

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. И. 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. И. Камоза

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

Дисциплина Б1.В.ОД.10 Обеспечение безопасности пищевой продукции
предприятий индустрии питания

*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 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного
питания

код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 19.03.04.02.01 Технология организации
ресторанной деятельности

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)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили Г.А. Губаненко



инициалы, фамилия, подпись

инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания» является приобретение знаний и практических навыков по самостоятельной разработке и внедрению системы обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе производства, хранения и транспортировки в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

1.2 Задачи изучения дисциплины

Учебные задачи дисциплины «Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания» направлены на решения следующих профессиональных задач:

- изучение нормативных документов по обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, продовольственного сырья и продукции общественного питания;
- установление необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;
- выявление последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- овладение методами контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- выбор способов соблюдения условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

- выбор способов содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;

- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;

- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Разработанная рабочая программа дисциплины «Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания» соответствует ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности.

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

Процесс изучения дисциплины «Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания» направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7).

В результате освоения компетенций студент должен:

| |
|---|
| ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания |
|---|

| | |
|---|---|
| Знать | технические средства для измерения потенциальных опасностей загрязнения продовольственного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологического процесса, обеспечивающие безопасность выпускаемой продукции питания; требования, предъявляемые к предприятию питания, обеспечивающего безопасность продукции питания; требования безопасности пищевой продукции |
| Уметь | осуществлять контроль и управлять технологическим процессом, используя данные технических средств измерения показателей безопасности и параметров технологического процесса, обеспечивая безопасность продукции питания |
| Владеть | методами измерения показателей безопасности пищевой продукции, параметров технологического процесса, используя технические средства измерения; методикой создания системы контроля на предприятии питания |
| ПК-6: способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания | |
| Знать | нормативно-правовые акты межгосударственного, федерального, регионального уровня, регламентирующие и обеспечивающие безопасность пищевой продукции |
| Уметь | разрабатывать, внедрять и поддерживать в рабочем состоянии систему обеспечения безопасности продукции питания в процессе производства, хранения и транспортировки |
| Владеть | методами контроля бизнес-процессов подразделений предприятия питания; методами организации службы внутреннего контроля; методами организации контроля за выполнением работниками стандартов обеспечения безопасности технологического процесса и пищевой продукции |
| ПК-7: способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства | |
| Знать | методы анализа и оценки результативности системы обеспечения безопасности предприятия питания |

| | |
|---------|---|
| Уметь | анализировать риски, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем на предприятии питания; оценивать эффективность функционирования системы обеспечения безопасности предприятия питания; находить источники информации по использованию современных методов, средств обеспечения безопасности на предприятии питания |
| Владеть | методами анализа и оценки результативности системы обеспечения безопасности предприятия питания |

1.4 Место дисциплины в структуре образовательной программы высшего образования

Дисциплина «Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания» базируется на знаниях, полученных студентами при изучении следующих дисциплин: «Санитария и гигиена», «Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания», «Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания», «Технология продукции общественного питания».

В соответствии с учебным планом подготовки студенты направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности дисциплина «Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания» изучается студентами очной формы обучения в 7 семестре.

Дисциплина «Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания» входит в число дисциплин по выбору Б1.В.ОД.10.

Разработанная рабочая программа дисциплины «Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания» соответствует ФГОС ВО и учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности.

1.5 Особенности реализации дисциплины

Программой курса предусмотрено применение следующих образовательных технологий: чтение лекций, проведение практических занятий, самостоятельная работа студентов, консультации преподавателя.

Дистанционная поддержка курса осуществляется с помощью электронной почты, по которой студенты могут получить консультацию по подготовке заданий и сдавать выполненные работы. Порядок доступа к

электронной почте – свободный, электронный адрес преподавателя имеется на странице сайта ТЭИ СФУ.

Видом промежуточной аттестации по изучаемой дисциплине «Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания» является курсовая работа, зачет.

