

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

**Кафедра технологии и
организации общественного
питания**

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

**Кафедра технологии и
организации общественного
питания**

наименование кафедры

Губаненко Г.А.

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
АНАЛИЗ КРИТИЧЕСКИХ ТОЧЕК
ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ И МЕТОДЫ ИХ
КОНТРОЛЯ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.05.02 Анализ критических точек производства
пищевой продукции и методы их контроля

Направление подготовки / 19.04.04 Технология продукции и
специальность организация общественного питания

магистерская программа 19 04 04 01 "Новые

Направленность
(профиль)

Форма обучения

заочная

Год набора

2019

Красноярск 2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе

190000 «ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ»

Направление подготовки /специальность (профиль/специализация)

Направление 19.04.04 Технология продукции и

организация общественного питания магистерская программа

19.04.04.01 "Новые пищевые продукты для рационального и

сбалансированного питания"

заочная форма обучения

год набора 2019

Программу
составили

д.биол.н., профессор, Первышина Г.Г.

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

сформировать представления об обеспечении выпуска продукции высокого качества, оценке критических контрольных точек и инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологий; анализе уровня качества, исследовании причин брака в производстве и разработки предложений по его предупреждению и устранению; выборе систем обеспечения экологической и биологической безопасности производства.

1.2 Задачи изучения дисциплины

- дать необходимые знания о системе менеджмента безопасности пищевой продукции; планировании и производстве безопасной продукции;

- сформировать способность оказывать влияние на управление ресурсами; валидацию, верификацию и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

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

ОК-1: способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	
Уровень 2	
Уровень 3	методы абстрактного мышления, анализа и синтеза при решении исследовательских и практических задач
Уровень 3	анализировать альтернативные варианты решения исследовательских задач и оценивать экономическую эффективность реализации этих вариантов
Уровень 3	применять навыки методологического использования абстрактного мышления, при решении проблем, возникающих при выполнении исследовательских работ, самостоятельного мышления, отстаивания своей точки зрения
ПК-2: способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	
Уровень 3	критические точки и риски в области обеспечения качества и безопасности производства, снабжения и хранения пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья
Уровень 3	анализировать методы контроля и оценки качества пищевой

	продукции с учетом критических точек производства
Уровень 3	способностью идентифицировать контрольные точки производства пищевой продукции и разрабатывать устраняющие мероприятия
ПК-4: способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	
Уровень 3	основные показатели качества и безопасности продукции производства
Уровень 3	оценивать качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и продукции производства
Уровень 3	методами определения качества и безопасности исходного сырья, полуфабрикатов и продукции производства

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Знания по дисциплине базируются на принципах материалистической методологии, на знаниях современных проблем науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса, пищевой микробиологии.

Требования к входным знаниям, умениям и компетенциям студента, необходимым для изучения дисциплины «Анализ критических точек производства пищевой продукции и методы их контроля»:

- студент должен знать:

отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;

средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;

изменение пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;

факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;

требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- уметь:

правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания;

использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;

проводить стандартные испытания по определению показателей

физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полу-фабрикатов и готовой продукции питания;

проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и раз-работке мероприятий по их предупреждению;

осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания;

внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;

- владеть:

методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.

На основе полученных знаний этого курса строится изучение других дисциплин профессионального цикла: «Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП», а также выполняется выпускная квалификационная работа итоговой государственной аттестации.

1.5 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
		3
Общая трудоемкость дисциплины	2 (72)	2 (72)
Контактная работа с преподавателем:	0,33 (12)	0,33 (12)
занятия лекционного типа		
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия		
практикумы		
лабораторные работы	0,33 (12)	0,33 (12)
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	1,56 (56)	1,56 (56)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Зачёт)	0,11 (4)	0,11 (4)

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1		0	0	12	56	ОК-1 ПК-2 ПК-4
Всего		0	0	12	56	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Критерии качества и безопасности пищевых продуктов, методы их контроля	2	0	0

2	1	Факторы риска и контрольные меры	2	0	0
3	1	Разработка плана анализа критических точек и его реализация	6	0	0
4	1	Мониторинг, корректирующие действия, модификация	2	0	0
Всего			12	0	0

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Первышина Г. Г.	Анализ критических точек производства пищевой продукции и методы их контроля: метод. указания к проведению практ. занятий для студентов направления подготовки 260100.68 (260800.68) "Технология продуктов питания" магистерской программы "Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания" оч. формы обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2011
Л1.2	Первышина Г.Г.	Анализ критических точек производства пищевой продукции и методы их контроля: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания]	Красноярск: СФУ, 2017

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Фрейдина Е. В.	Управление качеством: учебное пособие	Москва: Омега-Л, 2015

Л1.2	Заворохина Н. В., Голуб О. В., Позняковский В. М.	Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания: учебник	Москва: ИНФРА-М, 2017
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Елисеева Л. Г., Положишникова М. А., Рыжакова А. В., Иванова Т. Н., Елисеева Л. Г.	Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080401 - товароведение и экспертиза товаров. Рекомендовано УМО вузов России по образам. в обл. товаровед.	Москва: ИНФРА-М, 2013
6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Первышина Г. Г.	Анализ критических точек производства пищевой продукции и методы их контроля: метод. указания к проведению практ. занятий для студентов направления подготовки 260100.68 (260800.68) "Технология продуктов питания" магистерской программы "Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания" оч. формы обучения	Красноярск: КИТЭИ, 2011
Л3.2	Первышина Г.Г.	Анализ критических точек производства пищевой продукции и методы их контроля: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания]	Красноярск: СФУ, 2017

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]	http://bik.sfu-kras.ru/
Э2	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]	http://www.znanium.com/

Э3	Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]	http://ibooks.ru
Э4	Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]	http://diss.rsl.ru
Э5	Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]	http://elibrary.ru/defaultx.asp

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Изучение дисциплины базируется на традиционном изложении фундаментальных основ дисциплины в рамках лабораторно-практических занятий. Для получения зачета по дисциплине студенты должны выполнить следующие требования:

1. Выполнить и защитить лабораторные работы, предусмотренные программой курса;
2. Представить разработанные: производственную схему технологического процесса (предполагаемую к реализации в рамках выполнения магистерской диссертации) и контрольную карту НАССР.
3. Успешно сдать устное собеседование.

В рамках самостоятельной работы предполагается написание и защита кейс-задач по тематике курса (входят в состав контрольной работы).

Итоговая аттестация (зачет) проводится в форме оценки как аудиторной, так и самостоятельной работы студентов.

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

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

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

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	
9.2.2	1. База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: http://normacs-ural.com
9.2.3	2. Информационно-аналитическая система «Статистика» [Электронный ресурс]: база данных содержит актуальную статистическую информацию для бизнес-планирования, определения вида деятельности и анализа конкурентной среды. – Красноярск, [2007]. – Режим доступа: http://ias-stat.ru

10 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.

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы:

- учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: № 6-05 Лаборатория органической химии и экологии, №6-08 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования ул. Лиды Прушинской, зд.2: специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lume, стол островной – 4шт, стол-мойка ЛАБ-1200 МО, шкаф вытяжной SPVLAV ШВ-985, шкаф для хранения реактивов 120 – 2 шт.;
- учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 2-02 кабинет физиологии питания, ул. Лиды Прушинской, зд.2: Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, нетбук ASOS Feepc XIOICH;
- 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 Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Asocr;
- зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2: специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.;
- учебная аудитория для организации научно-исследовательской работы студентов магистратуры направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, № 2-16, ул. Лиды Прушинской, зд.2: Специализированная мебель, компьютер в сборе + монитор, компьютер Celeron 2400MHz/DIMM 256