

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 19.12.2024 13:46:03
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba21721735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный университет генетики,
биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой ТПП
Фоменко О.С.
«18» *марта* 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан ФВМПИБ
Моргунова Н.Л.
«18» *марта* 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ПРИМЕНЕНИЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ
Направление подготовки	19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Профиль подготовки	Технологии масложировой продукции
Квалификация (степень) выпускника	магистр
Нормативный срок обучения	2 года
Форма обучения	очная
Форма реализации	сетевая

Разработчики: д.б.н., профессор *Карабаева М.Э.*,
к.т.н., доцент *Колотова Н.А.*

Карабаева М.Э.
Колотова Н.А.

Саратов 2024

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции» является формирование у обучающихся навыков применения основных принципов ХАССП при производстве безопасной масложировой продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья дисциплина «Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции» 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», «Психология профессиональной карьеры и самомаркетинга», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Русский язык в деловой и научной коммуникации», «Управление проектами в масложировой индустрии», «Химия жиров», «Биотехнологические процессы в производстве масложировой продукции на основе растительного сырья», «Цифровые технологии в масложировой индустрии», «Интенсивные гибриды и технологии производства масличного сырья».

Дисциплина «Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции» является базовой для изучения следующих дисциплин, практик: «Защита интеллектуальной собственности при производстве продуктов из растительного сырья»; «Высокотехнологичное оборудование для масложировой индустрии»; «Безотходные технологии масложирового производства»; «Современные приоритеты развития технологии жиров, эфирных масел»; «Современные системы измерения параметров технологических процессов производства масложировой продукции»; «Микроингредиенты для производства масложировой продукции»; «Инновационные технологии и процессы для производства высококачественных растительных масел»; «Документооборот и нормирование деятельности при производстве масложировой продукции»; «Делопроизводство на предприятиях по производству масложировой продукции»; Технологическая практика; Преддипломная практика; Производственная практика: НИР.

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-2.2. рассматривает основные приоритеты государственных программ по здоровому питанию для конструирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	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

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

	Объем дисциплины					
	Всего	Количество часов				
		в т.ч. по семестрам				
	1	2	3	4	5	6
Контактная работа – всего, в т.ч.	48,1		48,1			
<i>аудиторная работа:</i>	48		48			
лекции	16		16			
лабораторные						
практические	32		32			
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1		0,1			
<i>контроль</i>						
Самостоятельная работа	59,9		59,9			
Форма итогового контроля	3		3			
Курсовой проект (работа)	-		-			

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины «Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции»

№ 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	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования	1	ПЗ		2	2	ТК	ПО
3	Создание рабочей группы ХАССП	2	ПЗ		2	2	ТК	ПО
4	Принципы ХАССП при производстве масложировой продукции. Нормативно-правовое регулирование системы безопасности пищевых продуктов.	3	Л	Т	2		ТК	ПО

5	Описание сырья и выпускаемой масложировой продукции	3	ПЗ		4	2	ТК	ПО
6		4	ПЗ			2	ТК	ПО
7	Принципы ХАССП при производстве масложировой продукции. Основные принципы системы ХАССП	5	Л		2		ТК	УО
8	Описание технологических процессов производства и блок- схемы. Подтверждение блок-схемы технологического процесса	5	ПЗ		4	2	ТК	ПО
9		6	ПЗ			2	ТК	ПО
10	Порядок внедрения системы безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП	7	Л		2		ТК	УО
11	Анализ опасностей при производстве масложировой продукции	7	ПЗ		4	2	ТК	ПО
12		8	ПЗ			2	ТК	ПО
13	Порядок внедрения системы безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП	9	Л	Т	2		ТК	УО
14	Определение критических контрольных точек	9	ПЗ		4	2	ТК	ПО
15		10	ПЗ			2	ТК	ПО
16	Организация производственного контроля при производстве масложировой продукции с применением принципов ХАССП	11	Л		2		ТК	УО
17	Установление критических пределов и системы мониторинга для каждой критической контрольной точки	11	ПЗ		4	2	ТК	ПО
18		12	ПЗ			2	ТК	ПО
19	Определение критериальных показателей качества сырья и готовой продукции	13	Л		2		ТК	УО
20	Установление коррекции и корректирующих действий	13	ПЗ		4	2	ТК	ПО
21		14	ПЗ			2	ТК	ПО
22	Сертификация системы ХАССП	15	Л		2		ТК	УО
23	Установление процедур проверки. Создание документации и ведение учета	15	ПЗ		4	2	ТК	ПО
24		16	ПЗ			2	ТК	ПО
25	Выходной контроль				0,1	27,9	ВыхК	3
26	Итого				48,1	59,9		

