

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета технологического
менеджмента, доцент



В.С. Скрипкин

«___» _____ 2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины

**Б1.В.ДВ.10.02 Система менеджмента безопасности
выпускаемой продукции в общественном питании**

наименование дисциплины

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направление подготовки

Программа академического бакалавриата

Ориентация ОП ВО на научно-исследовательскую деятельность

Технология организации ресторанного дела

профиль(и) подготовки

Бакалавр

Квалификация (степень) выпускника

Форма обучения

Заочная

2018

год набора

Ставрополь, 2018

1. Цель дисциплины

Целью дисциплины «Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании» является освоение методики построения эффективной системы менеджмента, обеспечивающей производство безопасной пищевой продукции и приобретение навыков разработки производственных программ обязательных предварительных мероприятий, плана НАССР, программ предварительных требований, проведения внутреннего аудита.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО овладение следующими результатами обучения по дисциплине

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знать: - основные виды технологических процессов производства продукции питания различного назначения
		Уметь: - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
		Владеть: - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую	Знать: - нормативную и технологическую документацию, необходимую на предприятии питания
		Уметь: - пользоваться нормативной и технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности
		Владеть: - способностью организовывать документооборот по производству продукции на предприятии питания
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знать: - сущность соответствующей методики для проведения экспериментов
		Уметь: - проводить исследования по заданной методике
		Владеть: - способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.09.02 «Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании» является дисциплиной по выбору вариативной части основной профессиональной образовательной программы (ОП ВО) направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Изучение дисциплины осуществляется:

- для бакалавров заочной формы обучения – на 4 курсе.

Для освоения дисциплины «Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения следующих дисциплин:

- Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
- Биоорганическая химия
- Биохимия
- Лабораторный анализ качества пищевых продуктов
- Микробиология
- Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья
- Научные основы производства продуктов питания
- Новые формы белковых пищевых продуктов
- Нутрициология
- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
- Основы рационального питания
- Пищевая микробиология
- Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
- Сенсорный анализ
- Сенсорный анализ вин
- Современные методы исследования качества
- Технология продукции общественного питания
- Физиология питания
- Химия пищевых добавок
- Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов
- Экологическая химия
- Экологическая экспертиза товаров

Освоение дисциплины «Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

- Метрология стандартизация и сертификация
- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания фаст-фуд (специализация)
- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания японская кухня (специализация)
- Организация производства и технология блюд азиатской кухни
- Организация ресторанного сервиса при гостиницах
- Пищевая химия
- Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах
- Проектирование предприятий общественного питания

- Процессы и аппараты пищевых производств
- Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании
- Системы управления технологическими процессами, информационные технологии
- Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания
- Физико-химические и биотехнологические основы отрасли
- Научно-исследовательская работа
- Преддипломная практика
- Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
- Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании» в соответствии с рабочим учебным планом составляет 216час. (6 з.е.). Распределение по видам работ представлено в таблице.

Заочная форма обучения

Курс	Трудоемкость час/з.е	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
4	180/5	6	10		155	9	Курсовая работа, экзамен
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>			4				

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Заочная форма обучения

№ пп	Разделы дисциплины и темы занятий	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Коды формируемых компетенций
		Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа		
1	Законодательство Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции	44	2	2		40	Устный опрос, практико-ориентированное задание	ОПК-2 ПК-24

№ пп	Разделы дисциплины и темы занятий	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Коды формируемых компетенций
		Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа		
2	Рациональный подход к созданию системы НАССР на предприятиях общественного питания	48	4	4		40	Устный опрос, практико-ориентированное задание	ПК-6 ПК-24
3	Внешний аудит и контроль системы НАССР	44	-	4		40	Устный опрос, практико-ориентированное задание	ПК-6 ПК-24
	Промежуточная аттестация	36				36	Курсовая работа	ОПК-2 ПК-6 ПК-24
		9				9	экзамен	
	Итого	180	6	10		155		

