

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультетов ветеринарной
медицины и биотехнологического,
профессор Скрипкин В.С.

« 20 » мая 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины

Б1.О.15.05 НАССР в системе общественного питания
(специализация)

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

2022

год набора

Ставрополь, 2022

1. Цель дисциплины

Целью дисциплины «НАССР в системе общественного питания» 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 ОП ВО овладение следующими результатами обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции*	Код(ы) и наименование (-ия) индикатора(ов) достижения компетенций**	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	Знания: - основных видов технологических процессов производства продукции питания различного назначения Умения: - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения Навыки и/или трудовые действия: - способность проводить контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции
	ОПК-5.2 Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации	Знания: - нормативной и технологической документацию, необходимой на предприятии питания Умения: - пользоваться нормативной и технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности Навыки и/или трудовые действия: - способность организовывать документооборот по производству продукции на предприятии питания
	ПК-1.2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знания: -методов технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Умения: -проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового		

изготовления и специализированных пищевых продуктов	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Навыки и/или трудовые действия: - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.15.05 «НАССР в системе общественного питания» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата 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 «НАССР в системе общественного питания» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения следующих дисциплин:

- Физико-химические и биотехнологические основы отрасли
- Экологическая экспертиза товаров
- Эстетика общественного питания
- Биологическая безопасность товаров
- Безопасность пищевых продуктов

Освоение дисциплины «НАССР в системе общественного питания» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

- Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов
- Современные методы исследования качества
- Санитария и гигиена питания
- Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания
- Проектирование предприятий общественного питания
- Технологическая практика
- Проектно-технологическая практика
- Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
- Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
- Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

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 «НАССР в системе общественного питания» в соответствии с рабочим учебным планом составляет 180 час. (5 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>		2	4				
<i>практической подготовки (при наличии)</i>		2	4		50		

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел						
		Контрольная работа	Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
		0,2	2	2	0,12	0,12	2	0,25

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-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.2
2	Рациональный подход к созданию системы НАССР на предприятиях общественного питания	48	4	4		40	Устный опрос, практико-ориентированное задание	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.2
3	Внешний аудит и контроль системы НАССР	44	-	4		40	Устный опрос, практико-ориентированное задание	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.2
	Промежуточная аттестация	36				36	Курсовая работа экзамен	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.2
		9				9		
	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*)/(практической подготовки)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего часов / часов интер.занятий/ практической подготовки
		Заочная форма обучения
Законодательство Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции (практическая подготовка)	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/-/2
Рациональный подход к созданию системы HACCP на предприятиях общественного питания (лекция-презентация)	Формирование и задачи группы HACCP. Организация работ при создании системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах HACCP. Этапы внедрения HACCP. 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 HACCP, разработка и управление документами, ведение записей.	4/2/-
Внешний аудит и контроль системы HACCP	Обзор требований и подходов Роспотребнадзора к организации оценки производственных процессов на основе принципов HACCP	-
Итого		6/2/2

* 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*) / (практической подготовки)	Всего, часов / часов интер. занятий/практической подготовки
		Заочная форма
Законодательство Евразийского экономического союза в области безопасности	Опасные факторы в системе общественного питания: биологические, физические, химические, аллергены и др., их определение. Требования Технических регламентов и	2/-/-

пищевой продукции	СанПиН 2.3.6. 1079 - 01	
Рациональный подход к созданию системы НАССР на предприятиях общественного питания	Разработка плана корректирующих действий, отзыв и изъятие продукции, система прослеживаемости (круглый стол) (практическая подготовка)	4/4/4
Внешний аудит и контроль системы НАССР	Верификация, валидация системы контроля безопасности продукции. Разработка и управление документами, ведение записей	4/-/-
Итого		10/4/4

* 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	60	
Подготовка курсовой работы		36
Практическая подготовка	50	-
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 «НАССР в системе общественного питания» 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 «НАССР в системе общественного питания».
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «НАССР в системе общественного питания».
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «НАССР в системе общественного питания».

