

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 25.11.2024 13:23:27
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**



Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н. И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
/Попова О.М./
«18» нояб 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета
ВМПИБ
/Попова О.М./
«18» нояб 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ХАССП - СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
Направление подготовки	19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технологии продуктов питания из растительного сырья для рынка специализированного питания
Квалификация выпускника	Магистр
Нормативный срок Обучения	2 года
Форма обучения	Очная

Разработчик(и): профессор, Карабаева М.Э.

Саратов 2021

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**



**Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный
университет
имени Н. И. Вавилова»**

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
_____/Попова О.М./
« ____ » _____ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета
ВМПИБ
_____/Попова О.М./
« ____ » _____ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ХАССП - СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
Направление подготовки	19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технологии продуктов питания из растительного сырья для рынка специализированного питания
Квалификация выпускника	Магистр
Нормативный срок Обучения	2 года
Форма обучения	Очная

**Разработчик(и): д. т. н., профессор Симакова И.В.
д. б. н., профессор, Карабаева М.Э.**

Саратов 2021

1. Целью освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «ХАССП - система управления безопасностью пищевых продуктов» является формирование у обучающихся навыков применения основных принципов ХАССП при производстве безопасной пищевой продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

1. В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья дисциплина «ХАССП - система управления безопасностью пищевых продуктов» относится обязательной части Блока 1.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при получении среднего (полного) общего образования и после изучения следующих дисциплин: «Методология науки о питании»; «Философские проблемы науки и техники»; «Математическое моделирование и анализ данных»; «Иностранный язык в профессиональной деятельности»; «Русский язык в деловой и научной коммуникации»; «Стратегический менеджмент»; «Организация работы малых групп»; «Управление проектами в пищевой промышленности»; «Современные тенденции развития пищевых технологий для рынка специализированного питания»; «Биотехнологические аспекты при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания».

Дисциплина «ХАССП - система управления безопасностью пищевых продуктов» является базовой для изучения следующих дисциплин, практик: «Защита интеллектуальной собственности при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания»; «Основы рационального питания»; «Высокотехнологичное оборудование для пищевой промышленности»; «Конструирование продуктов питания с заданными свойствами и составом»; «Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания»; «Инновационные способы переработки растительного сырья для производства продуктов специализированного назначения»; «Ресурсосберегающие технологии производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания»; «Современные упаковочные материалы при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания»; «Современные системы измерения параметров технологических процессов производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания»; «Делопроизводство на предприятиях по производству продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» «Технологическая практика»; Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа; Производственная практика: НИР.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Дисциплина «ХАССП - система управления безопасностью пищевых продуктов» направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной компетенции: «способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения» (ОПК-2), «способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений» (ОПК-3); профессиональной компетенции «способен обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать

эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний» (ПК-6).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

ОПК-2.1. Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;

ОПК-3.1. Оценивает риски и управляет качеством путем использования современных методов на уровне международных стандартов;

ОПК-3.2. Управляет качеством продукции из растительного сырья для рынка специализированного питания путем использования современных методов на уровне международных стандартов;

ПК-6.1 Обеспечивает реализацию технологического процесса на основе технического регламента;

ПК-6.2 Организует эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в табл. 1

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	ОПК-2	способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1.разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	методики проведения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	навыками разработки мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
2	ОПК-3	способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1.оценивает риски и управляет качеством путем использования современных методов на уровне международных стандартов	систему определения рисков в критических точках; принципы внедрения системы качества и безопасности продукции, общие требования к разработке плана ХАССП	определять, оценивать и управлять рисками для обеспечения качества продукции на соответствие уровню международных стандартов	навыками управления качеством в сфере продуктов питания на современных принципах, применяя отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.
			ОПК-3.2. управляет качеством продукции из растительного сырья для рынка специализированного питания путем использования	систему управления качеством продукции из растительного сырья для рынка специализированного питания;	определять, оценивать и управлять рисками для обеспечения качества продукции на соответствие уровню международных стандартов	навыками управления качеством в сфере продуктов питания на современных принципах, применяя

