

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

Институт пищевых производств
Кафедра Товароведение и управление качеством продукции АПК

СОГЛАСОВАНО:
Директор института
Матюшев В.В.
«31» марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ
Пыжикова Н.И.
«31» марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции

ФГОС ВО

по направлению подготовки: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
(код, наименование)

Направленность Управление качеством и безопасностью продукции АПК

Курс 1

Семестр 1

Форма обучения: заочная

Квалификация выпускника: магистр

Красноярск, 2022

Составитель: Лесовская Марина Игоревна, докт. биол. наук, профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«22» марта 2022 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

и профессиональных стандартов:

- 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья;
- 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 «25» марта 2022 г.

Зав. кафедрой Матюшев В.В., докт. техн. наук, профессор «25» марта 2022 г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

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 «25» марта 2022 г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Руководитель программы по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продукции АПК»

Матюшев В.В., докт. техн. наук, профессор «26» марта 2022 г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

	АННОТАЦИЯ	4
1	Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
2	Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательных программ.....	5
3	Организационно-методические данные дисциплины.....	5
4	Структура и содержание дисциплины	5
	4.1. <i>Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины</i>	6
	4.2. <i>Содержание модулей дисциплины</i>	6
	4.3. <i>Лекционные занятия</i>	6
	4.4. <i>Практические занятия.....</i>	7
	4.5. <i>Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний.....</i>	7
	4.5.1. <i>Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....</i>	7
5	Взаимосвязь видов учебных занятий.....	8
6	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	8
	6.1. <i>Карта обеспеченности литературой</i>	9
	6.2. <i>Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</i>	10
	6.3. <i>Программное обеспечение.....</i>	10
7	Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	11
8	Материально-техническое обеспечение дисциплины	11
9	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	12
	9.1 <i>Методические указания по дисциплине для обучающихся</i>	12
	9.2 <i>Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья</i>	12

Аннотация

Дисциплина «*Стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции*» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений подготовки студентов по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья». Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой товароведения и управления качеством продукции АПК.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-3) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с развитием национальной системы нормативно-правового и методологического регулирования обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.

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

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования и промежуточный контроль в форме зачёта.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (8 ч.), практические (12 ч.) занятия и 120 ч. самостоятельной работы студента.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «*Стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции*» включена в ОПОП, в часть, формируемая участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули).

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции», являются «Философские проблемы науки и техники», «Прогрессивные технологии производства продуктов питания из растительного сырья», «Планирование и организация научных исследований», «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Дисциплина является основополагающей для изучения дисциплин «Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья», «Принципы разработки технологий и ассортимента продуктов питания из растительного сырья», «Современные методы и средства управления качеством пищевой продукции», а также прохождения производственной практики «Научно-исследовательская работа», «Технологическая практика» и «Преддипломная практика».

Особенностью дисциплины является междисциплинарный практико-ориентированный характер, направленный на развитие профессионального кругозора, аналитических навыков и умения работать с нормативной и научной документацией.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей (тестирование) и промежуточной (зачёт) аттестации.

2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью дисциплины «*Стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции*» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков по формированию политики предприятия в направлении повышения эффективности работы и его конкурентоспособности в целом.

Задачи дисциплины включают:

- ознакомление с принципиальными подходами в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции, принятыми на международном и национальном уровнях;
- изучение содержания руководящих документов по стратегии управления качеством и безопасностью пищевой продукции;
- совершенствование умений анализировать и критически оценивать актуальные данные в ходе работы с научно-технической информацией, нормативно-регламентирующими документами.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине представлен в таблице 1.

