



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ИЕиС
И.Ю. Мезин

02.03.2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

***СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ***

Направление подготовки (специальность)
19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Направленность (профиль/специализация) программы
Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и
кондитерских изделий

Уровень высшего образования - бакалавриат
Программа подготовки - прикладной бакалавриат

Форма обучения
заочная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	5
Семестр	

Магнитогорск
2019 год

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.03.2015 г. № 211)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Химии
28.02.2020, протокол № 7

Зав. кафедрой  Н.Л. Медяник

Рабочая программа одобрена методической комиссией ИЕиС
02.03.2020 г. протокол № 7

Председатель  И.Ю. Мезин

Рабочая программа составлена:

доцент кафедры Химии, канд. техн. наук  Е.С. Вайскрובה

Рецензент:

зав. кафедрой ТСиСА, д-р техн. наук  И.Ю. Мезин

Лист актуализации рабочей программы

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2020 - 2021 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от 01 сентября 2020 г. № 1
Зав. кафедрой  Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2021 - 2022 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № __
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2022 - 2023 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № __
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2023 - 2024 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № __
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2024 - 2025 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № __
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

1 Цели освоения дисциплины (модуля)

Целью преподавания дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» является изучение фонда правовых, нормативных, технических и технологических документов общественного питания, порядка и правил оценки соответствия услуг общественного питания, а также правил и принципов построения систем менеджмента безопасности пищевых продуктов предприятий общественного питания на основе системы ХАССП.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Системы менеджмента безопасности пищевой продукции входит в базовую часть учебного плана образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

Интегрированные системы управления

Технохимический контроль продуктов питания

Управление качеством

Идентификация и фальсификация потребительских товаров

Метрология и стандартизация

Отраслевая стандартизация и оценка соответствия

Санитария и гигиена

Технология мучных кондитерских изделий

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий

Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Технология разработки нормативной и технической документации

Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик:

Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Производственная – преддипломная практика

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины (модуля) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения
ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	
Знать	Представления о поиске, хранении, обработке и анализа правовой, нормативной и технической документации.
Уметь	Осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ правовой, нормативной и технической документации.
Владеть	Навыками поиска, хранения, обработки и анализа правовой, нормативной и технической документации.
ПК-3 способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	

Знать	<ul style="list-style-type: none"> - современные концепции и подходы к безопасности продукции. - существующие международные и отечественные стандарты на систему ХАССП, их структуру, принципы и содержание. - основные цели и задачи системы ХАССП. - принципы системы ХАССП.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - использовать знания в области системы менеджмента безопасности. - применять на практике принципы системы ХАССП. - применять на практике требования стандартов на систему ХАССП.
Владеть	Навыками разработки и документирования принципов системы ХАССП.
ПК-8 готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - правовое обеспечение услуг общественного питания. - основные нормативные, технические и технологические документы по стандартизации, используемые в общественном питании и их содержание. - порядок и правила выполнения работ по оценке соответствия продукции и услуг общественного питания. - требования к идентификации продукции общественного питания.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - применять на практике знания в области правового обеспечения услуг общественного питания. - проводить работы по обновлению фонда нормативной, технической и технологической документации на продукты и услуги общественного питания. - применять на практике правила и положения стандартизации и оценки соответствия продукции и услуг общественного питания.
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - навыками практической работы с правовой, нормативной, технической и технологической документацией в области услуг общественного питания. - оформления документов для проведения оценки соответствия услуг общественного питания. - навыками идентификации продукции общественного питания.
ПК-17 способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	
Знать	Методы контроля и управления продукцией и технологическими процессами для достижения её заданного уровня качества.
Уметь	Проводить статистический анализ продукции и процессов производства, на основании которого вырабатывается стратегия и тактика контроля продукции и технологических процессов.
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - навыками сбора, систематизации и хранения информации о результатах систематического контроля, математической обработки результатов измерения и контроля; - практическими навыками принятия решений по данным статистической информации при анализе качества продукции и процессов.

