

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой ТТПП

_____ В.Г. Попов

«_____» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Основные принципы и методы ХАССП

направление подготовки: 19.03.01 Биотехнология

направленность (профиль): Биотехнология в индустрии питания

форма обучения: очная

Рабочая программа рассмотрена
на заседании кафедры Товароведения и технологии продуктов питания
Протокол № 6 от 18.01.2024 г.

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель: освоение методики построения эффективной системы менеджмента, обеспечивающей производство безопасной пищевой продукции и приобретение навыков разработки производственных программ обязательных предварительных мероприятий, плана НАССР, программ предварительных требований, проведения внутреннего аудита.

Задачи: проведение анализа рисков и определение критических точек на предприятиях общественного питания

- создание системы мониторинга за критическими контрольными точками
- описание корректирующих действий, по данным мониторинга определенная критическая контрольная точка выходит из-под контроля
- определение процедур верификации (проверки) эффективности функционирования системы НАССР
- документирование всех процедур и запись сведений, относящихся к этим принципам и их применению

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Основные принципы и методы ХАССП относится к обязательной части дисциплин учебного плана.

знание критических точек, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции; средства и методы устранения критических точек и повышения безопасности; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах логистической цепочки.

умение применение методов повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции общественного питания; внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции согласно разработанной системы ХАССП

владение методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; методами определения эффективности работы предприятия ; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин «Методы управления качеством», «Качество и безопасность продовольственных и непродовольственных товаров» и служит основой для освоения дисциплин «Планирование, управление и контроль биотехнологических производств», «Методы оценки качества пищевой продукции».

3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Код и наименование результата обучения по дисциплине
ПКС-2 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль над биотехнологическими процессами и технологическим оборудованием на предприятиях пищевой промышленности	ПКС-2.1 Применяет способы организации производства на основе современных методов управления производством биотехнологической продукции	Знать: З1 Основные принципы и методы ХАССП;
		Уметь: У1 Планировать, управлять и осуществлять контроль биотехнологических производств на предприятиях общественного питания

		Владеть:В1 Инженерными основами биотехнологических процессов на предприятиях общественного питания.
	ПКС-2.2 Осуществляет контроль и контроль над биотехнологическими процессами и технологическим оборудованием на предприятиях пищевой промышленности	Знать: 31 Технологическое производство на предприятиях различных типов; Порядок повышение конкурентоспособности персонала на предприятиях питания;
		Уметь: Методологией научных исследований в индустрии питания;
		Владеть:В1 Методами производства биологических субстанций

4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
очная	2/4	32	32	-	8	-	зачет

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины.

Очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины/модуля		Аудиторные занятия, час			СРС, час.	Всего, час	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	1	Основные принципы разработки системы ХАССП	6	6	-	-	12	ПКС-2.1	Вопросы к опросу №1
								ПКС-2.1; ПКС-2.2	Отчет по практической работе №1
2	2	Процедуры предупреждению опасных факторов	8	8	--	2	18	ПКС-2.1 ПКС-2.2	Вопросы к опросу №2
								ПКС-2.1 ПКС-2.2	Отчет по работе практической №2
3	3	Процедура определения выбора Контрольных Критических Точек	6	6	-	2	14	ПКС-2.1 ПКС-2.2	Вопросы к опросу №3
								ПКС-2.1 ПКС-2.2	Отчет по практической работе №3
4	4	Процедура идентификации и прослеживаемости продукции	6	6	-	2	14	ПКС-2.1 ПКС-2.2	Вопросы к опросу №4
								ПКС-2.1 ПКС-2.2	Отчет по практической работе №4

5	5	Процедура управления документацией в системе ХАССП	6	6	-	2	14	ПКС-2.1	Вопросы к опросу №5
								ПКС-2.2	
11	11	зачет	-	-	-	-	-	ПКС-2.1	Отчет по практической работе № 5
								ПКС-2.2	
Итого:			32	32	-	8	72		

5.2 Содержание дисциплины

5.2.1 Содержание разделов дисциплины (дидактические единицы).

