




МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДФУ)

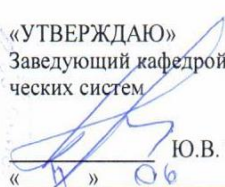
**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

«СОГЛАСОВАНО»  
Школы биомедицины  
Руководитель ОП

  
Ю.В. Приходько  
« 11 » 06 2016 г.



«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий кафедрой химии и инженерии биологических систем

  
Ю.В. Приходько  
« 11 » 06 2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Системы управления качеством пищевых продуктов

**Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**  
профиль «Технология бродильных производств и виноделие»

**Форма подготовки очная**

Курс - 4 семестр - 8  
лекции - 24 час.  
практические занятия - 24 час.  
лабораторные работы – не предусмотрены  
в том числе с использованием МАО лек. - 6 час, пр.- 6 час.  
в том числе в электронной форме лек./пр./лаб.-час.  
всего часов аудиторной нагрузки - 48 час.  
в том числе с использованием МАО - 6 час.  
в том числе в электронной форме - час.  
самостоятельная работа 96 час.  
курсовой проект не предусмотрен  
зачет 8 семестр  
экзамен не предусмотрен

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.03.2015 № 211

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры химии и инженерии биологических систем, протокол № 10 от 11 июня 2015 г.

Заведующий кафедрой химии и инженерии биологических систем, д.т.н, проф. Ю.В. Приходько  
Составитель (ли): к.т.н., старший преподаватель Семенюта А.А.

**Оборотная сторона титульного листа РПУД**

**I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:**

Протокол от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Директор департамента \_\_\_\_\_  
(подпись)

(И.О. Фамилия)

**II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:**

Протокол от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Директор департамента \_\_\_\_\_ Ю.В. Приходько  
(подпись) (И.О. Фамилия)

## ABSTRACT

**Bachelor's degree in 19.03.02** Food from vegetable raw materials

**Bachelor's Program "Title"** Fermentation technology and winemaking

**Course title:** Food quality management systems

**Variable part of Block 1, B 1.7, 4 credits**

**Instructor:** Semenyuta A.A.

**At the beginning of the course a student should be able to:**

- ability to self-organization and self-education (GC-5);
- the ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, to present it in the required format using information, computer and network technologies (GPC-1);
- the ability to use in practice the specialized knowledge of the fundamental branches of physics, chemistry, biochemistry, and mathematics for mastering the physical, chemical, biochemical, biotechnological, microbiological, thermal processes occurring during the production of food from vegetable raw materials (SPC-5).

**Learning outcomes:**

PC – 5 the ability to use in practice specialized knowledge of the fundamental branches of physics, chemistry, biochemistry, mathematics for the development of physical, chemical, biochemical, biotechnological, microbiological, thermal processes occurring in the production of food from vegetable raw materials;

PC –8 Willingness to ensure the quality of food from plant materials in accordance with the requirements of regulatory documents and market needs;

PC – 22 the ability to use the principles of the quality management system and the organizational and legal framework of management and business;

PC – 24 the ability to use regulatory documents that define the requirements for the design of food enterprises; participate in the collection of baseline data and the development of projects of enterprises for the production of food products from vegetable raw materials.

**Course description:** The use of MS ISO 9000 series in small business. Model system process approach. Compatible with other management systems. Stages of creating a quality management system. The use of MS ISO 22000 series in the food industry. Communication ISO 9001 and ISO 22000. Compliance with sections of ISO 22000 and HACCP principles. The difference between HACCP and control technology. General principles for the development of the HACCP system. Requirements GOST R 51705.1-2001 "Food quality management based on the principles of HACCP". Requirements for documentation and records of the food safety system in accordance with the requirements of MS ISO 22000. Continuous improvement and updating of the food safety management system.

