




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

**ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА**


СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОП

  
Л.А. Текутьева  
« 18 » 06 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий базовой кафедрой  
Биоэкономики и продовольственной безопасности

  
Л.А. Текутьева  
« 18 » 06 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

Международные системы качества и безопасности

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение

программа «Биоэкономика и продовольственная безопасность»

Форма подготовки очная

курс 2 семестр 3

лекции \_ час.

практические занятия 36 час.

лабораторные работы \_ час.

в том числе с использованием МАО лек. \_ / пр. 18 / лаб. \_ час.

всего часов аудиторной нагрузки 36 час.

в том числе с использованием МАО 18 час.

самостоятельная работа 72 час.

в том числе на подготовку к экзамену \_ час.

контрольные работы (количество)

курсовая работа / курсовой проект \_ семестр

зачет 3 семестр

экзамен \_ семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение, принят решением Ученого совета ДВФУ, протокол от 04.06.2015 № 06-15, и введен в действие приказом ректора ДВФУ от 07.07.2015 № 12-13-1282.

Рабочая программа обсуждена на заседании базовой кафедры Биоэкономики и продовольственной безопасности, протокол № 7 от 18.06.2019 г.

Заведующий кафедрой: канд.техн.наук, проф.Текутьева Л.А.  
Составитель: канд. биол. наук, доцент Ситун Н.В.

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

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

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись) (И.О. Фамилия)

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

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

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись) (И.О. Фамилия)

## ABSTRACT

**Master's degree in** 38.04.07 Merchandising

**Master's Program:** "Bioeconomics and food security"

**Course title:** "International quality and safety systems"

**Variable part of Block 1, 3 credits**

**Instructor:** Natalia V. Situn, Candidate of Biological Sciences, Associate Professor

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

- demonstrate leadership qualities and organize team work, use effective technologies for solving professional problems;
- think abstract, analyze, synthesize;
- readiness for self-development, self-fulfillment, use of creativity;
- be familiar with professional and scientific terminology, state the main ideas clearly;
- knowledge of the provisions of the basic normative and regulations documents and the ability to apply them in professional activity;
- apply methods of research technologies in different spheres of production activity;
- ability to generalize and critically evaluate research results, identify and formulate current scientific problems;
- prove relevance, theoretical and practical significance of the chosen research topics;
- conduct independent scientific research for solving urgent problems in professional activities;
- ability to systematize and summarize research results and to present them in the form of scientific publications.

**Learning outcomes:**

- know species, principles, methods and tools for the identification and examination of the commodity, the order of its implementation and the rules of

registration of results (SPC-1);

– the ability to carry out the identification and examination of goods, to identify poor quality, adulterated, counterfeit products at all stages of product distribution (SPC-2);

– know about the factors that affect the quality of the goods, the causes, methods of prevention and elimination of defects at all stages of the life cycle of products (SPC-3);

– have knowledge of bioresources, biotechnology, production and bioeconomic processes, structuring of organic food chains for the creation of bio products in agricultural ecosystems, its planning, storage, sale and consumption in different climatic regions in order to ensure food security (SPC-4);

– knowledge of current issues and research in the sphere of production, consumption and food security of biogoods and biosafety in the bioeconomic sector and the ability to apply this knowledge in professional activities (SPC-9).

### **Course description:**

The content of the discipline consists of six sections and covers the following range of issues:

1. Quality and safety as the basic properties of products. Legislative and legal framework of the HACCP system for the food industry of the European Community. Ensuring the quality and safety of food products based on the HACCP system in the Russian Federation.

2. Food quality control. Quality indicators. Factors affecting the quality of food products. Control as one of the means of ensuring the quality of food products. Methods and means of quality control of food products.

3. Principles of the quality management system in food production based on the identification of hazardous facts and risk management. Identify potential risk or risks. Identification of critical control points in production. Establishment and compliance with the limiting values of parameters. Development of a monitoring system. Development of internal audit procedures. Development of corrective actions. Documenting the HACCP system.

4. Organization of work in the HACCP system. General requirements HACCP. Background information for system design. Major hazards and preventive actions. Critical control points. Critical redistribution. Monitoring system. Corrective action. Internal checks. Documentation of the HACCP system.

5. The introduction of quality management systems and food safety. Building a flowchart of the production process. Risk analysis on the chart. The decision tree method for determining critical control points. Form worksheet quality control and product safety.

6. International standards in the field of food production.

**Main course literature:**

1. Upravleniye kachestvom : uchebnik / L.Ye. Basovskiy, V.B. Protas'yev. — 3-ye izd., pererab. i dop. — M. : INFRA-M, 2018. — 231 s., <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-947776&theme=FEFU>

2. Sistema menedzhmenta kachestva organizatsii: Uchebnoye posobiye / Vdovin S.M., Salimova T.A., Biryukova L.I. - M.:NITS INFRA-M, 2018. - 299 s., <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-972433&theme=FEFU>

3. Upravleniye kachestvom produktsii / Magomedov SH.SH., Bepalova G.Ye. - M.:Dashkov i K, 2018. - 336 s., <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-415054&theme=FEFU>

4. Upravleniye kachestvom dlya tekhnicheskikh napravleniy : uchebnik / V.P. Mel'nikov, V.P. Smolentsev, A.G. Skhirtladze. — Moskva : KnoRus, 2018. — 375 s., <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=BookRu:BookRu-926885&theme=FEFU>

5. Sistemy menedzhmenta kachestva i ikh sertifikatsiya : monografiya / N.D. Vasil'yeva. — Moskva : Rusayns, 2018. — 161 s., <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=BookRu:BookRu-929723&theme=FEFU>

**Form of final control:** pass-fail exam

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Международные системы качества и безопасности товаров»**

Учебный курс «Международные системы качества и безопасности товаров» предназначен для студентов направления подготовки 38.04.07 «Товароведение».

Дисциплина «Международные системы качества и безопасности товаров» включена в состав вариативной части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Учебным планом предусмотрены практические занятия (36 часов, в том числе МАО 18 часов), самостоятельная работа студентов (72 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Дисциплина «Международные системы качества и безопасности товаров» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Критическое и проектное мышление», «Институциональная экономика», «Биоэкономика морских ресурсов и сельскохозяйственных культур», «Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов», и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Проектирование производственных потоков в биоэкономике», «Bioengineering safe products (Биоинженерия безопасных продуктов)», «Инвестиционное проектирование биоэкономических проектов», «Genetics technologies in GES (global economic system) (Генетические технологии в глобальной экономической системе)», «Проектирование и технология продуктов с заданными свойствами», «Техническое регулирование в биоэкономике», «Биологическая безопасность и экспертиза товаров».

Содержание дисциплины состоит из шести разделов и охватывает следующий круг вопросов:

1. Качество и безопасность как основные свойства продукции. Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации.

2. Контроль качества пищевой продукции. Показатели качества. Факторы, влияющие на качество пищевой продукции. Контроль как одно из средств обеспечения качества пищевой продукции. Методы и средства контроля качества пищевой продукции.

3. Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками. Идентификация потенциального риска или рисков. Выявление критических контрольных точек в производстве. Установление и соблюдение предельных значений параметров. Разработка системы мониторинга. Разработка процедур внутренних проверок. Разработка корректирующих действий. Документирование системы ХАССП.

4. Организация работ в системе ХАССП. Общие требования ХАССП. Исходная информация для разработки системы. Основные опасные факторы и предупреждающие действия. Критические контрольные точки. Критические переделы. Система мониторинга. Корректирующие действия. Внутренние проверки. Документация системы ХАССП.

5. Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции. Построение блок-схемы производственного процесса. Анализ рисков по диаграмме. Метод «Дерева принятия решений» для определения критических контрольных точек. Форма рабочего листа контроля качества и безопасности продукции.

6. Международные стандарты в области пищевых производств.

**Цель** - изучение национальных и международных систем менеджмента качества и безопасности потребительских товаров, принципов их функционирования, правил аудита и сертификации.

### **Задачи:**

- изучение современного состояния проблемы качества и безопасности товаров в России и за рубежом, нормативных и технических документов, устанавливающих требования к безопасности и качеству продукции, системам менеджмента качества и безопасности, терминологии, применяемой в менеджменте качества и безопасности продукции, принципов функционирования систем менеджмента качества и безопасности;

- усвоение требований к системам менеджмента качества и безопасности на базе стандарта ISO 22000 и овладение навыками оценки их соответствия установленным требованиям;

- изучение менеджмента безопасности продукции на основе принципов ХАСПП (анализа рисков и формирования критических контрольных точек);

- получение профессиональных представлений о стандартах качества и безопасности продукции при осуществлении сетевой торговли (стандартах GMP, Codex Alimentarius, IFS, BRC, FSSC) и интегрированных системах менеджмента качества и безопасности товаров;

- ознакомление с порядком разработки и внедрения систем менеджмента качества, безопасности и экологического менеджмента на предприятии.

Для успешного изучения дисциплины «Международные системы качества и безопасности товаров» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- владение основными методами, способами и средствами получения, хранения и переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией;

- использование знаний основных законов естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;



- способность применять знания в области естественнонаучных и прикладных инженерных дисциплин для организации торгово-технологических процессов;

- умение работать с информационными базами данных, обеспечивающими оперативный торговый, складской и производственный учет товаров;

- знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров и готовностью использовать их для выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общепрофессиональные и профессиональные компетенции (элементы компетенций):

| Код и формулировка компетенции   | Этапы формирования компетенции |  |
|--|--------------------------------|--|
| ПК-1 владение знаниями видов, принципов, методов и средств идентификации и товарной экспертизы, порядка ее проведения и правил оформления результатов                          | Знает                          | виды, принципы, методы и средства идентификации товаров  |
|  | Умеет                          | применять знания видов, принципов, методов и средств идентификации товаров   |
|  | Владеет                        | навыками использования знаний видов, принципов, методов и средств идентификации товаров  |
| ПК-2 способность осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять некачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения           | Знает                          | идентификационные признаки товаров на всех этапах товародвижения   |
|  | Умеет                          | проводить идентификацию товаров на всех этапах товародвижения  |
|  | Владеет                        | навыками установления идентификационных признаков товаров на всех этапах товародвижения  |
| ПК-3 владение знаниями о факторах, влияющих на качество товаров, причинах возникновения, способов предупреждения и устранения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров | Знает                          | факторы, влияющих на качество товаров, причинах возникновения, способов предупреждения и устранения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров |
|  | Умеет                          | выявлять причины возникновения, способов предупреждения и устранения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров                                |

|   |         |  |
|---|---------|--|
|   | Владеет | методами предупреждения и устранения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров  |
| ПК-4 владение знаниями о биоресурсах, биотехнологических, производственных и биоэкономических процессах, структурировании органических пищевых цепочек для создания биопродуктов в сельскохозяйственных экосистемах, их планировании, хранении, сбыте и потреблении в различных климатических регионах в целях обеспечения продовольственной безопасности | Знает   | Производственный потенциал биоресурсов, биотехнологические, производственные и биоэкономические процессы для создания биопродуктов   |
|   | Умеет   | планировать, хранить, сбывать биопродукты в различных климатических регионах в целях обеспечения продовольственной безопасности  |
|   | Владеет | навыками постановки и решения проблем менеджмента качества при хранении, сбыте и потреблении в различных климатических регионах в целях обеспечения продовольственной безопасности |
| ПК-9 знание современных вопросов и исследований в области производства, потребления и продовольственной безопасности биотоваров и биобезопасности в биоэкономическом секторе и способностью применять эти знания в своей профессиональной деятельности  | Знает   | современные системы качества и безопасности  |
|   | Умеет   | разрабатывать критерии эффективности и результативности СМК и ее отдельных процессов   |
|   | Владеет | методами разработки СМК и ее отдельных процессов   |

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Международные системы качества и безопасности товаров» применяются следующие методы активного / интерактивного обучения: метод «мозгового штурма», разминка.

