

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И
РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Матюшев В.В.

«31» марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.

«31» марта 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
*СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ***

ФГОС ВО

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
(код, наименование)

направленность (профиль): *Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий*

Курс 3

Семестр 5

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2022

Составители: Чаплыгина Ирина Александровна, канд. биол. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«04» марта 2022 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015 № 211

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 «15» марта 2022 г.

Зав. кафедрой Матюшев Василий Викторович, докт. техн. наук, профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«15» марта 2022 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 «25» марта 2022 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«25» марта 2022 г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Янова М.А., канд. с/х. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«31» марта 2022 г.

Содержание

Аннотация.....	4
1. Требования к дисциплине	4
1.1. <i>Внешние и внутренние требования.....</i>	4
1.2. <i>Место дисциплины в учебном процессе.....</i>	4
2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения	4
3. Организационно-методические данные дисциплины	5
4. Структура и содержание дисциплины.....	6
4.1. <i>Структура дисциплины.....</i>	6
4.2. <i>Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины.....</i>	6
4.3. <i>Содержание модулей дисциплины.....</i>	6
4.4. <i>Лабораторные работы</i>	7
4.5. <i>Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний.....</i>	7
5. Взаимосвязь видов учебных занятий.....	7
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	8
6.1. <i>Основная литература.....</i>	8
6.2. <i>Дополнительная литература</i>	8
6.3. <i>Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям</i>	8
6.4. <i>Программное обеспечение.....</i>	9
6.5. <i>Информационные базы и справочные системы.....</i>	9
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	13
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	13
9. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины	13
10. Образовательные технологии.....	14

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» входит в вариативную часть блока дисциплин направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья». Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК».

Дисциплина нацелена на формирование профессиональной компетенции выпускника: *ПК-8; ПК-22.*

Целью преподавания дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» является формирование у бакалавров представления о менеджменте безопасности пищевой продукции.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль в форме тестирования, промежуточный контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия – 18ч., лабораторные работы – 36ч. и 54ч. самостоятельной работы студента.

1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» входит в вариативную часть блока дисциплин направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья». Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК».

Реализация в дисциплине «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» требований ФГОС ВО, ОПОП и Учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» должна формировать следующие компетенции:

ПК-8 – готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.

ПК-22 – способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности.

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Изучение дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» требует знаний, полученных ранее при освоении дисциплин Микробиология, Химия, Производство продукции растениеводства, Биохимия сельскохозяйственной продукции, Производство продукции животноводства, Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции, Технология хранения и переработки продукции растениеводства, Технология хранения и переработки продукции животноводства, Качество продуктов и организация здорового питания населения, Микробиология, санитария и гигиена пищевых производств, Безопасность пищевого сырья и продуктов питания, Управление качеством продуктов питания, Техно-химический контроль сырья и продуктов питания, Процессы и аппараты пищевых производств.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль в форме тестирования, промежуточный контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия – 18 ч., лабораторные работы – 36 ч. и 54 ч. самостоятельной работы студента.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ

Целью дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» является развитие у студентов знаний и навыков в области обеспечения безопасности продуктов питания в соответствии с принципами НАССР.

Достижение поставленной цели реализуется выполнением студентами следующих задач:

- познакомиться со стандартами по безопасности продукции;
- выявить и проанализировать основные составляющие менеджмента безопасности продукции;
- определить общие этапы построения систем менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с принципами HACCP;
- изучить основных инструментов построения систем менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с принципами HACCP.

В результате освоения дисциплины согласно ФГОС ВО, ОПОП и Учебному плану по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» формируются следующие компетенции выпускника:

ПК-8 – готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.

ПК-22 – способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные положения стандарта ISO 22000 и его Российских аналогов;
- документационное и организационное обеспечение системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с принципами HACCP;
- основы законодательства по защите прав потребителя, охраны труда и окружающей среды;
- принципы и методы разработки и правила применения нормативно-технической документации по обеспечению качества процессов, продуктов и услуг;
- требования технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Уметь:

- использовать нормативные правовые документы в своей деятельности при решении профессиональных задач;
- находить корректирующие и предупреждающие мероприятия, направленные на улучшение качества;
- вести необходимую документацию по созданию системы обеспечения безопасности пищевой продукции в соответствии с принципами HACCP и контролю ее эффективности;

Владеть:

- основными инструментами управления безопасности пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции;
- информационными технологиями, методами изучения, планирования, управления и аудита систем безопасности пищевой продукции.

