

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 ИПП
Матюшев В.В.
31 марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ
Пыжикова Н.И.
31 марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»

ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продуктов питания

Курс 4

Семестр 7

Форма обучения очная

Квалификация выпускника бакалавр

Красноярск, 2022 г.

Составители: Чаплыгина И.А., к.б.н., доцент, Матюшев В.В., д.т.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

22 марта 2022 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профессиональных стандартов 13.017 «Агроном», 40.062 Специалист по качеству продукции, 40.010 Специалист по техническому контролю качества продукции

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

Зав. кафедрой: Матюшев В.В., д.т.н., профессор 25 марта 2022 г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Лист согласования рабочей программы

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

Председатель методической комиссии:

Кох Д.А. к.т.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

25 марта 2022 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки:

Матюшев В.В., д.т.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

25 марта 2022 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

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

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Управление качеством и безопасностью продуктов питания. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК».

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций ОПК-2; ПК-9; ПК-10 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с менеджментом безопасности пищевой продукции.

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

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

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия – 12 ч., практические занятия – 24 ч. и 72 ч. самостоятельной работы студента.

Используемые сокращения

ФГОС ВО – Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа

Л – лекции

ПЗ – практические занятия

СРС – самостоятельная работа студентов

1. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» включена в ОПОП, в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Управление качеством и безопасностью продуктов питания. В соответствии с учебным планом дисциплина реализуется на 4 курсе в 7 семестре.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» являются: химия, микробиология, экология и охрана окружающей среды, биохимия сельскохозяйственной продукции, технологии производства продукции растениеводства, технологии хранения и переработки продукции растениеводства, технология производства продукции животноводства, безопасность жизнедеятельности, безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания, стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции, технологии хранения и переработки продукции животноводства, оборудование перерабатывающих производств, методы и средства оценки качества сырья и пищевой продукции, метрология при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции, системы отбора и подготовки проб для контроля качества пищевой продукции, товароведение и экспертиза товаров, техно-химический контроль сырья и продуктов питания, управление качеством и безопасностью продуктов питания.

Дисциплина «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: таможенная экспертиза продовольственных товаров, основы разработки нормативной и технической документации, идентификация и фальсификация продуктов питания, управление качеством продуктов функционального и специального назначения, экспертиза и оценка товаров растительного происхождения, экспертиза и оценка товаров животного происхождения.

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

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

Целью дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области менеджмента безопасности пищевой продукции для использования в профессиональной деятельности выпускников.

Задачи дисциплины: вооружить обучающего систематизированными знаниями научных основ в области стандартов по безопасности продукции, практическими навыками и умениями, пониманием необходимости выявления и анализа основных составляющих менеджмента безопасности продукции, построения систем менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с принципами НАССР.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, практическими навыками и умениями, пониманием необходимости приведен в таблице 1.

Таблица 1 – Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

| Код компетенции | Содержание компетенции | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине |
|-----------------|--|---|
| ОПК-2 | Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности | Знать: нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства |
| | | Уметь: оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства |
| | | Владеть: навыками работы со специальными документами для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства |
| ПК-9 | Способен осуществлять работы по управлению качеством процессов производства продукции | Знать: национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции; основные методы квалитетрического анализа при производстве продукции; основные методы управления качеством при производстве продукции. |
| | | Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства продукции, применять методы квалитетрического анализа продукции |
| | | Владеть: способен анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции на стадии производства продукции, выявлять причины их возникновения и разрабатывать корректирующие действия по их устранению; способен анализировать результаты и составлять отчет по проведению корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на стадии производства продукции; способен анализировать данные по испытаниям готовых изделий |
| ПК-10 | Способен осуществлять анализ информации, полученной на различных этапах производства продукции по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию. | Знать: национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции, основные методы проектирования продукции, основы методов управления качеством при проектировании продукции |
| | | Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции; применять методы квалитетрического анализа при проектировании продукции |
| | | Владеть: осуществлять сбор и обработку данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию для различных этапов жизненного цикла; составлять отчеты по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию |

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 2.

