

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 09.09.2021 14:45:14
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена
на заседании кафедры



Совет по учебно-методическим вопросам
и качеству образования

15 января 2020 г.

протокол № 5

Председатель

Карх Д.А.

(подпись)

26.12.2019 г.

протокол № 5

Зав. кафедрой Плиска О.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Основы системы ХАССП
Направление подготовки	27.03.02 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ
Профиль	Управление качеством в производственно-технологических системах и сфере услуг
Форма обучения	очная
Год набора	2020
Разработана:	
Доцент, к.х.н	
Шарафутдинова Елена Николаевна	

Екатеринбург
2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	4
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	5
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	12
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	12
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	13
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	14

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 27.03.02 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов компетенций, направленных на понимание современных подходов к обеспечению безопасности пищевой продукции, а также формирование практических умений и навыков:

- а) по оценке безопасности продукции, оборудования, материалов и инвентаря, которые используются на всех направлениях производства пищевой продукции;
- б) организации системы обеспечения безопасности производственного процесса на предприятиях, формирующих цепь производства пищевой продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к базовой части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 4						
Зачет	144	72	36	36	72	4

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии с ФГОС ВО.

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
	организационно-управленческая,

ПК-9 способностью вести необходимую документацию по созданию системы обеспечения качества и контролю ее эффективности	ИД-1.ПК-9 Знать: основные положения современных систем управления качеством и обеспечения конкурентоспособности; нормативную документацию, регламентирующую функционирование систем менеджмента; элементы оценки эффективности и результативности систем менеджмента; технологии, методы и правила разработки систем менеджмента с учетом отраслевых особенностей; Уметь: разрабатывать документацию в области качества и обеспечивать их реализацию; проводить анализ требований к системам менеджмента качества (в том числе, к интегрированным системам менеджмента) на основе стандартов ИСО 9000 Иметь навыки (трудовые действия) использовать нормативно-техническую документацию для разработки систем менеджмента качества в организациях (в том числе, при подготовке к сертификации); системно анализировать и определять эффективность и результативность функционирующих систем менеджмента
ПК-10 способностью участвовать в проведении корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшение качества	ИД-1.ПК-10 Знать: современные способы оценки безопасности и качества продукции; инструменты СМК для выявления причин и последствий несоответствий Уметь: применять нормативные правовые документы и инструменты контроля качества для анализа и разработки корректирующих и превентивных мероприятий Иметь навыки (трудовые действия) осуществлять мониторинг безопасности и улучшения качества продукции; планировать, анализировать результаты проверки и проведения корректирующих мероприятий

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа .(по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 4		144					
Тема 1.	Общие понятия дисциплины. Классификация опасных факторов	16	2	4		10	
Тема 2.	Природные опасные факторы: бактериальные токсины и микотоксины;антибиотики, гормональные препараты, антиалиментарные факторы	18	4	4		10	
Тема 3.	Ксенобиотики: тяжелые металлы; радионуклиды; вещества, применяемые в растениеводстве; вещества, применяемые в животноводстве; вещества, применяемые в пищевой промышленности	44	12	20		12	
Тема 4.	Система технического регулирования в РФ и её значение для управления безопасностью пищевой продукции	14	4			10	
Тема 5.	Нормативная база безопасности пищевой продукции в РФ	14	4			10	

Тема 6.	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Программы обеспечения БПП	22	4	8		10	
Тема 7.	Принципы ХАССП. Идентификация контрольных критических точек	16	6			10	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Природные опасные факторы: бактериальные токсины и микотоксины; антибиотики, гормональные препараты, антиалиментарные факторы	Контрольная работа №1 (приложение 4)	В процессе выполнения работы необходимо заполнить таблицу-характеристику нормативных источников, регулирующих обеспечение безопасности продукции	5 баллов
Ксенобиотики: тяжелые металлы; радионуклиды; вещества, применяемые в растениеводстве; вещества, применяемые в животноводстве; вещества, применяемые в пищевой промышленности	Творческое задание с рефератом «Инновационные продукты: обеспечение безопасности» (приложение 4)	В процессе выполнения работы необходимо выбрать один из предложенных видов продуктов; составить реферат; доклад по выбранной теме должен сопровождаться презентацией.	10 баллов
Система технического регулирования в РФ и её значение для управления безопасностью пищевой продукции	Тестирование (приложение 4)	Количество вопросов -30. По 0,5-1 баллу за каждый правильный ответ	15 баллов