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>ПК-3 Осуществляет разработку, внедрение и оперативное управление интегрированной системой менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах производства и обращения на рынке</p>	<p>ИД-1_{ПК-3} Разрабатывает и внедряет системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.</p> <p>ИД-2_{ПК-3} Разрабатывает комплекс мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства</p> <p>ИД-3_{ПК-3} Осуществляет контроль соблюдения требований по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества производственных процессов, готовой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p> <p>ИД-4_{ПК-3} Организация мониторинга качества пищевой продукции.</p> <p>ИД-5_{ПК-3} Внедрение современных технологий маркировки контрольными и идентификационными знаками пищевой продукции.</p> <p>ИД-6_{ПК-3} Определение ключевых показателей потребительских свойств для различных видов пищевых продуктов.</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основные принципы функционирования систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции • основные мероприятия по управлению безопасностью пищевой продукции на всех этапах ее производства • принципы организации контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции • основы организации мониторинга качества пищевой продукции • основные виды маркировки и идентификации пищевой продукции • ключевых показателей потребительских свойств для различных видов пищевых продуктов. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • организовывать работу элементов системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции • осуществлять мероприятия по управлению безопасностью пищевой продукции на всех этапах ее производства • использовать принципы организации контроля безопасности пищевой продукции • проводить мониторинг безопасности пищевой продукции • использовать маркировочную информацию для контроля качества продукции • использовать ключевые показатели потребительских свойств для пищевых продуктов из растительного сырья <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • актуальной информацией по организации работы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции • современными методами и средствами контроля безопасности пищевой продукции • технологиями маркировки пищевой продукции • основными цифровыми технологиями для обработки и анализа первичных данных • методами определения ключевых показателей потребительских свойств для различных видов пищевых продуктов

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зач. ед. (144 часа), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№ 1
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	4	144	144
Контактная работа , в том числе:	0,6	20	20
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме	0,2	8/6	8/6
Практические занятия (ПЗ) / в том числе в интерактивной форме	0,4	12/10	12/10
Самостоятельная работа (СРС) , в том числе:	3,3	120	120
самостоятельное изучение тем и разделов	0,6	20	20
самоподготовка к текущему контролю знаний	0,6	19	19
Подготовка и сдача зачёта	0,1	4	4
Вид контроля:			зачёт

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудитор ная работа (СРС)
		Л	ПЗ	
Модуль 1. Концепция управления качеством пищевой продукции				
Модульная единица 1 Доктрина продовольственной безопасности	68	4	4	60
Модульная единица 2 Безопасность пищевой продукции как базовый компонент качества жизни	72	4	8	60
Подготовка к зачёту	4			
ИТОГО	144	8	12	120

4.3. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Концепция управления качеством пищевой продукции**Модульная единица 1. Доктрина продовольственной безопасности**

Внутренние и внешние вызовы продовольственной безопасности. Показатели самообеспеченности продовольствием как базовое условие продовольственной безопасности. Новые требования в связи с техническими регламентами Евразийского экономического союза (ЕАЭС). Стимулирование отечественного производства и импортозамещение. Проблемы в сфере импортозамещения. Механизмы стимулирования производителя к выпуску качественной пищевой продукции, отвечающей принципам здорового питания. Гармонизация национальных норм безопасности пищевой продукции с международными стандартами в соответствии с требованиями ВТО и ЕАЭС.

Модульная единица 2 Качество пищевой продукции как базовый компонент качества жизни

Низкое качество питания как основная причина снижения качества жизни. Пищевые ксенобиотики как фактор распространения аллергических заболеваний и их «омоложения». Недостаточность методической базы для контроля качества пищевой продукции. Необходимость обеспечения контроля микронутриентов *in situ*. Развитие агропродовольственной сферы как один из приоритетов социально-экономического развития. Стратегия повышения качество пищевых продуктов до 2030 года. Базовые понятия стратегии и обусловленные ею локальные задачи. Развитие нормативной, информационной и методической базы. Мониторинг качества. Совершенствование государственного регулирования в сфере пищевого производства. Актуализация нормативов по технологическим пищевым добавкам. Алиментарная профилактика. Продвижение принципов здорового питания.