## **I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

Учебный план не предусматривает проведение лекций, поэтому теоретическая часть курса является частью самостоятельной работы студента и подробно расписана в соответствующем разделе РПД.

**Раздел I. Качество и безопасность как основные свойства продукции.**

Опыт применения и развития систем менеджмента качества. Развитие систем управления качеством продукции в СССР. Опыт управления качеством в США. Опыт управления качеством в Японии. Опыт управления качеством в Германии. Опыт управления качеством во Франции. Общеввропейский опыт управления качеством. Требования к системе менеджмента качества стандартов ISO серии 22000 и пути их соблюдения.

### **Тема 1.1 Термины и определения.**

ХАССП, система ХАССП, группа ХАССП, опасность, допустимый риск, недопустимый риск, безопасность, анализ риска, предупреждающие действия, корректирующие действия, управление риском, критическая контрольная точка, применение по назначению, предельное значение, мониторинг, система мониторинга, проверка (аудит), внутренняя проверка.

### **Тема 1.2 Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества.**

Развитие международных программ по гигиене пищевых продуктов. Европейские системы контроля безопасности продуктов питания. «Кодекс Алиментариус». Директива ЕС № 94/93 «О гигиене пищевых продуктов». «Белая книга по безопасности пищевых продуктов», директива 94/356/ЕС. Рекомендации относительно применения системы ХАССП.

### **Тема 1.3 Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации.**

Современное представление о безопасности пищевой продукции. Проблемы безопасности и сохранности продовольствия. Системы гигиены и санитарии. Требования ТР ТС 021/2011, требования ГОСТ Р 51705.1, ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Цели внедрения и сертификации систем качества ХАССП. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 в ред. от 25.11.2006 г. «О защите прав потребителей». Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ в ред. от 30.12.2006 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ в ред. от 30.12.2006 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов». ТР ТС 021/2011.

## **Раздел II. Контроль качества пищевой продукции.**

### **Тема 2.1 Показатели качества.**

Виды показателей качества: единичные, относительные, определяющие, комплексные. Классификация групповых показателей качества. Эргономические показатели: показатели безопасности, гигиенические, антропометрические, физиологические, психофизиологические, психологические. Эстетические показатели. Патентно-правовые показатели. Экономические показатели. Экологические показатели. Технологические показатели.

### **Тема 2.2. Факторы, влияющие на качество пищевой продукции.**

Сбалансированность рецептуры, состав и параметры исходного сырья и упаковки. Процессы производства, технологическое оборудование. Квалификация персонала. Организация контроля производства и проведения испытаний и анализа продукции. Условия хранения, транспортирования и реализации.

### **Тема 2.3 Контроль как одно из средств обеспечения качества пищевой продукции.**

Проведение измерений, экспертизы, испытаний. Оценка характеристик продукции, сравнение полученных результатов с установленными требованиями.

### **Тема 2.4 Методы и средства контроля качества пищевой продукции.**

Система технологического и приемочного контроля. Требования к испытательной лаборатории. Компьютерные системы контроля качества. Квалиметрические методы определения показателей качества.

## **Раздел III. Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками.**

### **Тема 3.1 Идентификация потенциального риска или рисков.**

Стадии жизненного цикла продукции. Условия возникновения потенциального риска. Установления мер контроля.

### **Тема 3.2 Выявление критических контрольных точек в производстве.**

Минимизация риска. Операции производства пищевых продуктов.

### **Тема 3.3 Установление и соблюдение предельных значений параметров.**

Технологические инструкции. Предельные значения параметров.

### **Тема 3.4 Разработка системы мониторинга.**

Обеспечение контроля критических контрольных точек. Планируемые меры, наблюдение.

### **Тема 3.5 Разработка процедур внутренних проверок.**

Оценка и анализ эффективности функционирования системы ХАССП.

### **Тема 3.6 Разработка корректирующих действий.**

Отрицательные результаты мониторинга. Определение причин несоответствия продукции. Применение корректирующих действий. Оценка их результативности.

### **Тема 3.7 Документирование системы ХАССП.**

Процедуры, формы документов, способы регистрации данных.

## **Раздел IV. Организация работ в системе ХАССП.**

### **Тема 4.1 Общие требования ХАССП.**

Роль руководства организации. Политика в области безопасности. Этапы жизненного цикла продукции. Состав рабочей группы ХАССП, функции координатора, функции технического секретаря функции консультанта. Сфера применения программы ХАССП: технологическая цепочка обработки пищевых продуктов, общие классы опасных факторов.

### **Тема 4.2 Исходная информация для разработки системы.**

Информация о продукции, информация о производстве: блок-схемы производственных процессов (контрольные параметры технологического процесса), Типы данных, сопоставление технологической операции с блок – схемой, проверка информации.

### **Тема 4.3 Основные опасные факторы и предупреждающие действия.**

Виды опасностей, возможные опасные факторы. Санитарные правила и нормы, анализ риска. Допустимый уровень, приемлемый риск. Метод

анализа рисков по диаграмме. Предупреждающие действия. Идентификация опасного фактора.

#### **Тема 4.4 Критические контрольные точки.**

Анализ опасных факторов. Условия критической контрольной точки. Алгоритм определения критических контрольных точек. Метод «Древа принятия решений». Сокращение количества критических контрольных точек. Документирование результатов.

#### **Тема 4.5 Критические пределы.**

Критерий идентификации. Критерий допустимого риска, допустимые пределы, «критические пределы». Образцы эталоны, рабочий лист ХАССП.

#### **Тема 4.6 Система мониторинга.**

Плановый порядок наблюдений и измерений. Обнаружение нарушений. Реализация предупредительных или корректирующих воздействий. Периодичность процедур мониторинга.

#### **Тема 4.7 Корректирующие действия.**

Корректирующие действия: проверка средств измерения, наладка оборудования, изоляция несоответствующей продукции, переработка несоответствующей продукции, утилизация несоответствующей продукции несоответствующей продукции.

#### **Тема 4.8 Внутренние проверки.**

Установленная периодичность внутренних проверок. Программа проверки: анализ рекламаций, оценка процедур, проверка выполнения предупреждающих действий. Анализ результатов мониторинга, оценка эффективности. Актуализация документов.

#### **Тема 4.9 Документация системы ХАССП.**

Составляющие документации: политика в области безопасности выпускаемой продукции, приказ о создании и составе группы ХАССП, информация о продукции, информация о производстве, отчеты группы, рабочие листы, процедуры мониторинга, процедуры проведения

корректирующих действий, программа внутренней проверки, перечень регистрационно–учетной документации, кодирование документов системы.

## **Раздел V. Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции**

### **Тема 5.1 Построение блок-схемы производственного процесса.**

Сопоставление технологической операции и блок-схемы. Взаимосвязь принципов ХАССП и требований стандарта ИСО серии 9000. Стандарт ИСО 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

### **Тема 5.2 Анализ рисков по диаграмме.**

Требования к любым организациям в «продуктовой цепи», преемственность требований. Система обеспечения безопасности пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. СМБПП на основе требований ГОСТ Р ИСО 22000.

### **Тема 5.3 Метод «Дерева принятия решений» для определения критических контрольных точек.**

Взаимосвязи между проблемой и ее причинами. Метод «почему-почему». Принцип строения.

### **Тема 5.4 Форма рабочего листа контроля качества и безопасности продукции.**

Проблемы при внедрении системы ХАССП. Алгоритм внедрения системы ХАССП на предприятии пищевой промышленности.

## **Раздел VI. «Международные стандарты в области пищевых производств»**

1. Кодекс Алиментариус. 2. Система НАССР (ХАССП). 3. ISO 22000-2005 Системы управления безопасностью пищевых продуктов. 4. **ISO 22002.1** - стандарт, регламентирующий требования к обязательным программам (программам предварительных условий - PRP), внедряется только совместно со стандартом ISO 22000. **FSSC 22000** - ISO 22000 и ISO 22002.1. **IFS** - немецко-французско-итальянский стандарт безопасности пищевой продукции на основе ХАССП. **BRC** - британский стандарт

безопасности пищевой продукции на основе НАССР. GMP / GMP+ (B2, B3 и др.) - международные (голландские) стандарты безопасности кормов для животных на основе ХАССП. GLOBALGAP / EUREPGAP - сертификационный стандарт для фермерских хозяйств, выращивающих фрукты и овощи, цветы, крупный рогатый скот и т.п. Стандарты на упаковку и упаковочные материалы (**GMP, PAS 223**, и т.д.). Аналогии международных стандартов ИСО серии 22000: ГОСТ Р ИСО 22000:2007; ГОСТ Р 53755:2009; ГОСТ Р ИСО/ТУ 22004:2008 ; ГОСТ Р ИСО 22005:2009; ГОСТ Р 51705.1:2001.

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

### **Практические занятия**

**(36 час., в том числе 18 час. с использованием методов активного обучения)**

**Занятие 1. Изучение стандарта ИСО 9001-2015. «Система менеджмента качества. Требования» (разделы 1-6). (6 час.)**

*Метод активного обучения – мозговой штурм (3 час.)*

Цель работы: изучение основных положений стандарта ИСО 9001-2015.

Материалы для работы: стандарты ИСО 9001-2008, ИСО 9001-2005.

Задание.

1 Ознакомление с текстом стандартов ИСО 9001-2008, ИСО 9001-2005 с комментариями преподавателя (разделы 1 -6).

2 Законспектировать ответы на вопросы с ссылкой на соответствующий раздел и пункт стандартов.

3 В конце занятия дискуссия на тему занятия.

**Занятие 2. Изучение стандартов ИСО 9001-2008 « Система менеджмента качества требования» (разделы 7,8) (6 час.)**

*Метод активного обучения – разминка (3 час.)*

Цель работы: Изучение основных положений стандарта ИСО 9001- 2008

Материалы для работы: Стандарты ИСО 9001-2008, ИСО 9004-2005.

Задание:



1 Ознакомление с текстом стандартов ИСО 9001-2008, ИСО 9004-2005 (разделы 7,8), с комментариями преподавателя.

2 Законспектировать ответы на вопросы с ссылкой на соответствующий раздел и пункт стандартов.

3 В конце занятий дискуссия на тему занятий.

### **Занятие 3. Разработка проекта свода правил (СП) (6 час.)**

*Метод активного обучения – мозговой штурм (3 час.)*

**Цель работы.** Изучить принципы разработки свода правил.

#### **Задания:**

1. Изучить основные положения Постановления Правительства Российской Федерации от 19 ноября 2008 года N 858 «О порядке разработки и утверждения сводов правил»

2. Изучить принципы разработки, утверждения, внесения изменений в своды правил.

### **Занятие 4. Разработка проекта правил по стандартизации (6 час.)**

*Метод активного обучения – разминка (3 час.)*

**Цель работы:** Изучить принципы разработки правил по стандартизации (ПР).

#### **Задания:**

1. Изучить основные положения ГОСТ Р 1.10-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Правила стандартизации и рекомендации по стандартизации. Порядок разработки, утверждения, изменения, пересмотра и отмены

2. Изучить принципы разработки, утверждения, внесения изменений в ПР.

**Занятие 5. Проведение самооценки (контрольного аудита) в организации. Самооценка организации на соответствие требованиям стандарта ИСО 9001-2008. (12 час.)**

*Метод активного обучения – мозговой штурм (6 час.)*

Цель работы. Приобретение слушателями практических навыков в освоении методики самооценки организации. Навыков работы с нормативными документами.

