

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

технологии и организации

общественного питания

наименование кафедры

Т.Л. Камоза

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ

институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

технологии и организации

общественного питания

наименование кафедры

Т.Л. Камоза

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
АНАЛИЗ КРИТИЧЕСКИХ ТОЧЕК ПРОИЗВОДСТВА
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.5.2. Анализ критических точек производства

пищевой продукции и методы их контроля

*индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации
на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом*

Направление подготовки/специальность 19.04.04 Технология продукции

и организация общественного питания

код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 19.04.04.01 Новые пищевые продукты

для рационального и сбалансированного питания

код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2018

Красноярск 20 18

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили Г.Г.Первышина

инициалы, фамилия, подпись

инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины.

Цель изучения дисциплины: сформировать представления об обеспечении выпуска продукции высокого качества, оценке критических контрольных точек и инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологий; анализе уровня качества, исследовании причин брака в производстве и разработки предложений по его предупреждению и устранению; выборе систем обеспечения экологической и биологической безопасности производства.

1.2 Задачи изучения дисциплины.

- дать необходимые знания о системе менеджмента безопасности пищевой продукции; планировании и производстве безопасной продукции;
- сформировать способность оказывать влияние на управление ресурсами; валидацию, верификацию и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования.

В результате изучения дисциплины студенты должны освоить следующие компетенции:

-:общекультурные компетенции

способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1)

Знать: методы абстрактного мышления, анализа и синтеза при решении исследовательских и практических задач

Уметь: анализировать альтернативные варианты решения исследовательских задач и оценивать экономическую эффективность реализации этих вариантов

Владеть: применять навыки методологического использования абстрактного мышления, при решении проблем, возникающих при выполнении исследовательских работ, самостоятельного мышления, отстаивания своей точки зрения

- профессиональные компетенции (производственно-технологическая деятельность):

способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риск в области снабжения, хранения и движения

Знать: критические точки и риски в области обеспечения качества и безопасности производства, снабжения и хранения пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья

Уметь: анализировать методы контроля и оценки качества пищевой продукции с учетом критических точек производства

Владеть: способностью идентифицировать контрольные точки производства пищевой

запасами (ПК-2)

способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риск в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4)

продукции и разрабатывать устраняющие мероприятия

Знать: основные показатели качества и безопасности продукции производства

Уметь: оценивать качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и продукции производства

Владеть: методами определения качества и безопасности исходного сырья, полуфабрикатов и продукции производства

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы высшего образования.

Курс «Анализ критических точек производства пищевой продукции и методы их контроля» является дисциплиной по выбору вариативной части профессионального цикла Б1.В.ДВ.5.2. магистерской подготовки в профессиональной подготовке студентов направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания по магистерской программе 19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания, очной форме обучения.

Знания по дисциплине базируются на принципах материалистической методологии, на знаниях современных проблем науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса, пищевой микробиологии (уровень образования – бакалавриат)..

Требования к входным знаниям, умениям и компетенциям студента, необходимым для изучения дисциплины «Анализ критических точек производства пищевой продукции и методы их контроля»:

- студент должен *знать*:
 - отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;
 - средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;
 - изменение пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;
 - факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;
 - требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- *уметь*:
 - правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания;

- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;
- проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания;
- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработке мероприятий по их предупреждению;
- осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания;
- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;
- *владеть:*
- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.

На основе полученных знаний этого курса строится изучение других дисциплин профессионального цикла: «Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП», «Современные методы исследований сырья и продукции питания», а также выполняется выпускная квалификационная работа итоговой государственной аттестации.

1.5 Особенности реализации дисциплины.

Программой дисциплины предусмотрено применение следующих образовательных технологий: проведение лабораторных занятий, самостоятельная работа студентов, консультации преподавателя.

Видом промежуточной аттестации по изучаемой дисциплине является зачет.

Дисциплина «Анализ критических точек производства пищевой продукции и методы их контроля» изучается студентами первого курса очной формы обучения в 1 семестре, языком обучения является русский.

2 Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		1
Общая трудоемкость дисциплины	2 (72)	2 (72)
Контактная работа с преподавателем:	1 (36)	1 (36)
занятия лекционного типа		
занятия семинарского типа	1 (36)	1 (36)
в том числе: семинары практические занятия практикумы лабораторные работы	1 (36)	1 (36)
другие виды контактной работы		
в том числе: курсовое проектирование групповые консультации индивидуальные консультации иные виды внеаудиторной контактной работы		
Самостоятельная работа обучающихся:	1 (36)	1 (36)
изучение теоретического курса (ТО)	1 (36)	1 (36)
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КР)		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий).

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час),	Формируемые компетенции
			Семинары и/или практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1.	Общие темы и аспекты внедрения НАССР	-	-	-	4	ОК-1, ПК-2, ПК-4
2.	Развитие национальных и международных программ по безопасности пищевой продукции	-	-	-	4	ОК-1, ПК-2, ПК-4
3.	Малые и средние предприятия, розничная торговля и анализ критических точек пищевой продукции	-	-	-	4	ОК-1, ПК-2, ПК-4
4.	Источники и пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов	-	-	8	4	ОК-1, ПК-2, ПК-4
5.	Критерии качества и безопасности пищевых продуктов, методы их контроля	-	-	4	4	ОК-1, ПК-2, ПК-4
6.	Факторы риска и контрольные меры	-	-	4	4	ОК-1, ПК-2, ПК-4
7.	Разработка плана анализа критических точек и его реализация	-	-	16	4	ОК-1, ПК-2, ПК-4
8.	Мониторинг, корректирующие действия, модификация	-	-	4	4	ОК-1, ПК-2, ПК-4
9.	Будущее НАССР	-	-	-	4	ОК-1, ПК-2, ПК-4
10.	Итого			36	36	

3.2 Занятия лекционного типа.

