



**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ЦЕНТР СЕРТИФИКАЦИИ И ЭКСПЕРТИЗЫ
«ЮЖНЫЙ СТАНДАРТ КАЧЕСТВА»**



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор

 **Коваленко И.В.**
« 01 » ноября 2024г.

**УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление
качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов
ХАССП»**

Краснодар, 2024

Программа повышения квалификации «ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП» разработана в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 1 июля 2013 г. N 499);
- Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 №ВК-1032/06;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 22 января 2013г. №23 «О Правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов».

Организация-разработчик: ООО «ЦЕНТР СЕРТИФИКАЦИИ И ЭКСПЕРТИЗЫ «ЮСК»

Разработчик: Руководитель органа по сертификации систем менеджмента
Овчинникова Татьяна Владимировна

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ КУРСА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО КУРСА.....	7
4. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА.....	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Учебная программа курса повышения квалификации «ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП» направлена на совершенствование и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности в системе менеджмента безопасности пищевой продукции, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Данная программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание и организационно-методические формы обучения. Обзор нововведений и практические аспекты перехода на новую версию: внутренний аудит ГОСТ Р ИСО 19011-2021 «Оценка соответствия. Руководящие указания по проведению аудита систем менеджмента», разработка и внедрение системы ХАССП по стандарту ГОСТ Р 51705.1-2024.

Актуальность программы повышения квалификации объясняется необходимостью углубления и обновления знаний и профессиональных навыков специалистов и руководителей служб (подразделений), занятых в производственном процессе на предприятиях пищевой промышленности.

1.2. Цели и задачи программы – требования к результатам освоения курса

Цель – совершенствование и получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и повышение профессионального уровня в области систем менеджмента безопасности пищевой продукции, совершенствованием профессиональных компетенций в рамках имеющейся квалификации; формирование у слушателей необходимого уровня знаний в области технического регулирования, умений и навыков, позволяющих развить компетенции для обеспечения необходимого уровня безопасности производимой пищевой продукции.

В результате освоения настоящей дисциплины обучающийся должен обладать следующими профессиональными компетенциями в управлении системы безопасности пищевой продукции:

- знать и уметь использовать законодательную, нормативно-правовую и методическую базу в производственной деятельности;
- освоить 12 шагов внедрения ХАССП, ознакомится с обновленным деревом принятия решений, новым ГОСТ Р 51705.1-2024;
- владеть методикой анализа рисков и выявления критических контрольных точек;
- разрабатывать программу Pest-контроля;

- разработать программу очистки и санитарной обработки;
- разрабатывать программу производственного контроля;
- научиться проводить прослеживаемость сырья и готовой продукции.

Уметь:

1. Проводить анализ рисков и рассчитывать критические контрольные точки в общественном питании или на пищевом производстве на основе рабочих процессов.
2. Разрабатывать программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ) и управлять опасными факторами, несоответствиями и корректирующими действиями, прослеживаемостью, оборудованием для измерений.
3. Разрабатывать документацию по системе ХАССП для производства и проводить аудит согласно требованиям ГОСТ Р 51705.1-2024.

Знать:

1. Основные аспекты управления безопасностью пищевой продукции.
2. Стандарты, устанавливающие требования к системе менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.
3. Виды опасных факторов, оказывающих вредное воздействие на безопасность пищевой продукции, для проведения их идентификации.
4. Принципы и цели проведения внутренних аудитов, организация и планирование программ аудитов.
5. Показатели безопасности пищевой продукции, критических контрольных точек.

Владеть:

1. Навыками организации мероприятий по разработке системы менеджмента качества.
2. Опытном разработке документации, составления плана аудита и чек-листов, составления отчета по результатам аудита.

Срок обучения: 16 академических часа (может определяться совместно с Заказчиком).

Режим занятий: 8 часов в день.

Тип обучения: повышение квалификации.

Формат обучения: очный.

Выдаваемый документ: удостоверение о повышении квалификации.

Программа обучения: модульная, возможно включение дополнительных материалов в учебный курс по согласованию с Заказчиком.

Требования к слушателям: к освоению дополнительных профессиональных программ допускаются лица, имеющие среднее профессиональное или высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное или высшее образование.