Дисциплина «Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания» изучается студентами очной формы обучения в 7 семестре, языком обучения является русский.

2 Объем дисциплины (модуля)

| Вид учебной работы | Всего, зачетных единиц (акад. часов) | Семестр |
|--|--|---------------|
| | | 7 |
| Общая трудоемкость дисциплины | 108/3 | 108/3 |
| Контактная работа с преподавателем: | 48/1,3 | 48/1,3 |
| занятия лекционного типа | 16/0,4 | 16/0,4 |
| занятия семинарского типа | | |
| в том числе: семинары | | |
| практические занятия | 32/0,9 | 32/0,9 |
| практикумы | | |
| лабораторные работы | | |
| другие виды контактной работы | | |
| в том числе: курсовое проектирование | | |
| групповые консультации | | |
| индивидуальные консультации | | |
| иные виды внеаудиторной контактной работы | | |
| Самостоятельная работа обучающихся: | 60/1,7 | 60/1,7 |
| изучение теоретического курса (ТО) | | |
| расчетно-графические задания, задачи (РГЗ) | | |
| реферат, эссе (Р) | | |
| курсовая работа (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 | Раздел 1 Нормативная и законодательная документация, регламентирующая обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания | | | | | ПК 1, ПК 6, ПК 7 |
| 2 | 1.1 Законодательная и нормативная база относительно контроля безопасности производства пищевой продукции. | 2 | 2 | | | ПК 1, ПК 6, ПК 7 |
| 3 | Раздел 2 ПОПМ – программа обязательных предварительных мероприятий | | | | | ПК 1, ПК 6 |
| 4 | 2.1 Управление производственной средой предприятия, закупленными материалами | 2 | 2 | | 6 | ПК 1, ПК 6 |
| 5 | 2.2 Пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования | 2 | 2 | | 6 | ПК 1, ПК 6 |
| 6 | 2.3 Предотвращение перекрестного загрязнения; очистка и санитарная обработка; -борьба с вредителями | 2 | 2 | | 6 | ПК 1, ПК 6 |
| 7 | 2.4 Личная гигиена и санитарно-техническое обслуживание для персонала | | 2 | | 6 | ПК 1, ПК 6 |
| 8 | 2.5 Информация о продукции и информированность потребителя; защита продукции, | | 2 | | 6 | ПК 1, ПК 6 |

| | | | | | | |
|---------------------|---|-----|----|--|----|------------------|
| | биобдительность и биотерроризм | | | | | |
| 9 | Раздел 3 Система безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП | | | | | ПК 1, ПК 6, ПК 7 |
| 10 | 3.1 Опасные факторы: определение, анализ рисков. Меры по предотвращению загрязнений и управлению рисками. | 2 | 4 | | 6 | ПК 1, ПК 6, ПК 7 |
| 11 | 3.2 Определение Критических контрольных точек (ККТ), установление критических пределов для каждой ККТ и их мониторинг | 2 | 4 | | 6 | ПК 1, ПК 6, ПК 7 |
| 12 | 3.3 Разработка плана корректирующих действий. Отзыв и Изъятие продукции. Система Прослеживаемости. | 2 | 4 | | 6 | ПК 1, ПК 6, ПК 7 |
| 13 | 3.4 Документация по системе ХАССП, разработка и управление документами, ведение записей | | 4 | | 6 | ПК 1, ПК 6, ПК 7 |
| 14 | Раздел 4 Риск-ориентированном подход при осуществлении проверок надзорных органов предприятий индустрии питания. Внутренние аудиты на предприятии индустрии питания | 2 | 4 | | 6 | ПК 1, ПК 6, ПК 7 |
| Итого | | 16 | 32 | | 60 | |
| Зачет | | | | | | |
| Курсовая работа | | | | | | |
| ВСЕГО по дисциплине | | 108 | | | | |

