

2021

8529

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Кафедра Разведения, кормления и частной зоотехнии

УТВЕРЖДАЮ:

Рег. № УКп. 03-5508

Декан Биолого-технологического факультета

«07» 10 2021г.

К.В. Жучаев

Биолого-технологический факультет переименован в Институт экологической и пищевой биотехнологии в соответствии с приказом ректора ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ от 28.04.2023г. № 234-О



[Handwritten signature]

ФГОС 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б 1.В.04 Системы безопасности пищевой продукции

Шифр и наименование дисциплины

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование направления подготовки

Управление качеством

Направленность (профиль)

Курс: 3/4

Семестр: 5/7

Факультет Биолого-технологический

Очная, заочная

очная, заочная, очно-заочная

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]			Семестр
	очная	заочная	очно-заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	3/108	3/108		5/7
В том числе,				
Контактная работа	42	12		5/7
Занятия лекционного типа	14	4		5/7
Занятия семинарского типа	28	8		5/7
Самостоятельная работа, всего	66	96		5/7
В том числе:				
Курсовой проект / курсовая работа				
Контрольная работа	К	К		5/7
Форма контроля экзамен / зачет / зачет с оценкой	30	30		5/7

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 № 669.

Программу разработал(и):

Доцент кафедры Разведения,
кормления и частной зоотехнии,
канд. биол. наук



Грacheва О.Г.

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Системы безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
ПК-3 Способен организовать работы по обеспечению качества и безопасности сельскохозяйственного производства и продукции	ИПК 3.1 Обладает навыками организации контроля (мониторинга) качества и безопасности сельскохозяйственного производства и продукции	знать: факторы, влияющие на качество и безопасность с.-х. сырья и продуктов его переработки, методы оценки качества и безопасности с.-х. сырья и продуктов его переработки; уметь: применять методики оценки качества сырья и продуктов его переработки; владеть: навыками проведения мероприятий по контролю качества и безопасности сырья и продуктов его переработки
	ИПК 3.2 Демонстрирует знания методов контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продукции	знать: методики определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки уметь: применять методики оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов; владеть: методами оценки качества и безопасности с.-х. сырья и пищевой продукции
	ИПК 3.3 Способен использовать отечественную и международную нормативно-правовую базу при решении задач в области качества и безопасности с.-х. сырья и продуктов его переработки	знать: нормативные требования к показателям качества и безопасности с.-х. сырья и продуктов его переработки, системы и принципы обеспечения безопасности с.-х. сырья и продукции уметь: применять принципы менеджмента при разработке системы ХАССП или системы безопасности при производстве сырья и продуктов его переработки владеть: навыками разработки системы ХАССП для предприятий по производству с.-х. сырья и продуктов его переработки
ПК-6 Способен осуществлять мероприятия по управлению качеством процессами производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ИПК 6.3 Обладает навыками разработки и внедрения систем управления качеством и безопасностью сельскохозяйственной продукции при производстве, хранении и переработки	знать: порядок разработки и внедрения систем качества и безопасности, требования нормативной документации; уметь: применять принципы ХАССП для анализа рисков при производстве с.-х. сырья и продуктов переработки; владеть: методиками разработки и внедрения систем ХАССП, системы безопасности, проведения аудитов для оценки эффективности системы.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Системы безопасности пищевой продукции относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: Основы технического, регулирования, Микробиология, Гигиена и санитария пищевых производств и является основой для последующего изучения дисциплин: Сертификация систем качества, Интегрированные системы качества.

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблице 2.

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Законодательные и нормативные основы обеспечения безопасности с.-х. сырья и пищевой продукции	2	2	4	6	ПК-3
2	История создания стандартов на системы менеджмента безопасности и преимущества внедрения системы ХАССП и СМБПП	2		2	4	ПК-3
3	Этапы внедрения системы ХАССП Принципы системы ХАССП.	2	4	4	10	ПК-3 ПК-6
4	Классификация опасных факторов в рамках системы ХАССП	2	4	4	10	ПК-3 ПК-6
5	Анализ рисков. Определение ККТ Разработка Рабочего листа ХАССП		4	6	10	ПК-3 ПК-6
6	Содержание и структура стандарта ГОСТ Р 22000-2019. Основные принципы построения системы менеджмента безопасности пищевой продукции.	2		6	8	ПК-3 ПК-6
7	Порядок разработки СМБПП Документация СМБПП	2	4	4	10	ПК-3 ПК-6
8	Программы обязательных предварительных мероприятий		4	6	10	ПК-3 ПК-6
9	Особенности разработки СМБПП для с.-х. предприятий. Особенности разработки СМБПП для предприятий общественного питания		4	4	8	ПК-3 ПК-6
10	Внутренние и внешние аудиты	2	2	2	6	ПК-3 ПК-6
	Контрольная работа			12	12	
	Зачет с оценкой			12	12	
	Итого	14	28	66	108	

