

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой ТТПП

_____ В.Г. Попов

« _____ » _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

дисциплины: Основные принципы и методы ХАССП

направление подготовки: 19.03.01 Биотехнология

направленность (профиль): Биотехнология в индустрии питания

форма обучения: очная

Фонд оценочных средств рассмотрен
на заседании кафедры Товароведения и технологии продуктов питания
Протокол № 6 от 18.01.2024 г.

1. Формы аттестации по дисциплине

1.1 Формой промежуточной аттестации
очная форма обучения: зачет – 4 семестр.

Способ проведения промежуточной аттестации:
очная форма обучения: зачет - устный опрос.

1.2. Формы текущей аттестации:

Таблица 1.1

№ п/п	Форма обучения
	ОФО
1	Устный опрос
2	Защита отчета

2. Результаты обучения по дисциплине, подлежащие проверке при проведении текущей и промежуточной аттестации

Таблица 2.1

№ п/п	Структурные элементы дисциплины		Код результата обучения по дисциплине	Оценочные средства	
	Номер раздела	Дидактические единицы (предметные темы)		Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
1	1	Основные принципы разработки системы ХАССП	ПКС-2.1	Вопросы к устному Опросу № 1	Вопросы к устному опросу
			ПКС-2.1	Отчет к прак. раб № 1	Вопросы к устному опросу
2	2	Процедуры по предупреждению опасных факторов	ПКС-2.1 ПКС-2.2	Вопросы к устному опросу № 2	Вопросы к устному опросу
			ПКС-2.1 ПКС-2.2	Отчет к прак. раб № 2	Вопросы к устному опросу
3	3	Процедура определения выбора Контрольных Критических Точек	ПКС-2.1 ПКС-2.2	Вопросы к устному опросу № 3	Вопросы к устному опросу
			ПКС-2.1 ПКС-2.2	Отчет к прак. раб № 3	Вопросы к устному опросу
4	4	Процедура по идентификации и прослеживаемости продукции	ПКС-2.1 ПКС-2.2	Вопросы к устному опросу №4	Вопросы к устному опросу
			ПКС-2.1 ПКС-2.2	Отчет к практ. раб №4	Вопросы к устному опросу
5	5	Процедура управления документацией в системе ХАССП	ПКС-2.1 ПКС-2.2	Вопросы к устному опросу №5	Вопросы к устному опросу
			ПКС-2.1 ПКС-2.2	Отчет к практ. раб. №5	Вопросы к устному опросу
11	Зачет		ПКС-2.1 ПКС-2.2	Вопросы к устному опросу	Вопросы к устному опросу

3. Фонд оценочных средств

3.1. Фонд оценочных средств, позволяющие оценить результаты обучения по дисциплине, включает в себя оценочные средства для текущей аттестации и промежуточной аттестации.

3.2. Фонд оценочных средств для текущей аттестации включает:

- комплект вопросов для устного опроса по теме 1 Основные принципы разработки системы ХАССП – 4 шт. (Приложение 1);
- комплект заданий к практическим работам по теме 2. Опасные факторы в системе общественного питания: биологические, физические, химические, аллергены и др., их определение. Требования Технических регламентов и СанПиН 2.3.6. 1079 – 6 шт. (Приложение 3);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 2 Процедуры по предупреждению опасных факторов – 13 шт. (Приложение 4);
- комплект заданий к практическим работам по теме 2 Разработка плана корректирующих действий, отзыв и изъятие продукции, система прослеживаемости (круглый стол) – 12 шт. (Приложение 5);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 3 Процедура определения выбора Контрольных Критических Точек – 4 шт. (Приложение 6);
- комплект заданий к практическим работам по теме 3. Верификация, валидация системы контроля безопасности продукции. - 8 шт. (Приложение 7);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 4 Процедура по идентификации и прослеживаемости продукции – 5 шт. (Приложение 8);
- комплект заданий к практическим работам по теме 4 Разработка и управление документами, ведение записей – 16 шт. (Приложение 9);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 5 Процедура управления документацией в системе ХАССП . – 5 шт. (Приложение 10);
- комплект заданий к практическим работам по теме 5 Управление внутренними документами. Правила резервного копирования и восстановления документов – 10 шт. (Приложение 11);

3.3. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации включает:

- комплект вопросов к зачету по дисциплине «Основные принципы и методы ХАССП» – 45 шт., размещены в Приложении 12.

