

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ

Кафедра Разведения, кормления и частной зоотехнии

УТВЕРЖДЕН

Рег. № ПРПн.04-15

« 07 » 10 2022 г.

на заседании кафедры
Протокол № 3 от « 04 » 10 2022 г.
Заведующий кафедрой

подпись

К.В. Жучаев

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.В.ДВ.01.01 Разработка и внедрение систем менеджмента качества и
безопасности продукции на пищевых предприятиях

19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль Продукты для функционального питания

Новосибирск 2022

8478.

**Паспорт
фонда оценочных средств**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Разработка и внедрение систем менеджмента качества		
1.1	Эволюция методов и подходов к управлению качеством	ПК-1 ПК-2	Выполнение заданий в соответствии с методическими указаниями
1.2	Состав и структура стандартов на системы менеджмента.	ПК-1 ПК-2	Выполнение заданий в соответствии с методическими указаниями
1.3	Содержание стандарта ГОСТ Р ИСО 9000-2015. Принципы менеджмента качества. Терминология.	ПК-1 ПК-2	Выполнение заданий в соответствии с методическими указаниями
1.4	Структура и содержание ГОСТ Р ИСО 9001-2015. Процессный подход в СМК. Анализ рисков.	ПК-1 ПК-2	Выполнение заданий в соответствии с методическими указаниями
1.5	Порядок разработки СМК организации.	ПК-1 ПК-2	
1.6	Среда организации. Заинтересованные стороны в деятельности организации.	ПК-1 ПК-2	Выполнение заданий в соответствии с методическими указаниями
1.7	Политика в области качества. Требования к политике в области качества. Постановка целей в области качества.	ПК-1 ПК-2	Выполнение заданий в соответствии с методическими указаниями
1.8	Документация СМК. Понятие документированная информация. Управление документированной информацией. Записи.	ПК-1 ПК-2	Выполнение заданий в соответствии с методическими указаниями
1.9	Процессы организации. Описание процессов. Мониторинг процессов.	ПК-1 ПК-2	Выполнение заданий в соответствии с методическими указаниями
2	Разработка и внедрение систем менеджмента безопасности пищевой продукции		
2.1	Содержание и структура стандарта ГОСТ Р 22000-2019. Основные принципы построения системы менеджмента безопасности пищевой продукции.	ПК-1 ПК-2	Выполнение заданий в соответствии с методическими указаниями
2.2	Порядок разработки СМБПП Документация СМБПП	ПК-1 ПК-2	Выполнение заданий в соответствии с

			методическими указаниями
2.3	Программы обязательных предварительных мероприятий	ПК-1 ПК-2	Кейс-задание
2.4	Принципы системы ХАССП.	ПК-1 ПК-2	Выполнение заданий в соответствии с методическими указаниями
2.5	Классификация опасных факторов в рамках системы ХАССП	ПК-1 ПК-2	Выполнение заданий в соответствии с методическими указаниями
2.6	Анализ рисков. Определение ККТ Разработка Рабочего листа ХАССП	ПК-1 ПК-2	Кейс-задание
2.7	Особенности разработки СМБПП для с-х. предприятий. Особенности разработки СМБПП для предприятий общественного питания	ПК-1 ПК-2	Выполнение заданий в соответствии с методическими указаниями
3	Аудит СМК и СМБПП		
3.1	Внутренние и внешние аудиты систем менеджмента.	ПК-1 ПК-2	Выполнение заданий в соответствии с методическими указаниями
	Зачет	ПК-1 ПК-2	Вопросы к зачету

Раздел 1 Разработка и внедрение систем менеджмента качества

Тема 1.3 Содержание стандарта ГОСТ Р ИСО 9000-2015. Принципы менеджмента качества. Терминология.

Задание 1 Изучить термины и определения ГОСТ Р ИСО -2015. Выписать термины, относящиеся к понятию качество. В виде схемы показать структуру и взаимосвязи понятий, относящихся к качеству.

Задание оценивается на «отлично» в том случае если выполнено в течение занятия в полном объеме.