Примечание:

Обозначения:

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

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

Виды контроля: ТК – текущий контроль, ВыхК – выходной контроль.

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

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции» проводится по видам учебной работы: лекции, практические 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 Вавиловского университета):

№ 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	Метрология, стандартизация и сертификация: учебник https://znanium.ru/catalog/product/987721	Колчков В.И.	Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024	Все разделы

2	Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия : учебник https://znanium.ru/catalog/product/1078037	Боларев Б. П.	Москва : ИНФРА-М, 2021.	Все разделы
3.	Метрология. Стандартизация. Сертификация. Качество : учебник https://znanium.com/catalog/product/1167759	Фаюстов А. А., Гуреев П. М., Гришин В. Н.	Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2020.	Все разделы
4.	Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов: учебное пособие https://znanium.ru/catalog/product/2136180	В. А. Галынкин, Н. А. Заикина, В. В. Карцев [и др.].	Санкт-Петербург : Проспект науки, 2024	Все разделы
5.	Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебник / (Высшее образование: Магистратура). https://znanium.ru/catalog/product/2083877	В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук.	Москва : ИНФРА-М, 2024.	Все разделы

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	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	Все разделы
2	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Д. Димитриев [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. Димитриев	Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016	Все разделы
3.	Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.А. Галынкин [и др.]. —	В.А. Галынкин	СПб. : Проспект Науки, 2016	Все разделы

	Электрон.текстовые данные. — СПб. : Проспект Науки, 2016. — 288 с. — 978-5-903090-08-2. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/35861.html			
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 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		Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2011	Все разделы

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Открытые учебно-методические материалы по теме «Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции»

г) периодические издания

1. Журнал «Управление качеством»
2. Журнал «Стандарты и качество»
3. Журнал «Безопасность пищевых продуктов: национальные и глобальные проблемы»

д) 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 <https://www.vavilovsar.ru/biblioteka>

Базы данных содержат сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.) (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

2. Электронная библиотечная система «Лань» <https://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 (доступ: после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

3. ЭБС IPR SMART <http://iprbookshop.ru>

ЭБС обеспечивает возможность работы с постоянно пополняемой базой лицензионных изданий (более 40000) по широкому спектру дисциплин – учебные, научные издания и периодика, представленные более 600 федеральными, региональными и вузовскими издательствами, научно-исследовательскими институтами и ведущими авторскими коллективами (доступ: после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

4. ЭБС Znanium <https://znanium.ru>

Фонд ЭБС Znanium постоянно пополняется электронными версиями изданий, публикуемых Научно-издательским центром ИНФРА-М, коллекциями книг и журналов других российских издательств, а также произведениями отдельных авторов (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet; свободная регистрация).

5. 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 Internet; свободная регистрация).

е) 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
1	Все разделы дисциплины	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i> «Р7-Офис» Предоставление неисключительных прав на программное обеспечение «Р7-Офис». Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов.	Вспомогательная

		Договор № ЦЗ-1К-033 от 21.12.2022 г. Срок действия договора: с 01.01.2023 г. Лицензия на 3 года с правом последующего бессрочного использования, для образовательных учреждений.	
2	Все разделы дисциплины	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i> Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение). Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-1128/2023/КСП-107 от 11.12.2023 г. Срок действия договора: 01.01.2024–31.12.2024 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 «Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции» 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 06.04.2021 г №245 «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 «Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции»

Методические указания по изучению дисциплины «Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции» 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» марта 2024 года (протокол №9).