Таблица 2 – Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ

| Вид учебной работы | Трудоёмкость | |
|--|------------------------|------------|
| | зач. ед. | час. |
| Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану | 3 | 108 |
| Контактная работа | 1,0 | 36 |
| Лекции (Л)/ в том числе в интерактивной форме | | 12/8 |
| Практические занятия (ПЗ)/в том числе в интерактивной форме | | 24/8 |
| Самостоятельная работа (СРС) в том числе: | 2,0 | 72 |
| самоподготовка к практическим занятиям, текущему контролю знаний | | 20 |
| самотестирование по контрольным вопросам (тестам) | | 16 |
| самостоятельное изучение материала | | 27 |
| подготовка к зачету | | 9 |
| Вид промежуточного контроля: | Зачет с оценкой | |

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ТРУДОЁМКОСТЬ МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 3– Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

| Наименование модулей и модульных единиц дисциплины | Всего часов на модуль | Контактная работа | | Внеаудиторная работа (СРС) |
|--|-----------------------|-------------------|-----------|----------------------------|
| | | Л | ПЗ | |
| Модуль 1. Системы менеджмента безопасности | 26 | 6 | 4 | 16 |
| Модуль 2. Планирование и производство безопасной продукции | 73 | 6 | 20 | 47 |
| Итого по модулям | 99 | 12 | 24 | 63 |
| Подготовка и сдача зачета | 9 | | | 9 |
| ИТОГО | 108 | 12 | 24 | 72 |

4.2. 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.

4.3. ЛЕКЦИОННЫЕ ЗАНЯТИЯ

Таблица 4 – Содержание лекционного курса

| № п/п | № модуля и модульной единицы дисциплины | № и тема лекции | Вид контрольного мероприятия | Кол-во час. |
|-------|--|---|------------------------------|-------------|
| 1. | Модуль 1. Системы менеджмента безопасности | Лекция № 1, 2. Система обеспечения качества и безопасности пищевой продукции НАССР. (интерактивная, презентации, видеофильмы) | тест, зачет с оценкой | 4 |
| 2. | | Лекция № 3. Основные этапы внедрения системы НАССР. (интерактивная, презентация) | тест, зачет с оценкой | 2 |
| 3. | Модуль 2. Планирование и производство безопасной | Лекция № 4, 5. Программы обязательных предварительных мероприятий | тест, зачет с оценкой | 4 |
| 4. | | Лекция № 6. Верификация системы менеджмента | тест, зачет с оценкой | 2 |

| № п/п | № модуля и модульной единицы дисциплины | № и тема лекции | Вид контрольного мероприятия | Кол-во час. |
|--------------|---|---|------------------------------|-------------|
| | продукции | безопасности пищевой продукции НАССР (интерактивная, презентация) | кой | |
| ИТОГО | | | | 12 |

4.4. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

Таблица 5 – 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 час. |
|--------------|--|--|------------------------------|-------------|
| 1. | Модуль 1. Системы менеджмента безопасности | Занятие № 1. Структура стандарта ИСО 22000. Нормативные ссылки. Основные термины и определения. | тест, зачет с оценкой | 2 |
| 2. | | Занятие № 2. Технические регламенты таможенного союза | тест, зачет с оценкой | 2 |
| 3. | Модуль 2. Планирование и производство безопасной продукции | Занятие № 3. Рабочая группа НАССР. Политика и цели в области безопасности продукции. | тест, зачет с оценкой | 2 |
| 4. | | Занятие № 4-5. Описание процесса производства. Блок-схема. | тест, зачет с оценкой | 4 |
| 5. | | Занятие № 6-7. Описание продукции (интерактивная, работа в малых группах) | тест, зачет с оценкой | 4 |
| 6. | | Занятие № 8. Выявление опасностей и анализ рисков | тест, зачет с оценкой | 2 |
| 7. | | Занятие № 9-10. Выявление критических контрольных точек. Управление несоответствиями (интерактивная, работа в малых группах) | тест, зачет с оценкой | 4 |
| 8. | | Занятие № 11. Управление несоответствиями | тест, зачет с оценкой | 2 |
| 9. | | Занятие № 12. Особенности применения стандарта ИСО 22000 на малых предприятиях | тест, зачет с оценкой | 2 |
| ИТОГО | | | | 24 |

4.4. 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 практическим занятиям, текущему контролю знаний, самотестирование по контрольным вопросам (тестам), самостоятельное изучение разделов дисциплины.

