

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

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

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

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 и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-5 Способен организовать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	знает основные виды технологических процессов производства продукции питания различного назначения умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения владеет навыками способностью проводить контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции
ОПК-5 Способен организовать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.2 Применяет существующую и нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации	знает нормативную и технологическую документацию, необходимую на предприятии питания умеет пользоваться нормативной и технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности владеет навыками способностью организовывать документооборот по производству продукции на предприятии питания
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	знает методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов умеет проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости

4	180/5	6	10		155	9	КР
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	4				
практической подготовки		2	4		50		

Курс	Трудоемк ость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцирован ный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
4	180/5	2					0.25

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

№	Наименование раздела/темы	Курс	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикат оров достиж ения компете нций
			всего	Лекции	Семинарск ие занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Нормативная база в области безопасности пищевой продукции									
1.1.	Законодательство Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции	4	4	2	2		40		ПК-1.2, ОПК- 5.1, ОПК- 5.2	
2.	2 раздел. Рациональный подход к созданию системы НАССР на предприятиях общественного питания									
2.1.	Организация работ при создании системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах НАССР	4	6	2	4		40		ПК-1.2, ОПК- 5.1, ОПК- 5.2	
3.	3 раздел. Аудит и контроль системы НАССР									
3.1.	Внутренние аудиты.	4	6	2	4				ПК-1.2, ОПК- 5.1, ОПК- 5.2	
4.	4 раздел. Курсовая работа									
4.1.	Промежуточная аттестация	4					75		ПК-1.2, ОПК- 5.1, ОПК- 5.2	
	Промежуточная аттестация		КР							
	Итого		180	6	10		155			

	Итого		180	6	10		155		
--	-------	--	-----	---	----	--	-----	--	--

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Законодательство Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции	Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции». Общие принципы гигиены пищевых продуктов: производственные процессы, здания и оборудование (планировка, зонирование), водоснабжение, помещения и средства для персонала. Демонстрация лучших практик. Опасные факторы в системе общественного питания: биологические, физические, химические, аллергены и др., риски возникновения.		2/-
Организация работ при создании системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах НАССР	Этапы внедрения НАССР. Разработка блок-схем технологических процессов изготовления блюд в системе общественного питания для контроля безопасности на каждом этапе жизненного цикла продукции. Идентификация опасных факторов, анализ рисков. Меры по предотвращению загрязнений и управлению рисками. Разработка плана корректирующих действий, отзыв и изъятие продукции, система прослеживаемости.		2/2
Внутренние аудиты.	Верификация, валидация системы контроля безопасности продукции. Разработка и управление документами, ведение записей		2/-
Итого			6

5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Законодательство Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции	Требования Технических регламентов и СанПиН 2.3.6. 1079 - 01	Пр	2/-/2
Организация работ при создании системы менеджмента	Разработка плана корректирующих действий, отзыв и изъятие продукции, система прослеживаемости (круглый стол)	Пр	4/4/4

безопасности пищевой продукции, основанной на принципах HACCP			
Внутренние аудиты.	Обзор требований и подходов Роспотребнадзора к организации оценки производственных процессов на основе принципов HACCP	Пр	4/-/-
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
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.	40
Организация работ при создании системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах HACCP.	40
Подготовка, написание и защита курсовой работы	75

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 (специализация)» 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 (специализация)».

2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «НАССР в системе общественного питания (специализация)».

3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ () (при наличии).

4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)

5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

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

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Законодательство Евразийского экономического союза в области 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.	Л1.2	Л2.1	Л3.1
2	Организация работ при создании системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах НАССР. Организация работ при создании системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах НАССР.	Л1.1	Л2.1	Л3.1
3	Промежуточная аттестация. Подготовка, написание и защита курсовой работы	Л1.1	Л2.1	Л3.1

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «НАССР в системе общественного питания (специализация)»

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

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
ОПК-5.1:Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Проектно-технологическая практика			x	x	
	Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания				x	
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции			x	x	
ОПК-5.2:Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Проектирование предприятий общественного питания				x	
	Технологическая практика		x			
ПК-1.2:Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Барное дело		x			
	Безопасность пищевой продукции		x			
	Биологическая безопасность товаров		x			
	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Проектно-технологическая практика			x	x	
	Санитария и гигиена питания			x		
	Сенсорный анализ			x		
	Современные методы исследования качества				x	
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции			x	x	
	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли		x			
	Химия пищевых добавок		x			
	Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов			x		
	Экологическая экспертиза товаров		x			

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 (специализация)» 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 (специализация)» проводится в виде Экзамен, Курсовая работа.

