

2019

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владимирский государственный университет
имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»
(ВлГУ)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор
по образовательной деятельности

А.А. Панфилов

« 29 » 08 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

(наименование дисциплины)

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Профиль/программа подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Уровень высшего образования бакалавриат

Форма обучения заочная

Семестр	Трудоемкость зач. ед./ час.	Лекции, час.	Практич. занятия, час.	Лаборат. работы, час.	СРС, час.	Форма промежуточной аттестации (экзамен/зачет/зачет с оценкой)
5	2/72	4	4	4	60	зачет
Итого	2/72	4	4	4	60	зачет

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины (модуля) Система менеджмента безопасности пищевой продукции является формирование комплекса теоретических знаний и практических навыков в области управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе систематической идентификации, оценки и управления опасными факторами, оказывающими влияние на безопасность продукции.

Задачи курса:

1. Сформировать у студентов целостное представление об организации работ по разработке и внедрению системы ХАССП на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности;
2. Развить умения по анализу рисков и управлению опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции;
3. Выработать навыки разработки, проектирования и внедрения в реализации мероприятий по повышению эффективности, а так же системы менеджмента безопасности пищевой промышленности при её производстве.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Система менеджмента безопасности пищевой продукции относится к части, формируемой участником образовательных отношений (Б1.В.12).

Пререквизиты:

- процессы и аппаратов пищевых производств;
- менеджмент и маркетинг.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

Код формируемых компетенций	Уровень освоения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине характеризующие этапы формирования компетенций (показатели освоения компетенции)
1	2	3
ПК-8	Частичное освоение	<p>Знать: современные системы менеджмента качества, ХАССП, методы повышения эффективности организации, инструменты контроля качества</p> <p>Уметь: использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья; осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;</p> <p>Владеть: методами обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</p>
ПК-22	Частичное освоение	<p>Знать: принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности,</p> <p>Уметь: использовать нормативные документы в своей деятельности; анализировать проблемы и процессы; определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надёжность процессов производства</p> <p>Владеть: методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного; методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</p>

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа

№ п/п	Наименование тем и/или разделов/тем дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Объем учебной работы, с применением интерактивных методов (в часах / %)	Формы текущего контроля успеваемости , форма промежуточной аттестации
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС		
1	Раздел 1. Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции.	5	1-3	1		2	10	1/33,3	
2	Раздел 2. Контроль качества пищевой продукции.	5	4-5	1		2	10	1/33,3	РК1 (5 неделя)
3	Раздел 3. Разработка системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками.	5	6-11	1	2		30	1/33,3	РК2 (11 неделя)
4	Раздел 4. Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.	5	12-18	1	2		10	1/33,3	РК3 (18 неделя)
Всего за <u>5</u> семестр:		5		4	4	4	60	4/30	Зачет
Наличие в дисциплине КП/КР									
Итого по дисциплине		5		4	4	4	60	4/30	Зачет

Содержание лекционных занятий по дисциплине

Раздел 1. Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции

Тема 1.1 Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов. Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества.

ХАССП, система ХАССП, группа ХАССП, опасность, допустимый риск, недопустимый риск, безопасность, анализ риска, предупреждающие действия, корректирующие действия, управление риском, критическая контрольная точка, применение по назначению, предельное значение, мониторинг, система мониторинга, проверка (аудит), внутренняя проверка. Современные системы менеджмента качества: «экономное производство», ТРМ, методология «шесть сигм», «упорядочение». Методы повышения эффективности организации: бенчмаркинг, реинжиниринг, реструктуризация. Простые инструменты контроля качества. Экспертные методы решения проблем качества. Развитие международных программ по гигиене пищевых продуктов. Европейские системы контроля безопасности продуктов питания. «Кодекс Алиментариус». Директива ЕС № 94/93 «О гигиене пищевых продуктов». «Белая книга по безопасности пищевых продуктов», директива 94/356/ЕС. Рекомендации относительно применения системы ХАССП. Проблемы безопасности и сохранности продовольствия. Системы гигиены и санитарии. Директива ЕС № 93/43, требования СанПиН 2.3.2 1078 -01, требования ГОСТ Р 51705.1. Цели внедрения и сертификации систем качества ХАССП. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 в ред. от 25.11.2006 г. «О защите прав потребителей». Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ в ред. от 30.12.2006 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ в ред. от 30.12.2006 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Раздел 2. Контроль качества пищевой продукции.

