

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Вятский государственный университет»
(ВятГУ)
г. Киров

Утверждаю
Директор/Декан Мартинсон Е. А.



Номер регистрации
РПД_3-19.03.01.02_2019_100294
Актуализировано: 06.04.2021

Рабочая программа дисциплины
Система управления безопасностью пищевых продуктов

	наименование дисциплины
Квалификация выпускника	Бакалавр пр.
Направление подготовки	19.03.01 шифр
	Биотехнология наименование
Направленность (профиль)	3-19.03.01.02 шифр
	Пищевая биотехнология наименование
Формы обучения	Очная наименование
Кафедра-разработчик	Кафедра биотехнологии (ОРУ) наименование
Выпускающая кафедра	Кафедра биотехнологии (ОРУ) наименование

Сведения о разработчиках рабочей программы дисциплины

Дудина Любовь Геннадьевна

ФИО

Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины	Основная цель курса - сформировать представления у студентов направления 19.03.01, профиль "Пищевая биотехнология" об основных правилах, нормах и подходах к оценке качества и безопасности продуктов питания и способах их обеспечения на протяжении всей цепи поставок.
Задачи дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> - изучение основных критериев качества и безопасности пищевых продуктов, - освоить анализ опасностей по критическим контрольным точкам и обязательным предварительным условиям, - изучить нормативно-законодательную основу безопасности пищевой продукции в России.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенция ОПК-5

владением основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией		
Знает	Умеет	Владеет
требования российских и международных стандартов качества к безопасности биотехнологической и пищевой продукции	разрабатывать основные документы системы менеджмента качества на предприятии	навыками составления основных документов обеспечивающих безопасность пищевых продуктов

Компетенция ПК-2

способностью к реализации и управлению биотехнологическими процессами		
Знает	Умеет	Владеет
принципы НАССР и их связи с производством пищевых продуктов, практическое применение принципов НАССР	составлять документы системы менеджмента качества на предприятии пищевой промышленности	навыками реализации системы менеджмента качества биотехнологических препаратов и пищевых продуктов в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества

Структура дисциплины
Тематический план

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Шифр формируемых компетенций
1	Основные понятия системы менеджмента качества	ОПК-5
2	Введение в НАССР	ОПК-5, ПК-2
3	Внедрение системы НАССР на предприятии	ОПК-5, ПК-2
4	Подготовка и прохождение промежуточной аттестации	ОПК-5, ПК-2

Формы промежуточной аттестации

Зачет	Не предусмотрен (Очная форма обучения)
Экзамен	6 семестр (Очная форма обучения)
Курсовая работа	Не предусмотрена (Очная форма обучения)
Курсовой проект	Не предусмотрена (Очная форма обучения)

Трудоемкость дисциплины

Форма обучения	Курсы	Семестры	Общий объем (трудоемкость)		Контактная работа, час	в том числе аудиторная контактная работа обучающихся с преподавателем, час				Самостоятельная работа, час	Курсовая работа (проект), семестр	Зачет, семестр	Экзамен, семестр
			Часов	ЗЕТ		Всего	Лекции	Семинарские, практические занятия	Лабораторные занятия				
Очная форма обучения	3	6	108	3	63	46	30	16	0	45			6

Содержание дисциплины

Очная форма обучения

Код занятия	Наименование тем занятий	Трудоемкость, академических часов
Раздел 1 «Основные понятия системы менеджмента качества»		14.00
Лекции		
Л1.1	Основные понятия менеджмента качества	2.00
Л1.2	Стандарты серии ISO-9001	4.00
Семинары, практические занятия		
П1.1	Изучение документации, регламентирующей санитарно-гигиеническое состояние на предприятии	2.00
П1.2	Разбор стандартов серии ISO-9001	2.00
Самостоятельная работа		
С1.1	Самостоятельная работа	4.00
Раздел 2 «Введение в HACCP»		28.00
Лекции		
Л2.1	Основные понятия HACCP	2.00
Л2.2	Факторы риска, их значимость и контроль	2.00
Л2.3	Программы обеспечения обязательных предварительных условий	4.00
Семинары, практические занятия		
П2.1	Разбор стандартов серии ISO-22000	2.00
П2.2	Оценка безопасности пищевого продукта	2.00
П2.3	Анализ и разработка обязательных предварительных условий	2.00
Самостоятельная работа		
С2.1	Самостоятельная работа	7.00
Контактная внеаудиторная работа		
КВР2.1	Контактная внеаудиторная работа	7.00
Раздел 3 «Внедрение системы HACCP на предприятии»		39.00
Лекции		
Л3.1	Разработка программ и систем безопасности пищевых продуктов	2.00
Л3.2	Основы HACCP-анализа	4.00
Л3.3	Критические контрольные точки	4.00
Л3.4	Внедрение, верификация и непрерывное управление рисками	4.00
Л3.5	Поддержание работоспособности системы HACCP	2.00
Семинары, практические занятия		
П3.1	Определение критических контрольных точек. Использование дерева решений.	2.00
П3.2	Примеры использования системы HACCP	4.00
Самостоятельная работа		
С3.1	Самостоятельная работа	9.50
Контактная внеаудиторная работа		