Материалы для работы. Стандарты ИСО 9001-2008, ИСО 9004- 2005, методические указания к практическим занятиям для IV курса специальности 060800 «Управление качеством». Протокол контрольного аудита организации пищевой промышленности на соответствие требованиям ИСО 9001-2008 дает преподаватель.

Задание.

1 Используя вопросы для самооценки организации, методические указания, а так же данные аудита организации слушатели по пятибалльной шкале оценивают каждый пункт (всего 51-54) требований стандарта ИСО 9001-2008 (степень, уровень его выполнения организацией).

2 Затем рассчитывают рейтинг организации в %.

3 Делают выводы по оценке уровня работы организации - её соответствия требованиям стандарта ИСО 9001-2008.

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

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Международные системы качества и безопасности» 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 темы дисциплины | Коды и этапы формирования компетенций |         | Оценочные средства                         |                              |
|-------|--------------------------------|---------------------------------------|---------|--|------------------------------|
|       |                                |                                       |         | текущий контроль                           | промежуточная аттестация     |
| 1.    | Раздел I-VI                    | ПК-1                                  | знает   | Конспект (ПР-7), контрольная работа (ПР-2) | Вопросы к зачету 1-21 (УО-1) |
|       |                                |                                       | умеет   | Практическая работа (ПР-6)                 | Вопросы к зачету 1-21 (УО-1) |
|       |                                |                                       | владеет | Практическая работа (ПР-6)                 | Вопросы к зачету 1-21 (УО-1) |
| 2.    | Раздел I-VI                    | ПК-2                                  | знает   | Конспект (ПР-7), контрольная работа (ПР-2) | Вопросы к зачету 1-21 (УО-1) |
|       |                                |                                       | умеет   | Практическая работа (ПР-6)                 | Вопросы к зачету 1-21 (УО-1) |
|       |                                |                                       | владеет | Практическая работа (ПР-6)                 | Вопросы к зачету 1-21 (УО-1) |
| 3.    | Раздел I-VI                    | ПК-3                                  | знает   | Конспект (ПР-7), контрольная работа (ПР-2) | Вопросы к зачету 1-21 (УО-1) |
|       |                                |                                       | умеет   | Практическая работа (ПР-6)                 | Вопросы к зачету 1-21 (УО-1) |
|       |                                |                                       | владеет | Практическая работа (ПР-6)                 | Вопросы к зачету 1-21 (УО-1) |
| 4.    | Раздел I-VI                    | ПК-4                                  | знает   | Конспект (ПР-7), контрольная работа (ПР-2) | Вопросы к зачету 1-21 (УО-1) |
|       |                                |                                       | умеет   | Практическая работа (ПР-6)                 | Вопросы к зачету 1-21 (УО-1) |
|       |                                |                                       | владеет | Практическая работа (ПР-6)                 | Вопросы к зачету 1-21 (УО-1) |
| 5.    | Раздел I-VI                    | ПК-9                                  | знает   | Конспект (ПР-7), контрольная работа (ПР-2) | Вопросы к зачету 1-21 (УО-1) |
|       |                                |                                       | умеет   | Практическая работа (ПР-6)                 | Вопросы к зачету 1-21 (УО-1) |
|       |                                |                                       | владеет | Практическая работа (ПР-6)                 | Вопросы к зачету 1-21 (УО-1) |

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. Управление качеством : учебник / Л.Е. Басовский, В.Б. Протасьев. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 231 с., <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-947776&theme=FEFU>
2. Система менеджмента качества организации: Учебное пособие / Вдовин С.М., Салимова Т.А., Бирюкова Л.И. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 299 с., <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-972433&theme=FEFU>
3. Управление качеством продукции / Магомедов Ш.Ш., Беспалова Г.Е. - М.:Дашков и К, 2018. - 336 с., <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-415054&theme=FEFU>
4. Управление качеством для технических направлений : учебник / В.П. Мельников, В.П. Смоленцев, А.Г. Схиртладзе. — Москва : КноРус, 2018. — 375 с., <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=BookRu:BookRu-926885&theme=FEFU>
5. Системы менеджмента качества и их сертификация : монография / Н.Д. Васильева. — Москва : Русайнс, 2018. — 161 с., <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=BookRu:BookRu-929723&theme=FEFU>

### **Дополнительная литература**

*(печатные и электронные издания)*

1. Документирование системы менеджмента качества : учебное пособие / И.Т. Заика, Н.И. Гительсон. — Москва : КноРус, 2018. — 186 с., <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=BookRu:BookRu-926102&theme=FEFU>
2. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров [Электронный ресурс] : учебник / Н.И. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 244 с., <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-108448&theme=FEFU>
3. Донченко, Л. В. Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Донченко, А. А. Варивода, Е. А. Ольховатов. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 96 с., <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-77015&theme=FEFU>
4. Маюрникова, Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 115 с., <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-102699&theme=FEFU>
5. Стандарты и качество продукции: Учебно-практическое пособие/Берновский Ю. Н. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с., <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-527632&theme=FEFU>
6. Дремина, М.А. Проектный подход к разработке и внедрению систем менеджмента качества [Электронный ресурс] / М.А. Дремина, В.А. Копнов, А.А. Станкин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с., <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-60653&theme=FEFU>
7. Планирование и организация эксперимента в легкой промышленности: Учебное пособие / Бесшапошникова В.И. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. -

224 с., <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-543099&theme=FEFU>

8. Управление качеством в современной инновационной среде [Электронный ресурс] : монография / Т. Е. Старцева, Н. П. Асташева, Т. Н. Антипова [и др.] ; под ред. Т. Е. Старцева ; сост. Н. П. Асташева [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Королёв : Научный консультант, 2018. — 338 с., <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-80809&theme=FEFU>
9. Всеобщее управление качеством. Основоположники всеобщего менеджмента качества : учебное пособие / И.И. Антонова. — Москва : Русайнс, 2018. — 133 с., <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=BookRu:BookRu-929431&theme=FEFU>

#### **Нормативно-правовые материалы**

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей" с изменениями и дополнениями, [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)
2. Федеральный закон "О техническом регулировании" N 184-ФЗ, с изменениями и дополнениями, [http://docs.cntd.ru/document/zakon\\_o\\_tehnicheskom\\_regulirovanii](http://docs.cntd.ru/document/zakon_o_tehnicheskom_regulirovanii)
3. Федеральный Закон «О государственном регулировании в области генно-инженерной деятельности» от 05.06.96 г. № 3348, с изменениями и дополнениями, <http://docs.cntd.ru/document/9025842>
4. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ, с изменениями и дополнениями, <http://docs.cntd.ru/document/901729631>
5. Федеральный закон «Об охране окружающей среды» № 7-ФЗ от 10 января 2002 г. с изменениями и дополнениями, <http://docs.cntd.ru/document/901808297>

6. СанПиН 1.2.2584-10 "Гигиенические требования к безопасности процессов испытаний, хранения, перевозки, реализации, применения, обезвреживания и утилизации пестицидов и агрохимикатов", <http://docs.cntd.ru/document/902204851>
7. СанПиН 2.3.2.1293-03 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок", <http://docs.cntd.ru/document/902157793>
8. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции, <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/tehnreg/deptexreg/tr/Documents/TR%20TS%20PishevayaProd.pdf>
9. ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции, <http://docs.cntd.ru/document/499050564>
10. ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции, <http://docs.cntd.ru/document/499050562>
11. ТР ТС 029/2012 О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, <http://docs.cntd.ru/document/902359401>
12. ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания, <http://docs.cntd.ru/document/902352823>
13. ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию, <http://docs.cntd.ru/document/902320571>
14. ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, <http://docs.cntd.ru/document/902320562>
15. ТР ТС 015/2011 О безопасности зерна, <http://docs.cntd.ru/document/902320395>
16. МР 2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации, <http://docs.cntd.ru/document/1200076084>
17. ПРИКАЗ Министерства здравоохранения и социального развития от 2 августа 2010 года N 593н Об утверждении рекомендаций по рациональным

нормам потребления пищевых продуктов, отвечающим современным требованиям здорового питания, <http://docs.cntd.ru/document/902230578>

18. Федеральный закон от 28.12.2010 N 390-ФЗ "О безопасности" с изменениями и дополнениями, <http://docs.cntd.ru/document/902253576>

19. Комплексная программа развития биотехнологий в Российской Федерации на период до 2020 года,

<http://innovation.gov.ru/sites/default/files/documents/2014/11052/2553.pdf>

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети**

#### **«Интернет»**

1. Публичный онлайн каталог Научной библиотеки ДВФУ  
<http://lib.dvfu.ru:8080/search/query?theme=FEFU>

2. Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru/>

3. Федеральный институт промышленной собственности <http://www1.fips.ru/>

4. Информационно-правовой портал Гарант.ру <http://www.garant.ru/>

5. Компания «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru/>

6. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»,  
<http://window.edu.ru/>

7. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации  
<http://docs.cntd.ru/>

### **Перечень информационных технологий**

#### **и программного обеспечения**

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине Органические пищевые системы и концепции:

- мультимедийные;

- статистические;

Программное обеспечение: MS word, MS excel, MS Power Point.

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

Реализация дисциплины «Международные системы качества и



безопасности» предусматривает следующие виды учебной работы: практические занятия, самостоятельную работу студентов, текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Освоение дисциплины «Международные системы качества и безопасности» предполагает рейтинговую систему оценки знаний студентов и предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за подготовкой и выполнением практических работ и всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Международные системы качества и безопасности» является зачет, который проводится в виде тестирования.

В течение учебного семестра обучающимся нужно:

- освоить теоретический материал (20 баллов);
- успешно выполнить аудиторные и контрольные задания (50 баллов);
- своевременно и успешно выполнить все виды самостоятельной работы (30 баллов).

Студент считается аттестованным по дисциплине «Международные системы качества и безопасности» при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Критерии оценки по дисциплине «Международные системы качества и безопасности» для аттестации на зачете следующие: 61-100 баллов – «зачтено», 60 и менее баллов – «не зачтено».

Пересчет баллов по текущему контролю и самостоятельной работе производится по формуле:

$$P(n) = \sum_{i=1}^m \left[ \frac{O_i}{O_i^{max}} \times \frac{k_i}{W} \right],$$

где:  $W = \sum_{i=1}^n k_i^n$  для текущего рейтинга;

$W = \sum_{i=1}^m k_i^n$  для итогового рейтинга;

$P(n)$  – рейтинг студента;

$m$  – общее количество контрольных мероприятий;

$n$  – количество проведенных контрольных мероприятий;

$O_i$  – балл, полученный студентом на  $i$ -ом контрольном мероприятии;

$O_i^{max}$  – максимально возможный балл студента по  $i$ -му контрольному мероприятию;

$k_i$  – весовой коэффициент  $i$ -го контрольного мероприятия;

$k_i^n$  – весовой коэффициент  $i$ -го контрольного мероприятия, если оно является основным, или 0, если оно является дополнительным.

### **Рекомендации по планированию и организации времени, отведенного на изучение дисциплины**

Оптимальным вариантом планирования и организации студентом времени, необходимого для изучения дисциплины, является равномерное распределение учебной нагрузки, т.е. систематическое ознакомление с теоретическим материалом при подготовке к практическим занятиям и заданиям, предусмотренных для самостоятельной работы студентов.

Подготовку к практическим занятиям необходимо проводить заранее, чтобы была возможность проконсультироваться с преподавателем по возникающим вопросам. В случае пропуска, необходимо предоставить письменную разработку пропущенного практического занятия.

Самостоятельную работу следует выполнять согласно графику и требованиям, предложенным преподавателем.