3.2 Занятия лекционного типа

| № п/п | Номер раздела дисциплины | Наименование занятий | Объем в акад. часах | |
|----------|--------------------------------|---|---------------------|---|
| | | | всего | в том числе, в инновационной форме |
| 1. | 1 | Нормативная и законодательная документация, регламентирующая обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания | 2 | |
| 2 | 2 | Управление производственной средой предприятия, закупленными материалами | 2 | |
| 2 | 2 | Пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования | 2 | |
| 4 | 2 | Предотвращение перекрестного загрязнения; очистка и санитарная обработка; борьба с вредителями | 2 | |
| 5 | 3 | Опасные факторы: определение, анализ рисков. Меры по предотвращению загрязнений и управлению рисками. | 2 | 2 |
| 6 | 3 | Определение Критических контрольных точек (ККТ), установление критических пределов для каждой ККТ и их мониторинг | 2 | 2 |
| 7 | 3 | Разработка плана корректирующих действий. Отзыв и Изъятие продукции. Система Прослеживаемости. | 2 | |
| 8 | 4 | Риск-ориентированном подход при осуществлении контроля надзорными органами предприятий индустрии питания в соответствии с требованиями законодательства по обеспечению безопасности пищевой продукции. Внутренние аудиты на предприятии (методы и технология проведения). | 2 | 2 |
| | | Итого: | 16 | 6 |

3.3. Практические занятия

| № п/п | Номер раздела дисциплины | Наименование занятий | Объем в акад. часах | |
|----------|--------------------------------|---|---------------------|-------------------------------------|
| | | | всего | в т.ч., в инновационной форме |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | 1 | Практическая работа 1 Требования по обеспечению безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». | 2 | |
| 2 | 2 | Практическая работа 2 Программы предварительных обязательных требований Управление производственной средой предприятия, закупленными материалами на предприятии питания. | 2 | |

| | | | | |
|----|---|--|---|---|
| 3 | 2 | Практическая работа 3 Анализ возможности предотвращения перекрестного загрязнения; очистка и санитарная обработка; очистка и | 2 | |
| 4 | 2 | Практическая работа 4 Оценка выполнения требований личной гигиены и санитарно-технического обслуживания для персонала. | 2 | |
| 5 | 2 | Практическая работа 5 Определение целей предприятия питания в области ХАССП. Формирование и определение задач группе ХАССП предприятия питания. Контрольная работа. | 2 | |
| 6 | 3 | Практическая работа 6 Описание выпускаемой продукции из ассортиментного перечня предприятия питания в соответствии с требованиями обеспечения безопасности. | 2 | |
| 7 | 3 | Практическая работа 7 Составление создание блок-схемы технологического процесса для контроля безопасности на каждом этапе жизненного цикла выпускаемой продукции. | 2 | |
| 8 | 3 | Практическая работа 8 Мозговой штурм. Идентификация перечня опасных факторов на предприятии питания. | 2 | 2 |
| 9 | 3 | Практическая работа 9 Мозговой штурм. Анализ рисков. Определение вероятности реализации опасных факторов и оценка тяжести последствий реализации опасных факторов на предприятии питания. | 2 | 2 |
| 10 | 3 | Практическая работа 10 Установление перечня контрольных точек, критических контрольных точек (ККТ), определение предельных значений параметров ККТ. | 2 | |
| 11 | 3 | Практическая работа 11 Разработка мероприятий по мониторингу ККТ, порядка коррекций и корректирующих действий. Рабочий лист ХАССП. | 2 | |
| 12 | 3 | Практическая работа 12 Разработка плана, порядка корректирующих действий и коррекции. План ХАССП. | 2 | |
| 13 | 3 | Практическая работа 13 Анализ системы прослеживаемости на предприятии питания. | 2 | |
| 14 | 4 | Практическая работа 14 Деловая игра по ведению записей и формированию комплекта документов по проведению внутреннего аудита предприятия питания. | 2 | 2 |

| | | | | |
|-------|---|---|----|----|
| 15 | 4 | Практическая работа 15 Деловая игра по проведению анализа готовности предприятия питания к проверке надзорными органами по соблюдению требований безопасности пищевой продукции. | 2 | 2 |
| 16 | 4 | Практическая работа 16 Деловая игра Анализ и разработка мероприятий по устранению санитарных правонарушений технологического процесса и санитарно-эпидемиологического режима на предприятиях пищевой индустрии, выявленных в ходе проверки. | 2 | 2 |
| Итого | | | 32 | 10 |

3.3. Лабораторные занятия

Лабораторные занятия учебным планом не предусмотрены.