4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц 144 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 12,9 акад. часов;
- аудиторная – 10 акад. часов;
- внеаудиторная – 2,9 акад. часов
- в форме практической подготовки – 4 акад. часов
- самостоятельная работа – 122,4 акад. часов;
- подготовка к экзамену – 8,7 акад. часа

Форма аттестации - экзамен

Раздел/ тема дисциплины	Курс	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)			Самостоятельная работа студента	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код компетенции
		Лек.	лаб. зан.	практ. зан.				
1. Раздел 1								
1.1 Стандартизация услуг общественного питания	5	0,5		1	27,4	Выполнение практической работы; - №1 "Изучение правовых и нормативных документов услуг общественного питания". Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Проверка практических работ.	ПК-8, ОПК-1
Итого по разделу		0,5		1	27,4			
2. Раздел								
2.1 Оценка соответствия услуг общественного питания.	5	0,5		1	30	Выполнение практических работ: - №2 «Изучение документов по оценке соответствия услуг». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Проверка практических работ.	ПК-8, ОПК-1
Итого по разделу		0,5		1	30			

3. Раздел									
3.1	Инструменты контроля и управления качеством.	5	1		1/ИИ	30	Выполнение практических работ: - №3 «Построение контрольного листка и диаграммы Парето»; - №4 «Построение контрольной карты». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Проверка практических работ.	ПК-17
Итого по разделу		1			1/ИИ	30			
4. Раздел									

4.1 Система ХАССП.	5	2	3/ИИ	35	<p>Выполнение практических работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - №5 «Определение исходной информации пищевой продукции»; - №6 «Составление блок-схемы технологического процесса»; - №7 «Проведение анализа рисков опасных факторов применительно к технологическому процессу»; - №8 «Выявление критических контрольных точек пищевой продукции в производственном процессе»; - №9 «Разработка учебного плана ХАССП». <p>Подготовка и выполнение контрольной работы.</p> <p>Самостоятельное изучение учебной и научной литературы.</p> <p>Работа с электронными библиотеками.</p>	<p>Проверка практических работ.</p> <p>Проверка контрольной работы.</p>	<p>ПК-3, ПК-8, ОПК-1, ПК-17</p>
Итого по разделу	2		3/ИИ	35			
Итого за семестр	4		6/2И	122,4		экзамен	
Итого по дисциплине	4		6/2И	122,4		экзамен	ПК-8,ОПК-1,ПК-17,ПК-3

5 Образовательные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» применяются традиционная и модульно-компетентностная технологии.

Лекции проходят как в традиционной форме, так и в формах вводной лекции и проблемных лекций. На вводных лекциях происходит знакомство обучающихся с назначением и задачами курса, его ролью и местом в системе учебных дисциплин и в системе подготовки бакалавра. Теоретический материал на проблемных лекциях является результатом усвоения полученной информации посредством постановки проблемного вопроса и поиска путей его решения.

Лекционный материал закрепляется в ходе практических работ, на которых выполняются групповые и индивидуальные задания по пройденной теме. При проведении практических работ используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

Самостоятельная работа стимулирует обучающихся в процессе решения задач на практических занятиях, при написании контрольной работы и итоговой аттестации.

Практические занятия проводятся в форме практической подготовки в условиях выполнения обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Представлено в приложении 1.

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Представлены в приложении 2.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

а) Основная литература:

1. Вайскрובה, Е. С. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе принципов ХАССП : учебное пособие / Е. С. Вайскрובה ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=1194.pdf&show=dcatalogues/1/1121295/1194.pdf&view=true> (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

2. Вайскрובה, Е. С. Стандартизация и оценка соответствия услуг общественного питания : учебное пособие / Е. С. Вайскрובה ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=7.pdf&show=dcatalogues/1/1129905/7.pdf&view=true> (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

б) Дополнительная литература:

1. Вайскрובה, Е. С. Стандартизация и сертификация услуг : учебное пособие / Е. С. Вайскрובה, Г. Ш. Рубин ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 94 с. : ил., табл. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=3112.pdf&show=dcatalogues/1/1135625/3112.pdf&view=true> (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Имеется печатный аналог.

2. Пермякова, Л.В. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции : учебное пособие / Л. В. Пермякова. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 121 с. — ISBN 979-5-89289-173-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107700> (дата обращения: 25.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-2110-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/111192/#1> (дата обращения: 25.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-3323-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/111885/#1> (дата обращения: 25.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 336 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - URL: <https://znanium.com/read?id=340047> (дата обращения: 25.09.2020). — Текст : электронный.