КВР3.1	Контактная внеаудиторная работа	7.50
Раздел 4 «Подготовка и прохождение промежуточной аттестации»		27.00
Э4.1	Подготовка к сдаче экзамена	24.50
КВР4.2	Консультация перед экзаменом	2.00
КВР4.1	Сдача экзамена	0.50
ИТОГО		108.00

Содержание дисциплины данной рабочей программы используется при обучении по индивидуальному учебному плану, при ускоренном обучении, при применении дистанционных образовательных технологий и электронном обучении (при наличии).

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное освоение дисциплины предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее освоения путем планомерной, повседневной работы. Обучающийся обязан посещать лекции, семинарские, практические и лабораторные занятия (при их наличии), получать консультации преподавателя и выполнять самостоятельную работу.

Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, методических указаний и разработок, указанных в программе, особое внимание уделить целям, задачам, структуре и содержанию дисциплины.

Главной задачей каждой лекции является раскрытие сущности темы и анализ ее основных положений. Тематика лекций определяется настоящей рабочей программой дисциплины.

Лекции – это систематическое устное изложение учебного материала. На них обучающийся получает основной объем информации по каждой конкретной теме. Лекции обычно носят проблемный характер и нацелены на освещение наиболее трудных и дискуссионных вопросов.

Предполагается, что обучающиеся приходят на лекции, предварительно проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендованным программой. Часто обучающимся трудно разобраться с дискуссионными вопросами, дать однозначный ответ. Преподаватель, сравнивая различные точки зрения, излагает свой взгляд и нацеливает их на дальнейшие исследования и поиск научных решений. После лекции желательно вечером перечитать и закрепить полученную информацию, тогда эффективность ее усвоения значительно возрастает. При работе с конспектом лекции необходимо отметить материал, который вызывает затруднения для понимания, попытаться найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь за помощью к преподавателю.

Целью семинарских занятий является проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе.

Целью практических и лабораторных занятий является формирование у обучающихся умений и навыков применения теоретических знаний в реальной практике решения задач; восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса.

Семинарские, практические и лабораторные занятия в равной мере направлены на совершенствование индивидуальных навыков решения теоретических и прикладных задач, выработку навыков интеллектуальной работы, а также ведения дискуссий. Для успешного участия в семинарских, практических и лабораторных занятиях обучающемуся следует тщательно подготовиться.

Основной формой подготовки обучающихся к практическим (лабораторным) занятиям является самостоятельная работа с учебно-методическими материалами, научной литературой, статистическими данными и т.п.

Изучив конкретную тему, обучающийся может определить, насколько хорошо он в ней разобрался. Если какие-то моменты остались непонятными, целесообразно составить список вопросов и на занятии задать их преподавателю. Практические (лабораторные) занятия предоставляют обучающемуся возможность творчески раскрыться, проявить инициативу и развить навыки публичного ведения дискуссий и общения.

Самостоятельная работа обучающихся включает в себя выполнение различного рода заданий (изучение учебной и научной литературы, материалов лекций, систематизацию прочитанного материала, подготовку контрольной работы, решение

задач, подготовка докладов, написание рефератов, публикация тезисов, научных статей, подготовка и защита курсовой работы / проекта и другие), которые ориентированы на глубокое усвоение материала изучаемой дисциплины.

Обучающимся рекомендуется систематически отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки.

Внутренняя система оценки качества освоения дисциплины включает входной контроль уровня подготовленности обучающихся, текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию, направленную на оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплине (в том числе результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) при наличии).

При проведении промежуточной аттестации обучающегося учитываются результаты текущего контроля, проводимого в течение освоения дисциплины.

Процедура оценивания результатов освоения дисциплины осуществляется на основе действующих локальных нормативных актов ФГБОУ ВО «Вятский государственный университет», с которыми обучающиеся ознакамливаются на официальном сайте университета www.vyatsu.ru.

