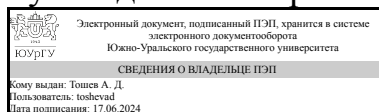


УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.11 Особенности ХАССП на предприятиях общественного питания для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

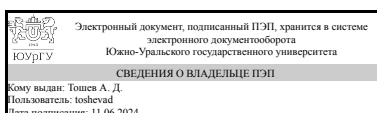
уровень Бакалавриат

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

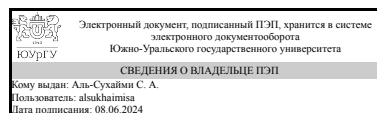
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
, проф., профессор



С. А. Аль-Сухайми

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является освоение студентами теоретических знаний и практических навыков в области управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе систематической идентификации, оценки и управления опасными факторами, оказывающими влияние на безопасность продукции. Задачи дисциплины: 1. Сформировать у студентов целостное представление об организации работ по разработке и внедрению системы анализа рисков на предприятиях общественного питания; 2. Развить умения по анализу рисков и управлению опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции; 3. Выработать навыки разработки, проектирования и внедрения в реализации мероприятий по повышению эффективности при её производстве.

Краткое содержание дисциплины

Дисциплина ориентирует студентов на изучение основных понятий, принципов и требований системы качества общественного питания. В ходе изучения данного курса рассматриваются принципы менеджмента качества на основе международных стандартов ИСО серии 9000 и 22000, теоретические и практические вопросы по этапам разработки и внедрения системы ХАССП, Методические подходы к организации оценки процессов производства. Освещены основные аспекты систем обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-5 ПК-5 - Способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания, внедрению инноваций в производство, информационного и документационного обеспечения	Знает: - основные принципы системы ХАССП, формирование критических контрольных точек, - этапы разработки системы менеджмента качества Умеет: управлять разработкой и внедрением системы качества; использовать фундаментальные научные знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания; применять современные методы исследований пищевых продуктов Имеет практический опыт: оценкой эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, установлением и определением приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.Ф.08 Нормативно-техническая документация в общественном питании, 1.Ф.14 Физиология питания	1.Ф.04 Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания, ФД.01 Современные технологии на

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
1.Ф.08 Нормативно-техническая документация в общественном питании	<p>Знает: - этапы разработки и утверждения нормативно-технической документации - порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции, основные положения действующих законов в области пищевой промышленности; виды стандартов, применяемых в пищевой промышленности; основные положения технического регулирования как правового регулирования в области технического законодательства, стандартизации, оценки соответствия. Умеет: - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями, анализировать нормативные документы, применяемые в пищевой промышленности; анализировать технические регламенты, применяемые в области производства пищевых продуктов. Имеет практический опыт: - навыками разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции, знаниями информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности методами.</p>
1.Ф.14 Физиология питания	<p>Знает: - методы определения суточных энергозатрат, методы расчета калорийности блюд и рационов питания, основные требования к организации лечебно-профилактического и диетического- основную нормативно-техническую документацию регламентирующую производство продуктов питания и разработку рационов для различных групп населения Умеет: - использовать нормативно-техническую документацию для разработки научно-обоснованных рационов питания Имеет практический опыт: - навыками определения суточных энергозатрат, потребности в пищевых веществах, химического состава блюд и рационов, составлять научно обоснованные рационы для различных групп населения-навыками составления отчетов о результатах исследования пищевого статуса населения-навыками работы с НТД в области производства продуктов питания</p>

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 18,25 ч.
контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		5	
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108	
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12	
Лекции (Л)	8	8	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4	
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	89,75	89,75	
Подготовка к зачету	57,75	57.75	
Подготовка к практическим занятиям (написание рефератов)	32	32	
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25	
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции.	3	2	1	0
2	Принципы системы качества при производстве продукции общественного питания на основе идентификации опасных фактов и управления рисками.	3	2	1	0
3	Организация работ.	3	2	1	0
4	Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	3	2	1	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции. История и обзор системы ХАССП. Действующие технические регламенты в области безопасности пищевых продуктов- ТР ТС 021/2011 технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; - ТР ТС 022/2011 технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»; - ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; - ТР ТС 034/2013 технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»; - ТР ТС 023/2011 технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»; - ТР ТС 024/2011 технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»	2