Приложение 1

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для устного опроса №1

по теме 1 Основные принципы разработки системы ХАССП

1. Основные принципы разработки системы ХАССП
2. Общие требования к организации работ по внедрению ХАССП.
3. Перечень разрабатываемой документации в соответствии с принципами ХАССП.
4. Перечень учитываемых опасных факторов и оценка тяжести последствий на здоровье

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

1 балла – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 2

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для практической работы

по теме 2 Опасные факторы в системе общественного питания: биологические, физические, химические, аллергены и др., их определение. Требования Технических регламентов и СанПиН 2.3.6. 1079

1. Критические точки возникновения опасных факторов в системе общественного питания
2. Что является опасными биологическими факторами пищевого происхождения
3. Химические опасные факторы в пищевых продуктах
4. Приведите пример физических опасных факторов и их источники
5. Как осуществляется контроль аллергенов в системе ХАССП
6. Перечислите принципы выявления опасных факторов ХАССП

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

1 балла – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 3

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для устного опроса

по теме 2 Процедуры по предупреждению опасных факторов

1. Обучение персонала программе безопасности питания на основе принципов ХАССП.
2. Медицинская проверка служащих и посетителей.
3. Получение продуктов питания и их хранение на предприятиях общественного питания,
4. Перечислить процедуры по предупреждению опасных факторов
5. Стратегия контроля за инородными предметами.
6. Требования предъявляемые к помещению предприятий общественного питания
7. Требования предъявляемые к оборудованию на предприятиях общественного питания
8. Требования предъявляемые к водоснабжению на предприятиях общественного питания
9. Требования предъявляемые к канализации на предприятиях общественного питания,
10. Требования предъявляемые к отоплению, на предприятиях общественного питания
11. Требования предъявляемые к микроклимату на предприятиях общественного питания,
12. Требования предъявляемые к вентиляции и освещению на предприятия общественного питания,

13. Требования предъявляемые к санитарному состоянию на предприятиях общественного питания

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучаемому задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

1 балла – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 4

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для практической работы

по теме 2 Разработка плана корректирующих действий, отзыв и изъятие продукции, система прослеживаемости (круглый стол)

1. Законодательная база контроля безопасности производства пищевой продукции и пищевой упаковки.
2. Прослеживаемость в цепи производства и потребления пищевой продукции и кормов
3. Общие принципы и руководство по разработке и внедрению системы ХАССП на предприятиях общепита.
4. Цели и принципы организации системы прослеживаемости на предприятиях общественного питания.
5. Правила и алгоритм действий при изъятии отзые продукции на предприятиях общественного питания.
6. Управление инцидентами на предприятиях общественного питания.
7. Оценка рисков и управление рисками на предприятиях общественного питания.
8. Инициирование и процесс изъятия товара. на предприятиях общественного питания.
9. Возмещение отозванного твара и управление рисками на предприятиях общественного питания.
10. Верификация процессов,валидация системы прослеживаемости на предприятиях общественного питания.
11. Перечень документации по системе прослеживаемости на предприятиях общественного питания.
12. Перечень разрабатываемых документов, управление ими и ведение записей на предприятиях общественного питания.

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучаемому задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

1 балла – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 5

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для устного опроса №3

по теме 3 Процедура определения выбора Контрольных Критических Точек

1. На чем основана процедура определения выбора Контрольных Критических Точек
2. Порядок организации и проведения производственного контроля на предприятии общественного питания.

3. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических(профилактических) мероприятий.
4. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления,

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучаемому задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

1 балла – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 6

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для контрольной работы

по теме 3 Верификация, валидация системы контроля безопасности продукции.

1. Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции
2. Валидация комбинаций мероприятий по управлению качеством на предприятиях общественного питания
3. Управление мониторингом и измерениями на предприятиях общественного питания
4. Верификация системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания
5. Внутренний аудит по системе ХАССП на предприятиях общественного питания
6. Оценка результатов отдельных верификационных проверок на предприятиях общественного питания
7. Анализ результатов верификационной деятельности на предприятиях общественного питания
8. Актуализация системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучаемому задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балла – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 7

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для устного опроса

по теме 4 Процедура по идентификации и прослеживаемости продукции

1. Контроль управлением Роспотребнадзора по идентификации продукции
2. Разработка и управление документами, ведение записей системы ХАССП
3. Управление несоответствующей продукцией системы ХАССП.
4. Процедура (регламент) проведения корректирующих действий.
5. Процедура внутренних аудитов (проверок) системы ХАССП

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

1 балла – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 8

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для практической работы

по теме 4. Разработка и управление документами, ведение записей

1. Порядок составления журналов регистрации результатов производственного контроля;
2. Порядок составления журналов технического контроля
3. Порядок составления журналов проведения инструктажа – «Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в продукцию предприятий, вырабатывающих сахаристые кондитерские изделия»;
4. Порядок составления договоров и актов приема выполненных работ по договорам (дератизация, дезинсекция, стирка санитарной одежды, вывоз отходов, утилизация ртутьсодержащих ламп.);
5. Порядок составления договора на проведение профилактических периодических медицинских осмотров;
6. Порядок составления сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающей на предприятие сырья, пищевой продукции, упаковочных материалов, моющих и дезинфицирующих средств, инвентаря, оборудования, тары и т.д.;
7. Порядок составления журналов входного контроля и органолептической оценки сырья, пищевых ингредиентов, добавок;
8. Порядок составления технологических журналов;
9. Порядок составления журнала органолептической оценки готовой продукции;
10. Порядок составления документов подтверждающие безопасность изготовленной продукции.
11. Порядок составления журнала проверки на отсутствие гнойничковых заболеваний, гигиены рук;
12. Перечень контингентов профессий, подлежащих профилактическим периодическим медицинским осмотрам.
13. Порядок составления графиков и режимов проведения санитарной обработки, уборки, работ по дезинфекции, дезинсекции, дератизации производственных помещений, оборудования, инвентаря; технологического обслуживания оборудования и инвентаря;
14. Порядок составления журнала регистрации и контроля ультрафиолетовых бактерицидных установок;
15. Порядок составления журнала учета использования дезсредств;
16. Порядок составления документов, подтверждающие наличие профессиональной подготовки работников

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балла – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для устного опроса

по теме 5 Процедура управления документацией в системе ХАССП

1. Процедура управления документацией в системе ХАССП
2. Управление внутренними документами.
3. Правила резервного копирования и восстановления документов
4. Процедура управления записями системы ХАССП
5. Управление документами внешнего происхождения

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балла – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для практической работы

по теме 5 Управление внутренними документами. Правила резервного копирования и восстановления документов

1. Процедура разработки документов по системе ХАССП на предприятиях общественного питания
2. Правила резервного копирования и восстановления документов по системе ХАССП на предприятиях общественного питания
3. Ознакомление и рассылка документов по системе ХАССП на предприятиях общественного питания
4. Хранение действующих экземпляров документов по системе ХАССП на предприятиях общественного питания
5. Актуализация, внесение изменений в документацию
6. Отмена и изъятие документов
7. Архивное хранение документов
8. Изъятие и уничтожение документов
9. Процедура управления записями системы ХАССП
10. Управление документами внешнего происхождения

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балла – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Перечень вопросов к зачету