Тема 2.1 Показатели качества. Факторы, влияющие на качество.

Виды показателей качества: единичные, относительные, определяющие, комплексные. Классификация групповых показателей качества. Эргономические показатели: показатели безопасности, гигиенические, антропометрические, физиологические, психофизиологические, психологические. Эстетические показатели. Патентно-правовые показатели. Экономические показатели. Экологические показатели. Технологические показатели. Сбалансированность рецептуры, состав и параметры исходного сырья и упаковки. Процессы производства, технологическое оборудование. Квалификация персонала. Организация контроля производства и проведения испытаний и анализа продукции. Условия хранения, транспортирования и реализации.

Тема 2.2 Контроль как одно из средств обеспечения качества.

Методы и средства контроля качества. Проведение измерений, экспертизы, испытаний. Оценка характеристик продукции, сравнение полученных результатов с установленными требованиями. Система технологического и приемочного контроля. Требования к испытательной лаборатории. Компьютерные системы контроля качества. Квалиметрические методы определения показателей качества.

Раздел 3. Разработка системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками

Тема 3.1 Идентификация потенциального риска или рисков.

Выявление критических контрольных точек в производстве. Установление и соблюдение предельных значений параметров.

Стадии жизненного цикла продукции. Условия возникновения потенциального риска. Установления мер контроля. Минимизация риска. Операции производства пищевых продуктов. Технологические инструкции. Предельные значения параметров.

Тема 3.2 Общие требования к организации работ.

Исходная информация для разработки системы. Основные опасные факторы и предупреждающие действия. Состав рабочей группы ХАССП, функции координатора, функции технического секретаря функции консультанта. Сфера применения программы ХАССП: технологическая цепочка обработки пищевых продуктов, общие классы опасных факторов. Информация о продукции, информация о производстве: блок-схемы производственных

процессов (контрольные параметры технологического процесса), Типы данных, сопоставление технологической операции с блок –схемой, проверка информации. Виды опасностей, возможные опасные факторы. Санитарные правила и нормы, анализ риска. Допустимый уровень, приемлемый риск. Метод анализа рисков по диаграмме. Предупреждающие действия. Идентификация опасного фактора. Условия критической контрольной точки. Алгоритм определения критических контрольных точек. Метод «Древа принятия решений». Сокращение количества критических контрольных точек. Документирование результатов. Критерий допустимого риска, допустимые переделы, «критические переделы». Образцы эталоны, рабочий лист ХАССП.

Тема 3.3 Оценка работы системы качества.

Система мониторинга. Корректирующие действия. Внутренние проверки. Документация. Плановый порядок наблюдений и измерений. Обнаружение нарушений. Реализация предупредительных или корректирующих воздействий. Периодичность процедур мониторинга. Корректирующие действия: проверка средств измерения, наладка оборудования, изоляция несоответствующей продукции, переработка несоответствующей продукции, утилизация несоответствующей продукции. Установленная периодичность внутренних проверок. Программа проверки: анализ рекламаций, оценка процедур, проверка выполнения предупредительных действий. Анализ результатов мониторинга, оценка эффективности. Актуализация документов. Составляющие документации: политика в области безопасности выпускаемой продукции, приказ о создании и составе группы ХАССП, информация о продукции, информация о производстве, отчеты группы, рабочие листы, процедуры мониторинга, процедуры проведения корректирующих действий, программа внутренней проверки, перечень регистрационно–учетной документации, кодирование документов системы. Обеспечение контроля критических контрольных точек. Планируемые меры, наблюдение. Оценка и анализ эффективность функционирования системы ХАССП. Отрицательные результаты мониторинга. Определение причин несоответствия продукции. Применение корректирующих действий. Оценка их результативности. Процедуры, формы документов, способы регистрации данных.

Раздел 4. Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.

Тема 4.1 Построение блок-схемы производственного процесса. Анализ рисков.

Сопоставление технологической операции и блок-схемы. Взаимосвязь принципов ХАССП и требований стандарта ИСО серии 9000. Стандарт ИСО 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Анализ рисков по диаграмме. Требования к любым организациям в «продуктовой цепи», преемственность требований. Система обеспечения безопасности пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. СМК на основе требований ГОСТ Р ИСО 9001-2001.