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

1. Губаненко Г.А. Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания. Учебное пособие для бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки 19.03.04.02.01Технология организации ресторанной деятельности. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=17318>

2. Губаненко Г.А. Методические указания по организации самостоятельной работы по дисциплине «Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания» обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки 19.03.04.02.01Технология организации ресторанной деятельности. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=17318>

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

3. Промежуточной формой контроля по дисциплине «Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания» является курсовая работа, зачет, который проводится в устной/письменной формам по билетам. Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются собеседование/письменный опрос, курсовая работа, контрольная работа, вопросы, выносимые на зачет. Оценочные средства

и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=17318>

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

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Донченко, Л.В., Ольховатов Е.А. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: Учебное пособие. – 2-е изд., испр. – СПб.: Издательство «Лань», 2016. – 180 с.

2. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник : соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту 3-го поколения/И. В. Сурков [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковский. – 2014 -336с. Режим доступа - <http://znanium.com/bookread2.php?book=367398>

Дополнительная литература

1.Позняковский В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учеб. пособие для вузов / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов ; ред. В. М. Позняковский. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2010. - 214 с.

2.Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные товары) [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов изучающих товароведение и экспертизу продовольственных товаров / Е. В. Жиряева, Т. Хайландт ; Российская академия государственной службы при Президенте РФ, Северо-Западная академия государственной службы. - Санкт-Петербург : СЗАГС, 2006. - 288 с. Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b65/0226789.pdf>

3.Товароведение и экспертиза в таможенном деле [Текст] : в 4 томах : учебник для студентов вузов по специальности 080115 "Таможенное дело". - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010 - . - ISBN 978-5-904406-09-7. Том 2 / С. Н. Гамидуллаев, И. Н. Петрова [и др.]. - 2010. - 400 с.

4.Товароведение и экспертиза в таможенном деле и ТН ВЭД (продовольственные товары) [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие [для студентов напр. 036401.65 «Таможенное дело» очной формы обучения] / Сиб. федерал. ун-т ; сост.: Г. Р. Рыбакова, И. В. Дойко. - Электрон. текстовые дан. (PDF, 610 Кб). - Красноярск : СФУ, 2013. - 39 с.

5. Анализ опасных факторов - ключевой элемент системы НАССР/Д. А. Еделев [и др.] // Пищевая промышленность, 2015,N № 2.-С.26-29

6. Борцова Е. Л. Использование в соответствии с системой ХАССП органопоорошка из овсяных отрубей в бисквитном полуфабрикате/Е. Л. Борцова, Л. Ю. Лаврова, Н. А. Лесникова // Хлебопродукты, 2015,N № 3.-