Учебно-методическое обеспечение дисциплины, в том числе учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающегося по дисциплине

Учебная литература (основная)

2) Димитриев, А. Д. Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания : учебное пособие / А.Д. Димитриев, Г.О. Ежкова, Д.А. Димитриев. - Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2017. - 156 с. : схем., табл., ил. - Библиогр.: с. 134-136. - ISBN 978-5-7882-2325-4 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500629/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

3) Бекжанов, А. А. Рекомендации по совершенствованию санитарно – микробиологического контроля производства мясных стерилизованных консервов в соответствии с принципами ХАССП / А. А. Бекжанов, Г. Г. Абсатиров. - Уральск : ЗКАТУ им. Жангир хана, 2017. - 28 с. - Б. ц. - URL: <https://e.lanbook.com/book/147907> (дата обращения: 15.05.2020). - Режим доступа: ЭБС Лань. - Текст : электронный.

4) Новикова, И. В. Применение принципов ХАССП при производстве продуктов питания : практикум / И.В. Новикова, Е.А. Коротких, А.В. Коростелев. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 57 с. : ил. - Библиогр.: с. 53-54. - ISBN 978-5-00032-356-4 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561370/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

1) Мортимор, Сара HACCP. Практические рекомендации = HACCP. A Practical Approach : научное издание / С. Мортимор, К. Уоллес. - 3-е изд., перераб. - Санкт-Петербург : Профессия, 2014. - 517 с. : рис., табл. - Библиогр.: с. 508-517. - ISBN 978-5-904757-66-3. - ISBN 978-1-4614-5027-6 : 1800.00 р. - Текст : непосредственный.

5) Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания: качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В.М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 456 с. : табл., схем. - (Питание практика технология гигиена качество безопасность). - ISBN 5-94087-777-X; 978-5-94087-777-6 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57348/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

6) Безопасность пищевого сырья и продуктов : учебное пособие. - Кемерово : Кузбасская ГСХА, 2018. - 244 с. - Б. ц. - URL: <https://e.lanbook.com/book/142989> (дата обращения: 15.05.2020). - Режим доступа: ЭБС Лань. - Текст : электронный.

7) Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И.А. Рогов. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 228 с. - (Питание). - ISBN 5-94087-058-9; 978-5-94087-058-6 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57574/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

Учебная литература (дополнительная)

1) Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов : учеб. пособие / В. А. Галынкин, Н. А. Заикина, В. В. Карцев [и др.]. - СПб. : Проспект Науки, 2007. - 279 с. - Библиогр.: с. 227-231. - ISBN 978-5-903090-08-2 : 370.00 р. - Текст : непосредственный.

2) Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности : учебник: для студентов вузов, обучающихся по специальности 340100 (220501) "Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности" / А.Н. Австриевских, В.М. Кантере, И.В. Сурков, Е.О. Ермолаева. - 2-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 265, [1] с. : ил. ; 24. - (Питание : практика, технология, гигиена, качество, безопасность). - Загл. на корешке : Управление качеством. - Библиогр.: с. 231-233. - 3000 экз. - ISBN 978-5-379-00088-2. - ISBN 5-379-00088-6 : 334.80 р. - Текст : непосредственный.

3) Демиденко, Н. Ю. Экологическая безопасность пищевых продуктов : учебное пособие / Н. Ю. Демиденко, Ю. С. Шимова. - Красноярск : СибГУ им. академика М. Ф. Решетнёва, 2019. - 82 с. - Б. ц. - URL: <https://e.lanbook.com/book/147487> (дата обращения: 15.05.2020). - Режим доступа: ЭБС Лань. - Текст : электронный.

4) Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 480 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). - ISBN 978-5-94087-042-5 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57551/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

5) Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 288 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). - ISBN 978-5-379-01223-6 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57546/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

6) Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 312 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). - ISBN 978-5-379-01282-3 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57554/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

7) Экспертиза напитков. Качество и безопасность. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 408 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). - ISBN 978-5-379-00141-4 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57533/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

8) Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 328 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). - ISBN 978-5-379-00189-6 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57537/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

9) Гроховский, В. А. Практикум по технологии стерилизованных пищевых продуктов : учебно-методическое пособие для студентов направлений 260200.62 и 260200.68 "продукты питания животного происхождения" для дисциплин "технология продуктов питания животного происхождения", "инновации в сфере технологии рыбы и рыбных продуктов", а также для аспирантов направления 19.06.01, направленности программы 05.18.04 (дисциплина "технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств") всех форм обучения / В. А. Гроховский. - Мурманск : МГТУ, 2015. - 172 с. - Б. ц. - URL: <https://e.lanbook.com/book/142660> (дата обращения: 15.05.2020). - Режим доступа: ЭБС Лань. - Текст : электронный.

10) Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность / О.А. Рязанова, В.И. Лебедев, Е.Б. Ивашевская, В.М. Позняковский. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 216 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). - ISBN 978-5-94087-040-1 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57549/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

Учебно-методические издания

1) Кропачев, Дмитрий Александрович. Основы проектирования и оборудование предприятий биотехнологических производств : курс лекций / Д. А. Кропачев ; ВятГУ, БФ, каф. БТ. - Киров : О-Краткое, 2008. - 102 с. - (Инновационная образовательная программа Вятского государственного университета "Научно-образовательный центр биотехнологии, аэриобиологии, общей и промышленной микробиологии"). - Библиогр.: с. 102. - 147.80 р. - Текст : непосредственный.

Учебно-наглядное пособие

1) Система управления безопасностью пищевых продуктов : учебное наглядное пособие для студентов направления подготовки 19.03.01 "Биотехнология", направленности (профиля) "Пищевая биотехнология" всех форм обучения / ВятГУ, ИБТ, каф. БТ ; сост. Л. Г. Дудина. - Киров : ВятГУ, 2021. - 26 с. - Б. ц. - Текст : Изображение : электронное.

Электронные образовательные ресурсы

- 1) Портал дистанционного обучения ВятГУ [электронный ресурс] / - Режим доступа: <http://mooc.do-kirov.ru/>
- 2) Раздел официального сайта ВятГУ, содержащий описание образовательной программы [электронный ресурс] / - Режим доступа: https://www.vyatsu.ru/php/programms/eduPrograms.php?Program_ID=3-19.03.01.02
- 3) Личный кабинет студента на официальном сайте ВятГУ [электронный ресурс] / - Режим доступа: <https://new.vyatsu.ru/account/>
- 4) Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru/>

Электронные библиотечные системы (ЭБС)

- ЭБС «Научная электронная библиотека eLIBRARY» (<http://elibrary.ru/defaultx.asp>)
- ЭБС «Издательства Лань» (<http://e.lanbook.com/>)
- ЭБС «Университетская библиотека online» (www.biblioclub.ru)
- Внутренняя электронно-библиотечная система ВятГУ (<http://lib.vyatsu.ru/>)
- ЭБС «ЮРАЙТ» (<https://urait.ru>)

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

- ГАРАНТ
- КонсультантПлюс
- Техэксперт: Нормы, правила, стандарты
- Роспатент (<https://www1.fips.ru/elektronnye-servisy/informatsionno-poiskovaya-sistema>)
- Web of Science® (<http://webofscience.com>)

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Демонстрационное оборудование

Перечень используемого оборудования
ИНТЕРАКТИВНАЯ ДОСКА SMART BOARD 480IV СО ВСТРОЕННЫМ ПРОЕКТОРОМ V25 С КАБЕЛЕМ VGA 15,2М С-GM/GM-50
НОУТБУК HP g6-1160er 15,6"/I3

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, в том числе лицензионное и свободно распространяемое ПО (включая ПО отечественного производства)

№ п.п	Наименование ПО	Краткая характеристика назначения ПО
1	Программная система с модулями для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат.ВУЗ»	Программный комплекс для проверки текстов на предмет заимствования из Интернет-источников, в коллекции диссертация и авторефератов Российской государственной библиотеки (РГБ) и коллекции нормативно-правовой документации LEXPRO
2	Microsoft Office 365 ProPlusEdu ALNG SubsVL MVL AddOn toOPP	Набор веб-сервисов, предоставляющий доступ к различным программам и услугам на основе платформы Microsoft Office, электронной почте бизнес-класса, функционалу для общения и управления документами
3	Office Professional Plus 2016	Пакет приложений для работы с различными типами документов: текстами, электронными таблицами, базами данных, презентациями
4	Windows Professional	Операционная система
5	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	Антивирусное программное обеспечение
6	Справочная правовая система «Консультант Плюс»	Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации
7	Электронный периодический справочник ГАРАНТ Аналитик	Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации
8	Security Essentials (Защитник Windows)	Защита в режиме реального времени от шпионского программного обеспечения, вирусов.
9	МойОфис Стандартный	Набор приложений для работы с документами, почтой, календарями и контактами на компьютерах и веб браузерах

Обновленный список программного обеспечения данной рабочей программы находится по адресу:
https://www.vyatsu.ru/php/list_it/index.php?op_id=100294