6. Берновский, Ю. Н. Стандарты и качество продукции: учебно-практическое пособие/ Ю.Н. Берновский. - Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с. (Высшее образование). - URL: <https://znanium.com/read?id=156125> (дата обращения: 25.09.2020). - Текст: электронный.

7. Демакова, Е.А. Система мониторинга и управления безопасностью продукции: монография / Е.А. Демакова ; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск, 2011. - 158 с. - URL: <https://znanium.com/read?id=235756> (дата обращения: 25.09.2020).- Текст : электронный.

8. Леонов, О. А. Статистические методы в управлении качеством : учебник / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-3666-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань». — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/122150/#1> (дата обращения: 25.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Рожков, Н.Н. Статистические методы контроля и управления качеством продукции : учебное пособие для академического бакалавриата / Н. Н. Рожков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 154 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-06591-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/statisticheskie-metody-kontrolya-i-upravleniya-kachestvom-produkcii-441372> (дата обращения: 25.09.2020).

10. Горленко, О. А. Статистические методы в управлении качеством : учебник и практикум для вузов / О. А. Горленко, Н. М. Борбаць ; под редакцией О. А. Горленко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 306 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12070-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/statisticheskie-metody-v-upravlenii-kachestvom-446790> (дата обращения: 25.09.2020).

11. Вестник АПК Ставрополя. - ISSN: 2222-9345. - URL: https://e.lanbook.com/journal/2181#journal_name (дата обращения: 25.09.2020). - Текст : электронный.

12. Foods and Raw Materials. - ISSN: 2308-4057. - URL: https://e.lanbook.com/journal/2942#journal_name (дата обращения: 25.09.2020). – Текст : электронный.

13. Стандарты и качество. - ISSN: 0038-9692. - Текст: непосредственный.

14. Менеджмент в России и за рубежом. - ISSN: 1729-7427. - Текст: непосредственный.

15. Известия вузов. Пищевая технология. - ISSN: 0579-3009. - Текст: непосредственный.

16. Пищевая промышленность. - ISSN: 0235-2486. - Текст: непосредственный.

в) Методические указания:

1. Вайскрובה Е.С. Нормативные документы по стандартизации и подтверждению соответствия услуг общественного питания. Методические указания для практических работ для студентов специальностей 200503, 260501, 260100, 080301. / Е.С. Вайскрובה; Магнитогорский гос. технический ун-т им. Г.И. Носова.- Магнитогорск: МГТУ им. Носова, 2012. -20с. –Текст: непосредственный

2. Вайскрובה, Е. С. Нормативные документы по стандартизации : практикум / Е. С. Вайскрובה, А. С. Лимарев ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 51 с. : табл., схемы.

- URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=3508.pdf&show=dcatalogues/1/1514312/3508.pdf&view=true> (дата обращения: 25.09.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Имеется печатный аналог.

3. Вайскрובה Е.С. Система ХАССП: методические указания для практических работ для студентов специальностей 200503, 260301, 260303, 260501 / Е.С. Вайскрובה. - Магнитогорск: ГОУ ВПО «МГТУ», 2010. – 29 с. – Текст: непосредственный.

4. Вайскрובה, Е. С. Отраслевая стандартизация и сертификация : методические указания по выполнению контрольных работ для студентов специальности 260501.65 и направления подготовки 260100.62 / Е. С. Вайскрובה ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2012. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=1542.pdf&show=dcatalogues/1/1124316/1542.pdf&view=true> (дата обращения: 25.09.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

5. Вайскрובה, Е.С. Простые статистические методы анализа: Методические указания к практическим работам для студентов специальности 200503 по дисциплине «Статистические методы контроля и управления качеством» / Е.С. Вайскрובה, Н.И. Барышникова. Магнитогорский гос. технический ун-т им. Г.И. Носова.- Магнитогорск: МГТУ им. Носова, 2010. -25с. –Текст: непосредственный

6. Вайскрובה, Е.С. Сложные статистические методы контроля качества [Текст]: Методические указания для практических работ по дисциплине «Статистические методы контроля и управления качеством» для студентов специальности 200503 / Е.С. Вайскрובה, Н.Е. Агеева; Магнитогорский гос. технический ун-т им. Г.И. Носова.- Магнитогорск: МГТУ им. Носова, 2010. -26с. – Текст: непосредственный.