### **Алгоритм изучения дисциплины**

Изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта. В конспект рекомендуется включать все виды учебной работы: самостоятельную проработку рекомендуемой основной и дополнительной литературы, теоретические материалы, используемые для подготовки к практическим занятиям, ответы на вопросы для самоконтроля и другие задания, предусмотренные для самостоятельной работы студентов.

Основным промежуточным показателем успешности студента в процессе

изучения дисциплины является его готовность к практическим занятиям.

Приступая к подготовке к практическим занятиям, прежде всего, необходимо ознакомиться с планом занятия, изучить соответствующую литературу, нормативно-правовую документацию. По каждому вопросу практического занятия студент должен определить и усвоить ключевые понятия и представления. В случае возникновения трудностей студент должен и может обратиться за консультацией к ведущему преподавателю.

Критерием готовности к практическим занятиям является умение студента ответить на все контрольные вопросы, рекомендованные преподавателем.

Знания, полученные студентами в процессе изучения дисциплины, должны закрепляться не повторением, а применением материала. Этой цели при изучении дисциплины «Международные системы качества и безопасности» служат активные формы и методы обучения, такие как дискуссии (семинары-пресс-конференции) и кейс-технология, которые дают возможность студенту освоить профессиональные компетенции и проявить их в условиях, имитирующих профессиональную деятельность.

Особое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов. Самостоятельная работа студентов по данной дисциплине предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, написание рефератов, подготовку к практическим занятиям и промежуточной аттестации – зачету.

### **Рекомендации по использованию методов активного обучения**

Для повышения эффективности образовательного процесса и формирования активной личности студента важную роль играет такой принцип обучения как познавательная активность студентов. Целью такого обучения является не только освоение знаний, умений, навыков, но и формирование основополагающих качеств личности, что обуславливает необходимость использования методов активного обучения, без которых невозможно формирование специалиста, способного решать

профессиональные задачи в современных рыночных условиях.

Для развития профессиональных навыков и личности студента по дисциплине «Международные системы качества и безопасности» используются такие методы активного обучения как мозговой штурм и разминка.

«Мозговая атака», «мозговой штурм» – это метод, при котором принимается любой ответ обучающегося на заданный вопрос. Важно не давать оценку высказываемым точкам зрения сразу, а принимать все и записывать мнение каждого на доске или листе бумаги. Участники должны знать, что от них не требуется обоснований или объяснений ответов. «Мозговой штурм» – это простой способ генерирования идей для разрешения проблемы. Во время мозгового штурма участники свободно обмениваются идеями по мере их возникновения, таким образом, что каждый может развивать чужие идеи.

Разминка способствует развитию коммуникативных навыков (общению). Она должна быть уместна по содержанию, форме деятельности и продолжительности. Вопросы для разминки не должны быть ориентированы на прямой ответ, а предполагают логическую цепочку из полученных знаний, т.е. конструирование нового знания.

### **Рекомендации по работе с литературой**

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

– при выборе литературного источника теоретического материала лучше всего исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;

– для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;

– чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);

– не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

### **Рекомендации по подготовке к зачету**

Подготовка к зачету и его результативность также требует у студентов умения оптимально организовывать свое время. Идеально, если студент ознакомился с основными положениями, определениями и понятиями курса в процессе аудиторного изучения дисциплины. Тогда подготовка к зачету по контрольным вопросам позволит систематизировать изученный материал и глубже его усвоить.

Подготовку к зачету лучше начинать с распределения предложенных контрольных вопросов по темам курса. Затем необходимо выяснить наличие теоретических источников (учебников, учебных пособий).

При изучении материала следует выделять основные положения, определения и понятия, можно их конспектировать. Выделение опорных положений даст возможность систематизировать представления по дисциплине и, соответственно, результативнее подготовиться к зачету.

### **Особенности организации образовательного процесса по образовательной программе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

В ДВФУ реализуется организационная модель инклюзивного образования - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом различных особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей студентов. Модель позволяет лицам, имеющим ограниченные возможности здоровья (ОВЗ), использовать образование как наиболее эффективный механизм развития личности, повышения своего социального статуса.

Содержание высшего образования по образовательным программам и условия организации обучения лиц с ОВЗ определяются адаптированной

образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации, которая разрабатывается Федеральным учреждением медико-социальной экспертизы. Адаптированная образовательная программа разрабатывается при наличии заявления со стороны обучающегося (родителей, законных представителей) и медицинских показаний.

Обучение по образовательным программам инвалидов и обучающихся с ОВЗ осуществляется организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор методов обучения в каждом отдельном случае обуславливается целями обучения, содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки педагогов, методического и материально-технического обеспечения, наличием времени на подготовку, с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями слуха и речи, с ограниченными возможностями зрения и ограниченными возможностями опорно-двигательной системы могут получить образование в Университете по данной основной образовательной программе по очной форме обучения с использованием элементов дистанционных образовательных технологий.

Университет обеспечивает обучающимся лицам с ОВЗ и инвалидам возможность освоения специализированных адаптационных дисциплин, включаемых в вариативную часть ОПОП. Преподаватели, курсы которых требуют выполнения определенных специфических действий и представляющих собой проблему или действие, невыполнимое для обучающихся, испытывающих трудности с передвижением или речью, обязаны учитывать эти особенности и предлагать инвалидам и лицам с ОВЗ альтернативные методы закрепления изучаемого материала. Своевременное информирование преподавателей об инвалидах и лицах с ОВЗ в конкретной

группе осуществляется ответственным лицом, установленным приказом директора школы.

В читальных залах научной библиотеки ДВФУ 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.

При необходимости для инвалидов и лиц с ОВЗ могут разрабатываться индивидуальные учебные планы и индивидуальные графики обучения. Срок получения высшего образования при обучении по индивидуальному учебному плану для инвалидов и лиц с ОВЗ при желании может быть увеличен, но не более чем на год.

Для осуществления мероприятий текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе. Форма проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумажном носителе, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

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

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Международные системы качества и безопасности» необходимы:

- учебная аудитория с мультимедийным проектором и экраном;
- правовые и нормативные акты и документы по международным системам качества и безопасности.

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>Международные системы качества и безопасности товаров</p> | <p>690922, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус G, каб. G710, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических занятий); учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации; учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций;</p> | <p>16 посадочных мест, автоматизированное рабочее место преподавателя, переносная магнитно-маркерная доска, Wi-Fi<br/> Ноутбук Acer ExtensaE2511-30BO<br/> Моноблок Lenovo C360 19,5 (1600x900), Pentium G3220T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 500GB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigEth, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7<br/> Корпоративная (64-bit) (16 шт.)<br/> Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации; Подсистема аудиокмутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron.</p> |
|--|--|--|





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

---

**ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА**

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
по дисциплине «Международные системы качества и безопасности»

**Направление подготовки 38.04.07 Товароведение**  
программа «Биоэкономика и продовольственная безопасность»  
**Форма подготовки очная**

г. Владивосток  
2019

## План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

| № п/п | Дата/сроки выполнения | Вид самостоятельной работы   | Примерные нормы времени на выполнение, час.            | Форма контроля                         |
|-------|-----------------------|--|--|--|
| 1     |                       | Написание конспекта по разделу 1   | 2  | Фронтальный просмотр конспекта         |
| 2     |                       | Написание конспекта по разделу 2   | 5  | Фронтальный просмотр конспекта         |
| 3     |                       | Написание конспекта по разделу 3   | 4  | Фронтальный просмотр конспекта         |
| 4     |                       | Написание конспекта по разделу 4   | 4  | Фронтальный просмотр конспекта         |
| 5     |                       | Написание конспекта по разделу 5   | 4  | Фронтальный просмотр конспекта         |
| 6     |                       | Написание конспекта по разделу 6   | 3  | Фронтальный просмотр конспекта         |
| 7     |                       | Теоретическая подготовка к практическим занятиям, 5 практических занятий | По 2 часа на каждое занятие, всего 10 часов            | Экспресс-опрос на практическом занятии |
| 8     |                       | Выполнение контрольной работы, всего 5 работ                             | По 4 часа на каждую контрольную работу, всего 20 часов | Письменная контрольная работа          |
| 9     |                       | Написание двух тематических рефератов на проблемную тему                 | По 10 часов на каждый реферат, всего 20 часов          | Реферат                                |
| Итого |                       |  | 72 часа  |  |

### Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Особое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Международные системы качества и безопасности» предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, написание рефератов, подготовку к практическим занятиям и промежуточной аттестации – зачету.

### **Рекомендации по работе с литературой**

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

- при выборе литературного источника теоретического материала лучше всего исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;

- для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;

- чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);

- не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

### **Конспекты по теоретическим разделам**

Учебным планом не предусмотрено проведение лекций, поэтому теоретическая часть курса выносится на самостоятельное изучение. По каждой теме теоретической части необходимо написать конспект.

*Требования к представлению и оформлению конспекта:*

При написании конспекта необходимо придерживаться следующих требований:

- полнота изложения материала;

- логика изложения материала;
- использование соответствующей терминологии и стиля изложения;
- наличие списка использованных источников (не менее 5);
- объем не менее 10 страниц рукописного текста, страница формата А5.

Конспект засчитается при соблюдении вышеперечисленных условий.

*Конспект I. Качество и безопасность как основные свойства  
продукции.*

Опыт применения и развития систем менеджмента качества. Развитие систем управления качеством продукции в СССР. Опыт управления качеством в США. Опыт управления качеством в Японии. Опыт управления качеством в Германии. Опыт управления качеством во Франции. Общеевропейский опыт управления качеством. Требования к системе менеджмента качества стандартов ISO серии 22000 и пути их соблюдения.

*Термины и определения.*

ХАССП, система ХАССП, группа ХАССП, опасность, допустимый риск, недопустимый риск, безопасность, анализ риска, предупреждающие действия, корректирующие действия, управление риском, критическая контрольная точка, применение по назначению, предельное значение, мониторинг, система мониторинга, проверка (аудит), внутренняя проверка.

*Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой  
промышленности Европейского Сообщества.*

Развитие международных программ по гигиене пищевых продуктов. Европейские системы контроля безопасности продуктов питания. «Кодекс Алиментариус». Директива ЕС № 94/93 «О гигиене пищевых продуктов». «Белая книга по безопасности пищевых продуктов», директива 94/356/ЕС. Рекомендации относительно применения системы ХАССП.

*Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе  
системы ХАССП в Российской Федерации.*

Современное представление о безопасности пищевой продукции. Проблемы безопасности и сохранности продовольствия. Системы гигиены и

санитарии. Требования ТР ТС 021/2011, требования ГОСТ Р 51705.1, ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Цели внедрения и сертификации систем качества ХАССП. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 в ред. от 25.11.2006 г. «О защите прав потребителей». Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ в ред. от 30.12.2006 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ в ред. от 30.12.2006 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов». ТР ТС 021/2011.

### *Конспект II. Контроль качества пищевой продукции.*

#### *Показатели качества.*

Виды показателей качества: единичные, относительные, определяющие, комплексные. Классификация групповых показателей качества. Эргономические показатели: показатели безопасности, гигиенические, антропометрические, физиологические, психофизиологические, психологические. Эстетические показатели. Патентно-правовые показатели. Экономические показатели. Экологические показатели. Технологические показатели.

#### *Факторы, влияющие на качество пищевой продукции.*

Сбалансированность рецептуры, состав и параметры исходного сырья и упаковки. Процессы производства, технологическое оборудование. Квалификация персонала. Организация контроля производства и проведения испытаний и анализа продукции. Условия хранения, транспортирования и реализации.