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 очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

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
---------------------	---	--------------------------------

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1	до 7
Теоретический вопрос №2	до 7
Задача (оценка умений и	до 6
Итого	20

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

7 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса 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 экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

5 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы

экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной 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. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент 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.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент 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 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Оценивание задачи

6 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 баллов Задачи решены с небольшими недочетами.

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

2 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся:

для экзамена:

- «отлично» – от 89 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- «хорошо» – от 77 до 88 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками;

- «удовлетворительно» – от 65 до 76 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки;

- «неудовлетворительно» – от 0 до 64 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «НАССР в системе общественного питания (специализация)»

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

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).

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

г) анализ критических контрольных точек.

6. ХАССП – это:

- а) система требований, отражающая набор требований по отраслевому признаку;
- б) система анализов рисков;
- в) система анализов критических рисков;
- г) система анализа рисков и критических контрольных точек.

7. Сочетание вероятности реализации опасного фактора и тяжесть его последствия – это:

- а) вред
- б) риск;
- в) опасность;
- г) опасный фактор.

8. ХАССП используется для управления качеством и безопасностью:

- а) продовольственных товаров;
- б) товаров массового потребления;
- в) пищевых продуктов;
- г) продовольственного сырья.

9. Сколько принципов включает в себя ХАССП?

- а) 6;
- б) 5;
- в) 9;
- г) 7.

10. Что понимается под понятием «безопасность» в системе ХАССП?

- а) отсутствие не допустимого риска;
- б) отсутствие не допустимых погрешностей;
- в) отсутствие документированной процедуры;
- г) безвредность продукции.

11. Система ХАССП используется только для:

- а) коммерческой деятельности;
- б) внедрения новых технологий;
- в) пищевой продукции;
- г) непродовольственного сырья.

12. Как называется метод определения критических контрольных точек в системе ХАССП?

- а) метод принятия решений;
- б) метод контрольных точек;
- в) метод «Диаграмма разбросов»;
- г) метод «Дерево принятия решений»

13. Один из принципов ХАССП – это:

- а) идентификация риска и определение критической контрольной точки;
- б) управление запасами;
- в) разработка документов по СМК;
- г) самоинспекция

14. В каких случаях продукция, затронутая несоответствием, должна реализовываться как безопасная?

15. Как называют метод определения ККТ?

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

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

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

предприятия.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.1 Сурков И. В., Кантере В. М., Ермолаева Е. О., Позняковский В. М. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]:учебник; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. - 336 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=367398>

Л1.2 Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А. А. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 196 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/186005>

дополнительная

Л2.1 Руденко С. И. Обеспечение продовольственной безопасности Российской Федерации: теория, методология, практика [Электронный ресурс]:моногр.. - Москва: Дашков и К, 2010. - 368 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70549

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

Л3.1 Вебер А. Л. Система менеджмента безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Омск: Омский ГАУ, 2017. - 172 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/136143>

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии	http://www.interstandart.ru/
2	Журнал для потребителей «СПРОС»	www.spros.ru

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система
2. Kaspersky Total Security - Антивирус

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитор ии	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
-------	---	------------------	---

1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	402/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 73 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт
		201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		114/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель. Мясорубка, рама для продуктов, куттер, шприц вакуумный, установка льдогенераторная, фаршемешалка, инъектор, камера термодымовая, односкрепочный пневматический клипсатор КН-3С, массажер Suhner VT 20, шприц колбасный Hurakan HKN -ISV5, куттер Багира, камера холодильная сборно разборная с агрегатом В, мешалка механическая DLH F20

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации 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 промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации 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 промежуточной аттестации 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);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация 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 промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «НАССР в системе общественного питания (специализация)» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047).

Автор (ы)

_____ проф. КТПИПСП, дсхн Сычева Ольга
Владимировна

Рецензенты

_____ доц. КТПИПСП, дбн Чернобай Евгений Николаевич

Рабочая программа дисциплины «НАССР в системе общественного питания (специализация)» рассмотрена на заседании Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 12 от 09.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Заведующий кафедрой _____ Шлыков Сергей Николаевич

Рабочая программа дисциплины «НАССР в системе общественного питания (специализация)» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Менеджер 5 (ИДПО) протокол № 5 от 14.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Руководитель ОП _____