**Вопросы для защиты практических работ по дисциплине «ХАССП в индустрии питания»**

Практическая работа 1- Изучение законодательной и нормативной базы системы менеджмента безопасности продукции.

1. Что такое система менеджмента безопасности. Цели, задачи, принципы.

2. Что в себя включает законодательная и нормативная база РФ регулирующая безопасность пищевой продукции.

3. Какие документы отражают качественные и количественные показатели пищевой продукции.

4. Что входит в понятие безопасности пищевой продукции.

5. Какие показатели отражают безопасность пищевой продукции.

Практическая работа 2 - Составление блок-схемы производства продукции

1. Группа ХАССП, состав, цели, обязанности.

2.Что в себя включает первичная информация о продукции и производстве.

3. Какие документы используют при сборе информации о продукции и производстве.

4. Какие процессы производства продукции протекают на предприятиях общественного питания.

5. Что отражает блок-схема производства продукции.

Практическая работа 3 - Составление карты анализа учитываемых опасных факторов при производстве продукции

1. Какие виды опасных факторов встречаются в общественном питании и риски связанные с ними.

2. Какие опасные факторы и риски связаны с пищевыми продуктами.

3. Какие опасные факторы и риски связаны с производством пищевой продукции.

4. Как определяют тяжесть последствий опасных факторов.

5. Как определяют вероятность реализации опасных факторов.

Практическая работа 4 - Составление производственной программы обязательных производственных мероприятий для изготовления продукции

1. Как определяют значимость опасных факторов.

2. Какие контролирующие и предупреждающие действия могут быть в процессе производства пищевой продукции.

3. Какие опасные риски могут возникнуть при осуществлении входного контроля.

4. Какие опасные риски могут возникнуть при осуществлении операционного контроля.

5. Какие опасные риски могут возникнуть при осуществлении приемочного контроля.

Практическая работа 5 - Определение критических контрольных точек по операциям технологического процесса. Составление рабочих листов ХАССП применительно к условиям производства продукции.

1. Какой метод применяется при определении критических контрольных точек.

2. Для чего устанавливают критические пределы критических контрольных точек.

3. Назначение системы мониторинга критических контрольных точек.

4. Для чего устанавливают коррекции и корректирующие действия.

5. Что в себя включает процедура проверки и процесс создания документации и ведения учета.