#### *Контроль как одно из средств обеспечения качества пищевой продукции.*

Проведение измерений, экспертизы, испытаний. Оценка характеристик продукции, сравнение полученных результатов с установленными требованиями.

#### *Методы и средства контроля качества пищевой продукции.*

Система технологического и приемочного контроля. Требования к испытательной лаборатории. Компьютерные системы контроля качества. Квалиметрические методы определения показателей качества.

*Конспект III. Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками.*

*Идентификация потенциального риска или рисков.*

Стадии жизненного цикла продукции. Условия возникновения потенциального риска. Установления мер контроля.

*Выявление критических контрольных точек в производстве.*

Минимизация риска. Операции производства пищевых продуктов.

*Установление и соблюдение предельных значений параметров.*

Технологические инструкции. Предельные значения параметров.

*Разработка системы мониторинга.*

Обеспечение контроля критических контрольных точек. Планируемые меры, наблюдение.

*Разработка процедур внутренних проверок.*

Оценка и анализ эффективности функционирования системы ХАССП.

*Разработка корректирующих действий.*

Отрицательные результаты мониторинга. Определение причин несоответствия продукции. Применение корректирующих действий. Оценка их результативности.

*Документирование системы ХАССП.*

Процедуры, формы документов, способы регистрации данных.

*Конспект IV. Организация работ в системе ХАССП.*

*Общие требования ХАССП.*

Роль руководства организации. Политика в области безопасности. Этапы жизненного цикла продукции. Состав рабочей группы ХАССП, функции координатора, функции технического секретаря функции консультанта. Сфера применения программы ХАССП: технологическая цепочка обработки пищевых продуктов, общие классы опасных факторов.

*Исходная информация для разработки системы.*

Информация о продукции, информация о производстве: блок-схемы производственных процессов (контрольные параметры технологического процесса), Типы данных, сопоставление технологической операции с блок – схемой, проверка информации.

*Основные опасные факторы и предупреждающие действия.*

Виды опасностей, возможные опасные факторы. Санитарные правила и нормы, анализ риска. Допустимый уровень, приемлемый риск. Метод анализа рисков по диаграмме. Предупреждающие действия. Идентификация опасного фактора.

*Критические контрольные точки.*

Анализ опасных факторов. Условия критической контрольной точки. Алгоритм определения критических контрольных точек. Метод «Древа принятия решений». Сокращение количества критических контрольных точек. Документирование результатов.

*Критические переделы.*

Критерий идентификации. Критерий допустимого риска, допустимые переделы, «критические переделы». Образцы эталоны, рабочий лист ХАССП.

*Система мониторинга.*

Плановый порядок наблюдений и измерений. Обнаружение нарушений. Реализация предупредительных или корректирующих воздействий. Периодичность процедур мониторинга.

*Корректирующие действия.*

Корректирующие действия: проверка средств измерения, наладка оборудования, изоляция несоответствующей продукции, переработка несоответствующей продукции, утилизация несоответствующей продукции несоответствующей продукции.

*Внутренние проверки.*

Установленная периодичность внутренних проверок. Программа проверки: анализ рекламаций, оценка процедур, проверка выполнения

предупреждающих действий. Анализ результатов мониторинга, оценка эффективности. Актуализация документов.

#### *Документация системы ХАССП.*

Составляющие документации: политика в области безопасности выпускаемой продукции, приказ о создании и составе группы ХАССП, информация о продукции, информация о производстве, отчеты группы, рабочие листы, процедуры мониторинга, процедуры проведения корректирующих действий, программа внутренней проверки, перечень регистрационно–учетной документации, кодирование документов системы.

#### ***Конспект V. Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции***

##### *Построение блок-схемы производственного процесса.*

Сопоставление технологической операции и блок-схемы. Взаимосвязь принципов ХАССП и требований стандарта ИСО серии 9000. Стандарт ИСО 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

##### *Анализ рисков по диаграмме.*

Требования к любым организациям в «продуктовой цепи», преемственность требований. Система обеспечения безопасности пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. СМБПП на основе требований ГОСТ Р ИСО 22000.

##### *Метод «Дерева принятия решений» для определения критических контрольных точек.*

Взаимосвязи между проблемой и ее причинами. Метод «почему-почему». Принцип строения.

##### *Форма рабочего листа контроля качества и безопасности продукции.*

Проблемы при внедрении системы ХАССП. Алгоритм внедрения системы ХАССП на предприятии пищевой промышленности.

#### **Конспект VI. «Международные стандарты в области пищевых производств»**



1. Кодекс Алиментариус. 2. Система HACCP (ХАССП). 3. ISO 22000-2005 Системы управления безопасностью пищевых продуктов. 4. **ISO 22002.1** - стандарт, регламентирующий требования к обязательным программам (программам предварительных условий - PRP), внедряется только совместно со стандартом ISO 22000. **FSSC 22000** - ISO 22000 и ISO 22002.1. **IFS** - немецко-французско-итальянский стандарт безопасности пищевой продукции на основе ХАССП. **BRC** - британский стандарт безопасности пищевой продукции на основе НАССР. **GMP / GMP+ (B2, B3 и др.)** - международные (голландские) стандарты безопасности кормов для животных на основе ХАССП. **GLOBALGAP / EUREPGAP** - сертификационный стандарт для фермерских хозяйств, выращивающих фрукты и овощи, цветы, крупный рогатый скот и т.п. Стандарты на упаковку и упаковочные материалы (**GMP, PAS 223**, и т.д.). Аналоги международных стандартов ИСО серии 22000: ГОСТ Р ИСО 22000:2007; ГОСТ Р 53755:2009; ГОСТ Р ИСО/ТУ 22004:2008 ; ГОСТ Р ИСО 22005:2009; ГОСТ Р 51705.1:2001.

#### **Критерии оценки конспекта**

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или

полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

### **Контрольные работы:**

Каждый студент в ходе изучения дисциплины должен выполнить 5 контрольных работ, по одной для каждого раздела теоретической части курса.

Студент должен дать краткий, точный ответ на поставленные в контрольной работе вопросы.

#### *Контрольная работа 1*

1. Какова область применения стандарта?
2. Обязанности руководства организации в создании и поддержание системы менеджмента качества (далее СМК) в организации.
3. За какие виды документации СМК руководство несет ответственность за их создание и поддержание в эксплуатации?
4. Планирование в рамках СМК (чья зона ответственности).
5. Что такое «процессный подход» в рамках требований стандарта. Что должна выполнить организация для обеспечения «процессного подхода»?

#### *Контрольная работа 2*

1. Что должна сделать организация по созданию и управлению документацией СМК?
2. Что входит в понятие ответственность, полномочия и взаимосвязь высшего руководства?
3. Представитель руководства в СМК, полномочия и ответственность.
4. Что означает понятие «Анализ со стороны руководства». Формы и методы анализа. Анализ данных на входе (результаты анализа)?
5. Какими видами ресурсов должна быть обеспечена организация в рамках СМК?

6. Требования к человеческим ресурсам, инфраструктуре, производственной среде. Информация, природные ресурсы, финансовые ресурсы.

#### *Контрольная работа 3*

- 1 К каким этапам жизненного цикла продукции стандартом определены требования?
- 2 Требования к проектированию и разработке продукции?
- 3 Требования стандарта к процессу «Закупок»?
- 4 Требования к производству и сервисному обслуживанию продукции?
- 5 Что такое идентификация и прослеживаемость в сфере производства продукции?

#### *Контрольная работа 4*

1. Что относится к собственности потребителя? И если она имеется в организации,
2. каковы к ней требования стандарта?
3. Какие требования предъявляет стандарт к сохранности продукции?
4. Требования стандарта к метрологическому обеспечению производства продукции?
5. Требования стандарта к измерению, анализу и улучшению деятельности в организации?
6. Мониторинг и измерение СМК?

#### *Контрольная работа 5*

1. Что такое внутренний аудит, самооценка; измерение и мониторинг процессов; измерение и мониторинг продукции?
2. Требования стандарта к несоответствующей продукции?
3. Требования стандарта к процессу улучшения?
4. Корректирующие и предупреждающие действия-требования к этим процедурам?
- 5. Критерии оценки:**

6. 100-86 баллов выставляется студенту, если его ответ показывает глубокое и систематическое знание структуры конкретных вопросов по данному разделу дисциплины, а также содержания основной и рекомендованной дополнительной литературы. Студент демонстрирует отчетливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей научной области. Полное, логически корректное, аргументированное и убедительное изложение ответа.
7. 85-76 баллов - знание узловых проблем программы и основного содержания данного раздела дисциплины; умение пользоваться терминологией и концептуально-понятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем в рамках данного раздела; знание важнейших работ из списка рекомендованной литературы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа.
8. 75-61 баллов - фрагментарные, поверхностные знания раздела дисциплины; затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии учебной дисциплины; неполное знакомство с рекомендованной литературой; частичные затруднения с выполнением предусмотренных программой заданий; стремление логически определенно и последовательно изложить ответ.
9. 60-50 баллов - незнание, либо отрывочное представление о данной проблеме в рамках изучения раздела дисциплины; неумение использовать понятийный аппарат; отсутствие логической связи в ответе.

### **Методические указания к выполнению реферата**

#### **Цели и задачи реферата**

Реферат (от лат. *refero* – докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме.

Целями написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем в области защиты интеллектуальной собственности и патентования;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно-практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или выпускной квалификационной работы.

### **Основные требования к содержанию реферата**

Реферат должен быть написан каждым студентом самостоятельно. Студент должен использовать только те литературные источники (научные статьи, монографии, пособия и т.д.), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Оглавление должно четко отражать основное содержание работы и обеспечивать последовательность изложения. Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения – начинать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы. Работа должна быть достаточно краткой, но раскрывающей все вопросы содержания и тему.

По своей структуре реферат должен иметь титульный лист, оглавление, введение (где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и

исследованию), основной текст (где последовательно раскрывается избранная тема), заключение (где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста работы), список использованных источников (10-15 наименований). В список использованных источников вносятся не только источники, на которые студент ссылается при подготовке реферата, но и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Оформление реферата осуществляется в соответствии с Требованиями к оформлению письменных работ, выполняемых студентами и слушателями ДВФУ (2011 г.) или Методическими указаниями ШЭМ ДВФУ по выполнению и оформлению выпускных квалификационных и курсовых работ (сост. В.В. Лихачева, А.Б. Косолапов, Г.М. Сысоева, Е.П. Володарская, Е.С. Фищенко. – Владивосток: Издательский дом Дальневост. федерал. ун-та, 2014. – 43 с.).

### **Порядок сдачи реферата и его оценка**

Реферат пишется студентами в сроки, устанавливаемые преподавателем по реализуемой дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой и нормативными и техническими документами, логически мыслить, владеть профессиональной терминологией, грамотность оформления.

По результатам проверки реферата и его защиты студенту выставляется определенное количество баллов, которое учитывается при общей оценке промежуточной аттестации.

### **Тематика рефератов**

1. Сущность системы менеджмента качества. Основные положения концепции TQM
2. Принципы современного менеджмента. Основы качественного менеджмента
3. Процессно-ориентированный подход в управлении. Процессная модель организации.

4. Процессы жизненного цикла. Управление процессами.
5. История создания стандартов в области управления качеством. Стандарты ISO серии 9000.
6. Модель системы менеджмента качества в соответствии с требованиями международных стандартов ISO серии 9000
7. Разработка общесистемной и специальной документации систем менеджмента качества. Документирование процессов.
8. Мотивация персонала в проекте внедрения СМК
9. Сущность и содержание сертификации продукции, процессов и систем управления
10. Общие и специальные методы управления качеством
11. Менеджерские методы управления качеством
12. Статистические методы управления качеством
13. Менеджмент знаний. Менеджмент изменений
14. Цепочки поставок. Управление цепочками поставок

#### **Критерии оценки реферата**

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических

ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 баллов – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.