**Main course literature:**

1. Bykadorov, V.A. Tekhnicheskoye regulirovaniye i obespecheniye bezopasnosti: uchebnoye posobiye dlya vuzov [Technical regulation and security: a textbook for universities ] / V.A. Bykadorov, F.P. Vasiliev, V.A. Kazyulin; by ed. F.P. Vasiliev. - Moscow: UNITY-DANA - 2014. - 639 p. - Access: <https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:726507&theme=FEFU> (rus)

2. Gurinovich, G.V. Osnovy zakonodatel'stva i standartizatsii v pishchevoy promyshlennosti: uchebnoye posobiye [Fundamentals of legislation and standardization in the food industry: a tutorial] / G.V. Gurinovich; Kemerovo Institute of Food Science and Technology (University). - Kemerovo, 2015. - 176 p. - Access: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-93555&theme=FEFU> (rus)

3. Zvorykina, T.I. Tekhnicheskoye regulirovaniye: sfera uslug: uchebnoye posobiye dlya vuzov [Technical regulation: services: a textbook for universities] / T.I. Zvorykina, N.A. Platonov. - Moscow: Alpha-M INFRA-M - 2011. - 542 p. - Access: <https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:419234&theme=FEFU> (rus)

4. Kamyshova, N.V. Sovremennaya kontseptsiya razvitiya tekhnicheskogo regulirovaniya v Rossiyskoy Federatsii [The modern concept of the development of technical regulation in the Russian Federation] / N.V. Kamyshova - Electron. text data. - SPb .: ITMO University, Institute for Refrigeration and Biotechnology, 2013. - 114 p. - Access: <http://www.iprbookshop.ru/68127.html> (rus)

**Form of final knowledge control:** credit.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Системы управления качеством пищевых продуктов»**

Курс «Системы управления качеством пищевых продуктов» (Б1.В.ДВ.7) относится к дисциплинам по выбору вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология бродильных производств и виноделие». Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как: «Технохимический контроль отрасли», «Медико-биологические требования к пищевой продукции и производственная санитария», «Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли».

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 час. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (24 час.), практические работы (24 час.), самостоятельная работа студента (96 час.) Дисциплина реализуется на 4 курсе в 8 семестре.

Содержание дисциплины «Системы управления качеством пищевых продуктов» охватывает следующий круг вопросов: Применение МС ИСО серии 9000 в малом бизнесе. Модель системы процессного подхода. Совместимость с другими системами менеджмента. Этапы создания системы менеджмента качества. Применение МС ИСО серии 22000 в пищевой промышленности. Связь МС ИСО 9001 и МС ИСО 22000. Совместимость МС ИСО 22000 и МС ИСО 14000. Соответствие разделов МС ИСО 22000 и принципов ХАССП. Отличие ХАССП от технологии контроля. Общие принципы по разработке системы ХАССП. Требования ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП». Требования к документации и записям системы безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями МС ИСО 22000. Постоянное улучшение и актуализация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

**Цель** курса «Системы управления качеством пищевых продуктов» – теоретическая подготовка студентов к практической деятельности в области разработки, внедрении систем управления качеством и формирование у специалиста системного представления о системах управления качеством в соответствии с требованиями МС ИСО серии 9000, МС ИСО серии 22000, ГОСТ Р 51705.1-2001, ИСО/ТУ 16949:2002 и т.д., умения разрабатывать документацию систем управления качеством.

*Задачи* дисциплины:

- изучение структуры, состава и содержания стандартов МС ИСО серии 9000, МС ИСО серии 22000, ГОСТ Р 51705.1-2001 и т.д.;
- освоение теоретических аспектов разработки основных элементов систем управления качеством;
- изучение основ документирования систем управления качеством.

Для успешного изучения дисциплины «Системы управления качеством пищевых продуктов» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);
- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1)

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компе-	Этапы формирования компетенции
---------------------------	--------------------------------

<b>тенции</b>		
ПК-5 – способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	Знает	специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья
	Умеет	использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья
	Владеет	навыками использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья
ПК-8 – готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Знает	требования нормативной документации и потребности рынка
	Умеет	пользоваться нормативной документацией
	Владеет	навыками обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка
ПК-22 – способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Знает	системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности
	Умеет	применять на практике принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности
	Владеет	навыками использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности
ПК-24 – способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Знает	нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий
	Умеет	пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий
	Владеет	навыками разработки проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Системы управления качеством пищевых продуктов» применяются

следующие методы активного/ интерактивного обучения: лекции-пресс-конференции, семинар-пресс-конференция.

