|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Рабочей программы дисциплины** | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Кафедра управления качеством и экспертизы товаров и услуг | | | |  |  |
| Дисциплина | | Основы системы ХАССП | |  |  |
| Направление подготовки | | 27.03.02 Управление качеством | |  |  |
| Профиль | | Управление качеством в производственно-технологических системах и сфере услуг | |  |  |
| Объем дисциплины | | 3 з.е | |  |  |
| Формы промежуточной аттестации | | Зачет, Контрольная работа | |  |  |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины** | | | | | |
|  |  | | | |  |
|  |
| Тема | Наименование темы | | | |  |
| Тема 1. | Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции. Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы входного контроля | | | |  |
| Тема 2. | Качество продовольственных товаров. Номенклатура и методы определения качества продовольственных товаров. Правила приемки сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции | | | |  |
| Тема 3. | Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов | | | |  |
| Тема 4. | Система анализа факторов риска и критических контрольных точек (система ХАССП) | | | |  |
| Тема 5. | Анализ пищевых аллергенов в сырье и материалах как одна из составляющих качества и безопасности продукции | | | |  |
| Тема 6. | Качество и безопасность сырья и материалов в полуфабрикатах растительного происхождения | | | |  |
| Тема 7. | Качество и безопасность сырья и материалов в полуфабрикатах животного происхождения | | | |  |
| Тема 8. | Принципы установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов | | | |  |
| Тема 9. | Дополнительные рекомендации по отдельным видам пищевых продуктов | | | |  |
| Тема 10. | Обязанности импортеров и экспорт пищевых продуктов | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Список** **литературы** | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
| **Основная литература:** | | | | | |
| 1. Губаненко Г.А., Камоза Т.Л. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2019. - 196 с. – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1819279 | | | | | |
|
| 2. Вавилин Я. А. Менеджмент безопасности продукции [Электронный ресурс]:Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 105 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/494477 | | | | | |
| 3. Донченко Л. В., Надыкта В. Д. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс]:Учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 264 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/491271 | | | | | |

|  |
| --- |
| 4. Донченко Л. В., Надыкта В. Д. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс]:Учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 161 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/491882 |
|  |
| **Дополнительная литература:** |
| 1. Голубцова Ю. В. Теоретические и практические аспекты формирования качества продуктов переработки растительного сырья [Электронный ресурс]:. - Кемерово: КемГУ, 2017. - 179 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/102701 |
|
| 2. Бобренева И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 56 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/113372 |
| 3. Мортимор С., Уоллес К., Спербер У. Г. НАССР. Практические рекомендации:производственно-практическое издание. - Санкт-Петербург: Профессия, 2014. - 517 с., [2] вкл. л. цв. ил. |
| 4. Рапопорт Д. К. GMP в пищевой промышленности:пособие по ответственному управлению : [перевод с английского]. - Санкт-Петербург: Профессия, 2017. - 291 |
| 5. Абдуллина Л. В., Гильмутдинова А. А., Минапова Р. Я., Степанова Г. С., Хаматгалеева Г. А. Управление качеством продукции на основе принципов ХАССП в предприятиях торговли и общественного питания:коллективная монография. - Москва: РУСАЙНС, 2019. - 172, [1] |
| 6. Донченко Л. В., Ольховатов Е. А. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 180 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/152480 |
| 7. Сычева О. В. Продовольственная безопасность РФ. Теория и практика питания [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 68 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/169764 |
|  |
| **Перечень** **информационных** **технологий,** **включая** **перечень** **лицензионного** **программного** **обеспечения** **и** **информационных** **справочных** **систем,**  **онлайн** **курсов,** **используемых** **при** **осуществлении** **образовательного** **процесса** **по** **дисциплине** |
|  |
| **Перечень лицензионного программного обеспечения:** |
|  |
| Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023. |
| Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока. |
| Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023. |
| МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока. |
| Libre Office. Лицензия GNU LGPL. 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 +. Срок действия лицензии до 31.12.2023 |
|  |
| Аннотацию подготовил: Лейберова Н.В. |

.