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

---

**ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
по дисциплине «Международные системы качества и безопасности»

**Направление подготовки 38.04.07 Товароведение**  
программа «Биоэкономика и продовольственная безопасность»  
**Форма подготовки очная**

г. Владивосток  
2019

## Паспорт фонда оценочных средств

| Код и формулировка компетенции  | Этапы формирования компетенции |  |
|---|--------------------------------|--|
| ПК-1 владение знаниями видов, принципов, методов и средств идентификации и товарной экспертизы, порядка ее проведения и правил оформления результатов   | Знает                          | виды, принципы, методы и средства идентификации товаров  |
|   | Умеет                          | применять знания видов, принципов, методов и средств идентификации товаров   |
|   | Владеет                        | навыками использования знаний видов, принципов, методов и средств идентификации товаров  |
| ПК-2 способность осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять некачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения  | Знает                          | идентификационные признаки товаров на всех этапах товародвижения   |
|   | Умеет                          | проводить идентификацию товаров на всех этапах товародвижения  |
|   | Владеет                        | навыками установления идентификационных признаков товаров на всех этапах товародвижения  |
| ПК-3 владение знаниями о факторах, влияющих на качество товаров, причинах возникновения, способов предупреждения и устранения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров  | Знает                          | факторы, влияющих на качество товаров, причинах возникновения, способов предупреждения и устранения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров                               |
|   | Умеет                          | выявлять причины возникновения, способов предупреждения и устранения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров  |
|   | Владеет                        | методами предупреждения и устранения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров  |
| ПК-4 владение знаниями о биоресурсах, биотехнологических, производственных и биоэкономических процессах, структурировании органических пищевых цепочек для создания биопродуктов в сельскохозяйственных экосистемах, их планировании, хранении, сбыте и потреблении в различных климатических регионах в целях обеспечения продовольственной безопасности | Знает                          | Производственный потенциал биоресурсов, биотехнологические, производственные и биоэкономические процессы для создания биопродуктов   |
|   | Умеет                          | планировать, хранить, сбывать биопродукты в различных климатических регионах в целях обеспечения продовольственной безопасности  |
|   | Владеет                        | навыками постановки и решения проблем менеджмента качества при хранении, сбыте и потреблении в различных климатических регионах в целях обеспечения продовольственной безопасности |

|  |         |  |
|--|---------|--|
| ПК-9 знание современных вопросов и исследований в области производства, потребления и продовольственной безопасности биотоваров и биобезопасности в биоэкономическом секторе и способностью применять эти знания в своей профессиональной деятельности | Знает   | современные системы качества и безопасности  |
|  | Умеет   | разрабатывать критерии эффективности и результативности СМК и ее отдельных процессов |
|  | Владеет | методами разработки СМК и ее отдельных процессов                                     |

| № п/п | Контролируемые темы дисциплины | Коды и этапы формирования компетенций | Оценочные средства |  |                              |
|-------|--------------------------------|---------------------------------------|--------------------|--|------------------------------|
|       |                                |                                       | текущий контроль   | промежуточная аттестация                   |                              |
| 1.    | Раздел I-VI                    | ПК-1                                  | знает              | Конспект (ПР-7), контрольная работа (ПР-2) | Вопросы к зачету 1-21 (УО-1) |
|       |                                |                                       | умеет              | Практическая работа (ПР-6)                 | Вопросы к зачету 1-21 (УО-1) |
|       |                                |                                       | владеет            | Практическая работа (ПР-6)                 | Вопросы к зачету 1-21 (УО-1) |
| 2.    | Раздел I-VI                    | ПК-2                                  | знает              | Конспект (ПР-7), контрольная работа (ПР-2) | Вопросы к зачету 1-21 (УО-1) |
|       |                                |                                       | умеет              | Практическая работа (ПР-6)                 | Вопросы к зачету 1-21 (УО-1) |
|       |                                |                                       | владеет            | Практическая работа (ПР-6)                 | Вопросы к зачету 1-21 (УО-1) |
| 3.    | Раздел I-VI                    | ПК-3                                  | знает              | Конспект (ПР-7), контрольная работа (ПР-2) | Вопросы к зачету 1-21 (УО-1) |
|       |                                |                                       | умеет              | Практическая работа (ПР-6)                 | Вопросы к зачету 1-21 (УО-1) |
|       |                                |                                       | владеет            | Практическая работа (ПР-6)                 | Вопросы к зачету 1-21 (УО-1) |
| 4.    | Раздел I-VI                    | ПК-4                                  | знает              | Конспект (ПР-7), контрольная работа (ПР-2) | Вопросы к зачету 1-21 (УО-1) |
|       |                                |                                       | умеет              | Практическая работа (ПР-6)                 | Вопросы к зачету 1-21 (УО-1) |
|       |                                |                                       | владеет            | Практическая работа (ПР-6)                 | Вопросы к зачету 1-21 (УО-1) |

|    |             |      |         |  |                                    |
|----|-------------|------|---------|--|------------------------------------|
|    |             |      |         |  | (УО-1)                             |
| 5. | Раздел I-VI | ПК-9 | знает   | Конспект (ПР-7),<br>контрольная работа<br>(ПР-2) | Вопросы к<br>зачету 1-21<br>(УО-1) |
|    |             |      | умеет   | Практическая работа<br>(ПР-6)                    | Вопросы к<br>зачету 1-21<br>(УО-1) |
|    |             |      | владеет | Практическая работа<br>(ПР-6)                    | Вопросы к<br>зачету 1-21<br>(УО-1) |

## Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

| Код и формулировка компетенции  | Этапы формирования компетенции |   | Критерии   | Показатели   |
|---|--------------------------------|---|--|--|
| ПК-1 владение знаниями видов, принципов, методов и средств идентификации и товарной экспертизы, порядка ее проведения и правил оформления результатов | знает (пороговый уровень)      | виды, принципы, методы и средства идентификации и товарной экспертизы товаров                                 | Знание видов, принципов, методов и средств идентификации и товарной экспертизы товаров                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Знает понятия «качество» и «управление качеством»;</li> <li>– Принципы научного управления качеством;</li> <li>– Знает теории и практики управления качеством;</li> <li>– порядок проведения анализа измерительных процессов</li> </ul> |
|   | умеет (продвинутый)            | применять знания видов, принципов, методов и средств идентификации и товарной экспертизы товаров              | Умение применять знания видов, принципов, методов и средств идентификации и товарной экспертизы товаров                | <ul style="list-style-type: none"> <li>– способен разрабатывать рекомендации и решения по совершенствованию действующей системы управления качеством;</li> <li>– навыками интерпретации результатов измерительного эксперимента</li> </ul>                                       |
|   | владеет (высокий)              | навыками использования знаний видов, принципов, методов и средств идентификации и товарной экспертизы товаров | Владение навыками использования знаний видов, принципов, методов и средств идентификации и товарной экспертизы товаров | <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками построения процессных моделей СМК на основе требований ИСО 9001;</li> <li>–</li> </ul>   |
| ПК-2 способность осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять некачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию                | знает (пороговый уровень)      | идентификационные признаки товаров на всех этапах товародвижения  | знание идентификационных признаков товаров   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции;</li> <li>– состояние метрологического и нормативного обеспечения производства;</li> </ul>  |
|   | умеет (продвинутый)            | проводить идентификацию   | умение проводить   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать состояние и</li> </ul>  |

|  |                           |  |  |  |
|--|---------------------------|--|--|--|
| на всех этапах товародвижения  | нутый)                    | товаров на всех этапах товародвижения  | идентификацию товаров  | динамику метрологического и нормативного обеспечения производства, стандартизации и сертификации   |
|  | владеет (высокий)         | навыками установления идентификационных признаков товаров на всех этапах товародвижения  | владение навыками установления идентификационных признаков товаров   | – способен представить результат работы в виде отчетов, в соответствии с требованиями  |
| ПК-3 владение знаниями о факторах, влияющих на качество товаров, причинах возникновения, способов предупреждения и устранения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров | знает (пороговый уровень) | знание факторов, влияющих на качество товаров, причинах возникновения, способов предупреждения и устранения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров | знание факторов, влияющих на качество товаров, причинах возникновения, способов предупреждения и устранения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров | <ul style="list-style-type: none"> <li>– основы сертификации продукции и СМК;</li> <li>– порядок проведения аудита СМК;</li> <li>– порядок проведения сертификации СМК на соответствие требованиям ИСО;</li> <li>– международный стандарт ИСО; управление несоответствиями корректирующие и предупреждающие мероприятия</li> <li>– -правовые основы сертификации продукции в РФ</li> </ul> |
|  | умеет (продвинутый)       | выявлять причины возникновения, способов предупреждения и устранения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров  | умение выявлять причины возникновения, способов предупреждения и устранения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров                                 | – планировать процесс проведения аудита СМК или аудита процессов СМК.  |
|  | владеет (высокий)         | методами предупреждения и устранения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров  | владение методами предупреждения и устранения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками проведения аудита СМК «месте» в соответствии с требованиями ИСО;</li> <li>– навыками анализа несоответствий в СМК и разработки корректирующих и предупреждающих мероприятий.</li> </ul>  |

|   |                           |  |   |   |
|---|---------------------------|--|---|---|
| ПК-4 владение знаниями о биоресурсах, биотехнологических, производственных и биоэкономических процессах, структурировании органических пищевых цепочек для создания биопродуктов в сельскохозяйственных экосистемах, их планировании, хранении, сбыте и потреблении в различных климатических регионах в целях обеспечения продовольственной безопасности | знает (пороговый уровень) | производственный потенциал биоресурсов, биотехнологические, производственные и биоэкономические процессы для создания биопродуктов   | знание производственного потенциала биоресурсов, биотехнологических, производственных и биоэкономических процессов для создания биопродуктов  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– статистические методы управления ходом выполнения технологических операций и методы обработки статистической информации о качественных характеристиках процессов и продукции;</li> <li>– принципы анализа результатов деятельности производственных подразделений</li> </ul> |
|   | умеет (продвинутый)       | планировать, хранить, сбывать биопродукты в различных климатических регионах в целях обеспечения продовольственной безопасности  | умение планировать, хранить, сбывать биопродукты в различных климатических регионах в целях обеспечения продовольственной безопасности  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– формировать организационные программы обучения персонала в области менеджмента качества;</li> <li>– создавать процессные бизнес-модели деятельности организации в соответствии с требованиями стандартов систем качества</li> </ul>  |
|   | владеет (высокий)         | навыками постановки и решения проблем менеджмента качества при хранении, сбыте и потреблении в различных климатических регионах в целях обеспечения продовольственной безопасности | владение навыками постановки и решения проблем менеджмента качества при хранении, сбыте и потреблении в различных климатических регионах в целях обеспечения продовольственной безопасности | <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками работы с нормативными источниками, содержащими требования к системам качества;</li> <li>– вести разработку и внедрение систем качества в соответствии с международными стандартами ИСО</li> </ul>   |
| ПК-9 знание современных вопросов и исследований в области производства, потребления и продовольственной безопасности биотоваров и биобезопасности в биоэкономическом секторе  | знает (пороговый уровень) | современные системы качества и безопасности  | Знание современных систем качества и безопасности   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– сущность системы менеджмента качества;</li> <li>– основные положения концепции TQM;</li> <li>– инструменты и методы управления качеством;</li> <li>– международные стандарты качества</li> </ul>   |
|   | умеет (продвинутый)       | разрабатывать критерии   | Умение разрабатывать  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить анализ процессов СМК с</li> </ul>  |

|  |                   |   |  |  |
|--|-------------------|---|--|--|
| и способность применять эти знания в своей профессиональной деятельности | нудый)            | эффективности и результативности СМК и ее отдельных процессов | критерии эффективности и результативности СМК и ее отдельных процессов | помощью «менеджерских» методов анализа;<br>– разрабатывать мероприятия, направленные на повышение качества продукции.  |
|  | владеет (высокий) | методами разработки СМК и ее отдельных процессов              | Владение методами разработки СМК и ее отдельных процессов              | – владение технологиями решения проблемных ситуаций;<br>– навыками проведения стратегического анализа для разработки стратегических направлений развития в области качества. |