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий*

Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего часов / часов интер.занятий
		Заочная форма обучения
Законодательство Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции	Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции». Общие принципы гигиены пищевых продуктов: производственные процессы, здания и оборудование (планировка, зонирование), водоснабжение, помещения и средства для персонала. Демонстрация лучших практик. Опасные факторы в системе общественного питания: биологические, физические, химические, аллергены и др., риски возникновения.	2
Рациональный подход к созданию системы НАССР на предприятиях общественного питания	Формирование и задачи группы НАССР. Организация работ при создании системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах НАССР. Этапы внедрения НАССР. Разработка блок-схем технологических процессов изготовления блюд в системе общественного питания для контроля безопасности на каждом этапе жизненного цикла продукции. Идентификация опасных факторов, анализ рисков. Меры по предотвращению загрязнений и управлению рисками. Разработка плана корректирующих действий, отзыв и изъятие продукции, система прослеживаемости. Внутренние аудиты. Документация по системе НАССР, разработка и управление документами, ведение записей.	4

Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего часов / часов интер.занятий
		Заочная форма обучения
Внешний аудит и контроль системы НАССР	Обзор требований и подходов Роспотребнадзора к организации оценки производственных процессов на основе принципов НАССР	-
Итого		6/-

* Интерактивные формы проведения занятий, предусмотренные рабочей программой дисциплины, проводятся в соответствии с Положением об интерактивных формах обучения в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

5.2. Практические (семинарские) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме*

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Всего, часов / часов в интерактивных занятиях
		Заочная форма
Законодательство Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции	Опасные факторы в системе общественного питания: биологические, физические, химические, аллергены и др., их определение. Требования Технических регламентов и СанПиН 2.3.6. 1079 - 01	2
Рациональный подход к созданию системы НАССР на предприятиях общественного питания	Разработка плана корректирующих действий, отзыв и изъятие продукции, система прослеживаемости (круглый стол)	4/4
Внешний аудит и контроль системы НАССР	Верификация, валидация системы контроля безопасности продукции. Разработка и управление документами, ведение записей	4
Итого		10/4

* Интерактивные формы проведения занятий, предусмотренные рабочей программой дисциплины, проводятся в соответствии с Положением об интерактивных формах обучения в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

5.3. Лабораторные занятия –не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Заочная форма, часов	
	к текущему контролю	Курсовая работа, экзамен
Самостоятельное изучение разделов и тем дисциплины	110	
Подготовка курсовой работы		36
Подготовка к экзамену		9
ИТОГО	110	45

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине **«Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании»** размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины **«Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании»**.
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины **«Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании»**.
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине **«Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании»**.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	интернет-ресурсы (из п.9 РПД)
1	Производственные процессы, здания и оборудование (планировка, зонирование), водоснабжение, помещения и средства для персонала. Демонстрация лучших практик.	1,2	4,5	1,2,3
2	Перечень документации, необходимый при внедрении системы НАССР, документация, подтверждающая качество и безопасность используемого сырья, инвентаря, материалов, программа производственного контроля, технологические инструкции по производству каждой группы продукции и т.д.	4	1,2	1,2,3
3	Обзор требований и подходов Роспотребнадзора к организации оценки производственных процессов на основе принципов НАССР.	5	4,5	1,2,3

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании»

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Заочная форма обучения

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Курсы				
		1	2	3	4	5
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Биоорганическая химия		+			
	Физиология питания			+		
	Технология продукции общественного питания			+		
	Основы рационального питания			+		
	Нутрициология			+		
	Научные основы производства продуктов питания			+		
	Экологическая экспертиза товаров			+		
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			+		
	Проектирование предприятий общественного питания				+	
	Процессы и аппараты пищевых производств				+	
	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии				+	
	Метрология стандартизация и сертификация				+	
	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли				+	
	Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах				+	
	Организация ресторанного сервиса при гостиницах				+	
	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции общественного питания				+	
	Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании				+	
	Научно-исследовательская работа					+
	Преддипломная практика					+
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					+
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции	Правоведение	+				
	Правовое регулирование коммерческой деятельности		+			
	Открытие ресторанного бизнеса		+			
	Товароведение продовольственных товаров			+		
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			+		
	Метрология стандартизация и сертификация				+	
	Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании				+	