Тема 4.2. Метод «Дерева принятия решений» для определения критических контрольных точек. Взаимосвязи между проблемой и ее причинами.

Метод «Дерева принятия решений» для определения критических контрольных точек. Взаимосвязи между проблемой и ее причинами. Метод «почему-почему». Принцип строения. Форма рабочего листа контроля качества и безопасности продукции. Проблемы при внедрении системы ХАССП. Алгоритм внедрения системы ХАССП на предприятии пищевой промышленности.

Содержание практических занятий по дисциплине

Раздел 1. Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции

Содержание. Европейские и российские системы контроля безопасности продуктов питания

Раздел 3. Разработка системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками

Содержание. Сбор данных об организации и ее продукции. Построение блок-схемы (диаграммы) технологического процесса. Проверка производственной блок-схемы. Анализ опасных факторов и разработка контрольных и предупредительных действий. Установление критических пределов для критических контрольных точек.

Раздел 4. Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.

Содержание. Создание системы мониторинга. Разработка корректирующих действий. Разработка системы ведения документации.

Содержание лабораторных занятий по дисциплине

Раздел 1. Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции

Содержание. Показатели качества пищевой продукции.

Раздел 2. Контроль качества пищевой продукции.

Содержание. Факторы, влияющие на качество. Методы и средства контроля качества

Раздел 3. Разработка системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками

Содержание. Идентификация потенциального риска или рисков. Выявление критических контрольных точек в производстве. Критерий идентификации рисков. Образцы, эталоны, рабочий лист ХАССП. Анализ рисков по диаграмме.

Раздел 4. Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.

Содержание. Построение «Дерева принятия решений» для определения критических контрольных точек.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В преподавании дисциплины «Система менеджмента безопасности пищевой продукции» используются разнообразные образовательные технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

- Интерактивная лекция (разделы 1-4);
- Анализ ситуаций (разделы 3, 4);
- Применение имитационных моделей (разделы 2-3);
- Разбор конкретных ситуаций (разделы 1,3-4);

В ходе учебного процесса могут быть использованы следующие формы проведения занятий:

1. Технология коллективного обучения - организация учебной работы студентов в парах (группах) для развития у них самостоятельности и коммуникативных умений
2. Технология учебно-игровой деятельности – применение имитационных игр
3. Технология проектной деятельности – организация работы студентов, основанная на их способности добывать информацию, находить нестандартные решения локальных, региональных, глобальных проблем
4. Информационно-компьютерные технологии – совокупность технологий, обеспечивающих фиксацию информации, ее обработку и информационные обмены (компьютеры, ПО, Интернет)
5. Технология обучения на основе опыта – активизация познавательной деятельности студентов за счет ассоциации их собственного опыта с предметом обучения.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

С целью выработки у обучающихся творческого мышления при решении прикладных задач, связанных с будущей специальностью, умения использовать наиболее верные пути при анализе экологических ситуаций разработаны задания для лабораторных занятий и перечень вопросов к рейтинг-контролю и зачету

Усвоение курса «Система менеджмента безопасности пищевой продукции» обеспечивается систематической самостоятельной работой студентов в соответствии с тематическим планом

Контроль знаний студентов осуществляется:

- на практических занятиях в форме индивидуального собеседования;
- в форме подготовки и проверки выполненных заданий по в соответствии с программой работ;
- в форме подготовки и защиты сообщений и докладов по изучаемым темам;
- при проведении контрольных работ (опросов, тестирований), результаты которых учитываются при рейтинг-контроле.

Вопросы по разделам программы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.