7. Цыганова Т. Б. Рациональные подходы к обеспечению безопасности продукции хлебопекарных предприятий на основе принципов ХАССП/Т. Б. Цыганова, Н. Г. Семенкина // Хлебопечение России, 2015, N № 3.-С.14-17
8. Семенкина Н. Г. Семинар в НИИХП/Н. Г. Семенкина, Л. Ю. Беликова // Хлебопечение России, 2015, N № 3.-С.40-41
9. Митыпова Н. В. Определение критических контрольных точек для управления опасными факторами при производстве шоколадных конфет/Н. В. Митыпова, С. М. Шарапова, И. В. Жамбалова // Кондитерское производство, 2015, N № 3.-С.6-8
10. Смирнова Н. А. Управление качеством творожного продукта/Н. А. Смирнова // Пищевая промышленность, 2015, N № 5.-С.48-50
11. Применение моющих средств в контексте внедрения ХАССП/Б. В. Маневич [и др.] // Молочная промышленность, 2015, N № 5.-С.70-71
12. Уборка и дезинфекция - неотъемлемая часть ХАССП // Молочная промышленность, 2015, N № 6.-С.56-57
13. Антонов А. Е. Группа ХАССП - "DreamTeam" предприятия/А. Е. Антонов, Д. С. Ширяев // Молочная промышленность, 2015, N № 6.-С.49-50
14. Шепелева Е. В. Оценка внедрения системы ХАССП на предприятиях/Е. В. Шепелева // Молочная промышленность, 2015, N № 6.-С.46-48
15. Полякова С. П. Управление микробиологическими параметрами производства - новый подход к формированию безопасности кондитерских изделий/С. П. Полякова // Пищевая промышленность, 2015, N № 8.-С.30-33
16. Пензина О. В. Принципы ХАССП - гарант качества и безопасности творожных продуктов/О. В. Пензина // Пищевая промышленность, 2015, N № 9.-С.24-25
17. Драчева Л. В. Современный аспект: безопасность и качество пищевой продукции/Л. В. Драчева // Пищевая промышленность, 2015, N № 9.-С.60-61

НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». - Электронный ресурс. Режим доступа: http://eec.eaeunion.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Documents/TR_TS_PishevayaProd.pdf
2. Перечень стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается выполнение требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». - Электронный ресурс. Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Documents/PerStandPishevayaProd.pdf>
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». - Электронный ресурс. Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Documents/TrTsPishevkaMarkirovka.pdf>

f

4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». – Электронный ресурс. Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/techreg/deptexreg/tr/Documents/TR%20TS%20Upakovka.pdf>

f

5. Перечень стандартов в области стандартизации, содержащих правила и методы исследований, измерений, необходимые для применения и исполнения ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». – Электронный ресурс. Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/techreg/deptexreg/tr/Documents/PerstandUpakovka.pdf>

6. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

7. ГОСТ Р 54762 - 2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции»

8. ГОСТ Р 56746 - 2015/ISO/TS 22002-1:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»

9. ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»

10. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

11. ГОСТ Р ИСО/МЭК 31010-2011 «Менеджмент риска. Методы оценки риска»

12. ГОСТ Р ИСО 22005-2009 «Прослеживаемость в цепочке кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению»

13. ГОСТ 24297-2013 «Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля».

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

- 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/>

- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

- Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>

- 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>

- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

- Информационно-справочная система «Техэксперт» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения в области технического регулирования и стандартизации. – Москва, [1998]. – Режим доступа: <http://www.cntd.ru/>

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

К формам самостоятельной работы студентов по дисциплине «Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания» относятся: работа над конспектом лекций, работа со специальной дополнительной литературой, подготовка текстов и презентаций сообщений по дополнительным вопросам, подготовка к практическим занятиям, деловым играм, конспектирование вопросов, которые следует изучить самостоятельно.

Содержание самостоятельной работы студентов по дисциплине «Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания» включает в себя: подбор и обработку специальной литературы, в том числе периодической, работу с книгой, систематизацию, анализ полученной информации, обобщение этой информации и ее использование в решении конкретных практических задач или для оценки сложившейся ситуации в производственных условиях по нарушению требований безопасности пищевой продукции.

Контроль и оценка самостоятельной работы студентов осуществляется преподавателем систематически под контролем заведующего кафедрой технологии и организации общественного питания и деканата ТТФ с учетом графика контрольных мероприятий учебного процесса для студентов.

Критерий оценки устанавливает преподаватель и доводит их до сведения студентов на первом практическом занятии учебного процесса.

Выполнение заданий самостоятельной работы студентов, выданных преподавателем каждому студенту индивидуально, является обязательным при выставлении оценки при промежуточном контроле. Оценка результатов самостоятельной работы каждого студента комментируется преподавателем на практических занятиях.