## Зачетно-экзаменационные материалы

### Оценочные средства для промежуточной аттестации

#### Вопросы к зачету

1. Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции. Термины и определения. ХАССП, система ХАССП, группа ХАССП, опасность, допустимый риск, недопустимый риск, безопасность, анализ риска, предупреждающие действия, корректирующие действия, управление риском, критическая контрольная точка, применение по назначению, предельное значение, мониторинг, система мониторинга, проверка (аудит), внутренняя проверка.
2. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов. Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества. Развитие международных программ по гигиене пищевых продуктов. Европейские системы контроля безопасности продуктов питания. «Кодекс Алиментариус». Директива ЕС № 94/93 «О гигиене пищевых продуктов», директива 94/356/ЕС.
3. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации. Современное представление о безопасности пищевой продукции. Проблемы безопасности и сохранности продовольствия. Системы гигиены и санитарии. Директива ЕС № 93/43, требования СанПиН 2.3.2 1078 -01, требования ГОСТ Р 51705.1. Цели внедрения и сертификации систем качества ХАССП. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 в ред. от 25.11.2006 г. «О защите прав потребителей». Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ в ред. от 30.12.2006 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ в ред. от 30.12.2006 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
4. Контроль качества пищевой продукции. Показатели качества. Виды показателей качества: единичные, относительные, определяющие, комплексные.

Классификация групповых показателей качества. Эргономические показатели: показатели безопасности, гигиенические, антропометрические, физиологические, психофизиологические, психологические. Эстетические показатели. Патентно-правовые показатели. Экономические показатели. Экологические показатели. Технологические показатели.

5. Факторы, влияющие на качество. Сбалансированность рецептуры, состав и параметры исходного сырья и упаковки. Процессы производства, технологическое оборудование. Квалификация персонала. Организация контроля производства и проведения испытаний и анализа продукции. Условия хранения, транспортирования и реализации.

6. Контроль как одно из средств обеспечения качества. Проведение измерений, экспертизы, испытаний. Оценка характеристик продукции, сравнение полученных результатов с установленными требованиями.

7. Методы и средства контроля качества. Система технологического и приемочного контроля. Требования к испытательной лаборатории. Компьютерные системы контроля качества. Квалиметрические методы определения показателей качества.

8. Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками. Идентификация потенциального риска или рисков. Выявление критических контрольных точек в производстве. Установление и соблюдение предельных значений параметров. Разработка системы мониторинга. Разработка процедур внутренних проверок. Разработка корректирующих действий. Отрицательные результаты мониторинга. Документирование системы ХАССП.

9. Организация работ. Общие требования. Роль руководства организации. Политика в области безопасности. Этапы жизненного цикла продукции. Состав рабочей группы ХАССП, функции координатора, функции технического секретаря функции консультанта. Сфера применения

программы ХАССП: технологическая цепочка обработки пищевых продуктов, общие классы опасных факторов.

10. Исходная информация для разработки системы. Информация о продукции, информация о производстве: блок-схемы производственных процессов (контрольные параметры технологического процесса), Типы данных, сопоставление технологической операции с блок –схемой, проверка информации.

11. Основные опасные факторы и предупреждающие действия. Виды опасностей, возможные опасные факторы. Санитарные правила и нормы, анализ риска. Допустимый уровень, приемлемый риск. Метод анализа рисков по диаграмме. Предупреждающие действия. Идентификация опасного фактора.

12. Критические контрольные точки. Анализ опасных факторов. Условия критической контрольной точки. Алгоритм определения критических контрольных точек. Метод «Древа принятия решений». Сокращение количества критических контрольных точек. Документирование результатов.

13. Критические переделы. Критерий идентификации. Критерий допустимого риска, допустимые переделы, «критические переделы». Образцы эталоны, рабочий лист ХАССП.

14. Система мониторинга. Плановый порядок наблюдений и измерений. Обнаружение нарушений. Реализация предупредительных или корректирующих воздействий. Периодичность процедур мониторинга.

15. Корректирующие действия. Корректирующие действия: проверка средств измерения, наладка оборудования, изоляция несоответствующей продукции, переработка несоответствующей продукции, утилизация несоответствующей продукции несоответствующей продукции.

16. Внутренние проверки. Установленная периодичность внутренних проверок. Программа проверки: анализ рекламаций, оценка процедур,

проверка выполнения предупреждающих действий. Анализ результатов мониторинга, оценка эффективности. Актуализация документов.

17. Документация. Составляющие документации: политика в области безопасности выпускаемой продукции, приказ о создании и составе группы ХАССП, информация о продукции, информация о производстве, отчеты группы, рабочие листы, процедуры мониторинга, процедуры проведения корректирующих действий, программа внутренней проверки, перечень регистрационно–учетной документации, кодирование документов системы.

18. Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции. Построение блок-схемы производственного процесса. Сопоставление технологической операции и блок-схемы. Взаимосвязь принципов ХАССП и требований стандарта ИСО серии 9000. Стандарт ИСО 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

19. Анализ рисков по диаграмме. Требования к любым организациям в «продуктовой цепи», преемственность требований. Система обеспечения безопасности пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. СМК на основе требований ГОСТ Р ИСО 9001-2001.

20. Метод «Дерева принятия решений» для определения критических контрольных точек. Взаимосвязи между проблемой и ее причинами. Метод «почему-почему». Принцип строения.

21. Форма рабочего листа контроля качества и безопасности продукции. Проблемы при внедрении системы ХАССП. Алгоритм внедрения системы ХАССП на предприятии пищевой промышленности.

*Критерии выставления оценки:*

- Оценки "зачтено" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой.

Оценка "зачтено" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

**Оценочные средства для текущей аттестации  
Практические занятия**

**Занятие 1. Изучение стандарта ИСО 9001-2015. «Система менеджмента качества. Требования» (разделы 1-6). (6 час.)**

*Метод активного обучения – мозговой штурм (3 час.)*

Цель работы: изучение основных положений стандарта ИСО 9001-2015.

Материалы для работы: стандарты ИСО 9001-2008, ИСО 9001-2005.

Задание.

- 1 Ознакомление с текстом стандартов ИСО 9001-2008, ИСО 9001-2005 с комментариями преподавателя (разделы 1 -6).
- 2 Законспектировать ответы на вопросы с ссылкой на соответствующий раздел и пункт стандартов.
- 3 В конце занятия дискуссия на тему занятия.

**Занятие 2. Изучение стандартов ИСО 9001-2008 « Система менеджмента качества требования» (разделы 7,8) (6 час.)**

*Метод активного обучения – разминка (3 час.)*

Цель работы: Изучение основных положений стандарта ИСО 9001- 2008

Материалы для работы: Стандарты ИСО 9001-2008, ИСО 9004-2005.

Задание:

- 1 Ознакомление с текстом стандартов ИСО 9001-2008, ИСО 9004-2005(разделы 7,8), с комментариями преподавателя.
- 2 Законспектировать ответы на вопросы с ссылкой на соответствующий раздел и пункт стандартов.
- 3 В конце занятий дискуссия на тему занятий.

**Занятие 3. Разработка проекта свода правил (СП) (6 час.)**

*Метод активного обучения – мозговой штурм (3 час.)*

**Цель работы.** Изучить принципы разработки свода правил.

**Задания:**

1. Изучить основные положения Постановления Правительства Российской Федерации от 19 ноября 2008 года N 858 «О порядке разработки и утверждения сводов правил»
2. Изучить принципы разработки, утверждения, внесения изменений в своды правил.

**Занятие 4. Разработка проекта правил по стандартизации (6 час.)**

*Метод активного обучения – разминка (3 час.)*

**Цель работы:** Изучить принципы разработки правил по стандартизации (ПР).

**Задания:**

1. Изучить основные положения ГОСТ Р 1.10-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Правила стандартизации и рекомендации по стандартизации. Порядок разработки, утверждения, изменения, пересмотра и отмены
2. Изучить принципы разработки, утверждения, внесения изменений в ПР.

**Занятие 5. Проведение самооценки (контрольного аудита) в организации. Самооценка организации на соответствие требованиям стандарта ИСО 9001-2008. (12 час.)**

*Метод активного обучения – мозговой штурм (6 час.)*

Цель работы. Приобретение слушателями практических навыков в освоении методики самооценки организации. Навыков работы с нормативными документами.

Материалы для работы. Стандарты ИСО 9001-2008, ИСО 9004- 2005, методические указания к практическим занятиям для IV курса специальности 060800 «Управление качеством». Протокол контрольного аудита организации пищевой промышленности на соответствие требованиям ИСО 9001-2008 дает преподаватель.

Задание.

1 Используя вопросы для самооценки организации, методические указания, а так же данные аудита организации слушатели по пятибалльной шкале оценивают каждый пункт (всего 51-54) требований стандарта ИСО 9001-2008 (степень, уровень его выполнения организацией).

2 Затем рассчитывают рейтинг организации в %.

3 Делают выводы по оценке уровня работы организации - её соответствия требованиям стандарта ИСО 9001-2008.

### **Критерии оценки практических работ**

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент дал правильные ответы на все поставленные вопросы при выполнении практической работы;

– 85-76 баллов – не более 2 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные вопросы в практической работе;

– 75-61 балл – 3-4 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные вопросы в практической работе;

– 60-50 баллов – более 4 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные вопросы в практической работе.

### **Конспекты по теоретическим разделам**

*Конспект I. Качество и безопасность как основные свойства  
продукции.*

Опыт применения и развития систем менеджмента качества. Развитие систем управления качеством продукции в СССР. Опыт управления качеством в США. Опыт управления качеством в Японии. Опыт управления качеством в Германии. Опыт управления качеством во Франции. Общеввропейский опыт управления качеством. Требования к системе менеджмента качества стандартов ISO серии 22000 и пути их соблюдения.

*Термины и определения.* ХАССП, система ХАССП, группа ХАССП, опасность, допустимый риск, недопустимый риск, безопасность, анализ риска, предупреждающие действия, корректирующие действия, управление риском, критическая контрольная точка, применение по назначению,

предельное значение, мониторинг, система мониторинга, проверка (аудит), внутренняя проверка.

*Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества. Развитие международных программ по гигиене пищевых продуктов. Европейские системы контроля безопасности продуктов питания. «Кодекс Алиментариус». Директива ЕС № 94/93 «О гигиене пищевых продуктов». «Белая книга по безопасности пищевых продуктов», директива 94/356/ЕС. Рекомендации относительно применения системы ХАССП.*

*Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации. Современное представление о безопасности пищевой продукции. Проблемы безопасности и сохранности продовольствия. Системы гигиены и санитарии. Требования ТР ТС 021/2011, требования ГОСТ Р 51705.1, ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Цели внедрения и сертификации систем качества ХАССП. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 в ред. от 25.11.2006 г. «О защите прав потребителей». Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ в ред. от 30.12.2006 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ в ред. от 30.12.2006 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов». ТР ТС 021/2011.*

### *Конспект II. Контроль качества пищевой продукции.*

#### *Показатели качества.*

Виды показателей качества: единичные, относительные, определяющие, комплексные. Классификация групповых показателей качества. Эргономические показатели: показатели безопасности, гигиенические, антропометрические, физиологические, психофизиологические, психологические. Эстетические показатели. Патентно-правовые показатели. Экономические показатели. Экологические показатели. Технологические показатели.



