «Консультант Плюс».

12. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Специализированные аудитории:
Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации
Технические средства обучения:
Технические средства -экран– 1 шт.;
Стеллаж – 1 шт.;
Миксеры – 2 шт.;
Блендеры – 2 шт.;
Конвекционная плита с одной конфоркой – 1 шт.;
Мойка для столовой посуды (двойная) – 1 шт.;
Микроволновая печь – 1 шт.;
Электро-мясорубка – 1 шт.;

Измельчитель «РоботКоп» – 1 шт.
Специализированные аудитории:
Учебная аудитория для самостоятельной работы
Технические средства обучения:
<p>мультимедийный комплекс</p> <p>компьютер с программным обеспечением, указанным в п.11, доступом к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду</p>

Демонстрационный вариант теста

Вопрос. В соответствии с определением ISO термин «качество» означает:

- соотношение между ценой товара и его ценностью для потребителя;
- совокупность свойств и характеристик продукции или услуги, которые придают им способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности;
- согласованная с потребителями система характеристик товара (услуги);
- документальное подтверждение факта выполнения требований к товару.

Вопрос. Система управления (менеджмента) качества впервые была научно обоснована в трудах:

- Г. Форда;
- Ф. Тейлора;
- А. Файоля;
- Э. Деминга;
- К. Маркса.

Вопрос. Показатель качества товара (услуги) это:

- количественная характеристика одного или нескольких свойств товара (услуги), определяющих его (ее) качество;
- численная оценка уровня качества товара (услуги);
- вербальная оценка уровня качества товара (услуги);
- надежность, безопасность и доступность товара (услуги);
- объективная особенность товара (услуги), которая проявляется при его (ее) оказании и потреблении.

Вопрос. TQM это:

- постоянное улучшение качества;
- концепция всеобщего (тотального) управления (менеджмента) качества;
- ответственность руководства за обеспечения качества продукции;
- совокупность современных представлений о качестве продукции;
- объективная особенность товара (услуги), которая проявляется при его (ее) оказании и потреблении.

Вопрос. В соответствии с современными представлениями субъектом управления качеством является:

- руководство предприятия;
- система управления (менеджмента) качества;
- потребитель товара (услуги);
- производитель товара (услуги);
- государство.

Вопрос. В соответствии с современными представлениями объектом управления в системе менеджмента качества является:

- руководство предприятия;
- качество товара (услуги)
- потребитель товара (услуги);
- производитель товара (услуги);
- государство.

Вопрос. В соответствии с современными представлениями органом управления качеством на предприятии является:

- руководство предприятия;
- система управления (менеджмента) качества;
- потребитель товара (услуги);
- производитель товара (услуги);
- государство.

Вопрос. Существуют следующие методы управления качеством:

- рыночный;
- директивный;
- смешанный;
- все перечисленные выше;
- все перечисленные выше и нормативный метод.

Вопрос. В условиях современной рыночной экономики чаще всего используется следующий метод управления качеством:

- рыночный;
- директивный;
- смешанный;
- административный;
- нормативный.

Вопрос. В условиях современной рыночной экономики следующий метод управления качеством является самым лучшим для любой отрасли:

- рыночный;
- директивный;
- смешанный;
- нормативный;
- ни один метод не является универсальным, все зависит от

особенностей отрасли и товара.

Вопрос. Система качества предприятия это:

- совокупность организационной структуры, распределения ответственности, процессов, процедур и ресурсов, обеспечивающая достижение требуемого уровня качества;
- методы и виды деятельности оперативного характера, используемые для выполнения требований к качеству;
- документ, регламентирующий конкретные меры в области качества, распределение ресурсов и последовательность действий, относящихся к конкретной продукции;
- непрерывное наблюдение и проверка состояния объекта, с целью установления того, что заданные требования к его качеству выполняются;
- это количественная характеристика одного или нескольких свойств услуги (обслуживания), определяющих ее (его) качество.

Вопрос. Программа качества предприятия это:

- совокупность организационной структуры, распределения ответственности, процессов, процедур и ресурсов, обеспечивающая достижение требуемого уровня качества;
- методы и виды деятельности оперативного характера, используемые для выполнения требований к качеству;
- документ, регламентирующий конкретные меры в области качества, распределение ресурсов и последовательность действий, относящихся к конкретной продукции;
- непрерывное наблюдение и проверка состояния объекта, с целью установления того, что заданные требования к его качеству выполняются;
- это количественная характеристика одного или нескольких свойств услуги (обслуживания), определяющих ее (его) качество.

Вопрос. Надзор за качеством это:

- совокупность организационной структуры, распределения ответственности, процессов, процедур и ресурсов, обеспечивающая достижение требуемого уровня качества;
- методы и виды деятельности оперативного характера, используемые для выполнения требований к качеству;
- документ, регламентирующий конкретные меры в области качества, распределение ресурсов и последовательность действий, относящихся к конкретной продукции;
- непрерывное наблюдение и проверка состояния объекта, с целью установления того, что заданные требования к его качеству выполняются;
- это количественная характеристика одного или нескольких свойств услуги (обслуживания), определяющих ее (его) качество.