питания	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					+
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Биохимия		+			
	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		+			
	Микробиология		+			
	Новые формы белковых пищевых продуктов		+			
	Экологическая химия		+			
	Пищевая микробиология			+		
	Современные методы исследования качества			+		
	Лабораторный анализ качества пищевых продуктов			+		
	Сенсорный анализ			+		
	Сенсорный анализ вин			+		
	Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания				+	
	Пищевая химия				+	
	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции общественного питания				+	
	Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании				+	
	Научно-исследовательская работа					+
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					+	
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Код компетенции	Результат обучения по дисциплине	Технологии формирования результатов обучения	Форма текущего контроля и промежуточной аттестации	Критерии и показатели оценивания результатов обучения		
				Традиционная шкала оценивания		
				Не зачтено	зачтено	
				Шкала оценивания по БРС		
		0 – 54 баллов		55- 100 баллов		
ОПК-2	Знать: основные виды технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Лекционные и практические занятия, подготовка контрольной работы	Текущий опрос, зачет	Отсутствие или наличие фрагментарных знаний, недостаточных для освоения умений по данной компетенции, необходимых для применения в производственной деятельности	Знания и навыки в полном объеме, достаточные для применения данной компетенции в профессиональной деятельности технолога общественного питания	
	Уметь: разрабатывать	Практические занятия,	Контрольные вопросы,	Частично освоенное умение	Полностью сформированное	

	мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	подготовка контрольной работы	тесты, зачет	разрабатывать мероприятия, не позволяющее овладеть навыками, предусмотренными данной компетенцией	умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания
	Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Задания и задачи прикладного назначения, подготовка контрольной работы	Контрольные вопросы, тесты, реферат, зачет	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией	Наличие навыков разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК-6	Знать: нормативную и технологическую документацию, необходимую на предприятии питания	Лекционные и практические занятия	Контрольные вопросы, тесты, реферат	Отсутствие или наличие фрагментарных знаний, недостаточных для освоения умений по данной компетенции, для профессиональной деятельности технолога общественного питания	Знания в полном объеме, достаточные для применения данной компетенции в профессиональной деятельности технолога общественного питания
	Уметь: пользоваться нормативной и технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности	Практические занятия, задания репродуктивного характера	Контрольные вопросы, тесты, реферат, зачет	Частично освоенное умение пользоваться нормативной и технической документацией, не позволяющее овладеть навыками, предусмотренными данной компетенцией	Полностью сформированное умение пользоваться нормативной и технической документацией и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
	Владеть: способностью организовывать документооборот по производству продукции на предприятии питания	Контрольная работа, реферат	Контрольные вопросы, тесты, практико-ориентированное задание, зачет	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией	Наличие навыков организации документооборота по производству продукции питания

ПК-24	Знать: сущность соответствующей методики для проведения экспериментов	Лекционные и практические занятия, подготовка контрольной работы	Контрольные вопросы, тесты, зачет	Отсутствие или наличие фрагментарных знаний, недостаточных для освоения умений по данной компетенции, необходимых для применения в профессиональной деятельности технолога общественного питания	Знания в полном объеме, достаточные для применения данной компетенции в профессиональной деятельности технолога общественного питания
	Уметь: проводить исследования по заданной методике	Практические занятия, подготовка контрольной работы	Контрольные вопросы, тесты, практико-ориентированное задание, зачет	Частично освоенное умение проводить исследования по заданной методике, затруднения с анализом результатов	Полностью сформированное умение проводить исследования по заданной методике и анализировать полученные результаты
	Владеть: способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Подготовка контрольной работы, зачет	Контрольные вопросы, тесты, контрольная работа, зачет	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией	Наличие навыков проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

7.3. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения компетенций формируемых дисциплиной «Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании»

Для студентов **заочной формы обучения** уровень сформированности осваиваемых компетенций складывается на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки при выполнении заданий.

Теоретические вопросы

Критерии оценки ответа

5 баллов - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений; ответ изложен литературным языком с использованием современной профессиональной терминологии.

4-3 балла - дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком с использованием профессиональной терминологии, но могут быть допущены некоторые недочеты.

2-1 балл - дан неполный ответ на поставленный вопрос, слабо раскрыты основные положения вопросов; в ответе нарушается структура, логическая последовательность,

отражающая сущность раскрываемых понятий; в процессе ответа используется профессиональная терминология, но допущены существенные недочеты и искажения.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Тестовые задания –это набор стандартизованных заданий по определенным разделам и темам изучаемой дисциплины, устанавливающий степень усвоения его обучающимися.

Критерии оценки

1 балл– за правильный ответ

0,5 балла – выбран только один из правильных ответов (при наличии двух правильных)

0 баллов– тест решен неверно.

Дополнительные баллы могут получены студентом за написание реферата (выполнение творческого задания).

