

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Силин Яков Петрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 03.02.2022 10:36:34  
Уникальный программный ключ:  
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

11.12.2020 г.  
протокол № 5  
И.о. зав. кафедрой Плиски О.В.

**Утверждена**  
Советом по учебно-методическим вопросам  
и качеству образования  
20 января 2021 г.  
протокол № 6  
Председатель  Карх Д.А.  
(подпись)



**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	заочная
Год набора	2021
Разработана: Доцент, к.т.н. Лейберова Наталия Викторовна	

Екатеринбург  
2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

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

## 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 - бакалавриат по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством (приказ Минобрнауки России от 31.07.2020 г. № 869)
ПС	

### 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов компетенций, направленных на понимание современных подходов к обеспечению безопасности пищевой продукции, а так же 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 вариативной части учебного плана.

### 3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов				3.е.
	Всего за семестр	Контактная работа .(по уч.зан.)		Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 9					
Зачет	144	12	12	128	4

### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

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

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
<b>производственно-технологический</b>	
ПК-3 Разработка корректирующих действий по управлению несоответствующей продукцией (услугами) в ходе эксплуатации	ИД-1.ПК-3 Знать: Национальная и международная нормативная база в области управления качеством продукции (услуг) Основные методы квалитетрического анализа продукции (услуг) при определении методов контроля продукции (услуг) Методы управления документооборотом организации

ПК-3 Разработка корректирующих действий по управлению несоответствующей продукцией (услугами) в ходе эксплуатации	ИД-2.ПК-3 Уметь: Применять актуальную нормативную документацию по разработке и применению методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (услуг) в организации
	ИД-3.ПК-3 Иметь практический опыт: Анализ применяемых методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (услуг) в организации
	Разработка предложений по корректированию применяемых и применению новых методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (услуг) в организации Разработка методик по применению новых методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (услуг) в организации

## 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
			Часов				
Семестр 9		140					
Тема 1.	Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции. Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы входного контроля	11			1	10	
Тема 2.	Качество продовольственных товаров. Номенклатура и методы определения качества продовольственных товаров. Правила приемки сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции	15			1	14	
Тема 3.	Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых	10			2	8	
Тема 4.	Система анализа факторов риска и критических контрольных точек (система ХАССП)	13			1	12	
Тема 5.	Пищевые аллергены	13			1	12	
Тема 6.	Безопасность сырья и продуктов растительного происхождения	13			1	12	
Тема 7.	Безопасность сырья и продуктов животного происхождения	17			1	16	
Тема 8.	Принципы установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов	16			2	14	
Тема 9.	Дополнительные рекомендации по отдельным видам пищевых продуктов	19			1	18	
Тема 10.	Обязанности импортеров и экспорт пищевых продуктов	13			1	12	

## 6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции. Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы входного контроля. (Тема 1.1)	Контрольная работа №1 (Приложение 4)	В процессе выполнения работы необходимо заполнить таблицу - характеристику нормативных источников, регламентирующих обеспечение качества продукции.	5 баллов
Система анализа факторов риска и критических контрольных точек (система ХАССП). (Тема 1.4)	Контрольная работа №2	В контрольной работе сформулировано 2 практических задания, ориентированных на умение работать с нормативной документацией и определять риски (критические контрольные точки) связанные с производством продукции.	5 баллов
Безопасность сырья и продуктов растительного происхождения. (Тема 1.6) Безопасность сырья и продуктов животного происхождения. (Тема 1.7)	Тестирование	Тестовые задания содержат 23 вопроса с ответами.	5 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
9 семестр (За)	Билет для зачета (Приложение 5)	Билет включает в себя один теоретический вопрос и два тестовых задания	зачет / незачет

## 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 окончанию 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 окончанию 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

