

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

2023

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-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	
<p>УК-2.1: Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач</p>	<p>требования к безопасности продукции общественного питания, требования, предъявляемые к предприятию индустрии питания по обеспечению безопасности на производстве</p> <p>Формулировать в рамках поставленной цели обеспечение безопасности выпускаемой продукции совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение на предприятии индустрии питания</p> <p>Методами определяет ожидаемых результатов решения выделенных задач по обеспечению безопасности выпускаемой продукции</p>

УК-2.2: Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач	требования законодательных, нормативных, правовых норм, регламентирующих производство безопасной продукции общественного питания выбирать действующие требования законодательных, нормативных, правовых норм в рамках поставленных задач по обеспечению безопасной
	продукции общественного питания методами реализации требований законодательных, нормативных, правовых норм, регламентирующих производство безопасной продукции общественного питания
УК-2.3: Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	требования программ обязательных предварительных мероприятий для предприятий индустрии питания с целью обеспечения безопасности продукции общественного питания требования программ обязательных предварительных мероприятий для предприятий индустрии питания с целью обеспечения безопасности продукции общественного питания выбирает оптимальные способы решения задач по обеспечению безопасности продукции общественного питания, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений методами определения необходимых ресурсов по обеспечению безопасности продукции общественного питания с учетом специфики предприятия
УК-2.4: Способен разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели	требования к разработке, внедрению и мониторингу системы обеспечения безопасности продукции общественного питания на предприятии индустрии питания разработать план мероприятий разработке, внедрению и мониторингу системы обеспечения безопасности продукции общественного питания на предприятии индустрии питания методами анализа эффективности внедрению системы обеспечения безопасности продукции общественного питания на предприятии индустрии питания посредством проведения внутреннего аудита

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 E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Acop)

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела об-служивания по торгово - эконо-мическим 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.)