## **I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА (24 час., в том числе в форме активного обучения – 6 час.)**

**Раздел I. Применение МС ИСО серии 9000 в малом бизнесе (12 час.)**

**Тема 1. Проблемы внедрения системы менеджмента качества (СМК) в малом бизнесе (2 час.)**

Система менеджмента качества – способ решения деловых задач, связанных с обеспечением качества.

**Тема 2. Причины внедрения СМК в малом бизнесе (2 час.)**

Первые шаги по подготовке к разработке СМК. Цели внедрения СМК. Требования МС ИСО серии 9000.

**Тема 3. Реализация процессного подхода (2 час.)**

Модель системы процессного подхода. Совместимость с другими системами менеджмента. Область применения стандарта МС ИСО 9001:2000.

**Тема 4. Внедрение СМК (3 час.)**

Этапы создания системы менеджмента качества. Документальное оформление СМК. Управление документацией. Управление записями. Приверженность к качеству высшего руководства компании.

**Тема 5. Требования потребителя (3 час.)**

Система внутренних коммуникаций. Анализ со стороны руководства. Обеспечение компании необходимыми ресурсами. Процессы, связанные с потребителями. Связь с потребителями. Управление деятельностью компании. Мониторинг мнений потребителей. Систематизация проблем, связанных с продукцией или услугами. Выявление и устранение причин возникающих проблем. Сертификация СМК компании.



## **Раздел II. Применение МС ИСО серии 22000 в пищевой промышленности (12 час.)**

### **Тема 1. Принципы стандарта МС ИСО 22000 (2 час.)**

Связь МС ИСО 9001 и МС ИСО 22000. Совместимость МС ИСО 22000 и МС ИСО 14000.

### **Тема 2. Основные термины и определения, используемые в МС ИСО 22000 (2 час.)**

Применение МС ИСО серии 22000 в пищевой промышленности. Принципы стандарта МС ИСО 22000 применительно к пищевой промышленности. Связь МС ИСО 9001 и МС ИСО 22000. Совместимость МС ИСО 22000 и МС ИСО 14000. Соответствие разделов МС ИСО 22000 и принципов ХАССП. Официальная оценка состояния и результативности системы менеджмента качества. Определение и обеспечение ресурсами. Планирование производственного процесса.

### **Тема 3. Новый подход к системе гигиенического контроля пищевых продуктов (2 час.)**

Система ХАССП. Отличие ХАССП от технологии контроля. Общая концепция гигиенического контроля пищевых продуктов. Общие принципы по разработке системы ХАССП. Организация работ по разработке и внедрению системы ХАССП. Требования ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП». Порядок проведения работ по сертификации ХАССП

### **Тема 4. Требования к документации и записям системы безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями МС ИСО 22000 (2 час.)**

Ответственность руководства и политика предприятия в области безопасности пищевых продуктов. Внешний и внутренний обмен информацией. Обеспечение ресурсами для разработки, внедрения, поддержания в рабочем

состоянии и актуализации системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

#### **Тема 5. Планирование и реализация безопасной продукции (2 час.)**

Предварительные этапы для возможности анализа опасностей, создание группы по безопасности пищевых продуктов. Разработка плана ХАССП. Управление несоответствиями, коррекция и корректирующие действия. Управление мониторингом и измерениями.

#### **Тема 6. Внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевых продуктов (2 час.)**

Постоянное улучшение и актуализация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

## **II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

### **Практические работы**

**(24 час., в том числе в форме активного обучения – 6 час.)**

**Занятие 1. Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности ЕС и РФ (6 час.) с использованием метода активного обучения – семинар-пресс-конференция.**

**Занятие 2. Определение области применения системы ХАССП (4 час.).** Производство, описание продукции, составление блок-схемы производства

**Занятие 3. Определение потенциальных факторов риска и анализ мер их контроля (3 час.).** Описание опасных факторов, оценка риска их появления и тяжести последствий

**Занятие 4. Определение критических контрольных точек (3 час.).** Работа с «деревом принятия решений» по определению мероприятий по управлению. Разработка ППОПМ.