		и др. (). ГОСТ51705-2001, ИСО 9000, 22000.	
2	2	Принципы системы качества при производстве продукции общественного питания на основе идентификации опасных фактов и управления рисками. Ключевые принципы ХАССП: анализ рисков, определение критических контрольных точек, введение критических пределов, корректирующие действия, внедрение процедур проверки, документирование	2
3	3	Организация работ. Оценка необходимости разработки плана ХАССП, Задачи, предшествующие разработке плана ХАССП, Формирование рабочей группы. Описание продукции и схемы ее распространения. Разработка маршрутной карты	2
4	4	Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции. Разработка и внедрение плана ХАССП. Анализ опасностей. Критические контрольные точки (ККТ). Критические пределы. Процедуры мониторинга. Корректирующие действия. Процедуры проверки плана ХАССП. Процедуры ведения и хранения документации. Управление персоналом и обучение	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	1 Сбор данных о продукции. 2. Построение блок-схемы (диаграммы) технологического процесса. 3. Проверка производственной блок-схемы. 4. Анализ опасных факторов и разработка контрольных и предупредительных действий. 5. Определение критических контрольных точек.	1
2	2	Анализ опасных факторов и разработка контрольных и предупредительных действий. 2. Определение критических контрольных точек.	1
3	3	Оценка необходимости разработки плана ХАССП, Задачи, предшествующие разработке плана ХАССП, Формирование рабочей группы. Описание продукции и схемы ее распространения. Разработка маршрутной карты	1
4	4	Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции. Разработка и внедрение плана ХАССП. Анализ опасностей. Критические контрольные точки (ККТ). Критические пределы. Процедуры мониторинга. Корректирующие действия. Процедуры проверки плана ХАССП. Процедуры ведения и хранения документации. Управление персоналом и обучение	1

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к зачету	Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-4987-3. —	5	57,75

	Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130189 (дата обращения: 28.05.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.		
Подготовка к практическим занятиям (написание рефератов)	Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-4987-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130189 (дата обращения: 28.05.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	5	32

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	5	Текущий контроль	Тестирование	25	10	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Тест состоит из 10 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 20 мин. Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов. Максимальное количество баллов за промежуточную аттестацию – 10 Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %	зачет
2	5	Текущий контроль	Практические занятия(1 зан)	25	5	Максимальный балл за данное КРМ - 5 баллов, весовой коэффициент 25%. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система	зачет

					<p>оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Отлично: Работа выполнена в срок, на высоком уровне в соответствии с заданием. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы Хорошо: работа выполнена в срок, в соответствии с заданием, но допущены незначительные просчеты методического характера. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Удовлетворительно: работа выполнена не в полном объеме, допущены просчеты методического характера, студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы Неудовлетворительно: работа не выполнена в установленные сроки, не в полном объеме, студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки</p>		
3	5	Текущий контроль	Практическое занятие (2 занят)	25	5	<p>Максимальный балл за данное КРМ - 5 баллов, весовой коэффициент 25%. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Отлично: Работа выполнена в срок, на высоком уровне в соответствии с заданием. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы Хорошо: работа выполнена в срок, в соответствии с заданием, но допущены незначительные просчеты методического характера. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Удовлетворительно: работа выполнена не в полном объеме, допущены просчеты методического характера, студент</p>	зачет

						показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы Неудовлетворительно: работа не выполнена в установленные сроки, не в полном объеме, студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки	
4	5	Текущий контроль	Устный опрос	25	5	Максимальный балл за данное КРМ - 5 баллов, При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Отлично: Студент проявил высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы Хорошо: Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Удовлетворительно: Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы Неудовлетворительно: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 0 баллов: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки	зачет
5	5	Промежуточная аттестация	Собеседование	-	40	собеседование по реферату. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Отлично(40-34 балла): Работа выполнена в срок, на высоком уровне в соответствии с заданием. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы Хорошо(30-33 балла): работа выполнена в срок, в соответствии с заданием, но	зачет