Учебным планом не предусмотрено

3.3 Занятия семинарского типа

Учебным планом не предусмотрено

3.4 Лабораторные занятия.

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в инновационной форме
1.	4	Источники и пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов	8	
2.	5	Критерии качества и безопасности пищевых продуктов, методы их контроля	4	
3.	6	Факторы риска и контрольные меры	4	
4.	7	Разработка плана анализа критических точек и его реализация	16	16
5.	8	Мониторинг, корректирующие действия, модификация	4	
6.		Итого	36	16

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Анализ критических точек производства пищевой продукции и методы их контроля [Текст] : метод. указания к проведению практ. занятий для студентов направления подготовки 260100.68 (260800.68) "Технология продуктов питания" магистерской программы "Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания" оч. формы обучения / М-во образования и науки РФ, Краснояр. гос. торгово-эконом. ин-т ; сост. Г. Г. Первышина. - Красноярск : КГТЭИ, 2011. - 68 с

2. Анализ критических точек производства пищевой продукции и методы их контроля [Текст] : [учеб.-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания,] / Г.Г Первышина. - Красноярск : СФУ, 2017. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=14046>

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Промежуточной формой контроля по дисциплине «Анализ критических точек производства пищевой продукции и методы их контроля» является зачет, который проводится в устной форме. Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются тесты, вопросы к зачету, комплект заданий, комплект заданий для решения кейс-задач. Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств в Приложении.

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Заворохина, Н. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания [Текст] : учебник : / Н. В. Заворохина, О. В. Голуб, В. М. Позняковский.- Москва : ИНФРА-М, 2016. - 144 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=544763>
2. Фрейдина, Е.В. Управление качеством [Текст] : учебное пособие / Е. В. Фрейдина. - 2-е изд., стереотип. - Москва : Омега-Л, 2015. - 189 с.

Дополнительная литература

3. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080401 - товароведение и экспертиза товаров. Рекомендовано УМО вузов России по образам. в обл. товаровед. / Л. Г. Елисеева, М.А. Положишникова, А.В. Рыжакова, Т.Н. Иванова ; под ред. Л. Г. Елисеевой.- Москва : ИНФРА-М, 2013. - 523 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=233727>
4. Дунченко, Н.И. Оценка рисков при производстве сыра «Российский» [Текст] / Н.И.Дунченко, К.В.Михалова, А.В.Попова // Сыроделие и маслоделие. – 2015. – №6. – С.30-32
5. Кутенева, Н.Н.Производственный контроль[Текст] / Н.Н.Кутенева // Молочная промышленность. – 2016. - №3. – С.42
6. Парфенова Е.Ю. Прослеживаемость как инструмент обеспечения качества и безопасности готового продукта [Текст]/ Е.Ю.Парфенова // Молочная промышленность. – 2016. - №2. – С.20-22

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
2. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
3. Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>
4. Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru>

5. Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Изучение дисциплины базируется на традиционном изложении фундаментальных основ дисциплины в рамках лабораторно-практических занятий. Для получения зачета по дисциплине студенты должны выполнить следующие требования:

1. Выполнить и защитить (пройти тестирование) лабораторные работы, предусмотренные программой курса;
2. Представить разработанные: производственную схему технологического процесса (предполагаемую к реализации в рамках выполнения магистерской диссертации) и контрольную карту НАССР.
3. Успешно сдать устное собеседование.

В рамках самостоятельной работы предполагается написание и защита кейс-задач по тематике курса.

Итоговая аттестация (зачет) проводится в форме оценки как аудиторной, так и самостоятельной работы студентов.

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

1. Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
2. Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
3. Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

1. База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com>
2. Информационно-аналитическая система «Статистика» [Электронный ресурс]: база данных содержит актуальную статистическую информацию для бизнес-планирования, определения вида деятельности и анализа конкурентной среды. – Красноярск, [2007]. – Режим доступа: <http://ias-stat.ru>

10 Материально-техническая база, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: № 6-05 Лаборатория органической химии и экологии, №6-08 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lume, стол островной – 4шт, стол-мойка ЛАБ-1200 МО, шкаф вытяжной SPVLAB ШВ-985, шкаф для хранения реактивов 120 – 2 шт.
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования,	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S,

<p>групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 2-02 кабинет физиологии питания ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>проектор Optoma DS211, нетбук ASOS Feerc XIOICH</p>
<p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acorn</p>
<p>Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово-экономическим наукам научной библиотеки библиотечно-издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.</p>
<p>Учебная аудитория для организации научно-исследовательской работы студентов магистратуры направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания № 2-16 ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель, Компьютер в сборе + монитор, компьютер Celeron 2400MHz/DIMM 256</p>