Задание оценивается на «хорошо» в том случае если выполнено не полностью, сдано позже.

Тема 1.4 Структура и содержание ГОСТ Р ИСО 9001-2015. Процессный подход в СМК. Анализ рисков.

Задание 2 На примере с.-х. предприятия составить перечень возможных рисков, угрожающих качеству продукции, стабильности работы организации.

Задание оценивается на «отлично» в том случае если выполнено в течение занятия в полном объеме.

Задание оценивается на «хорошо» в том случае если выполнено не полностью, сдано позже.

Тема 1.6 Среда организации. Заинтересованные стороны в деятельности организации

Задание 3

Для с.-х. предприятия установить заинтересованные стороны. Определить интересы каждой стороны. Установить область распространения СМК.

Задание оценивается на «отлично» в том случае если выполнено в течение занятия в полном объеме.

Задание оценивается на «хорошо» в том случае если выполнено не полностью, сдано позже.

Тема 1.7. Политика в области качества. Требования к политике в области качества. Постановка целей в области качества.

Задание 4

Анализ политики в области качества предприятия. (Примеры предоставляются).
Анализ целей организации.

Задание оценивается на «отлично» в том случае если выполнено в течение занятия в полном объеме.

Задание оценивается на «хорошо» в том случае если выполнено не полностью, сдано позже.

Тема 1.8 Документация СМК.

Задание 5

Составить перечень документов с.-х. предприятия (внешние и внутренние).

Составить блок-схему процесса управления документацией.

Задание оценивается на «отлично» в том случае если выполнено в течение занятия в полном объеме.

Задание оценивается на «хорошо» в том случае если выполнено не полностью, сдано позже.

Тема. 1.9 Процессы организации. Описание процессов. Мониторинг процессов

2. Разработка и внедрение систем менеджмента безопасности пищевой продукции

Тема 1 Принципы системы ХАССП. Классификация опасных факторов в рамках системы ХАССП

Задание 1. Рассмотреть три группы опасных факторов – биологические, химические и физические.

По каждой группе перечислить все возможные риски и указать какую опасность они представляют для человека.

Для каждой группы опасных факторов указать источники их попадания в пищевую продукцию.

Заполнить таблицу

Группа опасных факторов	Опасный фактор	Потенциальный вред для человека	Источники попадания в сырье и продукцию

Выбрать конкретный продукт и в соответствии с требованиями ТР ТС указать какие показатели безопасности установлены для данного вида продукции.

Тема 2 Этапы внедрения системы ХАССП

В соответствии с пунктом 4 ГОСТ Р 51705.1-2001 рассмотреть все этапы разработки системы ХАССП.

Для выбранного вида продукции в соответствии с п.4.2.1 составить полное описание продукции, ориентируясь на положения ТР ТС и стандартов.

Необходимо указать также все виды сырья и пищевых добавок, применяемых при производстве.

Для выбранного вида продукции указывается способ его применения, группа потребителей, для которых продукт может быть рекомендован или противопоказан.

3 Анализ рисков

В соответствии с методикой разработки системы ХАССП провести анализ рисков, рассмотреть последовательно этапы технологического процесса и оценить вероятность проявления опасных факторов.

Результат анализа представляется в таблице.

(1) Этап обработки	(2) Определите потенциальные факторы, возникающие, управляемые или усиливающиеся на этом этапе	(3) Серьёзен ли какой-либо потенциальный опасный фактор? (Да/Нет)	(4) Обоснуйте Ваше решение по колонке 3	(5) Какие превентивные меры можно применить для предотвращения серьезных опасных факторов?	(6) Является данный этап критической контрольной точкой? (Да/Нет)

Кейс-задача

Применение принципов ХАССП при производстве пищевой продукции.

Студенты выбирают один из видов пищевой продукции.

Задачей является последовательно выполнить все действия, предусмотренные стандартом ГОСТ Р 51705.1, составить описание продукта, провести анализ рисков, выделить контрольные точки, составить рабочие листы по критическим контрольным точкам.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, когда задание выполняется в полном объеме, последовательно, студент может обосновать выбранные решения
- оценка «не зачтено» выставляется при невыполнении задания

Кейс-задача

Разработка программ обязательных предварительных мероприятий.