Раздел 1. Основные принципы разработки системы ХАССП Общие требования к организации работ по внедрению ХАССП. Перечень разрабатываемой документации в соответствии с принципами ХАССП. Перечень учитываемых опасных факторов и оценка тяжести последствий на здоровье

Раздел 2. Процедуры по предупреждению опасных факторов Обучение персонала программе безопасности питания на основе принципов ХАССП. Медицинская проверка служащих и посетителей. Получение продуктов питания и их хранение. Стратегия контроля за инородными предметами. Требования к помещению, оборудованию, водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению, санитарному состоянию.

Раздел 3. Процедура определения выбора Контрольных Критических Точек Организации и проведения производственного контроля на предприятии общественного питания. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Тюменской области

Раздел 4. Процедура по идентификации и прослеживаемости продукции Управление несоответствующей продукцией. Процедура (регламент) проведения корректирующих действий. Процедура внутренних аудитов (проверок) системы ХАССП

Раздел 5. Процедура управления документацией в системе ХАССП Управление внутренними документами. Правила резервного копирования и восстановления документов Процедура управления записями системы ХАССП Управление документами внешнего происхождения

5.2.2. Содержание дисциплины по видам учебных занятий.

Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема лекции
		ОФО	
1	1	2	Основные принципы разработки системы ХАССП
		2	Общие требования к организации работ по внедрению ХАССП. Перечень разрабатываемой документации в соответствии с принципами ХАССП.
		2	Перечень учитываемых опасных факторов и оценка тяжести последствий на здоровье
2	2	2	Обучение персонала программе безопасности питания на основе принципов ХАССП.
		2	Медицинская проверка служащих и посетителей. Получение продуктов питания и их хранение.
		2	Стратегия контроля за инородными предметами. Процедуры по предупреждению опасных факторов.

		2	Требования к помещению, оборудованию, водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению, санитарному состоянию
	3	2	Процедура определения выбора Контрольных Критических Точек Организации и проведения производственного контроля на предприятии общественного питания.
		2	Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий.
		2	Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления,
4	4	2	Управления Роспотребнадзора по Тюменской области Разработка и управление документами, ведение записей
		2	Управление несоответствующей продукцией. Процедура (регламент) проведения корректирующих действий.
		2	Процедура внутренних аудитов (проверок) системы ХАССП
5	5	2	Процедура управления документацией в системе ХАССП
		2	Управление внутренними документами. Правила резервного копирования и восстановления документов
		2	Процедура управления записями системы ХАССП Управление документами внешнего происхождения
		Итого: 32	

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

Практические работы

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема практических работ
		ОФО	
1	1	6	Опасные факторы в системе общественного питания: биологические, физические, химические, аллергены и др., их определение. Требования Технических регламентов и СанПиН 2.3.6. 1079
2	2	8	Разработка плана корректирующих действий, отзыв и изъятие продукции, система прослеживаемости (круглый стол)
3	3	6	Верификация, валидация системы контроля безопасности продукции.
4	4	6	Разработка и управление документами, ведение записей
5	5	6	Процедура управления документацией в системе ХАССП
Итого:		32	

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
		ОФО		
1	1-5	2	Подготовка к защите тем дисциплины	подготовка и оформление практических работ
2	1-5	2	Подготовка рефератов, докладов, презентаций	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
3	1-5	2	Индивидуальные консультации студентов в течение семестра	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
4	1-5	2	Консультации в группе перед зачетом	подготовка к аттестациям, зачету
5	1-5	4	зачет	
Итого:		8		

5.2.3. Преподавание дисциплины/модуля ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

Информационно – коммуникационная технология (лекция-визуализация); проблемная технология (решение практико-ориентированных задач).

6. Тематика курсовых работ/проектов

Курсовые работы (проекты) учебным планом не предусмотрены.