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 1.

Таблица 1 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	зач. ед.	час.
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	3	108
Контактная работа	1,5	54
Лекции (Л)		18
Лабораторные работы (ЛР) *		36
Самостоятельная работа (СРС), в том числе:	1,5	54
самоподготовка к практическим и лабораторным занятиям, текущему контролю знаний, зачет		17
самотестирование по контрольным вопросам (тестам)		8
самостоятельная работа с информационными ресурсами, конспектирование		20
подготовка к зачету		9
Вид итогового контроля:		Зачет

*В процессе выполнения лабораторных работ по дисциплине предусмотрена организация практической подготовки обучающихся в объеме 8 часов

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Структура дисциплины

Таблица 2 – Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			лекции	ЛР	СРС	
1	Системы менеджмента безопасности	32	12	8	12	тестирование, конспект, зачет
2	Планирование и производство безопасной продукции	67	6	28	33	тестирование, конспект, зачет
	Зачет	9	-	-	9	
Всего:		108	18	36	54	

4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3– Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛР	
Модуль 1. Системы менеджмента безопасности	32	12	8	12
Модуль 2. Планирование и производство безопасной продукции	67	6	28	33
Зачет	9	-	-	9
Всего	108	18	36	54

4.3. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Системы менеджмента безопасности. История и состав современных стандартов на системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Добросовестная производственная практика (GMP). Система обеспечения качества и безопасности пищевой продукции НАССР. Принципы НАССР. Структура стандарта ИСО 22000. Нормативные ссылки. Основные термины и определения. Технические регламенты таможенного союза

Модуль 2. Планирование и производство безопасной продукции. Основные этапы внедрения системы НАССР. Ответственность руководства. Программы обязательных предварительных мероприятий. Анализ опасностей. Разработка производственных программ обязательных предварительных мероприятий. Разработка плана НАССР. Валидация и верификация. Особенности применения стандарта ИСО 22000 на малых предприятиях. В рамках модуля предусмотрена практическая подготовка.

Таблица 4 – Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лекционных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во час.
1.	Модуль 1. Системы менеджмента безопасности	Лекция № 1-2. Качество и безопасность как основные свойства сельскохозяйственной и пищевой продукции.	тестирование	4
2.		Лекция № 3. Добросовестная производственная практика.	тестирование	2
3.		Лекция № 4. НАССР.	тестирование	2
4.		Лекция № 5-6. Основные этапы внедрения системы НАССР.	тестирование	4
5.	Модуль 2. Планирование и производство безопасной продукции	Лекция № 7. Программы обязательных предварительных мероприятий	тестирование	2
6.		Лекция № 8. Анализ опасностей	тестирование	2
7.		Лекция № 9. Верификация системы менеджмента безопасности пищевой продукции НАССР	тестирование	2
Всего:				18

4.4. Лабораторные работы

Таблица 5 – Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля дисциплины	№ и название лабораторных работ с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во час.
1.	Модуль 1. Системы менеджмента безопасности	Занятие № 1. Структура стандарта ИСО 22000. Нормативные ссылки. Основные термины и определения.	тестирование	4
2.		Занятие № 2. Технические регламенты таможенного союза	тестирование	4
3.	Модуль 2. Планирование и производство безопасной продукции	Занятие № 3. Рабочая группа НАССР. Политика и цели в области безопасности продукции	тестирование	4
4.		Занятие № 4. Описание процесса производства. Блок-схема.	тестирование	4
5.		Занятие № 5. Описание продукции	тестирование	4
6.		Занятие № 6. Выявление опасностей и анализ рисков	тестирование	4
7.		Занятие №7. Выявление критических контрольных точек.	тестирование	4
8.		Занятие №8. Управление несоответствиями	тестирование	4
9.		Занятие №9. Особенности применения стандарта ИСО 22000 на малых предприятиях	тестирование	4
Всего:				36

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины. Предполагается работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях, подготовка к занятиям, текущему контролю знаний, самотестирование, написание конспектов.

Перечень видов работы и вопросов для самостоятельного изучения разделов дисциплины отражен в таблице 6.