			современных методов на уровне международных стандартов	принципы внедрения системы качества и безопасности продукции, общие требования к разработке плана ХАССП		отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.
3	ПК - 6	способен обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний	ПК – 6.1 обеспечивает реализацию технологического процесса на основе технического регламента	принципы и способы анализа и возможности снижения рисков; теоретические основы промышленной безопасности и охраны труда, базовую терминологию и методы исследования	оценивать опасности, возникающие в технологическом процессе производства продукции, эксплуатации оборудования и состояния производственной среды	научно обоснованной организацией производственного контроля продукции с гарантией объективности и надежности результатов.
			ПК-6.2. организует эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний	возможные проблемы в функционировании системы контроля	выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать и предотвращать негативные последствия	навыками принятия мер по недопущению или своевременному исправлению проблем функционирования систем контроля качества на производстве

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

	Объем дисциплины								
	Всего	Количество часов							
		<i>в т.ч. по семестрам</i>							
	1	2	3	4	5	6	7	8	
Контактная работа – всего, в т.ч.	76,1	76,1							
<i>аудиторная работа:</i>	76	76							
лекции	38	38							
лабораторные									
практические	38	38							
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1	0,1							
<i>контроль</i>	-	-							
Самостоятельная работа	31,9	31,9							
Форма итогового контроля	3	3							
Курсовой проект (работа)	-	-							

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины «ХАССП - система управления безопасностью пищевых продуктов»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2 семестр								
1	Предмет, цели и задачи курса. Основные понятия и термины. Оценка необходимости разработки плана ХАССП.	1	Л	Т	2		ТК	УО
2	Составление типовой программы производственного контроля. Входной контроль качества сырья, поступающего на производство.	1,2 ,3	ПЗ	Т	6	5	ВК	ПО
3	Основные понятия системы ХАССП.	2	Л	Т	2		ТК	ПО
4	Принципы ХАССП. Анализ рисков.	3	Л	Т	2		ТК	ПО
5	Определение критических контрольных точек. Распространенные источники рисков. Выявление критических контрольных точек.	4	Л	Т	2		ТК	ПО
6	Организация производственного контроля кулинарной продукции с применением принципов ХАССП. Определение критериальных показателей качества сырья.	4,5 ,6, 7	ПЗ	Т	8	4	ТК	ПО
7	Введение критических пределов. Микробиологические. Химические. Физические.	5	Л	Т	2		ТК	ПО
8	Введение процедур мониторинга. Измерения, наблюдения, регистрация данных.	6	Л	Т	2		ТК	ПО
9	Корректирующие действия. Цели. Причины отклонения процессов.	7	Л	Т	2		ТК	ПО
10	Разработка и внедрение процедур проверки (верификация). Цели. Виды проверок.	8	Л	Т	2		ТК	ПО

11	Организация производственного контроля хлебобулочных и кондитерских изделий с применением принципов ХАССП. Определение критериальных показателей качества сырья.	8,9 ,10 ,11	ПЗ	Т	8	4	ТК	ПО
12	Разработка процедур регистрации данных и документирование. Регистрация данных. Типы документов. Проектирование системы документирования.	9	Л	Т	2		ТК	ПО
13	Программы предварительных условий и их роль в системе ХАССП.	10	Л	В	2		ТК	ПО
14	Создание группы ХАССП, описание сырья и продуктов	11, 12	Л	Т	4		ТК	УО
15	Организация производственного контроля кулинарной продукции индустриального производства с применением принципов ХАССП. Определение критериальных показателей качества сырья.	12, 13, 14, 15	ПЗ	Т	8	4	ТК	УО
16	Определение области применения и описание технологических процессов производства и блок-схемы	13, 14	Л	Т	4		ТК	УО
17	Подтверждение блок-схемы технологического процесса непосредственно на объекте. Анализ опасностей.	15, 16	Л	В	4		ТК	УО
18	Изучение источников и типов рисков, связанных с пищевыми продуктами	16	ПЗ	Т	2	4	ТК	УО
19	Определение критических контрольных точек. Установление критических пределов. Установление коррекций и корректирующих действий,	17	Л	В	2		ТК	УО
20	Составление пилотного проекта плана ХАССП конкретного предприятия	17, 18, 19	ПЗ	Т	6	4	РК	УО
21	Определение критических контрольных точек. Установление системы мониторинга для каждой критической контрольной точки. Установление процедур проверки.	18	Л	Т	2		ТК	УО
22	Создание документации и ведение учета.	19	Л	Т	2		ТК	УО
23	Выходной контроль				0,1	6,9	ВыхК	3