**Занятие 5. Определение критических пределов для ККТ. Внедрение системы мониторинга и корректирующих действий (4 час.).** Выявление

ние критических пределов для найденных ККТ. Разработка рабочего листа ХАССП. Определение методов и способов мониторинга ККТ, корректирующих действий.

**Занятие 6. Фонд нормативных документов по стандартизации. Технический регламент (4 час.).** Содержание, виды, порядок разработки и принятия технических регламентов. Фонд нормативных документов по стандартизации. Правила разработки и утверждения национальных стандартов и стандартов организации.

### **III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Системы управления качеством пищевых продуктов» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

### **IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА**

№ п/п	Контролируемые дела / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I. Применение МС ИСО серии 9000 в малом	ПК-5; ПК-8 ПК-22,	Знает цели внедрения СМК; документальное оформление	УО-1 – собеседование	Зачет Вопросы 1-27

	бизнесе	ПК-24	СМК; Умеет использовать общие сведения о применении МС ИСО серии 9000 в малом бизнесе Владеет знаниями о применении МС ИСО серии 9000 в малом бизнесе		
2.	Раздел II. Применение МС ИСО серии 22000 в пищевой промышленности	ПК-5; ПК-8 ПК-22, ПК-24	Знает основные термины и определения, принципы стандарта МС ИСО 22000 Умеет на практике применять МС ИСО серии 22000 в Владеет навыками применения МС ИСО серии 22000 в пищевой промышленности	УО-1 – собеседование	Зачет Вопросы 28-55

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

## **V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Основная литература**

*(электронные и печатные издания)*

1. Быкадоров, В.А. Техническое регулирование и обеспечение безопасности: учебное пособие для вузов / В.А. Быкадоров, Ф.П. Васильев, В.А. Казюлин; под ред. Ф.П. Васильева. – Москва: ЮНИТИ-ДАНА – 2014. – 639

с. <https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:726507&theme=FEFU>

2. Гуринович, Г.В. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности: учебное пособие / Г.В. Гуринович; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет). – Кемерово, 2015. – 176 с. Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-93555&theme=FEFU>

3. Зворыкина, Т.И. Техническое регулирование: сфера услуг: учебное пособие для вузов / Т.И. Зворыкина, Н.А. Платонова. – Москва: Альфа-М ИНФРА-М – 2011. – 542 с.  
<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:419234&theme=FEFU>

4. Камышова, Н.В. Современная концепция развития технического регулирования в Российской Федерации [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Н.В. Камышова – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2013. – 114 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68127.html>

#### **Дополнительная литература**

*(печатные и электронные издания)*

1. Архипов, А.В. Метрология. Стандартизация. Сертификация: учебник для вузов / А.В. Архипов, А.Г. Зекунов, П.Г. Курилов [и др.]; под ред. В.М. Мишина. – Москва: ЮНИТИ-ДАНА – 2013. – 495 с.  
<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:725459&theme=FEFU>

2. Архипов, А.В. Основы стандартизации, метрологии и сертификации [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов / А.В. Архипов, Ю.Н. Берновский, А.Г. Зекунов – Электрон. текстовые данные. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. – 447 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52057.html>

3. Никитин, В.А. Управление качеством на базе стандартов ИСО 9000:2000: Политика. Оценка. Формирование / В.А. Никитин, В.В. Филончева. – СПб.: Питер, 2004. – 127 с. Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:232279&theme=FEFU>

4. Рязанова, О.А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс]: справочник / О.А. Рязанова, В.М. Позняковский; под ред. Позняковского В.М.. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 380 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/92654>

5. Сергеев, А.Г. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник / А.Г. Сергеев – М.: Юрайт, 2014. – 838 с. <https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:742070&theme=FEFU>

6. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности [Электронный ресурс]: учебник / А.Н. Австриевских [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017. – 268 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65292.html>

7. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности: Учебник / Под ред. В.М. Позняковского – 3 изд., испр. и доп. – М:ИНФРА-М, 2014 – 336 с.: – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/367398>

### **Нормативно-правовые материалы**

1. Концепция развития национальной системы стандартизации Российской Федерации на период до 2020 года [Электронный ресурс]: [одобрена Распоряжением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2012 года N 1762-р]: официальный текст: – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>.