Вопрос. ISO это:

- Государственный стандарт РФ в области систем качества;
- Система международных стандартов в области качества;
- Система стандартов ЕС в области качества;
- Система национальных стандартов США в области качества;
- Международная организация по стандартизации.
- Персонал, поставщики, потребители, руководство предприятия и все заинтересованные лица;
- Совокупность органов управления предприятием, функций менеджмента и взаимосвязей между ними;
- Система мотивации, система обучения персонала, система взаимоотношений с потребителями и поставщиками, документированная организационная система управления качеством (функции и процессы);
- Совокупность элементов организационной структуры предприятия принимающих участие в обеспечении качества выпускаемой продукции.

Вопрос. Основными преимуществами рыночного метода управления качеством являются:

- «Естественный» механизм управления при котором товар не пользующийся спросом быстро «уходит» с рынка, отсутствие промежуточных звеньев управления делает систему «дешевле», высокая адаптивность системы управления к конкретным условиям рынка;
- Утрата преимуществ при монополизации рынка, тенденция к снижению качества в пользу повышения рентабельности предприятия производителя;
- Возможность обеспечить выполнение ключевых и социально-значимых требований к качеству продукции вне зависимости от их стоимости, высокая оперативность управления и возможность быстрого устранения с рынка товаров не отвечающих определенным требованиям, квалификация специалистов и возможности контроля качества выше чем у рядового потребителя;
- Бюрократизация процесса управления качеством, тенденция к увеличению себестоимости продукции из-за увеличения накладных расходов и потребительских цен из-за увеличения налоговых отчислений, низкая оперативность изменения нормативно-правовых документов.

Вопрос. Основными преимуществами директивного метода управления качеством являются:

- «Естественный» механизм управления при котором товар не пользующийся спросом быстро «уходит» с рынка, отсутствие промежуточных звеньев управления делает систему «дешевле», высокая адаптивность системы управления к конкретным условиям рынка;
- Утрата преимуществ при монополизации рынка, тенденция к

снижению качества в пользу повышения рентабельности предприятия производителя;

- Возможность обеспечить выполнение ключевых и социально-значимых требований к качеству продукции вне зависимости от их стоимости, высокая оперативность управления и возможность быстрого устранения с рынка товаров не отвечающих определенным требованиям, квалификация специалистов и возможности контроля качества выше чем у рядового потребителя;

- Бюрократизация процесса управления качеством, тенденция к увеличению себестоимости продукции из-за увеличения накладных расходов и потребительских цен из-за увеличения налоговых отчислений, низкая оперативность изменения нормативно-правовых документов.

Вопрос. Основными недостатками рыночного метода управления качеством являются:

- «Естественный» механизм управления при котором товар не пользующийся спросом быстро «уходит» с рынка, отсутствие промежуточных звеньев управления делает систему «дешевле», высокая адаптивность системы управления к конкретным условиям рынка;

- Утрата преимуществ при монополизации рынка, тенденция к снижению качества в пользу повышения рентабельности предприятия производителя;

- Возможность обеспечить выполнение ключевых и социально-значимых требований к качеству продукции вне зависимости от их стоимости, высокая оперативность управления и возможность быстрого устранения с рынка товаров не отвечающих определенным требованиям, квалификация специалистов и возможности контроля качества выше чем у рядового потребителя;

- Бюрократизация процесса управления качеством, тенденция к увеличению себестоимости продукции из-за увеличения накладных расходов и потребительских цен из-за увеличения налоговых отчислений, низкая оперативность изменения нормативно-правовых документов.

Вопрос. Основными недостатками директивного метода управления качеством являются:

- «Естественный» механизм управления при котором товар не пользующийся спросом быстро «уходит» с рынка, отсутствие промежуточных звеньев управления делает систему «дешевле», высокая адаптивность системы управления к конкретным условиям рынка;

- Утрата преимуществ при монополизации рынка, тенденция к снижению качества в пользу повышения рентабельности предприятия производителя;

- Возможность обеспечить выполнение ключевых и социально-значимых требований к качеству продукции вне зависимости от их

стоимости, высокая оперативность управления и возможность быстрого устранения с рынка товаров не отвечающих определенным требованиям, квалификация специалистов и возможности контроля качества выше чем у рядового потребителя;

- Бюрократизация процесса управления качеством, тенденция к увеличению себестоимости продукции из-за увеличения накладных расходов и потребительских цен из-за увеличения налоговых отчислений, низкая оперативность изменения нормативно-правовых документов.

Вопрос. НАССР – это...

- система, представляющая собой совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов;
- концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции;
- стандарт системы менеджмента безопасности пищевой продукции;

Вопрос. Совместимы ли требования стандартов ИСО 9001–2015 и ИСО 22000–2018?

- Да;
- Нет;
- Частично.

Вопрос. В каком стандарте приведено руководство по применению ИСО 22000?

- ГОСТ Р ИСО 22005–2009;
- ГОСТ Р ИСО 22004–2017;
- Ни в одном из перечисленных;
- В каждом из стандартов.
- ;

Пропуцеровано и
прошито 22 листов

Зав. УМО

М.Т. Ковалова