Рейтинг-контроль №1

1. Современные системы менеджмента качества: «экономное производство», ТРМ.
2. Что такое «организация»? Ее основные составляющие.
3. Организация производственных процессов (типы)
4. Современные системы менеджмента качества: TQM.
5. Методы повышения эффективности организации: бенчмаркинг, реинжиниринг
6. Принципы департаментизации организации.
7. Современные системы менеджмента качества: методология «шесть сигм»
8. Инструменты контроля качества и методы решения проблем качества.
9. Организация производственных процессов: линейно-функциональная организация
10. Современные системы менеджмента качества: «упорядочение», QSU
11. Что такое «организация»? Внутренняя и внешняя среда организации.
12. Организация производственных процессов: матричная организация
13. Современные системы менеджмента качества: ISO (9000, 14000, 22000)
14. Методы повышения эффективности организации: реструктуризация (QFD-методология)
15. Организация производственных процессов: дивизиональная организация.
16. Виды показателей качества: единичные, относительные, определяющие, комплексные.
17. Классификация групповых показателей качества.
18. Эргономические показатели: показатели безопасности, гигиенические, антропометрические, физиологические, психофизиологические, психологические.
19. Эстетические показатели.
20. Патентно-правовые показатели.
21. Экономические показатели.
22. Экологические показатели.
23. Технологические показатели.
24. Сбалансированность рецептуры, состав и параметры исходного сырья и упаковки.
25. Процессы производства, технологическое оборудование.
26. Квалификация персонала.
27. Организация контроля производства и проведения испытаний и анализа продукции.
28. Условия хранения, транспортирования и реализации.
29. Методы и средства контроля качества.
30. Проведение измерений, экспертизы, испытаний.
31. Оценка характеристик продукции, сравнение полученных результатов с установленными требованиями.
32. Система технологического и приемочного контроля.
33. Требования к испытательной лаборатории.
34. Компьютерные системы контроля качества.
35. Квалиметрические методы определения показателей качества.

Рейтинг-контроль №2

1. Идентификация потенциального риска или рисков.
2. Выявление критических контрольных точек в производстве.
3. Установление и соблюдение предельных значений параметров.
4. Стадии жизненного цикла продукции.
5. Условия возникновения потенциального риска.
6. Установления мер контроля.
7. Минимизация риска.
8. Операции производства пищевых продуктов.
9. Технологические инструкции.
10. Предельные значения параметров.
11. Общие требования к организации работ.
12. Исходная информация для разработки системы.
13. Основные опасные факторы и предупреждающие действия.
14. Состав рабочей группы ХАССП, функции координатора, функции технического секретаря функции консультанта.

15. Сфера применения программы ХАССП: технологическая цепочка обработки пищевых продуктов, общие классы опасных факторов.
16. Информация о продукции, информация о производстве: блок-схемы производственных процессов (контрольные параметры технологического процесса),
17. Типы данных, сопоставление технологической операции с блок –схемой, проверка информации.
18. Виды опасностей, возможные опасные факторы.
19. Санитарные правила и нормы, анализ риска.
20. Допустимый уровень, приемлемый риск.
21. Метод анализа рисков по диаграмме.
22. Предупреждающие действия.
23. Идентификация опасного фактора.
24. Условия критической контрольной точки.
25. Алгоритм определения критических контрольных точек.
26. Сокращение количества критических контрольных точек.
27. Документирование результатов.
28. Критерий допустимого риска, допустимые пределы, «критические пределы».
29. Образцы эталоны, рабочий лист ХАССП.
30. Система мониторинга. Корректирующие действия. Внутренние проверки. Документация.
31. Плановый порядок наблюдений и измерений.
32. Обнаружение нарушений.
33. Реализация предупредительных или корректирующих воздействий.
34. Периодичность процедур мониторинга.
35. Корректирующие действия: проверка средств измерения, наладка оборудования, изоляция несоответствующей продукции, переработка несоответствующей продукции, утилизация несоответствующей продукции несоответствующей продукции.
36. Установленная периодичность внутренних проверок.
37. Программа проверки: анализ рекламаций, оценка процедур, проверка выполнения предупреждающих действий.
38. Анализ результатов мониторинга, оценка эффективности. Актуализация документов.
39. Составляющие документации: политика в области безопасности выпускаемой продукции, приказ о создании и составе группы ХАССП, информация о продукции, информация о производстве, отчеты группы, рабочие листы, процедуры мониторинга, процедуры проведения корректирующих действий, программа внутренней проверки, перечень регистрационно–учетной документации, кодирование документов системы.
40. Обеспечение контроля критических контрольных точек.
41. Планируемые меры, наблюдение.
42. Оценка и анализ эффективность функционирования системы ХАССП.
43. Отрицательные результаты мониторинга.
44. Определение причин несоответствия продукции.
45. Применение корректирующих действий.
46. Оценка их результативности.
47. Процедуры, формы документов, способы регистрации данных.