Документы, необходимые для приема:

- Скан-копия паспорта
- Скан-копия документа о высшем или среднем профессиональном образовании
- Скан-копия документа об изменении ФИО (при необходимости)
- Скан-копия страхового номера индивидуального лицевого счета

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА

Таблица №1

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	16
Аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:	16
теоретические занятия	10
практические занятия	6
Итоговая квалификационная аттестация – зачет	1

2.1. Содержание дисциплины

Таблица №2

Наименование и содержание учебных тем и форм контроля	Объем (часы) очное обучение
Тема 1: Актуальность проблем пищевой безопасности. Программы, лежащие в основе системы ХАССП. Требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Понятие о надлежащих практиках (GMP, GHP)	2
Тема 2: Организация работ в рамках разработки и внедрения системы ХАССП на предприятии. 12 шагов внедрения ХАССП. Основные опасные факторы в пищевой промышленности. Принципы системы ХАССП. Терминология и методология анализа рисков и определения критических контрольных точек.	2
Тема 3: Основные изменения ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». Новые термины.	1
Тема 4: Создание пакета документации в рамках разработки и внедрения системы ХАССП (политика, план ХАССП, документированные процедуры, записи, инструкции). Различия требований к документам ХАССП в ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2024, ГОСТ 33182-2014.	1
Тема 5: Основные особенности разработки программы Pest-контроля и Программы производственного контроля. Медицинские осмотры работников и вакцинация, изменения в законодательстве в данной сфере.	2

Основные положения ГОСТ Р 70231-2022 «Гигиена пищевой продукции. Одежда для работников производства пищевой продукции и общественного питания. Требования, основанные на принципах ХАССП».	
Тема 6: Существующие системы качества и менеджмента безопасности пищевой продукции. Основные различия и особенности ХАССП, ISO:22000, стандартов торговых сетей (IFS, BRC, FSSC:22000 и др.)	1
Тема 7: Идентификация и прослеживаемость продукции, как одно из основных требований при внедрении системы ХАССП. Изъятие и отзыв продукции. Практическая реализация вопроса.	1
Аттестация по дисциплине (зачет)	1
ВСЕГО:	11

2.2. Практические и семинарские занятия

Таблица №3

Наименование и форма занятия	Объем (часы)
Практическое занятие 1: Информация о продукте и составление блок-схем.	1,5
Практическое занятие 2: Определение опасностей и опасных факторов.	1,5
Практическое занятие 3: Анализ опасностей. Определение CCP и PRP0.	1,5
Практическое занятие 4: Установление критических пределов, критериев действия, процедур мониторинга и корректирующих действий.	1,5
ВСЕГО:	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО КУРСА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины используется кабинет документационного обеспечения и учебная аудитория.

Оборудование и технические средства учебной аудитории:

- стулья с пюпитром по количеству слушателей;
- стол для преподавателя;
- стул для преподавателя;
- мультимедийный проектор;
- экран для видеопроектора;
- флипчарт;
- наглядное пособие-плакат;
- ноутбук для преподавателя;
- многофункциональное устройство;
- гарнитура, микрофон.

Программное обеспечение дисциплины:

- операционная система Windows 10;
- офисные программы Microsoft: Word, Excel, PowerPoint;
- браузеры для работы в Интернете;
- профессиональная справочная система «Техэксперт».

Для освоения учебной программы слушателям выдается комплекты раздаточного материала –ГОСТы, бланки для тестирования.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно-правовые документы:

- Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 г.;
- ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р ИСО 19011-2021 «Оценка соответствия. Руководящие указания по проведению аудита систем менеджмента»;
- ГОСТ Р 54762-2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 56398— 2015 /ISO/TS/22002-4:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции Часть 4 Производство упаковки для пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»;
- ГОСТ Р 56669-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 3. Сельскохозяйственное производство»;
- «ГОСТ Р 70644-2023 Программы обязательных предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции. Часть 5. Транспортирование и хранение»;
- «ГОСТ Р 58188-2018 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 6. Производство кормов для животных»;
- ГОСТ Р 70231-2022 «Гигиена пищевой продукции. Одежда для работников производства пищевой продукции и общественного питания. Требования, основанные на принципах ХАССП»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.43590-2 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Методические рекомендации по организации изучения программы

Лекция – традиционная форма организации учебной работы, несущая большую содержательную, информационную нагрузку. На лекционном занятии преподаватель обозначает основные вопросы темы и далее подробно их излагает, давая теоретическое обоснование определенных положений, а также использует иллюстрационный и презентационный материал. Преподаватель может дать иллюстрационный материал (схемы, графики, рисунки) на доске, предложив слушателям занести их в конспект. Преподаватель может дать презентационный материал – электронные средства, слайды, презентации, где зафиксированы основные определения понятий, схемы и др.