<p>Нормативная база безопасности пищевой продукции в РФ</p>	<p>Контрольная работа №2 (приложение 4)</p>	<p>В процессе выполнения работы необходимо: 1. Найти официальный сайт Комбината мясной гастрономии №2 – http://www.kmg2.ru. 2. Внимательно изучить материалы сайта, пройти виртуальную экскурсию. 3. Используя для составления плана «ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции», составить характеристику ПОПМ на данном</p>	<p>5 баллов</p>
<p>Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Программы обеспечения БПП</p>	<p>Контрольная работа №3 (приложение 4)</p>	<p>На основании анализа одной из технологических схем (см. Современные аспекты менеджмента качества и безопасности пищевой продукции: методические указания для магистрантов, обучающихся по направлению 260600.68 «Технология продукции и организация общественного питания», Изд-во Урал. Гос. экон. Ун-та, 2012): 1. На основании нормативных документов для разных видов пищевой продукции установите перечень опасных факторов для выбранной при выполнении предыдущей работы технологической схемы. Оцените необходимость учета каждого опасного фактора (ОФ), используя алгоритм, приведенный в прил. Б ГОСТ Р 51705.1-2001. 2. Построить блок-схему производственного процесса. Определить в выбранной технологической схеме положение критических контрольных точек по опасным факторам, подлежащим учету, с</p>	<p>5 баллов</p>
<p>Промежуточный контроль (Приложение 5)</p>			
<p>4 семестр (3а)</p>	<p>Билет для зачета (приложение 5)</p>	<p>Билет включает в себя один теоретический вопрос и два тестовых задания</p>	<p>1 вопрос. Теоретические знания: глубокий анализ теоретических основ системы ХАССП с приведением убедительных примеров - 70 баллов Тестовые задания. Правильность интерпретации результата - 30 баллов Итого: 100 баллов</p>

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Общие понятия дисциплины. Классификация опасных факторов</p> <p>Общие понятия дисциплины. Классификация опасных факторов. Уровни контроля и виды экспертиз опасных факторов. Оценка воздействия химических и биологических факторов</p>
<p>Тема 2. Природные опасные факторы: бактериальные токсины и микотоксины; антибиотики, гормональные препараты, антиалиментарные факторы</p> <p>Природные токсиканты: показатели микробиологической опасности, бактериальные токсины, микотоксины. Антибиотики, гормональные препараты, антиалиментарные факторы</p>
<p>Тема 3. Ксенобиотики: тяжелые металлы; радионуклиды; вещества, применяемые в растениеводстве; вещества, применяемые в животноводстве; вещества, применяемые в пищевой промышленности</p> <p>Ксенобиотики: тяжелые металлы, радионуклиды. Вещества, применяемые в растениеводстве, животноводстве и пищевой промышленности</p>
<p>Тема 4. Система технического регулирования в РФ и её значение для управления безопасностью пищевой продукции</p> <p>Система технического регулирования в РФ и её значение для управления безопасностью пищевой продукции. Закон № 184-ФЗ «О техническом регулировании»: применение в сфере регулирования безопасности продукции пищевой промышленности и продукции смежных с ней областей промышленности и сельскохозяйственного производства. Специальные технические регламенты в области производства пищевой продукции</p>
<p>Тема 5. Нормативная база безопасности пищевой продукции в РФ</p> <p>Нормативная база безопасности пищевой продукции в РФ. Постановления правительства РФ в области обязательного подтверждения соответствия. Ведомственные нормативные документы и стандарты в области обеспечения безопасности пищевой продукции. Законодательное обеспечение безопасности пищевой продукции: технические регламенты Таможенного Союза</p>
<p>Тема 6. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Программы обеспечения БПП</p> <p>Система менеджмента безопасности пищевой продукции. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции». Виды программ в системе менеджмента безопасности пищевой продукции. Информационный аспект обеспечения безопасности пищевой продукции</p>
<p>Тема 7. Принципы ХАССП. Идентификация контрольных критических точек</p> <p>Принципы ХАССП. Идентификация контрольных критических точек. ГОСТ Р 51705.1–2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». Задачи группы ХАССП на предприятии. Оценка состояния производства на соответствие современным принципам системы менеджмента безопасности продукции</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 1. Общие понятия дисциплины. Классификация опасных факторов</p> <p>Лабораторная работа № 1. Анализ природных опасных факторов в пищевой продукции. (Интерактивная технология: мастер-класс «Рефрактометрические методы исследования»)</p> <p>Основные вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Природные ОФ в пищевой продукции. 2. Антибиотики в пищевой продукции. 3. Гормональные препараты в пищевой продукции. 4. Антиалиментарные факторы питания.
--

Тема 2. Природные опасные факторы: бактериальные токсины и микотоксины; антибиотики, гормональные препараты, антилиметарные факторы

Лабораторная работа № 2. Природные опасные факторы: микроорганизмы, бактериальные и микотоксины.

Основные вопросы:

1. Комплексные и единичные показатели микробиологической опасности пищевых продуктов.
2. Аэробные и анаэробные микроорганизмы- загрязнители пищевой продукции.
3. Токсины микроорганизмов и их влияние на качество продуктов питания.
4. Микотоксины в пищевой продукции: пути попадания, влияние на качество и безопасность.
5. Методы обнаружения и учета показателей микробиологической опасности.