Таблица 6 – Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Системы менеджмента безопасности	Самоподготовка к практическим и лабораторным занятиям, текущему контролю знаний	4
2.		Самотестирование по контрольным вопросам (тестам)	4
3.		Работа с информационными ресурсами (конспектирование).	4
4.	Модуль 2. Планирование и производство безопасной продукции	Самоподготовка к практическим и лабораторным занятиям, текущему контролю знаний.	13
5.		Самотестирование по контрольным вопросам (тестам)	4
6.		Работа с информационными ресурсами (конспектирование).	16
7.		Подготовка к зачету	9
Всего			54

5. ВЗАИМОСВЯЗ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

Таблица 7 – Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК-8	1-9	1-9	1-6	тест, конспект, зачет
ПК-22	1-9	1-9	1-6	тест, конспект, зачет

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Основная литература

1. Австриевских, А. Н. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности: учебник / А. Н. Австриевских, В. М. Кантере, И. В. Сурков, Е. О. Ермолаева. – 2-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 268 с.
2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. А. Рогов [и др.]. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 224,
3. Магомедов, М.Д. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности "Экономика и управление на предприятии пищевой промышленности" / М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. - Дашков и К°, 2006. - 190
4. Дунченко Н. И., Магомедов М. Д., Рыбин А. В. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: Учебное пособие. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2008. – 212 с.
5. Дунченко Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров: учебник / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с— Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129225>
6. Кантере, В. М. Система безопасности продуктов питания на основе принципов НАССР / В. М. Кантере, В. А. Матисон, М. А. Хангажеева, Ю. С. Сазонов. – М.: Типография РАСХН, 2004.
7. Кантере, В. М. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе международного стандарта ИСО 22000 / В. М. Кантере, В. А. Матисон, Ю. С. Сазонов. – М.: Типография РАСХН, 2006. – 454с.
8. Рожков В.Н. Управление качеством: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 080200 "Менеджмент", "Управление качеством" / В. Н. Рожков. - Москва: Форум; Москва: Инфра-М, 2014. - 335 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Алимов А.М. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие / А.М. Алимов, Т.Р. Якупов, Ф.Ф. Зиннатов, Н.Р. Касанова; Под редакцией А.М. Алимова. — Казань: КГАВМ им. Баумана, 2019. — 242 с. - Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129419>
2. Управление качеством: задачи и решения, Просветов, Г. И. М.: Издательство «Альфа-Пресс», 2009
3. Донченко Л.В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для академического бакалавриата / Л. В. Донченко, В. Д. Надькта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 264 с. — (Бакалавр.Академический курс). - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/410739>
4. Донченко Л.В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для академического бакалавриата / Л. В. Донченко, В. Д. Надькта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 161 с. — (Бакалавр.Академический курс). - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/410740>
5. Комкова О.Г. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / составители О. Г. Комкова, Я. П. Сердюкова. — Персиановский: Донской ГАУ, 2019. — 177 с. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133412>

6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. DS 3027:1997. Анализ рисков и критические контрольные точки. Безопасность пищевой продукции в соответствии с HACCP. Требования к пищевым производствам и их поставщикам.
2. ISO19011:2002Руководящиеуказанияпоаудитусистемменеджментакачестваи/илиэкологи ческогоменеджмента.
3. ISO 22000:2005 Системы менеджментабезопасностипищевойпродукции. Требования к организациям, участвующимвцеписозданияпищевойпродукции.