Реферат – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Критерии оценки реферата

5 баллов – если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

4балла – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

3 балла – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

2 балла – тема реферата (доклада) не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

0 баллов – реферат (доклад) студентом не представлен.

7.4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Контрольные вопросы (оценка знаний):

1. Стандарты серии ISO 22000, включая стандарт ISO 22000:2005;
2. PAS 220;
3. BRC;
4. IFS;
5. GLOBALGAP (EUREPGAP)
6. Схема сертификации FSSC 22000
7. «Новый пакет требований ЕС по гигиене»

8. Общий закон о пищевых продуктах в ЕС
9. Принципы и документы комиссии Codex Alimentarius
10. Обзор действующих регламентов и норматив стран ЕС по пищевым продуктам
11. Сущность и принципы системы ХАССП;
12. Состав и краткая характеристика систем качества менеджмента.
13. Интегрированные системы качества
14. Структура международных стандартов ИСО серии 9000 версии 2000 г.
15. Введение в безопасность пищевой продукции. Общие положения о гигиеническом контроле (предпосылки программы).
16. Законодательство Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции
17. Обзор требований стандарта ИСО 22000/НАССР. Применение системы менеджмента пищевой продукции.
18. Менеджмент безопасности пищевых продуктов в международных стандартах.
19. Требования технических регламентов Таможенного союза в области обеспечения качества и безопасности молочной и мясной продукции;
20. Требования технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в части разработки, внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах НАССР, изготовителями пищевой продукции

Типовые тестовые задания (оценка знаний):

1. *Что такое безопасность в системе ХАССП?*
 - а) отсутствие вероятности реализации опасного фактора;
 - б) отсутствие недопустимого риска;
 - в) отсутствие допустимого риска;
 - г) управление риском.
2. *Что означает понятие риск в системе ХАССП?*
 - а) это сочетание вероятности реализации опасного фактора и тяжести его последствий;
 - б) это отсутствие недопустимого риска;
 - в) место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском;
 - г) это анализ рисков и критических точек.
3. *Что такое критическая контрольная точка?*
 - а) отсутствие недопустимого риска;
 - б) сочетание вероятности реализации опасного фактора и тяжести его последствий; в) место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском;
 - г) место контроля качества.
4. *Критические контрольные точки в системе ХАССП – это:*
 - а) место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском;
 - б) место проведения контроля для управления риском;
 - в) место проведения контроля для идентификации опасного фактора;
 - г) место проведения контроля
5. *Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции называется:*
 - а) система ХАССП;
 - б) анализ рисков и контрольных точек;

- в) анализ рисков;
г) анализ критических контрольных точек.
6. ХАССП – это:
- а) система требований, отражающая набор требований по отраслевому признаку;
б) система анализов рисков;
в) система анализов критических рисков;
г) система анализа рисков и критических контрольных точек.
7. Сочетание вероятности реализации опасного фактора и тяжесть его последствия – это:
- а) вред
б) риск;
в) опасность;
г) опасный фактор.
8. ХАССП используется для управления качеством и безопасностью:
- а) продовольственных товаров;
б) товаров массового потребления;
в) пищевых продуктов;
г) продовольственного сырья.
9. Сколько принципов включает в себя ХАССП?
- а) 6;
б) 5;
в) 9;
г) 7.
10. Что понимается под понятием «безопасность» в системе ХАССП?
- а) отсутствие не допустимого риска;
б) отсутствие не допустимых погрешностей;
в) отсутствие документированной процедуры;
г) безвредность продукции.
11. Система ХАССП используется только для:
- а) коммерческой деятельности;
б) внедрения новых технологий;
в) пищевой продукции;
г) непродовольственного сырья.
12. Как называется метод определения критических контрольных точек в системе ХАССП?
- а) метод принятия решений;
б) метод контрольных точек;
в) метод «Диаграмма разбросов»;
г) метод «Дерево принятия решений»
13. Один из принципов ХАССП – это:
- а) идентификация риска и определение критической контрольной точки;
б) управление запасами;
в) разработка документов по СМК;
г) самоинспекция
14. В каких случаях продукция, затронутая несоответствием, должна реализовываться как безопасная?
-
15. Как называют метод определения ККТ?
- а) метод моделирования;

- б) метод «Дерево принятия решений»;
- в) метод «Диаграмма рисков»;
- г) анализ дерева отказов

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

1. Разработка блок-схемы технологического процесса _____ с указанием КТУ (ОППУ и ККТ)
2. Разработка системы прослеживаемости готовой продукции
3. Описание опасных факторов и оценка степени риска
4. Составление «Дерева принятия решений» по ККТ
5. Разработка СТО «Входной контроль сырья, ингредиентов и материалов» для предприятия.