~~6. Методы определения микотоксинов в пищевой продукции~~

Тема 3. Ксенобиотики: тяжелые металлы; радионуклиды; вещества, применяемые в растениеводстве; вещества, применяемые в животноводстве; вещества, применяемые в пищевой промышленности

Лабораторная работа № 3. Ксенобиотические загрязнители пищевой продукции. (Интерактивная технология: мастер-класс «Фотоколориметрические методы исследования»)

Основные вопросы:

1. Понятие «ксенобиотики».
2. Токсичность веществ.
3. Действие токсикантов на здоровье людей.
4. Нормирование тяжелых металлов в пищевой продукции.

Лабораторная работа № 4. Ксенобиотические загрязнители пищевой продукции.

Основные вопросы:

1. Диоксины в пищевой продукции.
2. Полициклические ароматические углеводороды в пищевой продукции.

Лабораторная работа № 5. Ксенобиотические загрязнители пищевой продукции. (Интерактивная технология: мастер-класс «Потенциометрические методы исследования»)

Основные вопросы:

1. Радионуклиды в пищевой продукции.
2. Пути загрязнения пищевой продукции радионуклидами.
3. Принципы радиозащитного питания.

Лабораторная работа № 6. Ксенобиотические загрязнители пищевой продукции.

Основные вопросы:

1. Применение веществ-ксенобиотиков в областях цепи создания пищевой продукции.
2. Вещества, применяемые в растениеводстве.
3. Вещества, применяемые в животноводстве.

Лабораторная работа № 7. Ксенобиотические загрязнители пищевой продукции.

Творческое задание: «Инновационные продукты питания: обеспечение безопасности»

Основные вопросы:

1. Пищевые добавки и БАД.
2. Классификация пищевых добавок.

<p>Тема 6. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Программы обеспечения БПП</p> <p>Лабораторная работа № 8. Учет ОФ в системе менеджмента безопасности пищевой продукции. (Интерактивная технология: метод проектов «Моделирование работы группы ХАССП». Защита проектов)</p> <p>Основные вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Программы учета рисков производственной среды и основного процесса производства. 2. Управление рисками пищевой продукции. 3. Сущность программы ХАССП. 4. Принципы ХАССП. 5. Организация внутренних аудитов программы ХАССП
--

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Общие понятия дисциплины. Классификация опасных факторов</p> <p>Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников</p>
<p>Тема 2. Природные опасные факторы: бактериальные токсины и микотоксины; антибиотики, гормональные препараты, антиалиментарные факторы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников; 2. Подготовка к контрольной работе №1
<p>Тема 3. Ксенобиотики: тяжелые металлы; радионуклиды; вещества, применяемые в растениеводстве; вещества, применяемые в животноводстве; вещества, применяемые в пищевой промышленности</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников. 2. Метод творческого задания с защитой реферата
<p>Тема 4. Система технического регулирования в РФ и её значение для управления безопасностью пищевой продукции</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников; 2. Подготовка к тестированию
<p>Тема 5. Нормативная база безопасности пищевой продукции в РФ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников; 2. Подготовка к контрольной работе №2
<p>Тема 6. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Программы обеспечения БПП</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников; 2. Подготовка к контрольной работе №3
<p>Тема 7. Принципы ХАССП. Идентификация контрольных критических точек</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников; 2. Подготовка самостоятельной работы – модели работы группы ХАССП (метод проектов)

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ

Не предусмотрено учебным планом

7.4. Электронное портфолио обучающегося

Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы

Не предусмотрено учебным планом

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы

Не предусмотрено учебным планом

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Айзман Р. И., Иашвили М. В., Петров С. В., Герасев А. Д.. Экологическая и продовольственная безопасность: учебное пособие для студентов вузов. - Москва: ИНФРА-М, 2016. - 240 с.

2. Маюрникова Л. А., Позняковский В. М., Суханов Б. П., Гореликова Г. А., Давыденко Н. И., Позняковский В. М.. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Товароведение", "Технология продукции и организация общественного питания". - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016. - 448 с.

3. Донченко Л. В., Ольховатов Е. А.. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для студентов сельскохозяйственных вузов, обучающихся по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». - Санкт -Петербург: Лань, 2016. - 180 с.

4. Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А. А.. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению "Технология и организация общественного питания". - Кемерово: [б. и.], 2017. - 115 с.

Дополнительная литература:

1. Позняковский В. М.. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник для студентов вузов. - Москва: ИНФРА-М, 2014. - 336 с.

2. Демакова Е. А.. Система мониторинга и управления безопасностью продукции: монография. - Красноярск: Красноярский Государственный Торгово-Экономический институт, 2011. - 158 с.

3. Дунченко Н. И., Янковская В. С.. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров: учебник. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 304 с.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионное программное обеспечение:

Microsoft Windows 10 .Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017. Срок действия лицензии 30.09.2020.

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Microsoft Office 2016. Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017. Срок действия лицензии 30.09.2020.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

-Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 194-У-2019 от 09.01.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2020

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.