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 | 8 |
| 2. | | Самотестирование по контрольным вопросам (тестам) | 4 |
| 3. | | Работа с информационными ресурсами (конспектирование). История развития НАССР | 4 |
| 4. | Модуль 2. Планирование и производство безопасной продукции | Самоподготовка к практическим и лабораторным занятиям, текущему контролю знаний. | 12 |
| 5. | | Самотестирование по контрольным вопросам (тестам) | 12 |
| 6. | | Работа с информационными ресурсами (конспектирование). | 23 |

| № п/п | № модуля и модульной единицы | Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний | Кол-во часов |
|--------------|------------------------------|---|--------------|
| | | Опасные факторы, Методы анализа рисков Документация НАССР | |
| 7. | | Подготовка к зачету | 9 |
| Всего | | | 72 |

5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

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

Таблица 7 – Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

| Компетенции | Лекции | ПЗ | СРС | Вид контроля |
|-------------|---------|---------------|------|-----------------|
| ОПК-2 | 1-6 | 1-12 | 1-10 | Зачет с оценкой |
| ПК-9 | 1-6 | 1-12 | 1-10 | Зачет с оценкой |
| ПК-10 | 2, 4, 6 | 2, 3, 5, 8-12 | 1-10 | Зачет с оценкой |

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ (ТАБЛИЦА 8)

6.2. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» (ДАЛЕЕ – СЕТЬ «ИНТЕРНЕТ»)

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/cons/cgi/online.cgi?req=home;rnd=0.8636296761039928>
7. Информационно – аналитическая система «Статистика». www.ias-stat.ru
8. ИРБИС64+.

6.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Microsoft Windows Server CAL 2008 Russian Academic OPEN
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack
3. Справочная правовая система «Консультант+»
4. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия
5. Moodle 3.5.6a

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра Товароведения и управления качеством продукции АПК

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»

| Вид занятия | Наименование | Авторы | Издательство | Год издания | Вид издания | | Место хранения | | Необходимое количество экз. | Кол-во экз. в вузе |
|--|---|---|---|-------------|-------------|-------|----------------|-----|-----------------------------|--------------------|
| | | | | | Печ. | Элект | Библ. | Каф | | |
| Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студентов | ОСНОВНАЯ | | | | | | | | | |
| | Системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе международного стандарта ИСО 22000 | Кантере В. М., Матиссон В. А., Сазонов Ю. С. | М. : Типография РАСХН | 2006 | + | | + | | 10 | 2 |
| | Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности | Австриевских А.Н., Кантере В.М., Сурков И. В., Ермолаева Е.О. | Новосибирск: Сибирское университетское изд-во | 2007 | + | | + | | 15 | 2 |
| | Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. | Дунченко Н.И., Янковская В.С. | Санкт-Петербург: Лань | 2018 | | + | + | | 15 | |
| | Безопасность пищевой продукции. | Донченко Л. В. | Москва: Юрайт | 2018 | | + | + | | | |
| | Безопасность пищевой продукции. | Донченко Л. В. | Москва: Юрайт | 2019 | | + | + | | | |
| | Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов | | М.: РИТ ЭКСПРЕСС | 2002 | + | | + | | | 5 |
| | ХАССП на предприятиях общественного питания | Маюрникова Л.А., Губаненко Г.А., Кокшаров А.А. | Санкт-Петербург: Лань | 2019 | | + | + | | | |
| | ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ | | | | | | | | | |
| | Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов | Рогов И. А. [и др.] | Новосибирск: Сибирское университетское изд-во | 2007 | + | | + | | 10 | 56 |
| | Безопасность пищевой продукции. | Донченко Л. В., Наддыкта В. Д. | М. : ДеЛи принт | 2007 | + | | + | | 10 | 3 |
| | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания | Витол, Ирина Сергеевна. | М. : Дели принт | 2010 | + | | + | | 10 | 56 |
| | Управление качеством | Ильенкова С. Д. [и др.] | Москва : ЮНИТИ-ДАНА | 2014 | + | | + | | 15 | 20 |
| | Стандарты и качество продукции | Берновский Ю. Н. | Москва : Форум, | 2014 | + | | + | | 15 | 20 |
| Безопасность пищевого сырья | Ордина Н.Б. | Белгород : БелГАУ им В.Я. Горина | 2018 | | + | + | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|--|---|--|----------------------------------|------|--|---|---|--|--|--|
| | Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов | Бобренева И.В. | Санкт-Петербург: Лань | 2019 | | + | + | | | |
| | Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов | Алимов А.М., Якупов Т.Р., Зиннатов Ф.Ф., Касанова Н.Р. | Казань : КГАВМ им. Баумана | 2019 | | + | + | | | |
| | Биологическая безопасность пищевых систем | Ордина Н.Б. | Белгород : БелГАУ им. В.Я.Горина | 2019 | | + | + | | | |