Студенты выбирают одну из программ предварительных мероприятий, предусмотренных ГОСТ Р ИСО 22000.

Задачей является разработать программу основываясь на действующих нормативных документах, составить детальное описание определенного процесса, определить критерии оценки выполнения программы.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, когда задание выполняется в полном объеме, последовательно, студент может обосновать выбранные решения
- оценка «не зачтено» выставляется при невыполнении задания

Раздел 3 Аудит СМК и СМБПП

Тема 3.1 Внутренние и внешние аудиты систем менеджмента

Кейс-задание

1. Тема «Проведение внутреннего аудита»
2. Концепция игры разобрать предлагаемы ситуации аудита. Классифицировать несоответствие – значительное или малозначительное, указать пункт ГОСТ Р ИСО 9001, предложить корректирующие действия.
3. Ожидаемый (е) результат (ы) Закрепления лекционного материала по теме «Аудит СМК»

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если все ситуации правильно оценены.;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если ситуации правильно классифицированы на 90%.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если ситуации классифицированы правильно на 60%.;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если допущено 50 % ошибок.

Задания для контрольной работы

Тема: Разработка элементов системы менеджмента безопасности при производстве новых видов продукции

Для выполнения задания студент выбирает продукт функционального питания, или любой другой вид пищевой продукции.

Задача: последовательно выполнить все действия, предусмотренные стандартом ГОСТ Р 51705.1, определить критические контрольные точки для процесса производства с.-х. продукции, разработать документацию системы ХАССП.

Пример критерий оценивания результатов выполнения контрольных работ:

- оценка «отлично» выставляется при правильно выполненной задаче, аккуратно и чисто, в соответствии с требованиями, оформленном решении;
- оценка «хорошо» выставляется при правильно решенной задаче и при наличии в ходе выполнения незначительных помарок;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если после проверки в задаче будут исправлены все ошибки, и она будет оформлена в соответствии с пунктом выше.
- во всех остальных случаях работа не засчитывается и выдается другой вариант.

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Список вопросов для подготовки к зачету

Формируемая компетенция ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

1. Этапы развития менеджмента качества
2. Ведущие ученые в области управления качеством
3. Российский опыт создания систем менеджмента
4. Нормативная база систем менеджмента
5. Структура стандартов серии ИСО 9000
6. Принципы менеджмента качества
7. Процессный подход
8. Понятие «Среда организации»
9. Политика в области качества
10. Порядок разработки СМК
11. Документированная информация СМК
12. Управление документированной информацией
13. Назовите этапы разработки системы ХАССП.
14. Укажите принципы менеджмента качества в соответствие со стандартом ГОСТ Р 22000-2019.
15. История создания системы ХАССП.
16. Какие основные причины заражения пищевой продукции биологическим факторами?
17. Какие основные причины контаминации пищевой продукции?
18. Какие документы должны быть разработаны на предприятии при внедрении системы ХАССП?
19. В чем отличие системы менеджмента безопасности пищевой продукции от системы ХАССП?
20. В чем заключается ответственность руководства организации при разработке системы ХАССП?
21. Какая информация о продукции должна быть собрана при разработке системы ХАССП?
22. Виды аудитов системы менеджмента. Как проводятся внутренние аудиты?
23. Кто должен участвовать в разработке системы ХАССП?
24. Порядок сертификации системы ХАССП.

Формируемая компетенция ПК-2 Способен использовать современные достижения науки и техники для производства функциональных пищевых продуктов

1. Процессы организации.
2. Ресурсы организации для внедрения СМК.
3. Записи. Управление записями.
4. Аудиты СМК. Подготовка и проведение.
5. Составление программы аудита.
6. Принципы аудита.
7. Сертификация СМК. Порядок сертификации. Документация, заполняемая при сертификации.
8. Требования к органам по сертификации СМК.
9. Приведите приметы опасных факторов по 3 группам.
10. С помощью какого метода принимается решение об установлении ККТ? Признай ККТ.
11. Что такое диаграмма анализа рисков? Как она применяется?
12. Какие мероприятия можно отнести к корректирующим действиям?