Примерная тематика курсовых работ (проектов)

- Разработка блок-схемы технологического процесса (*наименование*) с указанием КТУ (ОППУ и ККТ) для (*наименование предприятия*)
- Разработка системы прослеживаемости готовой продукции для (*наименование предприятия*)
- Описание опасных факторов и оценка степени риска для (*наименование предприятия*)
- Разработка СТО «Входной контроль сырья, ингредиентов и материалов» для (*наименование предприятия*).

Вопросы и задания к экзамену

1. Введение в безопасность пищевой продукции. Общие положения о гигиеническом контроле (предпосылки программы).
2. Законодательство Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции
3. Обзор требований стандарта ИСО 22000/НАССР. Применение системы менеджмента пищевой продукции.
4. Менеджмент безопасности пищевых продуктов в международных стандартах.
5. Требования технических регламентов Таможенного союза в области обеспечения качества и безопасности молочной и мясной продукции;
6. Требования технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в части разработки, внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах НАССР, изготовителями пищевой продукции
7. Сущность и принципы системы НАССР;
8. Планирование, внедрение, отчетность, последующий контроль, практическая работа по аудиту.
9. Разработка плана продвижения сертификации НАССР и методы руководства. Составление документов по требованиям НАССР, их проверка, утверждение, методы их применения.
10. Мотивация работников и качество продукции в условиях действующих систем качества.
11. Разработка плана НАССР
12. Особенности внедрения принципов НАССР для предприятий различных отраслей пищевой промышленности, пищевых предприятий малого бизнеса и предприятий общественного питания
13. Этапы внедрения системы НАССР
14. Подготовительный этап: цель, стратегия, подбор команды

15. Анализ опасностей: определение опасностей и их источников. Проведение оценки опасностей
16. Анализ опасностей: составление списка управляющих воздействий. Определение критических точек управления
17. Терминология менеджмента безопасности продукции
18. Алгоритм описания материалов и упаковки
19. Алгоритм описания сырья
20. Алгоритм описания готовой продукции
21. Блок-схемы технологических процессов. Основные документы для их разработки.
22. Блок-схемы технологических процессов. Структура и содержание.
23. Понятие о «дереве принятия решений»
24. Разработка корректирующих действий
25. Контрольные критические точки (ККТ), критические пределы
26. Мониторинг критических точек управления
27. Верификация системы НАССР, сущность и методы верификации
28. Состав процедур верификации
29. Документация, относящаяся к плану НАССР.
30. Система учета документации : порядок ведения и хранения

Формы интерактивных занятий

По дисциплине «Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании» для проведения практических занятий используются интерактивная форма «Круглый стол».

Типовая контрольная работа для студентов заочной формы обучения

Теоретические вопросы (оценка знаний):

1. Менеджмент безопасности пищевых продуктов в международных стандартах.
2. Анализ опасностей: определение опасностей и их источников. Проведение оценки опасностей
3. Понятие о «дереве принятия решений»

Практико-ориентированное задание (оценка умений и навыков):

1. Описать опасные факторы и оценить степень риска на Вашем предприятии общественного питания

В данном разделе РПД приведены типовые задания для проведения текущего контроля успеваемости студентов. Полный перечень заданий содержится в учебно-методическом комплексе по дисциплине «Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании», который размещен в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступен для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета.

7.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании» проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а так же для совершенствования методики обучения,

организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки: «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО».

Итоговая оценка по дисциплине (освоение компетенций)

Критерии оценки ответа на теоретические вопросы (оценка знаний)

5 баллов выставляется обучающемуся, полностью освоившему материал дисциплины в соответствии с учебной программой, включая вопросы, рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по предложенному вопросу и дополнительным вопросам, заданным экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины, не отраженному в основном задании и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает обучающийся, ответивший полностью и без ошибок на предложенные вопросы и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Обучающийся не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Обучающийся может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0-1 баллов выставляется студенту при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Выполнение практического задания (оценка умений и навыков)

5 баллов. Составлен правильный алгоритм выполнения задания, в логическом рассуждении нет ошибок, задание выполнено рациональным способом. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы. Составлен правильный алгоритм выполнения задания, в логическом рассуждении нет существенных ошибок; но задание выполнено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ.