7. Контрольные работы

Контрольные работы учебным планом не предусмотрены

8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

№	Виды мероприятий текущего контроля	Баллы
1	Работа на лекциях	5
2	Выполнение и защита практических работ	10
3	Устный опрос 1 аттестация	15
ИТОГО за первую текущую аттестацию:		0-30
4	Работа на лекциях	5
5	Выполнение и защита практических работ	10
6	Устный опрос 2 аттестация	15
ИТОГО за вторую текущую аттестацию:		0-30
7	Работа на лекциях	5
8	Выполнение и защита практических работ	20
9	Устный опрос 3 аттестация	15
ИТОГО за третью текущую аттестацию:		0-40
ВСЕГО:		100

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

№	Наименование информационных ресурсов	Ссылка
1	Сайт ФГБОУ ВО ТИУ	https://www.tyuiu.ru/
2	Система поддержки учебного процесса Educon	https://educon2.tyuiu.ru/
3	Электронный каталог Библиотечно-издательского комплекса	http://webirbis.tyuiu.ru/
4	Электронная библиотечная система eLib	http://elib.tyuiu.ru/
5	Веб интерфейс для веб конференций	https://bigbb.tyuiu.ru/b/

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

- Microsoft Office Professional Plus; Microsoft Windows

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

Обеспеченность материально-технических условий реализации ОПОП ВО

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин, практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	«Основные принципы и методы ХАССП»	Лекционные занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная.	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп. 1а
		Практические занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (лабораторные занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная.	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп. 1а

11. Методические указания по организации СРС

11.1 Методические указания по подготовке к практическим занятиям.

Основные принципы и методы ХАССП / сост. И.В.Мозжерина; Тюменский индустриальный

университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2021.-18с.

11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся заключается в получении заданий (тем) у преподавателя для индивидуального освоения. Преподаватель на занятии дает рекомендации, необходимые для освоения материала.

Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: Основные принципы и методы ХАССП

Код, направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

Направленность (профиль): Биотехнология в индустрии питания

Код компетенции	Код, наименование ИДК	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
ПКС-2 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль над биотехнологическими процессами и технологическим оборудованием на предприятиях пищевой промышленности	ПКС-2.1 Применяет способы организации производства на основе современных методов управления производством биотехнологической продукции	Знать: З1 Основные принципы и методы ХАССП;	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У1 Планировать, управлять и осуществлять контроль биотехнологических производств на предприятиях общественного питания ;	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В1 Инженерными основами биотехнологических процессов на предприятиях общественного питания.	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	ПКС-2.2 Осуществляет контроль и контроль над биотехнологическими процессами и	Знать: З2 Технологическое производство на предприятиях различных типов; Порядок повышение конкурентоспособности персонала на предприятиях	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности

	технологическим оборудованием на предприятиях пищевой промышленности	питания;				
		Уметь: У2 Методологией научных исследований в индустрии питания;	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В2 Методами производства биологических субстанций;	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи

КАРТА**обеспеченности дисциплины учебной и учебно-методической литературой**

Дисциплина: «Основные принципы и методы ХАССП»

Код, направление подготовки питания 19.03.01 Биотехнология

Направленность (профиль): Биотехнология в индустрии питания

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Аристов, О. В. Управление качеством : учебник : [гриф МО РФ] / О. В. Аристов. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : ИНФРА-М, 2013. – 224 с.	ЭР	25	100	+
2	Николаева М.А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник : [гриф УМО] / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – М. : Форум : ИНФРА-М, 2014. – 335 с	ЭР	25	100	+
3	Методические рекомендации по внедрению принципов ХАССП на предприятиях малого и среднего бизнеса, включая общественное питание / Е. Р. Булавина, Н.П. Рудая, Н.В. Жук и др. – Консультативная программа IFC по внедрению стандартов агробизнеса в Европе и Центральной Азии, Беларусь, Минск, Республиканское унитарное предприятие «Белорусский гос. институт метрологии», 2014. – 107 с.	ЭР	25	100	+