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Концепция управления качеством пищевой продукции			
	Модульная единица 1 Доктрина продовольственной безопасности	Лекция №1. Международные и национальные нормы качества и безопасности пищевой продукции	тестирование	4
	Модульная единица 2 Безопасность пищевой продукции как базовый компонент качества жизни	Лекция №2. Проблема пищевого фальсификата	тестирование	4
	ИТОГО			8

4.4. Практические занятия

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Концепция управления качеством пищевой продукции			
	Модульная единица 1 Доктрина продовольственной безопасности	Занятие №1. Глобальная стратегия ВОЗ в области безопасности пищевых продуктов.	Защита отчёта по результатам выполнения практической работы	4
	Модульная единица 2 Безопасность пищевой продукции как базовый компонент качества жизни	Занятие №2. Обеспечение продовольственной безопасности в РФ	Защита отчёта по результатам выполнения практической работы	4
		Занятие №3. Прогноз научно-технологического развития России: 2030 (основные направления пищевых биотехнологий)		4
	ИТОГО			12

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.

Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

- организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС.
- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к практическим занятиям;
- самотестирование по контрольным вопросам (тестам).

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

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

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
Модуль 1. Концепция управления качеством пищевой продукции			
1	Модульная единица 1	Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 г.	20
2	Доктрина продовольственной безопасности	Постановление правительства «Об утверждении Федеральной научно-технической программы развития сельского хозяйства на 2017 - 2025 годы» (от 25.08.2017 № 996)	20
3		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	20
4	Модульная единица 2 Качество пищевой	Оценка безопасности пищевых продуктов. Пищевые отравления. Основные принципы профилактики и расследования пищевых отравлений	20
5	продукции как базовый компонент качества жизни	ГОСТ Р ЕН 13804-2010. Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Критерии эффективности методик выполнения измерений, общие положения и способы подготовки проб	20
6		ГОСТ 31694-2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы	20
7		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	60
	Подготовка к зачету		
ВСЕГО			120

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, практических занятий с тестовыми / экзаменационными вопросами и формируемыми компетенциями представлены в таблице 7.

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК-3	1–2	1–3	1–7	тестирование; защита отчета по практической работе; зачёт

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра Товароведение и управление качеством продукции Направление подготовки 19.04.02

Дисциплина Стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения п.ч.		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе библио/каф.
					Печ	Электр	Библи	Каф		
Лекционные, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания на основе международного стандарта ИСО 22000	Кентаре В.М., Матисон В.А., Сазонов Ю.С.	М.Ж Типография РАСХН	2006	+	-	+	+	10	2/1
	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	+	+	+	-	10	1
	Управление качеством в отраслях пищевой промышленности	Дунченко Н. И., Магомедов М. Д., Рыбин А. В.	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2008.	2008	+	+	-	+	5	1
	Управление качеством: задачи и решения	Просветов, Г. И.	М.: Издательство «Альфа-Пресс»,	2009	+	-	-	+	10	1
	ЭУМК Управление качеством	Чаплыгина И.А.	Красноярск: КрасГАУ	2014	-	+	+	+	25	25
ЭУМК Стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции	Лесовская М.И.	Красноярск: КрасГАУ	2019	-	+	+	+	25	25	

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. ЭУМК по дисциплине «Экологическая экспертиза», Лесовская М.И. – Красноярский ГАУ, 2019 – ЭОИС Moodle.
2. 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».
3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ в ред. от 30.12.2006.
4. О качестве и безопасности пищевых продуктов. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ в ред. от 30.12.2006.
5. МС ИСО 15161:2001. Рекомендации по применению ИСО 9001:2000 в области пищевой промышленности.
6. МС ИСО 22000. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования для любой организации в цепочке создания пищевой продукции.
7. ISO 9000:2005 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
8. ISO 9001:2008 Системы менеджмента качества. Требования.
9. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
10. ISO 22000:2005 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
11. ISO 22004:2005 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Руководящие указания по применению ISO 22000:2005.
12. ISO 19011:2002 Руководящие указания по аудиту систем менеджмента качества и /или экологического менеджмента.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
14. Р 50.1.018-98. Обеспечение стабильности технологических процессов в системах качества по моделям стандартов ИСО серии 9000. Контрольные карты Шухарта.
15. ГОСТ Р 50779.10-2000. Статистические методы. Вероятность и основы статистики. Термины и определения.
16. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством и безопасностью продуктов питания на основе принципов ХАССП. Общие требования.
17. О защите прав потребителей. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 в ред. от 25.11.2006.
18. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

