

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.03.03 МОНИТОРИНГ КАЧЕСТВА РЕСТОРАННОГО
БИЗНЕСА

Менеджмент безопасной пищевой продукции

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

38.03.02 МЕНЕДЖМЕНТ

Направленность (профиль)

38.03.02.17 Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE

Форма обучения

очная

Год набора

2020

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

д-р техн. наук, профессор , Губаненко Г.А.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

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

1.2 Задачи изучения дисциплины

Учебные задачи дисциплины «Менеджмент безопасной пищевой продукции» направлены на решения следующих профессиональных задач:

- изучение нормативных документов по обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, продовольственного сырья и продукции общественного питания;

- установление необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

- выявление последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

- овладение методами контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовления) пищевой продукции, соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

- выбор способов соблюдения условий хранения и перевозки

(транспортирования) пищевой продукции;

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

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

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

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
ПК-6: способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений	
ПК-6: способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений	нормативно-правовые акты межгосударственного, федерального, регионального уровня, регламентирующие и обеспечивающие безопасность пищевой продукции разрабатывать, внедрять и поддерживать в рабочем состоянии систему обеспечения безопасности продукции питания в процессе производства, хранения и транспортировки методами контроля бизнес-процессов подразделений предприятия питания методами организации службы внутреннего контроля методами организации контроля за выполнением работниками стандартов обеспечения безопасности технологического процесса и пищевой продукции
ПК-8: владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений	

<p>ПК-8: владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических,</p>	<p>требования нормативно-правовых актов, регламентирующих безопасность пищевой продукции; виды документации, подтверждающие соответствие произведенной продукции требованиям безопасности при внедрении технологических, продуктовых инноваций; виды документации на этапах разработки и внедрению системы</p>
<p>продуктовых инноваций или организационных изменений</p>	<p>обеспечения безопасности на принципах ХАССП разрабатывать, внедрять документацию, подтверждающую соответствие произведенной продукции требованиям качества и безопасности при внедрении технологических, продуктовых инноваций; документацию системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП; предоставлять результаты проведения внутренних аудитов в виде отчета и корректирующих мероприятий навыками разработки, ведения и хранения документации подтверждающей соответствие произведенной продукции требованиям безопасности при внедрении технологических, продуктовых инноваций; системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП; предоставления результатов проведения внутренних аудитов в виде отчета и корректирующих мероприятий руководству предприятия</p>
<p>СПК-4: умением формировать ассортиментную политику организации, контролировать и оценивать качество выпускаемой пищевой продукции в соответствии с установленными требованиями, а также способностью к формированию, анализу и управлению системой качества ресторанного бизнеса</p>	

<p>СПК-4: умением формировать ассортиментную политику организации, контролировать и оценивать качество выпускаемой пищевой продукции в соответствии с установленными требованиями, а также способностью к формированию, анализу и управлению системой качества ресторанного бизнеса</p>	<p>требования, предъявляемые к качеству и безопасности выпускаемой пищевой продукции; методы оценки и контроля безопасности технологического процесса и выпускаемой пищевой продукции применять технические средства для измерения потенциальных опасностей пищевой продукции и параметров технологического процесса, обеспечивающих безопасность выпускаемой продукции; разрабатывать; оценивать состояние разработки и внедрения системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП на предприятии ресторанного бизнес на основе документирования; аргументировать решения о мероприятиях по совершенствованию системы обеспечения безопасности на предприятии ресторанного бизнеса методами анализа и оценки эффективности управления системой обеспечения безопасности выпускаемой продукции; методами анализа для определения опасных факторов, методикой идентификации критических контрольных точек на</p>
	<p>предприятию ресторанного бизнеса</p>

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	1 (36)	
занятия лекционного типа	0,5 (18)	
практические занятия	0,5 (18)	
Самостоятельная работа обучающихся:	1 (36)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. 1 Нормативная и законодательная документация, регламентирующая безопасность пищевой продукции предприятий									
	1. 1 Нормативная и законодательная документация, регламентирующая безопасность пищевой продукции предприятий индустрии питания	2							
	2. 1 Нормативная и законодательная документация, регламентирующая безопасность пищевой продукции предприятий индустрии питания			1					
2. ПОИМ – программа обязательных предварительных мероприятий									
	1. Управление производственной средой предприятия, закупленными материалами	2							
	2. Практическая работа 2 Управление производственной средой предприятия, закупленными материалами Пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования			1					
	3. Управление производственной средой предприятия, закупленными материалами							2	

4. Пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования	2							
5. Пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования			1					
6. Пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования							2	
7. Предотвращение перекрестного загрязнения; очистка и санитарная обработка; -борьба с вредителями	2							
8. Предотвращение перекрестного загрязнения; очистка и санитарная обработка; -борьба с вредителями			1					
9. Предотвращение перекрестного загрязнения; очистка и санитарная обработка; -борьба с вредителями							4	
10. Личная гигиена и санитарно-техническое обслуживание для персонала			2					
11. Личная гигиена и санитарно-техническое обслуживание для персонала							4	
12. Информация о продукции и информированность потребителя; защита продукции, биобезопасность и биотерроризм			2					
13. Информация о продукции и информированность потребителя; защита продукции, биобезопасность и биотерроризм							4	
3. Система безопасности пищевой продукции на основе принципов HACCP								
1. Опасные факторы: определение, анализ рисков. Меры по предотвращению загрязнений и управлению рисками.	2							

2. Опасные факторы: определение, анализ рисков. Меры по предотвращению загрязнений и управлению рисками.			2					
3. Опасные факторы: определение, анализ рисков. Меры по предотвращению загрязнений и управлению рисками.							4	
4. Определение Критических контрольных точек (ККТ), установление критических пределов для каждой ККТ и их мониторинг	2							
5. Определение Критических контрольных точек (ККТ), установление критических пределов для каждой ККТ и их мониторинг			2					
6. Определение Критических контрольных точек (ККТ), установление критических пределов для каждой ККТ и их мониторинг							4	
7. Разработка плана корректирующих действий. Отзыв и Изъятие продукции. Система Прослеживаемости.	2							
8. Разработка плана корректирующих действий. Отзыв и Изъятие продукции. Система Прослеживаемости.			2					
9. Разработка плана корректирующих действий. Отзыв и Изъятие продукции. Система Прослеживаемости.							4	
10. Документация по системе ХАССП, разработка и управление документами, ведение записей			2					
11. Документация по системе ХАССП, разработка и управление документами, ведение записей							4	
4.								

1. Риск-ориентированном подход при осуществлении проверок надзорных органов предприятий индустрии питания. Внутренние аудиты на предприятии индустрии питания	4							
2. Риск-ориентированном подход при осуществлении проверок надзорных органов предприятий индустрии питания. Внутренние аудиты на предприятии индустрии питания			2					
3. Риск-ориентированном подход при осуществлении проверок надзорных органов предприятий индустрии питания. Внутренние аудиты на предприятии индустрии питания							4	
Всего	18		18				36	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Сурков И. В., Кантере В. М., Ермолаева Е. О., Позняковский В. М. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: Учебник(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
2. Рыбакова Г. Р., Дойко И. В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле и ТН ВЭД (продовольственные товары): учеб.-метод. пособие [для студентов напр. 036401.65 «Таможенное дело» очной формы обучения] (Красноярск: СФУ).
3. Гамидуллаев С. Н., Петрова И. Н., Багрикова С. В., Федотова Г. Ю. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: Том 2: в 4 томах : учебник для студентов вузов по специальности 080115 "Таможенное дело"(Санкт-Петербург: Троицкий мост).
4. Жиряева Е. В., Хайландт Т. Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные товары): учебное пособие для студентов вузов изучающих товароведение и экспертизу продовольственных товаров (Санкт-Петербург: СЗАГС).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. 9.1.1 Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
2. 9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
3. 9.1.3 Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017
4. 9.1.4 Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
5. 9.1.5 Архиватор: ZIP, WinRAR

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. - Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>

2. - Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
3. - Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
4. - Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>
5. - Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
6. - Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
7. - Информационно-справочная система «Техэксперт» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения в области технического регулирования и стандартизации. – Москва, [1998]. – Режим доступа: <http://www.cntd.ru/>

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа,

№ 2-20

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель,
доска учебная, доска Magnetoplan СС 180*120см, трибуна ТР-1, экран
настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для
проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi,
ноутбук Samsung R528-DA04.