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.

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

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем (и) ведущим дисциплину в форме тестирования.

Промежуточная аттестация по результатам семестра по дисциплине проходит в форме зачета с оценкой (включает в себя компьютерное тестирование).

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.

При изучении дисциплины со студентами в течение семестра проводятся лекционные, практические занятия. Зачет с оценкой определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (табл. 9).

Таблица 9 – Распределение рейтинговых баллов по видам занятий

| неделя | лек-ции | практические занятия | самоподготовка к практическим занятиям, текущему контролю знаний | самотестирование по контрольным вопросам (тестам) | Конспект | Зачет | всего |
|--------------|----------|----------------------|--|---|-----------|-----------|------------|
| 1-2 | 1 | 2 | 2 | | | | |
| 3-4 | 1 | 2 | 2 | 8 | 10 | | |
| 5-6 | 1 | 2 | 2 | | | | |
| 7-8 | 1 | 2 | 2 | 8 | 10 | | |
| 1 сем | 4 | 8 | 8 | 16 | 20 | 0 | 56 |
| 9-10 | 1 | 2 | 2 | | | | |
| 11-12 | 1 | 2 | 2 | 8 | 10 | 16 | |
| 2 сем | 2 | 4 | 4 | 8 | 10 | 16 | 44 |
| итог | 6 | 12 | 12 | 24 | 30 | 16 | 100 |

Рейтинговый контроль изучения дисциплины основан на действующей в Красноярский ГАУ Положении о рейтинговой оценке знаний студентов. Оценка осуществляется по 100-балльной шкале.

Академическая оценка устанавливается в соответствии со следующей балльной шкалой.

| | |
|----------------|--------------------------|
| 100 – 87 балла | - 5 (отлично); |
| 86 – 73 | - 4 (хорошо); |
| 72 – 60 | - 3 (удовлетворительно). |

Если по результатам текущего рейтинга студент набрал в сумме более 45, но менее 60 баллов для устранения задолженностей студент получает задание для самостоятельной работы. Для выполнения заданий дается две недели после окончания календарного модуля для добора необходимых баллов.

Если студент набрал в семестре 40-45 баллов, то для получения положительной оценки по дисциплине (60 баллов) студент сдает зачет по расписанию сессии.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

По дисциплине на кафедре, за которой закреплена дисциплина, имеется следующий комплект материалов: рабочая программа, фонд оценочных средств, график самостоятельной работы студентов; презентации отдельных лекций курса, выполненные в программе Power Point; информационные стенды; раздаточный материал (схемы, таблицы, иллюстрации, тестовые задания, тексты ГОСТов, законов, ТР, монографии, статьи, тезисы). Техническое обеспечение дисциплины связано с использованием аудиторий (1-7, ул. Чернышева 19), оборудованных мультимедийными проекторами с экраном для презентаций, возможностью работы студентов в компьютерных классах, имеющих доступ к сети интернет и локальной сети университета.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

9.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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.

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 +»). 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.

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 послушу:
 - 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 нарушение 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 увеличенных шрифтом; – в форме электронного документа; – в форме аудиофайла; |
| С нарушением опорно-двигательного аппарата | <ul style="list-style-type: none"> – в печатной форме; |

| | |
|------|---|
| рата | <ul style="list-style-type: none">– 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 22.09.2024 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 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 бакалавров 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

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 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

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 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

Эксперт
Директор
ООО АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ
ХОЛДИНГ «КАЗАЦКАЯ ВОЛЬНИЦА»



Сендерская Л.Ф.