					<p>допущены незначительные просчеты методического характера. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.</p> <p>Удовлетворительно(24-29 баллов): работа выполнена не в полном объеме, допущены просчеты методического характера, студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы</p> <p>Неудовлетворительно(0-23 балла): работа не выполнена в установленные сроки, не в полном объеме, студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки</p> <p>Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %.</p> <p>Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %</p>
--	--	--	--	--	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	<p>собеседование по реферату. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Отлично(40-34 балла): Работа выполнена в срок, на высоком уровне в соответствии с заданием. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы</p> <p>Хорошо(30-33 балла): работа выполнена в срок, в соответствии с заданием, но допущены незначительные просчеты методического характера.</p> <p>Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.</p> <p>Удовлетворительно(24-29 баллов): работа выполнена не в полном объеме, допущены просчеты методического характера, студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы</p> <p>Неудовлетворительно(0-23 балла): работа не выполнена в установленные сроки, не в полном объеме, студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки</p> <p>Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %.</p> <p>Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %</p> <p>Темы реф ХАССП.docx ПК-5 Знает: - основные принципы системы ХАССП, формирование критических контрольных точек, -</p>	<p>В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения</p>

	этапы разработки системы менеджмента качества Умеет: управлять разработкой и внедрением системы качества; использовать фундаментальные научные знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания; применять современные методы исследований пищевых продуктов Имеет практический опыт: оценкой эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, установлением и определением приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции	
--	---	--

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
ПК-5	Знает: - основные принципы системы ХАССП, формирование критических контрольных точек, - этапы разработки системы менеджмента качества	+	+	+	+	+
ПК-5	Умеет: управлять разработкой и внедрением системы качества; использовать фундаментальные научные знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания; применять современные методы исследований пищевых продуктов	+	+	+	+	+
ПК-5	Имеет практический опыт: оценкой эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, установлением и определением приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции	+	+	+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Текст] учебник для вузов по направлению 27.03.02 "Упр. качеством" и др. И. В. Сурков и др.; под ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2016. - 334, [1] с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Стандартизация и управление качеством продукции Учеб. для вузов по экон. специальностям В. А. Швандар, В. П. Панов, Е. М. Купряков и др.; Под ред. В. А. Швандера. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2000. - 486, [1] с.
2. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Текст] учебник для вузов по направлению 27.03.02 "Упр. качеством" и др. И. В. Сурков и др.; под ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2016. - 334, [1] с. ил.
3. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров : с основами нутрициологии [Текст] учебник для бакалавров и магистров вузов по направлению 38.03.07 "Товароведение" В. М. Позняковский. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 269, [1] с.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. 1. Кондитерское производство
2. 2. Питание и общество
3. 3. Пищевая промышленность
4. 4. Потребитель
5. 5. Хлебопродукты
6. 6. Хранение и переработка сырья
7. 7. Пищевые ингредиенты

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. 3. Ребезов, М.Б. От лучшего управле-ния - к лучшему качеству. Система менеджмента каче-ства на основе ме-ждународных стандартов ИСО серии 9000: Учеб-ное пособие / М.Б. Ребезов, Н.И. Мак-симюк, Е.С. Войск-рובה. - Магнито-горск: МаГУ: Пер-сонал, 2008.-130с

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. 3. Ребезов, М.Б. От лучшего управле-ния - к лучшему качеству. Система менеджмента каче-ства на основе ме-ждународных стандартов ИСО серии 9000: Учеб-ное пособие / М.Б. Ребезов, Н.И. Мак-симюк, Е.С. Войск-рובה. - Магнито-горск: МаГУ: Пер-сонал, 2008.-130с

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-4987-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130189 (дата обращения: 28.05.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Еремеева, Н. Б. Концепция ХАССП на предприятиях общественного питания. Теоретические и практические аспекты : учебное пособие / Н. Б. Еремеева. — Самара : АСИ СамГТУ, 2018. — 188 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/127793 (дата обращения: 28.05.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3	Основная литература	Электронный каталог ЮУрГУ	Щербакова, Е. И. Контроль качества продукции общественного питания [Текст] : учеб. пособие по направлению "Технология продукции и организация обществ. питания" / Е. И. Щербакова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. питания ; ЮУрГУ Выходные данные Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ , 2015 URL http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000555175 Объем 107, [1] с. + электрон. версия

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(31.12.2022)
2. -Информационные ресурсы ФГУ ФИПС(бессрочно)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	101 (5)	Проектор, экран для проектора, монитор Samsung 17", системный блок
Практические занятия и семинары	101 (5)	Проектор, экран для проектора, монитор Samsung 17", системный блок
Зачет	101 (5)	Проектор, экран для проектора, монитор Samsung 17", системный блок