Рейтинг-контроль №3

1. Анализ рисков.
2. Сопоставление технологической операции и блок- схемы.
3. Взаимосвязь принципов ХАССП и требований стандарта ИСО серии 9000.
4. Стандарт ИСО 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.
5. Анализ рисков по диаграмме.
6. Требования к любым организациям в «продуктовой цепи», преемственность требований.
7. Система обеспечения безопасности пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
8. СМК на основе требований ГОСТ Р ИСО 9001-2001.
9. Метод «Дерева принятия решений» для определения критических контрольных точек.
10. Взаимосвязи между проблемой и ее причинами.

11. Метод «почему-почему».
12. Принцип строения.
13. Форма рабочего листа контроля качества и безопасности продукции.
14. Проблемы при внедрении системы ХАССП.
15. Алгоритм внедрения системы ХАССП на предприятии пищевой промышленности.

Контрольные вопросы для подготовки к зачету

1. Стандарты серии ISO 22000, включая стандарт ISO 22000:2005;
2. PAS 220;
3. BRC;
4. IFS;
5. GLOBALGAP (EUREPGAP)
6. Схема сертификации FSSC 22000
7. «Новый пакет требований ЕС по гигиене»
8. Общий закон о пищевых продуктах в ЕС
9. Принципы и документы комиссии Codex Alimentarius
10. Обзор действующих регламентов и норматив стран ЕС по пищевым продуктам
11. Сущность и принципы системы ХАССП;
12. Состав и краткая характеристика систем качества менеджмента.
13. Интегрированные системы качества
14. Структура международных стандартов ИСО серии 9000 версии 2000 г.
15. Введение в безопасность пищевой продукции. Общие положения о гигиеническом контроле (предпосылки программы).
16. Законодательство Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции
17. Обзор требований стандарта ИСО 22000/НАССР. Применение системы менеджмента пищевой продукции.
18. Менеджмент безопасности пищевых продуктов в международных стандартах.
19. Требования технических регламентов Таможенного союза в области обеспечения качества и безопасности молочной и мясной продукции;
20. Требования технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в части разработки, внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах НАССР, изготовителями пищевой продукции
21. Планирование, внедрение, отчетность, последующий контроль, практическая работа по аудиту.
22. Разработка плана продвижения сертификации НАССР и методы руководства. Составление документов по требованиям НАССР, их проверка, утверждение, методы их применения.
23. Мотивация работников и качество продукции в условиях действующих систем качества.
24. Разработка плана НАССР
25. Особенности внедрения принципов НАССР для предприятий различных отраслей пищевой промышленности, пищевых предприятий малого бизнеса и предприятий общественного питания
26. Этапы внедрения системы НАССР
27. Подготовительный этап: цель, стратегия, подбор команды
28. Анализ опасностей: определение опасностей и их источников. Проведение оценки опасностей
29. Анализ опасностей: составление списка управляющих воздействий. Определение критических точек управления
30. Терминология менеджмента безопасности продукции
31. Алгоритм описания материалов и упаковки
32. Алгоритм описания сырья
33. Алгоритм описания готовой продукции
34. Блок-схемы технологических процессов. Основные документы для их разработки.
35. Блок-схемы технологических процессов. Структура и содержание.
36. Понятие о «дереве принятия решений»
37. Разработка корректирующих действий
38. Контрольные критические точки (ККТ), критические пределы
39. Мониторинг критических точек управления
40. Верификация системы НАССР, сущность и методы верификации

41. Состав процедур верификации

42. Система учета документации : порядок ведения и хранения

Самостоятельная работа студентов. Усвоение курса «Система менеджмента безопасности пищевой продукции» обеспечивается систематической самостоятельной работой студентов в соответствии с содержанием и с тематическим планом курса. Самостоятельная внеаудиторная работа студентов предусматривает проработку лекционного материала и материала рекомендуемой литературы для подготовки к лабораторным работам, рейтинговым контролям и зачету.

