

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

Б1.В.07 Система управления безопасностью пищевого
производства на основе принципов HACCP

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Форма обучения

заочная

Год набора

2021

Красноярск 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

Зав., Губаненко Галина Александровна

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Цель - приобретение знаний по управлению безопасностью пищевой продукции на предприятии индустрии питания и формирование практических навыков по разработке и внедрению системы управления безопасностью пищевого производства на основе принципов НАССР, анализа опасных факторов, идентификации критических контрольных точек, разработки мероприятий мониторинга и обоснование корректирующих действий для критических контрольных точек.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Учебные задачи дисциплины «Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов НАССР» направлены на решения следующих профессиональных задач:

- Изучение законодательных и нормативных документов, регламентирующих безопасность продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Разработка и внедрение процедур для обеспечения безопасности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в процессе ее производства
- Разработка и внедрение требований программ обязательных предварительных мероприятий для предприятия индустрии питания
- Определение опасных факторов, идентификация критических контрольных точек на предприятии индустрии питания
- Разработка мероприятий для мониторинга критических контрольных точек
- Обоснование корректирующих действий для каждой критической контрольной точки
- Оценка результативности внедрения системы управления безопасностью пищевого производства на основе принципов НАССР

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: Способен к разработке и внедрению систем управления качеством, безопасностью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК-6.1: Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и	законодательные и нормативные документы, обеспечения безопасности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, ответственность производителей за несоблюдение нормативной документации; требования к безопасности продукции

<p>специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции</p>	<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, требования, предъявляемые к предприятию питания по обеспечению безопасности на производстве внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции;</p> <p>разрабатывать и внедрять систему обеспечения безопасности на принципах ХАССП продукции в процессе ее производства, хранения и реализации на предприятии питания</p> <p>разрабатывать и внедрять систему идентификации и прослеживаемости продовольственного сырья, ингредиентов, упаковочных материалов, продукции в процессе ее производства, хранения и реализации на предприятии питания</p> <p>методами контроля качества и безопасности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, методами анализа опасных факторов, методами идентификации контрольных и критических контрольных точек, методами разработки мероприятий мониторинга и корректирующих действий для критических контрольных точек</p>
<p>УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	
<p>УК-1.1: Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними</p>	<p>требования к безопасности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, требования, предъявляемые к предприятию индустрии питания по обеспечению безопасности на производстве</p> <p>анализировать риски, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем на предприятии индустрии питания</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)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

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. Законодательные и нормативные документы, регламентирующие безопасность продукции общественного питания									
	1. Законодательные и нормативные документы, регламентирующие безопасность продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2							
	2. Требования по обеспечению безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания в соответствии с Техническими регламентами Таможенного союза ТР ТС			2					
	3. Законодательные и нормативные документы, регламентирующие безопасность продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов							7	
2. Программа обязательных предварительных мероприятий предприятия индустрии питания									
	1. Управление производственной средой предприятия, закупленными материалами	2							

2. Управление производственной средой предприятия, закупленными материалами							6	
3. Разработка и внедрение процедур для обеспечения безопасности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в процессе ее производства. Описание выпускаемой продукции из ассортиментного перечня предприятия питания в соответствии с требованиями обеспечения безопасности.			2					
4. Пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования							6	
5. Анализ возможности предотвращения перекрестного загрязнения; очистка и санитарная обработка; очистка и техническое обслуживание оборудования, борьба с вредителями. Составление создание блок-схемы технологического процесса для контроля безопасности на каждом этапе жизненного цикла выпускаемой продукции.			2					
6. Предотвращение перекрестного загрязнения; очистка и санитарная обработка; -борьба с вредителями							6	
7. Оценка выполнения требований личной гигиены и санитарно-технического обслуживания для персонала			2					
8. Личная гигиена и санитарно-техническое обслуживание для персонала							6	
9. Информация о продукции и информированность потребителя; защита продукции, биобдительность и биотерроризм							6	
3. Разработка и внедрение системы управления безопасностью и прослеживаемостью пищевого производства на основе								

1. Опасные факторы: определение, анализ рисков. Меры по предотвращению загрязнений и управлению рисками	2							
2. Мозговой штурм. Идентификация перечня опасных факторов на предприятии питания. Анализ рисков. Определение вероятности реализации опасных факторов и оценка тяжести последствий реализации опасных факторов на предприятии питания.			2					
3. Опасные факторы: определение, анализ рисков. Меры по предотвращению загрязнений и управлению рисками							6	
4. Определение Критических контрольных точек (ККТ), установление критических пределов для каждой ККТ и их мониторинг	2							
5. Установление перечня контрольных точек, критических контрольных точек (ККТ), определение предельных значений параметров ККТ			2					
6. Определение Критических контрольных точек (ККТ), установление критических пределов для каждой ККТ и их мониторинг							6	
7. Разработка плана корректирующих действий. Отзыв и Изъятие продукции. Система Прослеживаемости	2							
8. Разработка мероприятий по мониторингу ККТ, порядка коррекций и корректирующих действий. Рабочий лист ХАССП Разработка плана, порядка корректирующих действий и коррекции. План ХАССП.			2					
9. Разработка плана корректирующих действий. Отзыв и Изъятие продукции. Система Прослеживаемости							6	
10. Документация по системе НАССР, разработка и управление документами, ведение записей							6	
4. Оценка результативности внедрения системы управления безопасностью пищевого производства на основе принципов								

1. Планирование, порядок проведения, анализ результатов внутреннего аудита предприятия индустрии питания	2							
2. Деловая игра планирование, порядок проведения внутреннего аудита предприятия индустрии питания. Ведение записей и формирование комплекта документов по проведению внутреннего аудита.			2					
3. Планирование, порядок проведения, анализ результатов внутреннего аудита предприятия индустрии питания							6	
Всего	12		16				67	

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. Позняковский В. М., Рязанова О. А., Мотовилов К. Я., Позняковский В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб. пособие для вузов(Новосибирск: Сиб. унив. изд-во).
3. Гамидуллаев С. Н., Николаева С. Л., Захаренко Т. А., Симонова В. Н. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: Т. 3. Теоретические основы. Продовольственные товары: учебник в 4 т. : для вузов : учебник для вузов(СПб.: Троицкий мост).
4. Гамидуллаев С. Н., Захаренко Т. А. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: Т. 4. Продовольственные товары: учебник в 4 т. : для вузов(СПб.: Троицкий мост).
5. 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).

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. К перечню используемого программного обеспечения относятся следующие лицензионные программы:
2. 9.1.1 Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
3. 9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
4. 9.1.3 Антивирус: ESETNOD32 Antivirus Business Editionfor 2750 users Лицсертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017; KasperskyEndpointSecurityЛицсертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017
5. 9.1.4 Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
6. 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 «Руконт» [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)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20, ул. Лиды Прушинской, зд.2 (Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQSP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04).

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 2-07 кабинет санитарии и гигиены, ул. Лиды Прушинской, зд.2 (Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04).

Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2 (Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер IntelCore 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acop)

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела об-служивания по торгово - эко-номическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2 (Специализированная мебель; МФУ KyoceraTASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Пере-плётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер FoxconnTLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок IntelCeleronD-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N- 3шт.;КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOMAMD2- 2 шт.;ПринтерHPLaserJet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.)