Проведение практических занятий в виде практикумов осуществляется в виде диалогического общения, обсуждения подготовленных материалов, работы над заданиями.

4. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

4.1. Оценочные материалы

Фонд оценочных средств по программе: «ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП» включает в себя:

- тестовые вопросы;
- контрольные вопросы для собеседования.

В процессе обучения используются следующие виды контроля:

- устный опрос;
- тест;
- письменные работы.

Используемые виды контроля направлены на выявление формируемых компетенций:

- в процессе собеседования преподавателя и слушателя;
- в процессе создания и проверки письменных материалов.

Формы контроля:

- собеседование;
- тест;
- зачет (итоговый контроль знаний).

Для контроля знаний вопросы к зачету, к ряду тем подготовлены тестовые задания.

4.2. Организация итоговой аттестации

Итоговая аттестация слушателей проводится в форме зачета. Слушатель допускается к итоговой аттестации после получения материала, предъявляемого ему в соответствии с планом дополнительной профессиональной программы повышения квалификации.

Зачет производится в форме собеседования или тестирования на усмотрение преподавателя.

Тестирование проводится в форме письменного тестирования по вопросам, отражающим содержание учебной программы.

Собеседования со слушателями проводится в форме устного опроса по контрольным вопросам, которое позволяет оценить работу слушателя по усвоению программы дисциплины.

Критерии успешной сдачи зачета является «зачтено» в случае устного ответа, или правильные ответы не менее 70% вопросов в случае письменного тестирования.

Слушатели, освоившие учебную программу и прошедшие итоговую аттестацию, получают удостоверение о повышении квалификации ООО «Центр сертификации и экспертизы «ЮСК» установленного образца.

Слушателям, показавшим неудовлетворительные знания данной учебной программы, выдается справка о прослушанной учебной дисциплине.

Программа повышения квалификации «ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП» утверждена генеральным директором ООО «Центр сертификации и экспертизы «ЮСК» Коваленко И.В.

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ЦЕНТР СЕРТИФИКАЦИИ И ЭКСПЕРТИЗЫ
«ЮЖНЫЙ СТАНДАРТ КАЧЕСТВА»



Генеральный директор

 Коваленко И.В.
« 01 » ноября 2024г.

**Фонд оценочных средств
Дополнительной профессиональной образовательной
программы повышения квалификации**

**«ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление
качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов
ХАССП»**

Краснодар, 2024

Виды учебных занятий и самостоятельная работа обучающихся	Организация деятельности обучающегося
Лекции	Лекции обеспечивают теоретическое изучение дисциплины. На лекции излагается основное содержание курса, даются основные понятия в области управления системы безопасности пищевой продукции. Изучаются цели, задачи, принципы ХАССП.
Практические занятия	На занятиях изучают содержание нормативных документов: основные положения ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»; ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»; ГОСТ Р 54762-2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции»; ГОСТ Р 56398— 2015 /ISO/TS/22002-4:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции Часть 4 Производство упаковки для пищевой продукции»; ГОСТ Р 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание», ГОСТ Р 56669-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 3. Сельскохозяйственное производство»; ГОСТ Р 70644-2023 «Программы обязательных предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции. Часть 5. Транспортирование и хранение»; ГОСТ Р 58188-2018 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 6. Производство кормов для животных»; ГОСТ Р ИСО 19011-2021 «Оценка соответствия. Руководящие указания по проведению аудита систем менеджмента»; ГОСТ Р 70231-2022 «Гигиена пищевой продукции. Одежда для работников производства пищевой продукции и общественного питания. Требования, основанные на принципах ХАССП»; решают ситуационные задачи в контексте основных требований стандартов. Обсуждают государственный контроль за безопасностью пищевой продукцией.
Лабораторные занятия	Не предусмотрено.
Самостоятельная работа	Данный вид работы предполагает расширение и закрепление знаний, учений и навыков, полученных на аудиторных занятиях, путем самостоятельного изучения учебно-методического материала.