24	Итого				76,1	31,9		
----	-------	--	--	--	------	------	--	--

Примечание:

Обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, З – зачет

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «ХАССП - система управления безопасностью пищевых продуктов» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Целью практических занятий является выработка практических навыков проведения оценки безопасности продовольственного сырья, продуктов и технологических процессов производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций. Самостоятельная работа расширяет кругозор обучающихся, углубляет и дополняет материал, выносимый на изучение по основной программе, позволяет обучающимся лучше ориентироваться в материалах дисциплины.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате, выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы к зачету по выходному контролю.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ):

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	<p>Применение принципов ХАССП при производстве продуктов питания. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Электрон. текстовые данные.— 56 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/86281.html.— ЭБС «IPRbooks»</p>	<p>Новикова И.В., Коротких Е.А., Коростелев А.В.</p>	<p>Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018.</p>	1-23
2	<p>Концепция ХАССП на предприятиях общественного питания. Теоретические и практические аспекты [Электронный ресурс]: учебное пособие /Электрон. текстовые данные.— 188 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/90526.html.— ЭБС «IPRbooks»</p>	<p>Еремеева Н.Б.</p>	<p>Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018 -</p>	1-23
3.	<p>ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие /ISBN 979-5-89289-162-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102699</p>	<p>Л А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров.</p>	<p>Кемерово : КемГУ, 2017. - 115 с.</p>	1-23

б) Дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	Роева Н.Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.Н. Роева. — Электрон.текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2011. — 256 с. — 978-5-904406-17-2. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40852.html	Н.Н. Роева.	СПб. : Троицкий мост, 2011	1-23
2	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Д. Дмитриев [и др.]. — Электрон.текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 188 с. — 978-5-7882-1923-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/62155.html	А.Д. Дмитриев	Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016	1-23
3.	Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.А. Галынкин [и др.]. — Электрон.текстовые данные. — СПб. : Проспект Науки, 2016. — 288 с. — 978-5-903090-08-2. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/35861.html	В.А. Галынкин	СПб. : Проспект Науки, 2016	1-23
4.	Регламент (ЕС) Европейского парламента и Совета ЕС 1924/2006 от 20 декабря 2006 г., касающийся заявлений о пищевой ценности и полезности для здоровья, указываемых на		Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2011	1-23

	<p>пищевых продуктах [Электронный ресурс] / . — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2011. — 32 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/1957.html.</p>			
--	---	--	--	--

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Открытые учебно-методические материалы по теме «ХАССП - система управления безопасностью пищевых продуктов»

г) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета. <http://www.sgau.ru/biblioteka/>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

7. Поисковая система [Google](https://www.google.ru/). Режим доступа: <https://www.google.ru/>

8. Поисковая система [Mail.ru](https://mail.ru/). Режим доступа: <https://mail.ru/>

9. Поисковая система [Рамблер](https://www.rambler.ru/). Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

10. Поисковая система [Яндекс](https://www.yandex.ru/). Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>

д) *информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:*

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;
- проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	Microsoft Office Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	Kaspersky Endpoint Security Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.	Вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации есть аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов имеется проектор, экран, компьютер или ноутбук, частичное затемнение дневного света.

Для проведения практических работ имеется лаборатория №С-218, оснащенная необходимым оборудованием для полноценного проведения занятий.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся – аудитория №№332, С-206 а также читальные залы библиотеки, которые оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «ХАССП - система управления безопасностью пищевых продуктов» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «ХАССП - система управления безопасностью пищевых продуктов».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «ХАССП - система управления безопасностью пищевых продуктов»

Методические указания по изучению дисциплины «ХАССП - система управления безопасностью пищевых продуктов» включают в себя:

1. Краткий курс лекций (приложение 3)
2. Методические указания по выполнению практических работ (приложение 4).

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технологии продуктов питания»
«18» мая 2021 года (протокол №9).*