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	1,2	4,5	1,2,3

	оборудование (планировка, зонирование), водоснабжение, помещения и средства для персонала. Демонстрация лучших практик.			
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 «НАССР в системе общественного питания»

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-5.1 Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания					
	НАССР в системе общественного питания (специализация)					
	Технологическая практика					
	Проектно-технологическая практика					
	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа					
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					
ОПК-5.2 Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации	Проектирование предприятий общественного питания					
	НАССР в системе общественного питания (специализация)					
	Технологическая практика					
	Проектно-технологическая практика					
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					

ПК-1.2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли		+			
	Экологическая экспертиза товаров		+			
	Эстетика общественного питания		+			
	Безопасность пищевой продукции		+			
	Биологическая безопасность товаров		+			
	Сенсорный анализ				+	
	Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов				+	
	Современные методы исследования качества				+	
	Санитария и гигиена питания				+	
	НАССР в системе общественного питания (специализация)				+	
	Проектно-технологическая практика					+
	Научно-исследовательская работа					+
	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа					+
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «**НАССР в системе общественного питания**» проводится 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 также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «**НАССР в системе общественного питания**» проводится в виде защиты курсовой работы и экзамена.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО» (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов заочной формы обучения

Результат текущего контроля для студентов **заочной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает контрольную точку в виде курсовой работы по всем разделам дисциплины (**максимум 60 баллов**), посещение лекций (**максимум 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**максимум 15 баллов**), поощрительные баллы (**максимум 15 баллов**).

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
	Курсовая работа	60
Сумма баллов по итогам текущего контроля		60
	Активность на лекционных занятиях	10
	Результативность работы на практических занятиях	15
	Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)	15
Итого		100

*** Оценочное средство результатов достижения компетенций – совпадает с теми, что даны в п. 5.1.

7.3. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения компетенций формируемых дисциплиной «НАССР в системе общественного питания»

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.

4 балла – 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 тяжести 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 «НАССР в системе общественного питания» 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 «НАССР в системе общественного питания», 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
Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «НАССР в системе общественного питания» 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 «НАССР в системе общественного питания»

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).

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 «НАССР в системе общественного питания» 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 «НАССР в системе общественного питания»

№ 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. Читальный зал библиотеки (площадь 177 м ²)	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. Учебная аудитория № 201 (площадь 49 м ²).	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 (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.

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, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачете/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, прочитать и оформить 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 ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Автор:

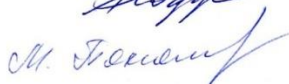


Сычева О.В., профессор

Рецензенты:



Ходусов А.А., доцент



Пономарева М.Е., доцент

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры протокол № 15 от «16» мая 2022 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».

Зав. кафедрой, профессор



Сычева О.В.

Рабочая программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультетов ветеринарной медицины и биотехнологического протокол № 12 от «17» мая 2022 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 к.т.н., доцент



Трубина И.А.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«НАССР в системе общественного питания»**
по подготовке магистра по программе бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 з.е.180 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – ___ ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч. практические (лабораторные) занятия – ___ ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч., самостоятельная работа – ___ ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч., контроль ___ ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., практические (лабораторные) занятия – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., самостоятельная работа – 155 ч, в том числе практическая подготовка - 50 ч., контроль – 9 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	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
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.15.05 «НАССР в системе общественного питания» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	<p>Общепрофессиональные компетенции (ОПК) ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания ОПК-5.1 Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции ОПК-5.2 Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации</p> <p>Профессиональные компетенции (ПК) ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных видов технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-5.1) - нормативной и технологической документацию, необходимой на предприятии питания (ОПК-5.2) - методов теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1.2) <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-5.1) - пользоваться нормативной и технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (ОПК-5.2) - проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству (ПК-1.2) <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность проводить контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции (ОПК-5.1) - способность организовывать документооборот по производству продукции на предприятии питания (ОПК-5.2) - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ПК-1.2)
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Тема 1. Законодательство Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции</p> <p>Тема 2. Рациональный подход к созданию системы НАССР на предприятиях общественного питания</p> <p>Тема 3. Внешний аудит и контроль системы НАССР</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> -</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – экзамен, курсовая работа</p>
<p>Автор:</p>	<p>Зав. кафедрой производства и переработки с.-х. продукции, д.с.-х. н., профессор О.В. Сычева</p>