1.1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

1.1.1. Показатели оценивания компетенций на этапах их формирования

Изучение материала способствует формированию следующих взаимосвязанных и взаимозависимых компетенций специалиста по внедрению принципов НАССР (ХАССП):

- компетенция 1: «Общие требования к организации работ по управлению качеством и безопасностью продукции на основе принципов ХАССП»;
- компетенция 2: «Определение требований к безопасности пищевой продукции»;
- компетенция 3: «Управление опасными факторами»;
- компетенция 4: «Разработка и реализация шагов по внедрению принципов НАССР (ХАССП)».

Навыки специалиста в рамках этих компетенций приведены в таблице ниже.

Код компетенции/ этап освоения	Показатели оценивания компетенций	Наименование оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
Компетенция 1: «Общие требования к организации работ по управлению качеством и безопасностью продукции на основе принципов ХАССП»	Правильность понимания терминов с соответствующими определениями. Формирование и назначение группы ХАССП. Функции группы ХАССП. Документированная информация	Опрос - устно	Тест
Компетенция 2: «Определение требований к безопасности пищевой продукции. »	Использовать на практике документы пищевого законодательства РФ (национальные, региональные и международные). Использовать на практике рекомендации Codex Alimentarius о гигиене пищевой продукции Использовать на практике требования стандартов к внедряемым программам обязательных предварительных мероприятий. Применять требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции.	Опрос - устно	Тест
Компетенция 3: «Управление опасными факторами»	Определить биологические опасные факторы, химические опасные факторы, физические опасные факторы в пищевой продукции. Провести оценку опасных факторов в пищевой продукции. Разработка предварительных мероприятия для проведения анализа опасностей	Опрос - устно	Тест
Компетенция 4: «Разработка и реализация шагов по внедрению принципов	Определить последовательность внедрения принципов НАССР. Построить и подтвердить на месте схему последова-	Опрос - устно	Тест

<p>НАССР (ХАССП)»</p>	<p>тельности операций (технологическую схему). Проведение анализа всех потенциальных опасных факторов (по технологической схеме), определять критические контрольные точки (ККТ), точек применения ППОПМ. Установление критических пределов для каждой ККТ и критериев действия для ППОПМ. Организация системы мониторинга для каждой ККТ и ППОПМ Разработка мероприятий по управлению с учетом системного подхода. Разработка корректирующих действий по возможным отклонениям. Разработка рабочего листа плана управления опасностями /ППОПМ и установить процедуры проверки (верификации). Создавать систему документирования и учёта, касающуюся применения принципов НАССР. Провести внутренний аудит, анализ со стороны руководства</p>		
---------------------------	---	--	--

1.1.2. Описание шкал и критериев оценивания сформированности компетенций

Критерии оценивания сформированности компетенций

Баллы	Оценка по традиционной шкале	Критерии оценивания сформированности компетенции Письменная работа
86-100	5 (отлично)	Критическое и разностороннее рассмотрение вопросов, свидетельствующее о значительной самостоятельной работе с источниками. Качество исполнения всех элементов задания полностью соответствует всем требованиям.
75-85	4 (хорошо)	Все заданные вопросы освещены в необходимой полноте и с требуемым качеством. Ошибки отсутствуют. Самостоятельная работа проведена в достаточном объеме, но ограничивается только основными рекомендованными источниками информации.

61-74		Работа выполнена в соответствии с заданием. Имеются отдельные несущественные ошибки или отступления от правил оформления работы.
51-60	3 (удовлетворительно)	Задание выполнено полностью, но в работе есть отдельные существенные ошибки, либо качество представления работы низкое, либо работа представлена с опозданием.
40-50		Задание выполнено полностью, но с многочисленными существенными ошибками. При этом нарушены правила оформления или сроки представления работы.
17-39	2 (неудовлетворительно)	Отсутствие одного или нескольких обязательных элементов задания, либо многочисленные грубые ошибки в работе, либо грубое нарушение правил оформления или сроков представления работы.
1-16		Содержание работы полностью не соответствует заданию.