г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Программное обеспечение

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Windows 7 Professional (для классов)	Д-1227-18 от 08.10.2018	11.10.2021
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно распространяемое ПО	бессрочно
FAR Manager	свободно распространяемое ПО	бессрочно

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС»	https://dlib.eastview.com/
Информационная система - Единое окно доступа к информационным ресурсам	URL: http://window.edu.ru/
Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ)	URL: https://elibrary.ru/project_risc.asp
Поисковая система Академия Google (Google Scholar)	URL: https://scholar.google.ru/
Российская Государственная библиотека. Каталоги	https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/
Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова	http://magtu.ru:8085/marcweb2/Default.asp
Университетская информационная система РОССИЯ	https://uisrussia.msu.ru

9 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оснащение: Мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации.

Учебные аудитории для проведения практических работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащение: Доска, законодательная, нормативная и техническая документация, ФОСы, учебно-методическая документация.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащение: Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, оснащение: Стеллажи для хранения учебно-наглядных пособий и учебно-методической документации.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

По дисциплине «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» предусмотрена аудиторная и внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся.

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся предполагает выполнение практических работ.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературы по соответствующему разделу с проработкой материала и выполнения контрольной работы.

Контрольная работа

Задание №1 – Выполнение теста

Примерные тесты:

Тестирование проводится в электронном виде с помощью образовательного портала. На тестирование выделяется 40 минут и предоставляется 3 попытки. На каждый вопрос дается только один ответ.

Примерное тестирование:

1. Система ХАССП - это
 - система менеджмента безопасности охраны труда;
 - система менеджмента безопасности продукции;
 - анализ рисков и критические контрольные точки.
2. Основная цель ХАССП:
 - создание возможностей для дальнейшего совершенствования производства.
 - постоянное улучшение деятельности, для повышения конкурентоспособности организации на отечественном и мировом рынках;
 - снижение образования отходов и их переработка.
3. Сколько предварительных шагов существует в системе ХАССП?
 - 3;
 - 7;
 - 5.
4. Дайте развернутый ответ. Опишите сущность этапа – создание рабочей группы ХАССП.
5. Дайте развернутый ответ. Что такое обязательные предварительные программы.

Задание №2 «Работа на сайтах: www.gost.ru и <http://www.rospotrebnadzor.ru/>»

- Зайти на сайты и записать их структуру.
 - В каких вкладках можно найти информацию о документации?
- Сделать скриншоты страниц сайтов и загрузить на образовательный портал.

Задание №3 «Построение диаграмм в программе Excel»

Построить диаграммы статистического контроля (Парето и контрольную карту) в программе Excel и загрузить на портал.

Задание №4 «Разработка системы ХАССП»

Необходимо выбрать блюдо и для технологии его производства разработать систему ХАССП (все задокументировать):

- провести описание блюда;
- построить блок-схему технологического процесса;
- провести анализ опасных факторов;
- определить критические контрольные точки;
- разработать план ХАССП.

Задание обучающие самостоятельно загружают на образовательный портал.

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий		
Знать	Представления о поиске, хранении, обработки и анализа правовой, нормативной и технической документации.	Перечень теоретических вопросов к экзамену: 1. Информационное обеспечение стандартизации и сертификации услуг общественного питания.
Уметь	Осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ правовой, нормативной и технической документации.	Задание: 1. Зайти на сайты www.gost.ru и http://www.rospotrebnadzor.ru/ , и записать их структуру. 2. В каких вкладках можно найти информацию о документации?
Владеть	Навыками поиска, хранения, обработки и анализа правовой, нормативной и технической документации.	Перечень практических вопросов к экзамену: 1. Определить действующий ли в настоящее время ГОСТ 31986-2012 2. Определить действующий ли в настоящее время ГОСТ Р 50762-2007 3. Определить действующий ли в настоящее время ГОСТ Р 50764-2009 4. Какие последние изменения были внесены ФЗ № 294 5. Какие последние изменения были внесены ФЗ № 171 6. Определить действующий ли в настоящее время ГОСТ 30389-2013 7. Определить действующий ли в настоящее время ГОСТ Р 54609-2011
ПК-3 способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий		
Знать	- современные концепции и подходы к безопасности продукции.	Перечень теоретических вопросов к экзамену: 1. Общие положения системы ХАССП.