Документальное оформление самостоятельной работы студентов по дисциплине «Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания» является обязательным условием понимания студентом значимости самостоятельной работы, фактом, фиксирующим качество ее выполнения, основанием формирования итоговой оценки и основания для принятия к неуспевающему студенту административных мер, а также средством планирования и контроля самостоятельной работы студентов, ее хода и результатов.

Виды мониторинга самостоятельной работы студентов по дисциплине «Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания» соответствуют видам контрольных мероприятий и предполагают:

– текущий контроль – оперативное, регулярное отслеживание уровня выполнения самостоятельной работы на лекциях и практических занятиях. Формы текущего контроля: практические работы, индивидуальные сообщения, контрольная работа;

– рубежный контроль – итог изучения определенных тем дисциплины. Формы текущего контроля: защиты практических работ, контрольная работа;

– промежуточный контроль – предполагает учет объема, своевременности и качества выполнения самостоятельной работы по дисциплине за весь семестр. Форма промежуточного контроля – курсовая работа, зачет.

Формы самостоятельной работы студентов по дисциплине «Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания» представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Формы самостоятельной работы студентов

| Раздел | Формы самостоятельной работы студентов | Вид контроля | Форма отчета студента | Обязанности преподавателя |
|---|--|--------------|--|---|
| РАЗДЕЛ 1 Нормативная и законодательная документация, регламентирующая обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания | Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой | Текущий | Конспект, обзор информации | Рекомендовать список литературы основной и дополнительной |
| | Подготовка к практическим занятиям | Текущий | Аргументированное решение практических заданий | Озвучивание задания |
| РАЗДЕЛ 2 ПОПМ – программа обязательных предварительных мероприятий | Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой | Текущий | Конспект, обзор информации | Рекомендовать список литературы основной и дополнительной |
| | Подготовка к практическим занятиям | Текущий | Аргументированное решение | Озвучивание задания |

| | | | | |
|--|--|---------------|--|--|
| | занятиям | | практических заданий | |
| РАЗДЕЛ 3 Система безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП | Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой | Текущий | Конспект, обзор информации | Рекомендовать список литературы основной и дополнительной |
| | Подготовка к практическим занятиям | Текущий | Аргументированное решение практических заданий | Озвучивание задания |
| РАЗДЕЛ 4 Государственный контроль предприятий индустрии питания, разработавших и внедривших систему ХАССП. Внутренние аудиты на предприятии индустрии питания | Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой | Текущий | Конспект, обзор информации | Рекомендовать список литературы основной и дополнительной |
| | Подготовка к практическим занятиям | Текущий | Аргументированное решение практических заданий | |
| | Подготовка к практическим занятиям | Текущий | Аргументированное решение практических заданий | Озвучивание задания |
| Курсовая работа | Проработка конспекта лекций и литературы для выполнения курсовой работы | Промежуточный | Курсовая работа | Озвучивание тем курсовой работы Рекомендовать список литературы основной и дополнительной Контроль |
| Зачет | Проработка конспекта лекций и литературы для зачета | Промежуточный | Ответы на вопросы зачета | Контроль, предупреждение об проведение зачёта |

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

К перечню используемого программного обеспечения относятся следующие лицензионные программы:

| | |
|-------|--|
| 9.1.1 | Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный |
|-------|--|

| | |
|-------|--|
| 9.1.2 | Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный |
| 9.1.3 | 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 |
| 9.1.4 | Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome |
| 9.1.5 | Архиватор: ZIP, WinRAR |

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

- 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/>

- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

- Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>

- 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>

- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

- Информационно-справочная система «Техэксперт» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения в области технического регулирования и стандартизации. – Москва, [1998]. – Режим доступа: <http://www.cntd.ru/>

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

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 лекционного типа, № 2-20 ул. Лиды Прушинской, зд.2 | Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04. |
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 2-07 кабинет санитарии и гигиены ул. Лиды Прушинской, зд.2 | Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04 |
| Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2 | Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acopg |
| 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 | 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 |

| |
|---|
| СИПЕР для считывания штрихкодов - 2 шт. |
|---|