*Факторы, влияющие на качество пищевой продукции.*

Сбалансированность рецептуры, состав и параметры исходного сырья и упаковки. Процессы производства, технологическое оборудование. Квалификация персонала. Организация контроля производства и проведения испытаний и анализа продукции. Условия хранения, транспортирования и реализации.

*Контроль как одно из средств обеспечения качества пищевой продукции.*

Проведение измерений, экспертизы, испытаний. Оценка характеристик продукции, сравнение полученных результатов с установленными требованиями.

*Методы и средства контроля качества пищевой продукции.* Система технологического и приемочного контроля. Требования к испытательной лаборатории. Компьютерные системы контроля качества. Квалиметрические методы определения показателей качества.

*Конспект III. Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками.*

*Идентификация потенциального риска или рисков.* Стадии жизненного цикла продукции. Условия возникновения потенциального риска. Установления мер контроля.

*Выявление критических контрольных точек в производстве.*

Минимизация риска. Операции производства пищевых продуктов.

*Установление и соблюдение предельных значений параметров.*

Технологические инструкции. Предельные значения параметров.

*Разработка системы мониторинга.* Обеспечение контроля критических контрольных точек. Планируемые меры, наблюдение.

*Разработка процедур внутренних проверок.* Оценка и анализ эффективности функционирования системы ХАССП. *Разработка корректирующих действий.* Отрицательные результаты мониторинга. Определение причин

несоответствия продукции. Применение корректирующих действий. Оценка их результативности.

*Документирование системы ХАССП.* Процедуры, формы документов, способы регистрации данных.

#### *Конспект IV. Организация работ в системе ХАССП.*

##### *Общие требования ХАССП.*

Роль руководства организации. Политика в области безопасности. Этапы жизненного цикла продукции. Состав рабочей группы ХАССП, функции координатора, функции технического секретаря функции консультанта. Сфера применения программы ХАССП: технологическая цепочка обработки пищевых продуктов, общие классы опасных факторов.

*Исходная информация для разработки системы.* Информация о продукции, информация о производстве: блок-схемы производственных процессов (контрольные параметры технологического процесса), Типы данных, сопоставление технологической операции с блок –схемой, проверка информации.

*Основные опасные факторы и предупреждающие действия.* Виды опасностей, возможные опасные факторы. Санитарные правила и нормы, анализ риска. Допустимый уровень, приемлемый риск. Метод анализа рисков по диаграмме. Предупреждающие действия. Идентификация опасного фактора.

*Критические контрольные точки.* Анализ опасных факторов. Условия критической контрольной точки. Алгоритм определения критических контрольных точек. Метод «Древа принятия решений». Сокращение количества критических контрольных точек. Документирование результатов.

*Критические переделы.* Критерий идентификации. Критерий допустимого риска, допустимые переделы, «критические переделы». Образцы эталоны, рабочий лист ХАССП.

*Система мониторинга.* Плановый порядок наблюдений и измерений. Обнаружение нарушений. Реализация предупредительных или корректирующих воздействий. Периодичность процедур мониторинга.

*Корректирующие действия.* Корректирующие действия: проверка средств измерения, наладка оборудования, изоляция несоответствующей продукции, переработка несоответствующей продукции, утилизация несоответствующей продукции несоответствующей продукции.

*Внутренние проверки.* Установленная периодичность внутренних проверок. Программа проверки: анализ рекламаций, оценка процедур, проверка выполнения предупреждающих действий. Анализ результатов мониторинга, оценка эффективности. Актуализация документов.

*Документация системы ХАССП.* Составляющие документации: политика в области безопасности выпускаемой продукции, приказ о создании и составе группы ХАССП, информация о продукции, информация о производстве, отчеты группы, рабочие листы, процедуры мониторинга, процедуры проведения корректирующих действий, программа внутренней проверки, перечень регистрационно–учетной документации, кодирование документов системы.

### ***Конспект V. Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции***

*Построение блок-схемы производственного процесса.* Сопоставление технологической операции и блок-схемы. Взаимосвязь принципов ХАССП и требований стандарта ИСО серии 9000. Стандарт ИСО 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов».

*Анализ рисков по диаграмме.* Требования к любым организациям в «продуктовой цепи», преемственность требований. Система обеспечения безопасности пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. СМБПП на основе требований ГОСТ Р ИСО 22000.

*Метод «Дерева принятия решений» для определения критических контрольных точек. Взаимосвязи между проблемой и ее причинами. Метод «почему-почему». Принцип строения.*

*Форма рабочего листа контроля качества и безопасности продукции. Проблемы при внедрении системы ХАССП. Алгоритм внедрения системы ХАССП на предприятии пищевой промышленности.*

*Конспект VI. «Международные стандарты в области пищевых производств»*

Кодекс Алиментариус. 2. Система НАССР (ХАССП). 3. ISO 22000-2005 Системы управления безопасностью пищевых продуктов. 4. **ISO 22002.1** - стандарт, регламентирующий требования к обязательным программам (программам предварительных условий - PRP), внедряется только совместно со стандартом ISO 22000. **FSSC 22000** - ISO 22000 и ISO 22002.1. **IFS** - немецко-французско-итальянский стандарт безопасности пищевой продукции на основе ХАССП. **BRC** - британский стандарт безопасности пищевой продукции на основе НАССР. **GMP / GMP+ (B2, B3 и др.)** - международные (голландские) стандарты безопасности кормов для животных на основе ХАССП. **GLOBALGAP / EUREPGAP** - сертификационный стандарт для фермерских хозяйств, выращивающих фрукты и овощи, цветы, крупный рогатый скот и т.п. Стандарты на упаковку и упаковочные материалы (**GMP, PAS 223**, и т.д.). Аналогии международных стандартов ИСО серии 22000: ГОСТ Р ИСО 22000:2007; ГОСТ Р 53755:2009; ГОСТ Р ИСО/ТУ 22004:2008; ГОСТ Р ИСО 22005:2009; ГОСТ Р 51705.1:2001.

**Критерии оценки конспекта**

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических

ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

### **Контрольные работы:**

#### *Контрольная работа 1*

1. Какова область применения стандарта?
2. Обязанности руководства организации в создании и поддержание системы менеджмента качества (далее СМК) в организации.
3. За какие виды документации СМК руководство несет ответственность за их создание и поддержание в эксплуатации?
4. Планирование в рамках СМК (чья зона ответственности).
5. Что такое «процессный подход» в рамках требований стандарта. Что должна выполнить организация для обеспечения «процессного подхода»?

#### *Контрольная работа 2*

1. Что должна сделать организация по созданию и управлению документацией СМК?
2. Что входит в понятие ответственность, полномочия и взаимосвязь высшего руководства?
3. Представитель руководства в СМК, полномочия и ответственность.

4. Что означает понятие «Анализ со стороны руководства». Формы и методы анализа. Анализ данных на входе (результаты анализа)?
5. Какими видами ресурсов должна быть обеспечена организация в рамках СМК?
6. Требования к человеческим ресурсам, инфраструктуре, производственной среде. Информация, природные ресурсы, финансовые ресурсы.

#### *Контрольная работа 3*

- 1 К каким этапам жизненного цикла продукции стандартом определены требования?
- 2 Требования к проектированию и разработке продукции?
- 3 Требования стандарта к процессу «Закупок»?
- 4 Требования к производству и сервисному обслуживанию продукции?
- 5 Что такое идентификация и прослеживаемость в сфере производства продукции?

#### *Контрольная работа 4*

1. Что относится к собственности потребителя? И если она имеется в организации,
2. каковы к ней требования стандарта?
3. Какие требования предъявляет стандарт к сохранности продукции?
4. Требования стандарта к метрологическому обеспечению производства продукции?
5. Требования стандарта к измерению, анализу и улучшению деятельности в организации?
6. Мониторинг и измерение СМК?

#### *Контрольная работа 5*

1. Что такое внутренний аудит, самооценка; измерение и мониторинг процессов; измерение и мониторинг продукции?
2. Требования стандарта к несоответствующей продукции?
3. Требования стандарта к процессу улучшения?

4. Корректирующие и предупреждающие действия-требования к этим процедурам?

**Критерии оценки:**

100-86 баллов выставляется студенту, если его ответ показывает глубокое и систематическое знание структуры конкретных вопросов по данному разделу дисциплины, а также содержания основной и рекомендованной дополнительной литературы. Студент демонстрирует отчетливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей научной области. Полное, логически корректное, аргументированное и убедительное изложение ответа.

85-76 баллов - знание узловых проблем программы и основного содержания данного раздела дисциплины; умение пользоваться терминологией и концептуально-понятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем в рамках данного раздела; знание важнейших работ из списка рекомендованной литературы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа.

75-61 баллов - фрагментарные, поверхностные знания раздела дисциплины; затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии учебной дисциплины; неполное знакомство с рекомендованной литературой; частичные затруднения с выполнением предусмотренных программой заданий; стремление логически определенно и последовательно изложить ответ.

60-50 баллов - незнание, либо отрывочное представление о данной проблеме в рамках изучения раздела дисциплины; неумение использовать понятийный аппарат; отсутствие логической связи в ответе.

**Тематика рефератов**

15. Сущность системы менеджмента качества. Основные положения концепции TQM
16. Принципы современного менеджмента. Основы качественного менеджмента
17. Процессно-ориентированный подход в управлении. Процессная модель организации.
18. Процессы жизненного цикла. Управление процессами.
19. История создания стандартов в области управления качеством. Стандарты ISO серии 9000.
20. Модель системы менеджмента качества в соответствии с требованиями международных стандартов ISO серии 9000
21. Разработка общесистемной и специальной документации систем менеджмента качества. Документирование процессов.
22. Мотивация персонала в проекте внедрения СМК
23. Сущность и содержание сертификации продукции, процессов и систем управления
24. Общие и специальные методы управления качеством
25. Менеджерские методы управления качеством
26. Статистические методы управления качеством
27. Менеджмент знаний. Менеджмент изменений
28. Цепочки поставок. Управление цепочками поставок

#### **Критерии оценки реферата**

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет;



графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 баллов – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

#### **Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины**

**Текущая аттестация студентов.** Текущая аттестация студентов по дисциплине «Международные системы качества и безопасности» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Международные системы качества и безопасности» проводится в форме контрольных мероприятий (собеседование, дискуссия, выполнение практического задания, написание реферата) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

– учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность

выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);

- степень усвоения теоретических знаний (собеседование);
- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы (выполнение практического задания);
- результаты самостоятельной работы (написание реферата).

**Промежуточная аттестация студентов.** Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Международные системы качества и безопасности» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

По дисциплине «Международные системы качества и безопасности» предусмотрен зачет в виде собеседования.

**Краткая характеристика процедуры применения используемого оценочного средства.** В результате изучения теоретического материала, выполнения и защиты практических занятий и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы, студент последовательно осваивает материалы дисциплины и изучает вопросы, предназначенные для подготовки к промежуточной аттестации (зачету). Оценочные средства для текущей и промежуточной аттестации, а также критерии их оценки представлены в соответствующих структурных элементах Фонда оценочных средств.

**Критерии выставления оценки студенту на зачете  
по дисциплине «Международные системы качества и безопасности»**

*Критерии выставления оценки:*

- Оценки "зачтено" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Оценка "зачтено" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии,

проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.