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
	<ul style="list-style-type: none"> - существующие международные и отечественные стандарты на систему ХАССП, их структуру, принципы и содержание. - основные цели и задачи системы ХАССП. - принципы системы ХАССП. 	<ul style="list-style-type: none"> 2. Предварительные задачи системы ХАССП. 3. Принципы системы ХАССП. 4. Документация системы ХАССП. 5. Этапы внедрения системы ХАССП. 6. ГОСТ Р 51705.1-2001. 7. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе стандарта ИСО 22000. 8. Программы обязательных предварительных мероприятий.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - использовать знания в области системы менеджмента безопасности. - применять на практике принципы системы ХАССП. - применять на практике требования стандартов на систему ХАССП. 	<p>Задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Определите исходную информацию пищевой продукции. 2. Составьте блок-схему технологического процесса. 3. Проведите анализ рисков опасных факторов применительно к технологическому процессу приготовления блюда. 4. Определите критические контрольные точки блюда в процессе его приготовления. 5. Разработайте учебный план ХАССП к выявленным критическим контрольным точкам. 6. Разработайте программы обязательных предварительных мероприятий для вашего предприятия общественного питания.
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки и документирования принципов системы ХАССП. 	<p>Перечень практических вопросов к экзамену:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Провести описание холодного блюда. 2. Провести описание первых блюд. 3. Провести описание горячих блюд. 4. Построить блок-схему приготовления холодного блюда. 5. Построить блок-схему приготовления первых блюд. 6. Построить блок-схему приготовления горячих блюд.
ПК-8 готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка		
Знать:	<ul style="list-style-type: none"> - правовое обеспечение услуг общественного питания. - основные нормативные, технические и технологические 	<p>Перечень теоретических вопросов к экзамену:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Правовое обеспечение услуг общественного питания.

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
	<p>документы по стандартизации, используемые в общественном питании и их содержание.</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядок и правила выполнения работ по оценке соответствия продукции и услуг общественного питания. - требования к идентификации продукции общественного питания. 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Цели и задачи ТК №347 «Услуги торговли и общественного питания». 3. Цели и задачи ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». 4. Цели и задачи ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». 5. Цели и задачи ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции». 6. Цели и задачи ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля». 7. Правила оказания услуг общественного питания. 8. Нормативная база услуг общественного питания. 9. Технологические документы услуг общественного питания. 10. Полномочия Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. 11. Права и обязанности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. 12. Плановые проверки Роспотребнадзора. 13. Внеплановые проверки Роспотребнадзора. 14. Требования Роспотребнадзора к предприятиям общественного питания. 15. Особенности сферы услуг общественного питания. 16. Требования к предприятиям общественного питания. 17. Требования к услугам общественного питания. 18. Требования к продукции общественного питания. 19. Перечень основных документов для сертификации услуг общественного питания.

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		20.Порядок проведения сертификации услуг общественного питания. 21.Схемы сертификации услуг общественного питания.
Уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - применять на практике знания в области правового обеспечения услуг общественного питания. - проводить работы по обновлению фонда нормативной, технической и технологической документации на продукты и услуги общественного питания. - применять на практике правила и положения стандартизации и оценки соответствия продукции и услуг общественного питания. 	Задания: <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучить Федеральные законы РФ, регулирующие предприятия общественного питания и законспектировать основные требования. 2. Изучить основные нормативные документы услуг общественного питания и законспектировать основные требования. 3. Изучить Правила оказания услуг общественного питания и законспектировать их основные требования. 4. Проанализировать маркировку пищевой продукции в соответствии с ТР ЕАЭС и нормативной документацией, сделать вывод о соответствии/несоответствии, внести поправки. 5. Заполнить проекты документов по оценке соответствия услуг общественного питания для выбранного блюда.
Владеть:	<ul style="list-style-type: none"> - навыками практической работы с правовой, нормативной, технической и технологической документацией в области услуг общественного питания. - оформления документов для проведения оценки соответствия услуг общественного питания. - навыками идентификации продукции общественного питания. 	Перечень практических вопросов к экзамену: <ol style="list-style-type: none"> 1. Проанализировать маркировку продукции. 2. Заполнить заявку на проведение сертификации услуг общественного питания. 3. Заполнить решение по заявке на проведение сертификации услуг общественного питания. 4. Заполнить сертификат соответствия. 5. Перечислить требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.
ПК-17 способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья		
Знать	Методы контроля и управления продукцией и технологическими процессами для достижения её заданного уровня качества.	Перечень теоретических вопросов к экзамену: <ol style="list-style-type: none"> 1. История развития статистических методов. 2. Основные понятия и определения. 3. Общая характеристика статистических методов контроля и