по дисциплине «Основные принципы и методы ХАССП»

1. Основные принципы разработки системы ХАССП
2. Общие требования к организации работ по внедрению ХАССП.
3. Перечень разрабатываемой документации в соответствии с принципами ХАССП.
4. Обучение персонала программе безопасности питания на основе принципов ХАССП.
5. Медицинская проверка служащих и посетителей.
6. Получение продуктов питания и их хранение на предприятиях общественного питания,
7. На чем основана процедура определения выбора Контрольных Критических Точек
8. Порядок организации и проведения производственного контроля на предприятии общественного питания.
9. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий.
10. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Процедура по идентификации и прослеживаемости продукции
11. Контроль управлением Роспотребнадзора по идентификации продукции
12. Разработка и управление документами, ведение записей системы ХАССП
13. Управление несоответствующей продукцией системы ХАССП.
14. Процедура (регламент) проведения корректирующих действий.
15. Процедура внутренних аудитов (проверок) системы ХАССП Процедура управления документацией в системе ХАССП
16. Управление внутренними документами.
17. Правила резервного копирования и восстановления документов
18. Процедура управления записями системы ХАССП
19. Управление документами внешнего происхождения
20. Процедура разработки документов по системе ХАССП на предприятиях общественного питания
21. Правила резервного копирования и восстановления документов по системе ХАССП на предприятиях общественного питания
22. Ознакомление и рассылка документов по системе ХАССП на предприятиях общественного питания
23. Хранение действующих экземпляров документов по системе ХАССП на предприятиях общественного питания
24. Актуализация, внесение изменений в документацию
25. Отмена и изъятие документов
26. Архивное хранение документов
27. Изъятие и уничтожение документов
28. Процедура управления записями системы ХАССП
29. Управление документами внешнего происхождения
30. Порядок составления журналов регистрации результатов производственного контроля;
31. Порядок составления журналов технического контроля
32. Порядок составления журналов проведения инструктажа – «Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в продукцию предприятий, вырабатывающих сахаристые кондитерские изделия»;
33. Порядок составления договоров и актов приема выполненных работ по договорам (дериатизация)

- дезинсекция, стирка санитарной одежды, вывоз отходов, утилизация ртутьсодержащих ламп.);
34. Порядок составления договора на проведение профилактических периодических медицинских осмотров;
 35. Порядок составления сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающей на предприятие сырья, пищевой продукции, упаковочных материалов, моющих дезинфицирующих средств, инвентаря, оборудования, тары и т.д.;
 36. Порядок составления журналов входного контроля и органолептической оценки сырья, пищевых ингредиентов, добавок;
 37. Порядок составления технологических журналов;
 38. Порядок составления журнала органолептической оценки готовой продукции;
 39. Порядок составления документов подтверждающие безопасность изготовленной продукции.
 40. Порядок составления журнала проверки на отсутствие гнойничковых заболеваний, гигиены рук;
 41. Перечень контингентов профессий, подлежащих профилактическим периодическим медицинским осмотрам.
 42. Порядок составления графиков и режимов проведения санитарной обработки, уборки, работ по дезинфекции, дезинсекции, дератизации производственных помещений, оборудования, инвентаря технологического обслуживания оборудования и инвентаря;
 43. Порядок составления журнала регистрации и контроля ультрафиолетовых бактерицидных установок;
 44. Порядок составления журнала учета использования дезсредств;
 45. Порядок составления документов, подтверждающие наличие профессиональной подготовки работников

Перечень учитываемых опасных факторов и оценка тяжести последствий на здоровье

Критерии оценки:

- 91-100- балл выставляется обучающемуся при условии полного ответа на вопрос с небольшими неточностями;
- 76-90 - балл выставляется обучающемуся за не полное раскрытие вопроса;
- 61-75- балл – выставляется за поверхностное раскрытие вопроса;
- 0-60- балл – выставляется за не правильное раскрытие вопроса с освещением только терминологического аппарата