4. ISO 22004:2005 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Руководящие указания по применению ISO 22000:2005.
5. ISO 9000:2005 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
6. ISO 9001:2008 Системы менеджмента качества. Требования.
7. ГОСТ Р 50779.10-2000. Статистические методы. Вероятность и основы статистики. Термины и определения.
8. ГОСТ Р 50779.11-2000. Статистические методы. Статистическое управление качеством. Термины и определения.
9. ГОСТ Р 50779.30-95. Статистические методы. Приемочный контроль качества. Общие требования.
10. ГОСТ Р 50779.40-96. Статистические методы. Контрольные карты. Общее руководство и введение.
11. ГОСТ Р 50779.42-99 (ИСО 8258:1991). Статистические методы. Контрольные карты Шухарта.
12. ГОСТ Р 50779.44-2001. Статистические методы. Показатели возможностей процессов. Основные методы расчета.
13. ГОСТ Р 50779-42-99 Статистические методы. Контрольные карты Шухарта.
14. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Общие требования.
15. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепочке создания пищевой продукции.
16. МС ИСО 15161:2001. Рекомендации по применению ИСО 9001:2000 в области пищевой промышленности.
17. МС ИСО 22000. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования для любой организации в цепочке создания пищевой продукции.
18. О защите прав потребителей. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 в ред. от 25.11.2006.
19. О качестве и безопасности пищевых продуктов. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ в ред. от 30.12.2006.
20. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ в ред. от 30.12.2006.
21. ОСТ 10 038-95. Процесс типовой технологической производства пищевой продукции. Структура и содержание.
22. Периодические издания: «Стандарты и качество», «Менеджмент качества»,
23. Р 50.1.018-98. Обеспечение стабильности технологических процессов в системах качества по моделям стандартов ИСО серии 9000. Контрольные карты Шухарта.
24. Р 50.1.055-2005. Руководящие указания по применению ГОСТ Р ИСО /МЭК 62-2000 «Общие требования к органам, осуществляющим оценку, осуществляющим оценку и сертификацию систем качества».
25. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
26. ЭУМК по дисциплине «Управление качеством» Чаплыгина И.А. – КрасГАУ, 2014г. – 335 с.

6.4. Программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 Свободно распространяемое ПО (GPL);
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 500 пользователей на 1 год (Educational License) Лицензия 1B08-211028-062243-873-1958 с 28.10.2021 до 18.12.2022 г.;
4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
5. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
6. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;

7. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

6.5 Информационные базы и справочные системы

1. Электронная библиотечная система «Лань». e.lanbook.com
2. Электронная библиотечная система «Юрайт». www.biblio-online.ru/
3. Электронная библиотечная система «AgriLib». http://ebs.rgazu.ru/
4. Национальная электронная библиотека. http://нэб.пф/
5. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. elibrary.ru
6. Справочно-правовая система КонсультантПлюс http://www.consultant.ru
7. Информационно – аналитическая система «Статистика». www.ias-stat.ru
8. Информационно-аналитическая система Росстат https://rosstat.gov.ru/
9. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
https://www.rst.gov.ru/portal/gost/
10. Единая база ГОСТов РФ. ГОСТ эксперт – – https://gostexpert.ru/
11. Информационная система МЕГАНОРМ – https://meganorm.ru/
12. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации ТЕХЭКСПЕРТ
<http://docs.cntd.ru/>

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра "Товароведение и управление качеством продукции АПК" Направление подготовки 19.03.02Продукты питания из растительного сырья Дисциплина Системы менеджмента безопасности пищевой продукции Количество студентов 20 Общая трудоемкость дисциплины: лекции 18 час.; лабораторные работы 36 час.; СРС 54 час.

	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библи.	Каф.		
Основная										
Лекционные, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе международного стандарта ИСО 22000	Кентаре В.М., Матисон В.А., Сазонов Ю.С.	М.Ж Типография РАСХН	2006	+	-	+	+	2	2
	Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности	Австриевских А. Н., Кантере В. М., Сурков И. В., Ермолаева Е. О.	Новосибирск: Сиб. унив. изд- во,	2007	+	+	+	-	1	1
	Управление качеством в отраслях пищевой промышленности	Дунченко Н. И., Магомедов М. Д., Рыбин А. В.	М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и К°»	2008	+	+	-	+	1	1
	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие	И. А. Рогов [и др.].	Новосибирск : Сибирское университетское издательство	2007					10	56
	Управление качеством: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 080200 "Менеджмент", "Управление качеством"	В. Н. Рожков	Москва: Форум; Москва: Инфра-М	2014	+		+		10	20
	Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебное пособие	Магомедов, М.Д. Рыбин А. В.	Дашков и К°,	2006.	+				5	7
Дополнительная										

занятия, самосто	Управление качеством: задачи и решения	Просветов, Г. И.	М.: Издательство «Альфа-Пресс»,	2009	+	-	-	+	10	1
	Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для академического бакалавриата /. — 3-е изд., испр. и доп.	Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта	Москва: Издательство Юрайт	2018						ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/book/410739
	Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для академического бакалавриата /. — 3-е изд.	Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта	Москва : Издательство Юрайт	2018						ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/book/410740
	Комкова О.Г. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие	О. Г. Комкова, Я. П. Сердюкова.	Персиановский : Донской ГАУ	2019						Лань: электронно-библиотечная система URL : https://e.lanbook.com/book/133412
Электронные ресурсы										
ия, само стояте	ЭУМК Управление качеством	Чаплыгина И.А.	КрасГАУ	2014	-	+	+	+	10	10

Директор научной библиотеки Зорина Р.А.