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>управления качеством.</p> <p>4. Применение и полезность статистических методов в контроле качества, анализе дефектов и исследовании технологических процессов.</p> <p>5. Контрольный листок.</p> <p>6. Гистограмма.</p> <p>7. Стратификация.</p> <p>8. Диаграмма разброса.</p> <p>9. Диаграмма Парето.</p> <p>10. Диаграмма Исикавы.</p> <p>11. Контрольные карты.</p> <p>12. Диаграмма сродства. Диаграмма связей.</p> <p>13. Древоподобная диаграмма.</p> <p>14. Матричная диаграмма.</p> <p>15. Стрелочная диаграмма.</p> <p>16. Анализ видов и последствий отказов – FMEA.</p>
Уметь	Проводить статистический анализ продукции и процессов производства, на основании которого вырабатывается стратегия и тактика контроля продукции и технологических процессов.	<p>Задание:</p> <p>1. Построить гистограмму для выбранного блюда и предложить мероприятия по улучшению.</p> <p>2. Построить контрольный листок и диаграмму Парето для выбранного блюда и предложить мероприятия по улучшению.</p> <p>3. Построить диаграмму Исикавы для выбранного блюда.</p> <p>4. Построить контрольную карту для изготовления выбранного блюда и предложить мероприятия по улучшению.</p> <p>5. Провести FMEA-анализ для изготовления выбранного блюда и предложить мероприятия по улучшению.</p> <p>6. Построить диаграммы статистического контроля в программе Excel.</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства																																
Владеть	<p>- навыками сбора, систематизации и хранения информации о результатах систематического контроля, математической обработки результатов измерения и контроля;</p> <p>- практическими навыками принятия решений по данным статистической информации при анализе качества продукции и процессов.</p>	<p>Перечень практических вопросов к экзамену:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Постройте диаграмму Исикавы для холодных блюд. 2. Постройте диаграмму Исикавы для супов. 3. Постройте диаграмму Исикавы для вторых блюд. 4. Постройте диаграмму Исикавы для напитков. 5. Постройте диаграмму Исикавы для сладких блюд. 6. Постройте диаграмму Парето при производстве сыра по данным контрольного листка: <table border="1" data-bbox="1205 635 2045 991"> <thead> <tr> <th>Виды дефектов</th> <th>Число дефектов</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Горький вкус</td> <td>85</td> </tr> <tr> <td>Кислый или излишне кислый вкус</td> <td>62</td> </tr> <tr> <td>Резинистая консистенция</td> <td>44</td> </tr> <tr> <td>Слепой сыр</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>Частый рисунок</td> <td>38</td> </tr> <tr> <td>Трещины на корке</td> <td>73</td> </tr> <tr> <td>другие</td> <td>13</td> </tr> </tbody> </table> <ol style="list-style-type: none"> 7. Постройте диаграмму Парето при производстве чая по данным контрольного листка: <table border="1" data-bbox="1205 1062 2045 1418"> <thead> <tr> <th>Виды дефектов</th> <th>Число дефектов</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Мутный настой</td> <td>55</td> </tr> <tr> <td>Кислый вкус и запах</td> <td>78</td> </tr> <tr> <td>Жаристый</td> <td>46</td> </tr> <tr> <td>Засоренность</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Затхлый, плесневелый запах</td> <td>105</td> </tr> <tr> <td>Безжизненный настой</td> <td>36</td> </tr> <tr> <td>другие</td> <td>15</td> </tr> </tbody> </table> <ol style="list-style-type: none"> 8. Постройте диаграмму Парето при производстве овощей по 	Виды дефектов	Число дефектов	Горький вкус	85	Кислый или излишне кислый вкус	62	Резинистая консистенция	44	Слепой сыр	24	Частый рисунок	38	Трещины на корке	73	другие	13	Виды дефектов	Число дефектов	Мутный настой	55	Кислый вкус и запах	78	Жаристый	46	Засоренность	20	Затхлый, плесневелый запах	105	Безжизненный настой	36	другие	15
Виды дефектов	Число дефектов																																	
Горький вкус	85																																	
Кислый или излишне кислый вкус	62																																	
Резинистая консистенция	44																																	
Слепой сыр	24																																	
Частый рисунок	38																																	
Трещины на корке	73																																	
другие	13																																	
Виды дефектов	Число дефектов																																	
Мутный настой	55																																	
Кислый вкус и запах	78																																	
Жаристый	46																																	
Засоренность	20																																	
Затхлый, плесневелый запах	105																																	
Безжизненный настой	36																																	
другие	15																																	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства																
		<p>данным контрольного листка:</p> <table border="1" data-bbox="1205 421 2045 772"> <thead> <tr> <th data-bbox="1205 421 1659 464">Виды дефектов</th> <th data-bbox="1659 421 2045 464">Число дефектов</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1205 464 1659 507">Плоды пожелтевшие</td> <td data-bbox="1659 464 2045 507">78</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1205 507 1659 550">Потертые</td> <td data-bbox="1659 507 2045 550">55</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1205 550 1659 593">Механические повреждения</td> <td data-bbox="1659 550 2045 593">106</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1205 593 1659 636">Увявшие</td> <td data-bbox="1659 593 2045 636">47</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1205 636 1659 679">Уродливая форма</td> <td data-bbox="1659 636 2045 679">34</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1205 679 1659 722">Гнилые, загнившие</td> <td data-bbox="1659 679 2045 722">17</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1205 722 1659 766">другие</td> <td data-bbox="1659 722 2045 766">13</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="1160 778 2045 957"> 9. Постройте контрольную карту изготовления супов. 10. Постройте контрольную карту изготовления горячих блюд. 11. Постройте контрольную карту изготовления холодных блюд. 12. Постройте контрольную карту изготовления напитков. 13. Постройте контрольную карту изготовления гарниров. </p>	Виды дефектов	Число дефектов	Плоды пожелтевшие	78	Потертые	55	Механические повреждения	106	Увявшие	47	Уродливая форма	34	Гнилые, загнившие	17	другие	13
Виды дефектов	Число дефектов																	
Плоды пожелтевшие	78																	
Потертые	55																	
Механические повреждения	106																	
Увявшие	47																	
Уродливая форма	34																	
Гнилые, загнившие	17																	
другие	13																	