1.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

1.2.1. Тестовые вопросы для итогового контроля по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов	Ответ
1	ХАССП (НАССР) – это	1) Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции. 2) Система, представляющая собой совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов. 3) Система отсутствия рисков.	2)
2	Когда, где и кем была разработана система НАССР?	1) В 1959-1960 годах, the Pillsbury Company, США. 2) В 1970–1972, AQIS, Австралия. 3) В 1997 году, CFIA, Канада.	1)
3	На основании чего выявляют опасные факторы?	1) Опроса сотрудников. 2) Результатов внутреннего аудита. 3) Блок-схемы производственного процесса, исходной информации о производстве, сырье, ингредиентах, вспомогательных материалах, готовой продукции.	3)
4	При выявлении потенциальных опасных факторов учитывают, что они могут:	1) Изначально присутствовать в сырье, ингредиентах, материалах. 2) Возникнуть при хранении и транспортировке сырья, ингредиентов, материалов, готовой продукции; возникнуть или увеличиться в процессе производства; исходить от оборудования, персонала, окружающей среды и любых других объектов. 3) Все перечисленное.	3)

5	Сколько принципов НАССР	1) 7 (семь) 2) 10 (десять) 3) 12 (двенадцать)	1)
6	Обязательна ли в России сертификация системы НАССР?	1) Да 2) Нет 3) Для некоторых предприятий есть исключения	2)
7	Кем утверждается Приказ о создании группы НАССР?	1) Роспотребнадзором 2) Руководителем предприятия 3) Специалистом по качеству	2)
8	Что не может относиться к документам системы НАССР?	1) Рабочие инструкции 2) Политика в области качества и безопасности 3) Финансовые документы	3)
9	С какой периодичностью целесообразно оценивать актуальность документации системы НАССР?	1) Не реже 1 (одного) раза в год 2) Раз в 3 (три) года 3) Раз в 5 (пять) лет	1)
10	В чем разница между ККТ и ППОПМ согласно ГОСТ Р 51705.1-20204?	1) Для ККТ устанавливаются критические пределы, для ППОПМ – критерии действия 2) ККТ обязательно является этапом процесса в отличие от ППОПМ 3) Верны оба варианта в совокупности	1)
11	В группу ХАССП должен входить:	1) Технический секретарь 2) Бухгалтер 3) Экономист 4) 1-3 5) 2-3 6) 1-нет	б)
12	Какой из трех приведенных терминов верен :	1 группа безопасности пищевой продукции; 2 группа безопасности пищевой продукции; группа ХАССП: 3 группа ХАССП::	20

Критерии оценивания итогового тестирования

Каждый слушатель курсов на итоговом собеседовании получает билет, состоящий из 3 вопросов. При оценке ответов учитывается полнота ответа и его правильность. Результат выражается в оценке по традиционной шкале, если оценка неудовлетворительно, то итоговое задание считается не сданным.

1.2.2. Контрольные вопросы для устного тестирования – опроса Перечень вопросов, разработанный в соответствии с установленными этапами формирования компетенций

1. Классификация опасных факторов?

2. Основные положения ст.10 ТР ТС 021/2011?
3. ХАССП – это?
4. Как определяется область распространения системы ХАССП
5. Требования к документированной информации
6. Критическая контрольная точка — это?
- 7 Риск — это?
8. Программа обязательных предварительных мероприятий — это?
9. Что входит в программу обязательных предварительных мероприятий?
10. Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции?
11. Что включает понятие, корректирующее действие?
12. Понятия верификация, валидация?
13. Каковы пять предварительных заданий при разработке плана НАССР?
14. Как определяют вероятность реализации опасных факторов?
15. Как определяют значимость опасных факторов?
16. Как определяют тяжесть последствий опасных факторов.
17. Какие документы используют при сборе информации о продукции и производстве?
18. Какие документы отражают качественные характеристики сырья, продукции?
19. Какие опасные риски могут возникнуть при осуществлении входного контроля?
20. Какой метод применяется при определении критических контрольных точек?
21. Что отражает блок схема производства продукции?
22. Физические опасные факторы. Где нормируются, где встречаются, методы снижения.
23. Химические опасные факторы. Где нормируются, где встречаются, методы снижения.
24. Кто несет ответственность за эти процедуры мониторинга?
25. Какие функции выполняет Координатор ?
26. Должна ли на предприятии разрабатываться политика в области качества?
27. Сколько шагов в разработке ХАССП.