6.3. Программное обеспечение

1. WindowsRussianUpgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Office 2007 Russian Open LicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
4. KasperskyEndpointSecurity для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (EducationalLicense) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
5. Справочная правовая система «Консультант+» - Договор сотрудничества №20175200206 от 01.06.2016;
6. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
7. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
8. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
9. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.

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

7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

Текущая аттестация обучающихся проводится в дискретные временные интервалы преподавателем, ведущим практические занятия по дисциплине **«Стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции»** в следующих формах:

- тестирование по тематическим разделам дисциплины;
- защита отчёта по практической работе.

Промежуточный контроль по дисциплине **«Стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции»** проходит в форме зачета (тестирование). В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки. Банк тестовых заданий, критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации подробно представлены в фонде оценочных средств по дисциплине.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лекционного курса по дисциплине предназначена специализированная аудитория, в которой имеются наборы демонстрационного оборудования и учебные наглядные пособия, толы, стулья, магнитно-маркерная доска, экран, компьютер с доступом в Интернет, проектор ViewSonic PJD5223 DLP, Ноутбук Toshiba satellite L40-14H, ККМ «Меркурий» 130К-01, Компьютеры с выходом в Интернет – 6 шт., Информационные стенды (ауд. 1-03).

Для проведения практических занятий по дисциплине «предназначена специализированная лаборатория (ауд. 1-04).

В данной лаборатории имеется Столы, Стулья, Магнитно-маркерная доска, Компьютер с доступом в Интернет, Проектор Panasonic LCD, 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 Scout Pro, Электроплитка ЭПТ-1-1,0/220, Пурка ПХ-1 – 2шт., Фотоколориметр КФК-2, Сушильный шкаф SNOL 58/350 нж, Аквадистилятор АДЭа-4, Ионмер, Микроволновая печь СВЧ LG MS-1424U, Микроволновая печь MWLGMC-7849H, Магнитная мешалка ПЭ-6110, Электроплитка 2-х комфорочная ЕТ-223, Устройство для сушки посуды ПЭ-2000, Влагомер весовой MF-50, Наборы демонстрационного оборудования и учебные наглядные пособия, Информационные стенды.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

Дисциплина **«Стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции»** преподаётся в одном календарном модуле. Преподавание дисциплины осуществляется по двум модульным единицам. Для успешного освоения каждой модельной единицы обучающийся должен подготовиться к проведению практической работы, выполнить её и защитить отчёт. Каждый из видов учебной деятельности оценивается в баллах и учитывается в рейтинге обучающегося. Для самоконтроля и подготовке к защите отчёта имеются перечни вопросов к каждому практическому занятию.

Подготовка и проведение практического занятия письменно фиксируется в специальной тетради. Домашняя подготовка к практическому занятию включает ознакомление с ходом работы, с перечнем вопросов и предварительный подбор теоретического материала из библиографических источников и материалов лекций в соответствии с тематикой и ходом практической работы. Это необходимо для того, чтобы в ограниченное время выполнить все учебные задания и успешно защитить отчёт по результатам выполнения работы.

Рейтинг обучающихся по дисциплине **«Стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции»** складывается из оценок по следующим видам учебных заданий:

- тестирование по тематическим разделам дисциплины;
- защита отчётов по выполнению практических работ.