б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:

Промежуточная аттестация по дисциплине «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» включает подготовку контрольной работы, позволяющее оценить уровень усвоения обучающимися знаний, практические задания, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме экзамена.

Методические рекомендации для подготовки к экзамену:

Экзамен является неотъемлемой частью учебного процесса и призван закрепить и упорядочить знания обучающегося, полученные на занятиях и самостоятельно.

Сдачи экзамена предшествует работа обучающегося на лекционных, практических занятиях и самостоятельная работа по изучению предмета и подготовки домашних заданий.

Подготовка к экзамену осуществляется на основании методических рекомендаций по дисциплине и списка вопросов изучаемой дисциплины, конспектов лекций, учебников и учебных пособий, научных статей, информации среды интернет.

Экзамен проводится по билетам, охватывающим весь пройденный материал. По окончании ответа экзаменатор может задать обучающемуся дополнительные и уточняющие вопросы. На подготовку к ответу по вопросам билета обучающемуся дается 30 минут с момента получения им билета.

Результаты экзамена объявляются обучающемуся после окончания ответа в день сдачи.

Критерии оценки:

– на оценку **«отлично»** – обучающийся должен показать высокий уровень знаний не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам, оценки и вынесения критических суждений;

– на оценку **«хорошо»** – обучающийся должен показать знания не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам;

– на оценку **«удовлетворительно»** – обучающийся должен показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, интеллектуальные навыки решения простых задач;

– на оценку **«неудовлетворительно»** – обучающийся не может показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.