2. О безопасности машин и оборудования [Электронный ресурс]: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011: утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 г. № 823 // ГАРАНТ: информационно-правовая система. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>.

3. О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания [Электронный ресурс]: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012: принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34: офиц. текст. – Режим доступа: 1) <http://www.garant.ru/>; 2) <http://ivo.garant.ru/SESSION/PILOT/main.htm>

4. О безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011: утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 // ГАРАНТ: информационно-правовая система. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>.

5. О безопасности упаковки [Электронный ресурс]: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011: утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769 // ГАРАНТ: информационно-правовая система. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>.

6. О защите прав потребителей: федеральный закон Российской Федерации (с изменениями и дополнениями) № 2300-1// ГАРАНТ: информационно-правовая система. – Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/10106035/paragraph/115592:3>

7. О применении санитарных мер в Таможенном Союзе. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Евразийское экономическое сообщество. Комиссия Таможенного Союза. Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299

8. О техническом регулировании: федеральный закон № 184-ФЗ от 27 декабря 2002 г. [Электронный ресурс]: принят Государственной Думой 15 декабря 2002 г., Одобрен Советом Федерации 18 декабря 2002 года // ГАРАНТ: информационно-правовая система. – Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12129354/paragraph/157574:1>

9. Об обеспечении единства измерений: федеральный закон Российской Федерации от 26 июня 2008 г. № 102-ФЗ.

10. Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии: Постановление Правительства РФ от 1 декабря 2009 г. № 982.

11. Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года [Электронный ресурс]: [утв. распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р]: официальный текст: Собрание законодательства Российской Федерации, 2010, N45, ст.5869 // ГАРАНТ: информационно-правовая система. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/iv/>

12. Стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации на период до 2020 года, [Электронный ресурс]: [утв. распоряжением Правительства Российской Федерации от 17.04.2012 N 559-р]: официальный текст: Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 18, ст.2246 // ГАРАНТ: информационно-правовая система. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/iv/>

13. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств [Электронный ресурс]: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012: утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. № 58 // ГАРАНТ: информационно-правовая система. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>

14. Стратегия государственной политики Российской Федерации в области защиты прав потребителей на период до 2030 года [Электронный ресурс]: утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 28 августа 2017 г. N 1837-р. – Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/71759142/paragraph/1:0>

15. Федеральный закон от 29 июня 2015 г. N 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации», с изменениями и дополнениями от: 5 апреля, 3 июля 2016 г. Принят Государственной Думой 19 июня 2015 года, Одобрен Советом Федерации 24 июня 2015 года. – Режим доступа:



## Нормативные документы

### Стандарты

1. ГОСТ 15467-79 (стандарт СЭВ 3519-81) Управление качеством продукции. Основные понятия. Термины и определения. – Дата введения 1979-07-01. Дата посл. изм. 19.04.2010. Дата переиздания 01.05.2009. – М.: Стандартиформ, 2009. – 51 с. <http://docs.cntd.ru/document/1200001719>
2. ГОСТ Р 1.2-2016 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления, внесения поправок, приостановки действия и отмены. – Введ. 18.07.2016 – дата посл. изм. 06.11.2018. – М.: ФГУП «Стандартиформ», 2016. – 10 с. <http://docs.cntd.ru/document/1200137245>
3. ГОСТ Р 1.4-2004 Стандарты организаций. Общие положения. – Введ. 30.06.2005 – дата посл. изм. 10.10.2018. – М.: Стандартиформ, 2018. – 6 с. <http://docs.cntd.ru/document/1200038434>
4. ГОСТ Р 1.8-2011 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты межгосударственные. Правила проведения в Российской Федерации работ по разработке, применению, обновлению и прекращению применения. – Введ. 01.01.2012 – дата посл. изм. 12.09.2018. – М.: Изд-во стандартов, 2016. – 19 с. <http://docs.cntd.ru/document/1200085792>
5. ГОСТ Р 1.9-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Знак соответствия национальным стандартам Российской Федерации. Изображение. Порядок применения. – Введ. 30.06.2005 – дата посл. изм. 12.09.2018. – М.: Стандартиформ, 2007. – 16 с. <http://docs.cntd.ru/document/1200038433>
6. ГОСТ Р 15.000-2016 Система разработки и постановки продукции на производство. Основные положения. – Введ. 01.07.2017 – дата посл. изм. 12.09.2018. – М.: Стандартиформ, 2016. – 16 с. <http://docs.cntd.ru/document/1200141161>

7. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. – Введ. 30.06.2017 – дата посл. изм. 12.09.2018. – М.: Стандартиформ, 2006. – 25 с. <http://docs.cntd.ru/document/1200035978>

8. ГОСТ Р 51705.1-2001 Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе ХАССП. Общие требования. – Введ. 30.06.2001 – дата посл. изм. 12.09.2018. – М.: Стандартиформ, 2009. – 10 с. <http://docs.cntd.ru/document/1200007424>

9. ГОСТ Р 51740-2016 Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению. – Введ. 01.01.2018 – дата посл. изм. 12.09.2018. – М.: Стандартиформ, 2018. – 32 с. <http://docs.cntd.ru/document/1200142432>

10. ГОСТ Р ИСО/МЭК 17000-2012 Оценка соответствия. Словарь и общие принципы. <http://docs.cntd.ru/document/1200100949>

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) – официальный сайт: <https://www.gost.ru/portal/gost/>

2. Агентство «Стандарты и качество» – официальный сайт: <https://ria-stk.ru/>

3. Всероссийская организация качества – официальный сайт: <http://www.mirq.ru/>

4. Приморский центр сертификации – официальный сайт: <http://www.vladcertificate.ru/>

5. Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Приморском крае» (ФБУ «Приморский ЦСМ») – официальный сайт: <http://primcsm.ru/>

6. Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова Российской Академии Наук – официальный сайт: <http://www.vniimp.ru/>

## **VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Теоретическая часть дисциплины «Системы управления качеством пищевых продуктов» раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий студент выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной исследовательской деятельности в процессе работы с научной литературой, периодическими изданиями, формирование умения аргументировано отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов.

## **VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий,

обеспеченные мультимедийным оборудованием и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.

Для самостоятельной работы студенты могут использоваться следующие помещения: Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10).

Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigEth, Wi-Fi, BT, usbkbd/mse, Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit), 1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.





МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДВФУ)

---

**ШКОЛЫ БИОМЕДИЦИНЫ**

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ  
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
по дисциплине «Системы управления качеством пищевых продуктов»  
**Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**  
профиль «Технология бродильных производств и виноделие»  
**Форма подготовки очная**

Владивосток  
2015

## План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	__._.201_ __._.201_ __._.201_ __._.201_ __._.201_ __._.201_	Подготовка к собеседованию	80	Зачет
2	__._.201_	Подготовка к семинару-пресс-конференции	16	Зачет

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДВФУ)

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по дисциплине «Системы управления качеством пищевых продуктов»  
**Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**  
профиль «Технология бродильных производств и виноделие»  
**Форма подготовки очная**

Владивосток  
2015



## Паспорт ФОС

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-5 – способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	Знает	специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья
	Умеет	использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья
	Владеет	навыками использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья
ПК-8 – готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Знает	требования нормативной документации и потребности рынка
	Умеет	пользоваться нормативной документацией
	Владеет	навыками обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка
ПК-22 – способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Знает	системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности
	Умеет	применять на практике принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности
	Владеет	навыками использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности
ПК-24 – способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Знает	нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий
	Умеет	пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий
	Владеет	навыками разработки проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья

№ п/п	Контролируемые дела / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I. Применение МС ИСО серии 9000 в малом бизнесе	ПК-5; ПК-8 ПК-22, ПК-24	Знает цели внедрения СМК; документальное оформление СМК;	УО-1 – собеседование	Зачет Вопросы 1-27
			Умеет использовать общие сведения о применении МС ИСО серии 9000 в малом бизнесе		
			Владеет знаниями о применении МС ИСО серии 9000 в малом бизнесе		
2.	Раздел II. Применение МС ИСО серии 22000 в пищевой промышленности	ПК-5; ПК-8 ПК-22, ПК-24	Знает основные термины и определения, принципы стандарта МС ИСО 22000	УО-1 – собеседование	Зачет Вопросы 28-55
			Умеет на практике применять МС ИСО серии 22000 в		
			Владеет навыками применения МС ИСО серии 22000 в пищевой промышленности		

### Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели
ПК-5 – способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного	знает (пороговый уровень)	специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	знает основные специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики	способность применять знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья
	умеет (продвинутый)	использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разде-	умеет применять специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии,	способность применять специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии,

сырья		лов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов	биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов
	владеет (высокий)	навыками использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	владеет основными навыками использования в практической деятельности специализированных знаний фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов	способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов
ПК-8 – готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	знает (пороговый уровень)	требования нормативной документации и потребности рынка	знает основные требования нормативной документации и потребности рынка	способность использовать знания о требованиях нормативной документации и потребностях рынка
	умеет (продвинутый)	пользоваться нормативной документацией	умеет пользоваться нормативной документацией	способность пользоваться нормативной документацией
	владеет (высокий)	навыками обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	владеет основными навыками обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	способность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка
ПК-22 – способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	знает (пороговый уровень)	системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	знает системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	способность применять знания о системах менеджмента качества и организационно-правовых основах управленческой и предпринимательской деятельности
	умеет (продвинутый)	применять на практике принципы системы менеджмента качества и организационно-	умеет использовать на практике принципы системы менеджмента качества	способность применять на практике принципы системы менеджмента каче-

		но-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	ства и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности
	владеет (высокий)	навыками использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	владеет основными навыками использования принципов системы менеджмента качества и организационно-правовых основ управленческой и предпринимательской деятельности	способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности
ПК-24 – способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	знает (пороговый уровень)	нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий	знает нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий	способность применять нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий
	умеет (продвинутый)	пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий	умеет пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий	способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий
	владеет (высокий)	навыками разработки проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	владеет основными навыками разработки проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	способность разрабатывать проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к зачету.

### Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-86	«отлично»	«Отлично» выставляется студенту, у которого сформированы знания по основному технологическому оборудованию, его классификации, процессам, происходящим на изучаемом оборудовании. Умеет успешно проводить подбор технологического оборудования для обеспечения процессов организации и ведения технологического процесса.
85-76	«хорошо»	«Хорошо» выставляется студенту, у которого сформированы знания учебно-программного материала, успешно выполняющий, предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студен-

		там, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности
75-61	«удовлетворительно»	«Удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой, но имеющим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.
60-0	«неудовлетворительно»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

### Вопросы к зачету

1. Проблемы внедрения системы менеджмента качества (СМК) в малом бизнесе.
2. Система менеджмента качества в малом бизнесе – способ решения деловых задач, связанных с обеспечением качества.
3. Причины внедрения СМК.
4. Цели внедрения СМК.
5. Требования МС ИСО серии 9000.
6. Модель системы процессного подхода при внедрении МС ИСО серии 9000. Основные процессы, охватываемые стандартом.
7. Семейство стандартов ИСО серии 9000 версии 2000 г.
8. Область применения стандарта МС ИСО 9001:2000 в малом бизнесе. Допустимые исключения. Обоснованность любых допустимых исключений.
9. Документальное оформление СМК в малом бизнесе. Документированные процедуры, документы.