7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Виды текущего контроля по дисциплине: тестирование, конспект (СРС).

Промежуточный контроль по дисциплине: зачет.

Текущий контроль осуществляется в дискретные временные интервалы преподавателем(и) ведущим дисциплину. В случае возникновения текущей задолженности, отработка осуществляется согласно графика консультаций преподавателя. Возможна отработка текущей задолженности с использованием ЭОС MOODLE. В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей». Банк тестовых заданий, критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации подробно представлены в фонде оценочных средств по дисциплине.

7.1. Рейтинговый контроль изучения дисциплины

При изучении дисциплины учитываются все виды учебной деятельности, оцениваемые определенным количеством баллов(табл. 9).

Таблица 9 – Распределение рейтинговых баллов по видам занятий

Виды занятий	Баллы
Посещение занятий	20
Самоподготовка к практическим и лабораторным занятиям, текущему контролю знаний	20
Самотестирование	20
Работа с информационными ресурсами, конспектирование	30
Зачет	10
Всего	100

Зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий. В итоговую сумму баллов входят результаты всех контролируемых видов деятельности. Все виды учебных работ должны быть выполнены точно в сроки, предусмотренные графиком учебного процесса. Рейтинговый контроль изучения дисциплины основан на действующем в Красноярском ГАУ Положении о рейтинговой оценке знаний студентов. Оценка осуществляется по 100-балльной шкале:

100 – 87 балла - 5 (отлично);

86 – 73 - 4 (хорошо);

72 – 60 - 3 (удовлетворительно).

Если студент набрал в семестре менее 60 баллов, то для получения положительной оценки по дисциплине необходимо ликвидировать задолженности, затем студент сдает зачет по расписанию зачётной сессии. Оценка на зачете 10 баллов, которые суммируются с баллами семестра.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Ауд. 1-3 Специализированная учебная аудитория "Товароведения и экспертизы пищевой продукции" для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Столы, Стулья, Магнитно-маркерная доска, Экран, Компьютер с доступом в Интернет, Проектор ViewSonicPJD5223 DLP, Ноутбук ToshibaSatelliteL40-14H, ККМ «Меркурий» 130К-01, Компьютеры с выходом в Интернет – 6 шт., Информационные стенды)

Ауд. 1-04 Специализированная учебная лаборатория "Оценки качества сырья и готовой продукции" (Столы, Стулья, Магнитно-маркерная доска, Компьютер с доступом в Интернет, Проектор PanasonicLCD, Экран, Принтер Canon, Ксерокс Canon, Весы HR-200 I (51/210г, 0,01/0,1мг), Фотометр фотоэлектрический КФК-3, Полярограф ТА-4, Микроскоп МИКМЕД-5 - 2 шт., Влагомер зерна ФАУНА-М – 4 шт., Рефрактометр ИРФ-454Б2М, Поляриметр круговой СМ-3, Диафаноскоп ДСЗ-3, Анализатор клейковины ИДК-3М, Весы лабораторные ScoutPro, Электроплитка ЭПТ-1-1,0/220, Пурка ПХ-1 – 2шт., Фотоколориметр КФК-2, Сушильный шкаф SNOL 58/350 нж, Аквадистиллятор АДЭа-4, Ионмер, Микроволновая печь СВЧ LGMS-1424U, Микроволновая печь MWLGMC-7849H, Магнитная мешалка ПЭ-6110, Электроплитка 2-х

комфорочная ET-223, Устройство для сушки посуды ПЭ-2000, Влагомер весовой MF-50, Информационные стенды)