13. Какие мероприятия относятся к предупреждающим действиям?
14. Какую информацию о производстве нужно включить при разработке системы ХАССП?
15. Что такое прослеживаемость продукции?
16. Что такое программы обязательных предварительных мероприятий?
17. Что относится к аллергенам, и как должен вестись контроль аллергенов на производстве?
18. Что такое процессный подход при разработке системы менеджмента безопасности?
19. Какая информация указывается в рабочих листах системы ХАССП?
20. Что входит в понятие документированная информация?
21. В каких случаях требуется актуализация системы ХАССП?

Критерии оценки знаний студентов на зачете:

– «зачтено» выставляется студенту, который твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу, без существенных неточностей отвечает на вопросы, владеет необходимыми навыками и приемами выполнения практических заданий.

– «незачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает принципиальные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические задания.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Задания для оценки сформированности компетенции ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

1. Область применения системы менеджмента качества с учетом ГОСТ Р ИСО 9001-2015 должна быть доступна и поддерживаться как документированная информация, описывающая продукцию и услуги, охваченные системой менеджмента качества

а) Да;

б) Нет.

Ответ: а

2 Все измерительное оборудование с учетом ГОСТ Р ИСО 9001-2015 должно быть:

а) калибровано;

б) поверено;

в) сертифицировано.

г) идентифицировано

Ответ: г

3 Система ХАССП это:

а) система, представляющая собой совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов;

б) концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции;

в) стандарт системы менеджмента безопасности пищевой продукции;

г) система отсутствия рисков.

Ответ: б

4 Критическая контрольная точка это:

- а) место проведения контроля в технологическом процессе;
- б) место контроля опасного фактора;
- в) место нахождения продукта.
- г) этап предварительных мероприятий

Ответ: б

5 Каким образом обеспечивается вовлечение всех сотрудников в управление качеством?

6 Какая информация относительно СМК должна содержаться в должностных инструкциях для сотрудников предприятия?

7 Распределение и доведение до сведения персонала функций, ответственности и полномочий может выполняться следующим способом...

8 Назовите причины для актуализации системы ХАССП

- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____

Задания для оценки сформированности компетенции ПК-2 Способен использовать современные достижения науки и техники для производства функциональных пищевых продуктов

1 Мониторинг это:

- а) контроль за технологическим процессом;
- б) система наблюдений за критическими контрольными точками;
- в) контроль качества готовой продукции.
- г) совокупность всех контрольных точек

Ответ: б

2 Стандарт ГОСТ Р ИСО 22000 может быть применен для разработки системы менеджмента безопасности на:

- а) перерабатывающих пищевых предприятий;
- б) сельскохозяйственных предприятий;
- в) производителей кормов для животных;
- г) для всех предприятий участвующих в создании продукции.

Ответ: а, б, в, г

3 На этапе пастеризации молока для контроля биологических рисков критическими пределами будет:

- а) количество микроорганизмов в пробе;
- б) время и температура пастеризации;
- в) мойка оборудования.
- г) гигиена персонала.

Ответ: б

4 Какое требование в отношении Политики в области качества устанавливает стандарт ГОСТ Р ИСО 9001-2015.

- а) - должна быть представлена в сети Интернет
- б) - должна быть доведена до сведения персонала
- в) - должна содержать цели организации
- г) - должна содержать описание деятельности компании

Ответ: б, в

5 Приведите примеры аллергенов, подлежащих контролю в пищевых продуктах

- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____

6 Назовите причины для актуализации системы ХАССП

- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____

7 Какими личностными качествами должны обладать сотрудники, проводящие внутренние аудиты СМК?

8 Какие факторы среды могут повлиять на качество выполнения работ?

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-О (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный);

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

Разработчик  О.Г. Грачева