Кроме того, в баллах оценивается учебная дисциплина обучающегося (регулярность посещения занятий, отсутствие опозданий, выполнение правил техники безопасности,

аккуратное и грамотное оформление отчётов). Дополнительными баллами оцениваются такие виды работы, как составление конспектов, составление глоссария по дисциплине, а также результаты самоподготовки по электронным тестам, размещённым в ЭОС Moodle по дисциплине. Выполнение электронных тестов рекомендуется осуществлять на протяжении всего курса, используя возможности многократных попыток с целью лучшего освоения материала и повышения учебных показателей.

Студенты, выполнившие практические работы и защитившие отчёты, в полном объёме прошедшие электронное тестирование и не имеющие не отработанных пропусков и академических задолженностей по дисциплине, допускаются к этапу промежуточного контроля – к сдаче зачета по дисциплине «**Стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции**». При условии набора в ходе семестра 86 и более баллов оценка может быть выставлена без сдачи устного зачета.

9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

1. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
 - 1.1. размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
 - 1.2. присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
 - 1.3. выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
2. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
 - 2.1. надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:
 - 3.1. возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категории студентов	Формы
С нарушением слуха	<ul style="list-style-type: none"> • в печатной форме; • в форме электронного документа;
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none"> • в печатной форме увеличенным шрифтом; • в форме электронного документа; • в форме аудиофайла;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none"> • в печатной форме; • в форме электронного документа; • в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная

воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
На 2023/2024 учебный год в рабочую программу вносятся следующие изменения:			
22.09.2023	Раздел 6.3 Программное обеспечение	<p>Добавлено программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Техэксперт: Пищевая промышленность. Лаборатория. (сетевая лицензия, 10 подключений) – Программно-технологический комплекс ХАССП-Общепит 2.0 (лицензия) – Программно-технологический комплекс Модуль разработки СТО (лицензия) – Программно-технологический комплекс Мастер ТТК 3.0. Разработка и расчет технико-технологических карт. (лицензия) – Программно-технологический комплекс. База с рецептурами НАССР-Общепит, Мастер ТТК 3.0 (лицензия) – Process Optimizer: система анализа и оптимизации бизнес-процессов (лицензия) 	Изменения в рабочую программу дисциплины утверждены на заседании методической комиссии института пищевых производств протокол № 1 от 22.09.2023 г.
	Раздел 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> – Аудитория 1-07 «Цифровые технологии в управлении качеством пищевых систем»: – мебель ученическая – мультимедийный интерактивный набор (интерактивная доска) – веб-камера – наушники с микрофоном – 15 автоматизированных рабочих мест – цифровой микроскоп (3 шт) 	

Зав. кафедрой ТУКП АПК: Матюшев В.В.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины

Стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции

для подготовки студентов Института пищевых производств Красноярского ГАУ
по программе подготовки 19.04.02 – *Продукты питания
из растительного сырья,*

Направленность: *Управление качеством и безопасностью
продукции агропромышленного комплекса*

Рабочая программа по дисциплине «**Стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции**» соответствует рекомендациям научно-методического совета по сельскохозяйственному образованию и рекомендациям Министерства образования и науки России по указанной программе в соответствии с современным компетентным подходом в рамках ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 *Продукты питания из растительного сырья*, профиль: *Управление качеством и безопасностью продукции агропромышленного комплекса*.

Рабочая программа включает все необходимые разделы, предписанные государственным стандартом. Структура и содержание дисциплины оформлены в соответствии с модульным принципом.

Рабочая программа изложена ясным языком, хорошо оформлена.

Перечень рекомендуемой литературы соответствует книгообеспеченности дисциплины библиотечными фондами.

В связи с вышеизложенным считаю, что рабочая программа по дисциплине «**Стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции**» полностью соответствует образовательным задачам подготовки студентов по направлению 19.04.02 *Продукты питания из растительного сырья*, профиль: *Управление качеством и безопасностью продукции агропромышленного комплекса* и рекомендую её к использованию в учебном процессе.

Рецензент
д.б.н., профессор,
профессор кафедры экологии и природопользования
Института экологии и географии
ФГАОУ ВО «Сибирский Федеральный Университет»



Мучкина Елена Яковлевна