Ауд. 1-05 Межкафедральная инновационная лаборатория "Аграрных и пищевых технологий", для самостоятельной работы студентов (Стол лабораторный, Стол С-3, СВЧ LGMS-1724U, Планшета, Прибор ПЧП-3 для определения числа падения 1.85.35, Рефрактометр ИРФ-454Б2М 1.10.45.0010, Диафаноскоп ДСЗ-2М для определения стекловидности, Морозильная камера Stinol 105EL, Тестомесилка У1-ЕТК-1М для анализа клейковины, Белизнамер СКИБ-М, Мельница лабораторная, Ультрозвуковая ванна, Центрифуга, Пирометр, Диафаноскоп ДСЗ-2М для определения стекловидности, Прибор ИДК-3М, Холодильник Stinol 105EL, Прибор для определения природы Пурка ПХ-1 литровая, Комплект хлебопекарного оборудования КОХП шкаф хлебопекарный, шкаф расстоечный, Электропечь SNOL 7,2/900 (А416-104-600x1022) 1.75., Лупа зерновая 4,5-х кратная, Доска разборная, Мельница лабораторная для размола при определении клейковины ЛМТ-1, Лупа с подсветкой поля зрения 4,5-х кратная, Лупа складная 7-х кратная, Щуп мешочный 0.4 м, Мельница лабораторная зерновая ЛЗМ-1, Анализатор клейковины ИДК-3М, Стол компьют. с подставкой под сист.блок 90x70x75, Рассев лабораторный РЛ-3 с набором сит для определения зараженности зерна, Компьютер в сборе (сист.блАльдоINTEL Старт, монитор ACER 21.5) с доступом в Интернет)

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ОСВОЕНИЮДИСЦИПЛИНЫ

Студентам необходимо ознакомиться с программой курса, методическими указаниями, специальной литературой, критериями оценки. По лекционному курсу необходимо составлять конспект. Рекомендуется подготовка к предстоящему занятию с помощью составления краткого конспекта. По отдельным темам составляется расширенный конспект в соответствии с заданием преподавателя. Конспекты необходимо иметь на занятиях во время практических работ. Необходимо запоминать специальную терминологию, приветствуется ведение словарика. Итогом выполнения теоретической подготовки по отдельным модулям служит тестирование. Студенты, не имеющие текущей задолженности допускаются до промежуточного контроля.

10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При изучении теоретического курса используются методы ИТ (использование медиаресурсов, энциклопедий, электронных библиотек и Интернет;консультирование студентов с использованием электронной почты и социальных сетей;применение справочных систем «Гарант», «Консультант +» и др.). Материалы лекций представляются в интерактивной и устной форме, с использованием электронных презентаций и видеофильмов. Реализуется технология самообучения студентов с использованием ЭОС Moodle. Применяется модульно-рейтинговая система аттестации. Контроль успеваемости проводится в форме электронного или бланкового тестирования.

Таблица 10 – Образовательные технологии по разделам дисциплины

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии	Часы
Модуль 1. Системы менеджмента безопасности	Л	Презентации, видеофильмы, модульно-рейтинговая аттестация	12
	ЛР	Модульно-рейтинговая аттестация,тестирование, консультации, использование электронных библиотек, применение справочных систем «Гарант», «Консультант +»	8
Модуль 2. Планирование и производство безопасной продукции	Л	Презентации, видеофильмы, модульно-рейтинговая аттестация	6
	ПЗ	Модульно-рейтинговая аттестация,тестирование, консультации, использование электронных библиотек, применение справочных систем «Гарант», «Консультант +»	28
Итого:			54
в т. ч. по интерактивной форме (по плану не менее ч.):			12

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной дисциплины

«Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»

Дисциплина «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК». Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Рабочая программа содержит все необходимые разделы. Цель и задачи программы соответствуют требованиям курса. Реализуемые дисциплиной компетенции соотносятся с материалом занятий. Содержание занятий обеспечивает возможность приобретения теоретических знаний, практических умений и навыков. В рабочей программе отражена основная и дополнительная литература, рекомендуемая для подготовки к занятиям и изучения теоретических вопросов курса. Представлена информация о доступных электронных изданиях.

Рабочей программой дисциплины предусмотрено использование практической подготовки обучающихся. Приведенный перечень видов деятельности и вопросов для самостоятельной работы студентов позволяет укрепить знания по данной дисциплине, которые получены ими в ходе аудиторных занятий. В программе предусмотрены рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины.

Материально-техническое и методическое обеспечение дисциплины свидетельствует о возможности достижения необходимого базового уровня подготовки студентов обучающихся по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Преподавание дисциплины предусматривает использование современных видов образовательных технологий.

Разработанная рабочая программа по курсу «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» может быть рекомендована для использования в учебном процессе по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Рецензент

Директор
ООО АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ
ХОЛДИНГ «КАЗАЦКАЯ ВОЛЬНИЦА»



Сендерская Л.Ф.