Таблица 2. Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Законодательные и нормативные основы обеспечения безопасности с.-х. сырья и пищевой продукции	1		4	5	ПК-3
2	История создания стандартов на системы менеджмента безопасности и преимущества внедрения системы ХАССП и СМБПП			4	4	ПК-3
3	Этапы внедрения системы ХАССП Принципы системы ХАССП.	1	1	10	12	ПК-3 ПК-6
4	Классификация опасных факторов в рамках системы ХАССП		1	8	9	ПК-3 ПК-6
5	Анализ рисков. Определение ККТ Разработка Рабочего листа ХАССП		2	8	10	ПК-3 ПК-6
6	Содержание и структура стандарта ГОСТ Р 22000-2019. Основные принципы построения системы менеджмента безопасности пищевой продукции.	1		8	9	ПК-3 ПК-6
7	Порядок разработки СМБПП Документация СМБПП	1		8	9	ПК-3 ПК-6
8	Программы обязательных предварительных мероприятий		2	10	12	ПК-3 ПК-6
9	Особенности разработки СМБПП для с.-х. предприятий. Особенности разработки СМБПП для предприятий общественного питания		1	8	9	ПК-3 ПК-6
10	Внутренние и внешние аудиты		1	6	7	ПК-3 ПК-6
	Контрольная работа			18	18	
	Зачет с оценкой			4	4	
	Итого	4	8	96	108	

Учебная деятельность состоит из лекций, практических занятий, контрольной работы, самостоятельной работы.

3.1. Содержание отдельных разделов и тем

Раздел 1 Законодательные и нормативные основы обеспечения безопасности с.-х. сырья и пищевой продукции.

Положения законов О качестве и безопасности пищевой продукции, О техническом регулировании, О стандартизации, О защите прав потребителей, О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, о ветеринарии.

Требования Технических регламентов ЕАЭС. Виды документов, устанавливающих требования к продукции.

Раздел 2 История создания преимущества внедрения системы ХАССП

Разработка принципов ХАССП и внедрение на предприятиях США. Разработка рекомендаций Кодекс Алиментариус и Рекомендации Евросоюза. Принятие стандарта ГОСТ Р 51705.1-2001. Внешние и внутренние мотивы для разработки и внедрения системы

Раздел 3 Этапы внедрения системы ХАССП. Принципы системы ХАССП. Последовательность внедрения системы ХАССП. Организация работ, создание группы ХАССП, обучение персонала. Описание продукции и производства. Идентификация опасных факторов.

Семь принципов системы ХАССП. Виды опасных факторов. Терминология ХАССП.

Раздел 4 Классификация опасных факторов в рамках системы ХАССП

Классификация опасных факторов в рамках системы ХАССП. Биологические, химические и физические опасные факторы. Пути загрязнения продукции и сырья вредными примесями, токсичными веществами и т.д.

Раздел 5 Анализ рисков.

Метод дерева принятых решений. Анализа опасных факторов. Таблица анализа опасных факторов. Установление ККТ.

Раздел 6 Содержание и структура стандарта ГОСТ Р 22000-2019.

Основные принципы построения системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Структура стандарта ГОСТ Р ИСО 22000. Принципы менеджмента включенные в стандарт. Процессный подход. Управление рисками.

Раздел 7 Порядок разработки СМБПП. Документация СМБПП.

Этапы разработки СМБПП. Оценка состояния предприятия. Виды документации на предприятии. Документация СМБПП. Управление документацией. Записи.

Раздел 8 Программы обязательных предварительных мероприятий

Законодательные и нормативные основы для ПОПМ. Структура ПОПМ.

Раздел 9 Особенности разработки СМБПП для с-х.предприятий.

Особенности разработки СМБПП для предприятий общественного питания

Раздел 10 Внутренние и внешние аудиты

Организация внутреннего аудит. Программа аудита. План аудита. Отчет по результатам внутреннего аудиту. Сертификационный аудит.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1. Список основной литературы

- ✓1. Третьяк, Л. Н. Обеспечение безопасности и внутренний контроль качества пищевой продукции : учебное пособие / Л. Н. Третьяк. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 321 с. — ISBN 978-5-7410-2359-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>
- ✓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>.
- ✓3. Вебер, А. Л. Система менеджмента безопасности пищевой продукции : учебное пособие / А. Л. Вебер. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 172 с. — ISBN 978-5-89764-610-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/136143>.