3 балла. Задание понято правильно, в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущены существенные ошибки в употреблении терминов и понятий; задание выполнено не полностью или в общем виде.

2 балла. Задание выполнено частично, с большим количеством ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

1 балл. Задание выполнено неправильно и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов

0 баллов. Задание не выполнено.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины «Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании»

а) основная литература:

1. ЭБС «Лань» : Маюрникова, Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 196 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/111885>.
2. ЭБС «Лань» : Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 180 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/111192>.
3. ЭБС «Znanium» Микроорганизмы и окружающая среда : учеб. пособие / Н.Г. Ильяшенко, Л.Н. Шабурова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : ИНФРА-М, 2018. – 195 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/942735>

б) дополнительная литература

1. Мишин, В. М. Управление качеством : учебник для студентов вузов по специальности "Менеджмент орг." (061100) / Виктор Михайлович. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2008. – 463 с.
2. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Разработка, внедрение и поддержание системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах НАССР [электронный полный текст] : учеб.-метод. пособие для слушателей курсов повышения квалификации / сост.: О. В. Сычева, Г. П. Стародубцева, Е. В. Хохлова ; под общ. ред. О. М. Лисовой ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2015. - 1,01 МБ.
3. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Разработка, внедрение и поддержание системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах НАССР [электронный полный текст] : рабочая тетр. для практикума-тренинга для слушателей курсов повышения квалификации / сост. А. Пименов, О. В. Сычева, Г. П. Стародубцева ; под общ. ред. О. М. Лисовой. ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2015. - 768 КБ.
4. ЭБС «Лань» : Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / Л.П. Бессонова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. — 592 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/50676>.
5. Пищевая промышленность (периодическое издание).

Список литературы согласован.

Директор НБ



Обновленская М.В.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

1. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
2. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
3. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы [Электронный ресурс].
4. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС» [Электронный ресурс].

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

Специфика изучения дисциплины «Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании» обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке бакалавра и временем, отведенным на освоение курса рабочим учебным планом.

Курс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение дисциплины, большую часть из которого составляет самостоятельная работа студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме лекций-презентаций по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

На лекциях рассматриваются основные подходы к организации и проведению исследования продуктов питания. Лекции носят информационный и обобщающий характер. В процессе занятий используется нормативно-техническая документация, а также методические указания по выполнению практических занятий.

Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение практических и творческих заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

- изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам курса;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по выбранной и утвержденной преподавателем, теме, подготовиться к собеседованию, тестированию, и заключительному этапу – экзамену;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для студентов очной и заочной формы является обязательным.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).

MicrosoftWindows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2017), KasperskyTotalSecurity (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2017), PhotoshopExtendedCS3 (CertificateID: CE0712390 от 7.12.2007).

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань», СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании»

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. № 402 площадь - 96,7м ²)	Оснащение: столы – 36 шт., стулья – 72 шт., персональный компьютер – 1 шт., видео проектор -1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета
2	Учебная аудитория для проведения практических занятий № 106 (площадь 50,3 м ²).	Оснащение: парты, стулья, 26 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт.
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы	1. Оснащение: столы – 25 шт., стулья – 25 шт., компьютеры – 16 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование – 1 шт., подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
		2. Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
4	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
5	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для

	(ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
--	--	--

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитает и оформит задание, в том числе записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета/экзамена оформляются увеличенным шрифтом;
- задания для выполнения на зачете / экзамене зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитает и оформит задание, в том числе записывая под диктовку);
- зачет/экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в устной форме.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта ВПО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Автор:

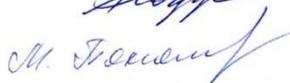


Сычева О.В., профессор

Рецензенты:



Ходусов А.А., доцент



Пономарева М.Е., доцент

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры протокол № 1 от «27» августа 2018 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Руководитель ОП д.с.-х.н., профессор

Сычева О. В.

Зав. кафедрой, профессор



Сычева О.В.

Рабочая программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета технологического менеджмента протокол № 1 от «29 августа» 2018 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».