10. Управление документацией СМК в малом бизнесе. Основная цель управления документацией.
11. Приверженность к качеству высшего руководства компании. Политика в области качества. Представитель руководства в области качества.
12. Требования потребителя и способность компании их выполнить. Примеры взаимодействия с потребителями.
13. Анализ системы менеджмента качества со стороны руководства компании. Методы анализа.
14. Связь МС ИСО 9001 и МС ИСО 9004. Различия в схеме «моделей процессов» стандартов.
15. Совместимость МС ИСО 9001 и МС ИСО 14000.
16. Управление документацией СМК компании в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 9001-2001.
17. Планирование создания и развития СМК в компаниях.
18. Политика и планирование в области качества в соответствии с ГОСТ Р ИСО 9001-2001.
19. Планирование процессов жизненного цикла продукции в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 9001-2001.
20. Входные данные для проектирования и разработки продукции, выпускаемой компанией.
21. Выходные данные для проектирования и разработки продукции (услуги) компании.
22. Производство и обслуживание в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 9001-2001.
23. Управление устройствами для мониторинга и измерений в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 9001-2001.
24. Измерения, анализ и улучшение в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 9001-2001.
25. Управление несоответствующей продукцией в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 9001-2001.
26. Выявление и устранение причин возникающих проблем в области качества продукции (известных, потенциально возможных).
27. Общая концепция гигиенического контроля пищевых продуктов. Директивы ЕС.
28. Рекомендации МС ИСО 22000:2005 к установлению плана ХАССП. План ХАССП. Требования к информации включенной в план ХАССП.
29. Рекомендации МС ИСО 22000:2005 к установлению плана ХАССП. Идентификация критических контрольных точек (ККТ), установление критических пределов для ККТ.

30. Рекомендации МС ИСО 22000:2005 к характеристике продукции. Сырье, ингредиенты и материалы, контактирующие с продукцией. Характеристики конечных продуктов.
31. Рекомендации МС ИСО 22000:2005 к управлению несоответствиями. Коррекция, корректирующие действия.
32. Рекомендации МС ИСО 22000:2005 к управлению несоответствиями. Обращение с потенциально небезопасной продукцией. Оценка для реализации.
33. Рекомендации МС ИСО 22000:2005 к управлению несоответствиями. Размещение несоответствующей продукции. Изъятия.
34. Рекомендации МС ИСО 22000:2005 к управлению мониторингом и измерениями продукции. Требования к измерительному оборудованию и используемые методы.
35. Рекомендации МС ИСО 22000:2005 к актуализации системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Основа для оценки и деятельности по актуализации.
36. Общие принципы разработки системы ХАССП.
37. Организация работ по разработке и внедрению системы ХАССП.
38. Требования ГОСТ Р 51705.1-2001 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Организация работ, подбор членов группы ХАССП.
39. Требования ГОСТ Р 51705.1-2001 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Опасные факторы и предупреждающие действия, критические контрольные точки.
40. Требования ГОСТ Р 51705.1-2001 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Критические пределы, система мониторинга, корректирующие действия.
41. Требования ГОСТ Р 51705.1-2001 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Внутренние проверки, документация.
42. Типовой перечень документации производителя пищевой продукции: отчеты, результаты проверок, результаты анализов, сертификаты, личные дела сотрудников, ведомости потерь.
43. Порядок проведения работ по сертификации системы ХАССП: предсертификационный этап, экспертиза документации, проверка функционирования системы.
44. Состав и содержание документации системы ХАССП.
45. Реализация принципа 1 - проведение анализа опасностей при разработке и внедрении системы ХАССП. Цель проведения анализа.

46. Реализация принципа 2 - определение критических контрольных точек (ККТ) и принципа 3 - определение предельных значений для каждой ККТ при разработке и внедрении системы ХАССП.
47. Реализация принципа 4 – разработка системы мониторинга при разработке и внедрении системы ХАССП.
48. Реализация принципа 5 – разработка корректирующих действий при разработке и внедрении системы ХАССП.
49. Реализация принципа 6 – разработка правил ведения документации при разработке и внедрении системы ХАССП.
50. Реализация принципа 7 – разработка процедур проверки при разработке и внедрении системы ХАССП.
51. Биологические, химические и физические риски. Дайте определения, приведите примеры.
52. Связь между принципами ХАССП и этапами разработки и внедрения системы ХАССП.
53. Связь между принципами ХАССП и МС ИСО 22000:2005.
54. Идентификация и прослеживаемость пищевой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 9001.
55. Отличие системы ХАССП от технологии контроля пищевой продукции.