### 7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 1. Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции. Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы входного контроля</p> <p>Система технического регулирования в РФ и ее значение для управления безопасностью пищевой</p>
<p>Тема 2. Качество продовольственных товаров. Номенклатура и методы определения качества продовольственных товаров. Правила приемки сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции</p> <p>Изучение понятия качества пищевых продуктов. Определение правил приемки сырья, материалов, комплектующих изделий и готовой продукции.</p>
<p>Тема 3. Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов</p> <p>Изучение общих принципов гигиены пищевых продуктов</p>
<p>Тема 4. Система анализа факторов риска и критических контрольных точек (система ХАССП)</p> <p>Обзор комплексного подхода к составлению плана ХАССП</p>
<p>Тема 5. Пищевые аллергены</p> <p>Изучение основных видов пищевых аллергенов.</p>
<p>Тема 6. Безопасность сырья и продуктов растительного происхождения</p> <p>Природные опасные факторы: микроорганизмы, бактериальные и микотоксины в продуктах растительного происхождения.</p>
<p>Тема 7. Безопасность сырья и продуктов животного происхождения</p> <p>Факторы, влияющие на безопасность сырья и продуктов животного происхождения</p>
<p>Тема 8. Принципы установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов</p> <p>Изучение микробиологических критериев для пищевых продуктов</p>
<p>Тема 9. Дополнительные рекомендации по отдельным видам пищевых продуктов</p> <p>Изучение отдельных технологических стадий технологического цикла и их влияние на формирование ККТ</p>
<p>Тема 10. Обязанности импортеров и экспорт пищевых продуктов</p> <p>Понятие "экспорт" и "импорт", изучение обязанностей импортеров пищевых продуктов.</p>

### 7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции. Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы входного контроля</p> <p>изучение понятийного аппарата темы, глав рекомендованных учебников и дополнительных</p>
<p>Тема 2. Качество продовольственных товаров. Номенклатура и методы определения качества продовольственных товаров. Правила приемки сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции</p> <p>Изучение методов оценки качества товаров.</p>
<p>Тема 3. Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов</p> <p>Изучение международных технических норм и правил в системе менеджмента качества ХАССП.</p>
<p>Тема 4. Система анализа факторов риска и критических контрольных точек (система ХАССП)</p> <p>Изучение понятийного аппарата темы, глав рекомендованных учебников.</p>
<p>Тема 5. Пищевые аллергены</p> <p>Изучение отдельных видов пищевых продуктов и их возможной контаминации пищевыми аллергенами.</p>
<p>Тема 6. Безопасность сырья и продуктов растительного происхождения</p> <p>Изучение понятийного аппарата темы, глав учебников и дополнительных источников. Подготовка к контрольной работе №1.</p>
<p>Тема 7. Безопасность сырья и продуктов животного происхождения</p> <p>Изучение понятийного аппарата темы, глав рекомендованных учебников и дополнительной литературы.</p>



Тема 8. Принципы установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов Изучение источников попадания микроорганизмов в пищевые продукты.
Тема 9. Дополнительные рекомендации по отдельным видам пищевых продуктов Творческая работа по ведению технологического процесса на предприятии отдельных видов пищевых продуктов
Тема 10. Обязанности импортеров и экспорт пищевых продуктов Изучение понятийного аппарата темы. Подготовка к контрольной работе №2.

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

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. [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов. - Москва: ИНФРА-М, 2016. - 240 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/507987>

2. Донченко Л. В., Ольховатов Е. А. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях. [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов сельскохозяйственных вузов, обучающихся по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 180 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/111192>

3. Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А. А. ХАССП на предприятиях общественного питания. [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 196 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130189>

4. Маюрникова Л. А., Позняковский В. М., Суханов Б. П., Гореликова Г. А., Давыденко Н. И. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность. [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Товароведение", "Технология продукции и организация общественного питания". - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016. - 448 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69878>

#### **Дополнительная литература:**

1. Демакова Е. А. Система мониторинга и управления безопасностью продукции. [Электронный ресурс]: монография. - Красноярск: Красноярский Государственный Торгово-Экономический институт, 2011. - 158 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/422536>

2. 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]

### **10. 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 +. Договор № 163/223-У/2020 от 14.12.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2021

## **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.