Темы для самостоятельного изучения:

- Производственные процессы, здания и оборудование (планировка, зонирование), водоснабжение, помещения и средства для персонала. Демонстрация лучших практик.
- Перечень документации, необходимый при внедрении системы НАССР, документация, подтверждающая качество и безопасность используемого сырья, инвентаря, материалов, программа производственного контроля, технологические инструкции по производству каждой группы продукции и т.д.
- Обзор требований и подходов Роспотребнадзора к организации оценки производственных процессов на основе принципов НАССР.
- Разработка корректирующих действий
- Контрольные критические точки (ККТ), критические пределы
- Мониторинг критических точек управления
- Верификация системы НАССР, сущность и методы верификации
- Состав процедур верификации

Фонд оценочных средств для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Книгообеспеченность

Наименование литературы: автор, название, вид издания, издательство	Год издания	КНИГООБЕСПЕЧЕННОСТЬ	
		Количество экземпляров изданий в библиотеке ВлГУ в соответствии с ФГОС ВО	Наличие в электронной библиотеке ВлГУ
1	2	3	4
Основная литература			
Донченко, Л. В. Система менеджмента безопасности пищевой продукции : учебное пособие / Л. В. Донченко, А. А. Варивода, Е. А. Ольховатов. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 103 с. — ISBN 978-5-4487-0287-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/77014.html (дата обращения: 18.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/77014	2018	0	https://doi.org/10.23682/77014
Заика, И. Т. Системное управление качеством и экологическими аспектами: учебник / И.Т. Заика, В.М. Смоленцев, Ю.П. Федулов. — М.: Вузовский учебник; ИНФРА-М, 2018. — 384 с. - ISBN 978-5-9558-0364-7.	2018	0	https://znanium.com/catalog/product/937595
Данылиев, М. М. Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества. Практикум : учебное пособие / М. М. Данылиев, Д. В. Ключникова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 56 с. — ISBN 978-5-00032-362-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/86282.html (дата обращения: 18.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей	2018	0	http://www.iprbookshop.ru/86282
Дополнительная литература			
Берновский, Ю. Н. Стандарты и качество продукции : учебнопрактическое пособие / Ю.Н. Берновский. — М. : ФОРУМ : ИНФРАМ, 2018. — 256 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-91134-838-0. - Текст : электронный. - URL:	2018	0	https://znanium.com/catalog/product/959903
Куприянов, А. В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции : учебное пособие / А. В. Куприянов, В. А. Гарельский. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 151 с. — ISBN 978-5-7410-1418-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL:	2016	0	http://www.iprbookshop.ru/61896.html
Никитченко, В. Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов HACCP : учебное пособие / В. Е. Никитченко, И. Г. Серёгин, Д. В. Никитченко. — Москва : Российский университет дружбы народов, 2010. — 208 с. — ISBN 978-5-209-03421-6.	2010	0	http://www.iprbookshop.ru/11445.html

7.2. Периодические издания

1. Ж. Пищевая промышленность

7.3. Интернет-ресурсы

1. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].

2. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
3. www.cnre.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы [Электронный ресурс].
4. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС» [Электронный ресурс].

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ


Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа и занятий лабораторного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Практические и лабораторные работы проводятся в ауд.414-1, оборудованной мультимедийным комплексом с выходом в Интернет.

Перечень используемого лицензионного программного обеспечения: Microsoft Office.

Рабочую программу составил: доцент кафедры биологии и экологии Ильина М.Е.  (ФИО, подпись)

Рецензент (представитель работодателя)

Заместитель руководителя Межрегионального Управления Росприроднадзора по Владимирской и Ивановской областям Е.А. Краснова 

(место работы, должность, ФИО, подпись)

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры БиЭ

Протокол № 1 от 29.08.2019 года

Заведующий кафедрой Трифонова Т.А.  (ФИО, подпись)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Протокол № 1 от 29.08.2019 года

Председатель комиссии  Трифонова Т.А. (ФИО, подпись)

**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

Рабочая программа одобрена на 20-21 учебный год

Протокол заседания кафедры № 22 от 03.06.20 года

Заведующий кафедрой _____



Рабочая программа одобрена на 21/22 учебный год

Протокол заседания кафедры № 31 от 28.06.21 года

Заведующий кафедрой _____



Рабочая программа одобрена на _____ учебный год

Протокол заседания кафедры № _____ от _____ года

Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа одобрена на _____ учебный год

Протокол заседания кафедры № _____ от _____ года

Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа одобрена на _____ учебный год

Протокол заседания кафедры № _____ от _____ года

Заведующий кафедрой _____