4.2. Список дополнительной литературы

- ✓1. Данылиев, М. М. Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества : учебное пособие / М. М. Данылиев, Д. В. Ключникова. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 54 с. — ISBN 978-5-00032-362-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117807>
- ✓2 Ордина, Н. Б. Безопасность пищевого сырья : 2019-08-27 / Н. Б. Ордина. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2018. — 86 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123428>

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 3. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии	http://www.gost.ru/
2.	Официальный сайт ЕАЭС	http://www.eaeunion.org http://www.eurasiancommission.org
3	Электронно-библиотечная система (ЭБС) ООО «Издательский Дом ИНФРА-М» (доступ через интернет-репозиторий образовательных ресурсов	http://repository.vzfei.ru Доступ по логину и паролю

	ВЗФЭИ)	
4	Федеральная ЭБС «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru Доступ свободный
5	Интернет-репозиторий образовательных ресурсов ВЗФЭИ – специфично организованная ЭБС, дополненная развитой системой функций обучения	http://repository.vzfei.ru Доступ по логину и паролю
6	Электронно-библиотечная система (ЭБС) ООО «Издательский дом Лань»	Доступ по логину и паролю
7	Официальный сайт Роскачество	roskachestvo.gov.ru Доступ свободный
8	Электронный фонд правовых и нормативных документов	Доступ свободный

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

Системы безопасности пищевой продукции: метод. указания по выполнению практических занятий, контрольной и самостоятельной работы / Новосиб. гос. аграр. ун-т, Биолого-технолог. фак.; сост. О.Г. Грачева. – Новосибирск, 2022. – 20 с.

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

Таблица 4. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	<i>MS Windows 2007</i>	<i>Microsoft</i>
2.	<i>MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)</i>	<i>Microsoft</i>
3.	<i>Броузер Mozilla FireFox</i>	<i>Mozilla Public License</i>

Таблица 5. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Презентация	Порядок разработки системы ХАССП	
2.	Документ	ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования [Текст]. – Введ. 2001-07-01. – М.: Стандартформ, 2009. – 12 с.	
3.	Документ	ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к	

		организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции [Текст]. – Введ. 2020-01-01. – М.: Стандартформ, 2019. – 42 с.	
4.	Документ	ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции Часть 2 ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ	
5.	Документ	ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции Часть 1 ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	
6.	Документ	ГОСТ Р 56669-2015/ISO/TS 22002-3:2011 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции Часть 3 СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО	

5. Описание материально-технической базы

Таблица 6. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-216, лекционная	Аудитория для занятий лекционного типа	Презентационное оборудование: стационарный проектор, настенный экран, ноутбук Звукоусиливающее оборудование: усилитель, колонки, микрофон
3-219, компьютерный класс	Аудитория для ЛПЗ, самостоятельной работы и курсового проектирования	-ноутбук (для преподавателя); - переносной проектор (получается по заявке в деканате); - стационарные компьютеры для студентов (монитор, системный блок, мышь, клавиатура) в количестве 14 шт.; - маршрутизатор на 16 портов; - программное обеспечение.

6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол № 7 от «29» сентября 2022 г.

Рабочая программа обсуждена и утверждена
на заседании кафедры Разведения, кормления и частной зоотехнии
протокол № 3 от «04» октября 2022 г.

Заведующий кафедрой

(должность)


подпись

Жучаев К.В.

ФИО

Председатель учебно-методического
совета

(должность)

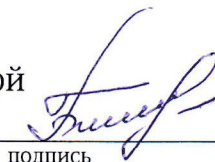

подпись

Кочнева М.Л.

ФИО

Заместитель декана по учебно-воспитательной
работе очной и заочной форм обучения

(должность)


подпись

Белоусов П.В.

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному
Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «___» _____ 20__ г.
№ _____

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному
Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «___» _____ 20__ г.
№ _____

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины Б.1.В.04 Системы безопасности пищевой продукции

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профиль Управление качеством

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, факультативам.

Дисциплина Системы безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

1. ПК-3 Способен организовать работы по обеспечению качества и безопасности сельскохозяйственного производства и продукции ;
2. ПК-6 Способен осуществлять мероприятия по управлению качеством процессами производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

Учебная деятельность состоит из лекций, практических занятий, самостоятельной работы, выполнения контрольной работы.

Промежуточная форма контроля – зачет с оценкой.