

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 25.11.2024 14:05:06
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» _____ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета
ВМПиб
_____/Попова О.М./
«18» _____ 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 | Очно-заочная |

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 | Очно-заочная |

**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

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»; «Реология пищевых сред»; «Пищевые гидроколлоиды»; «Ресурсосберегающие технологии производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания»; «Высокотехнологичное оборудование для пищевой промышленности»; «Основы рационального питания»; «Конструирование продуктов питания с заданными свойствами и составом»; «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»; «Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания»; «Международные стандарты на продукты из растительного сырья для рынка специализированного питания»
Производственная практика: НИР; Технологическая практика.

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»; «Инновационные способы переработки растительного сырья для производства продуктов специализированного назначения»; «Делоприводство 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. | 54,1 | | | | 54,1 | | | | |
| <i>аудиторная работа:</i> | 54 | | | | 54 | | | | |
| лекции | 18 | | | | 18 | | | | |
| лабораторные | | | | | | | | | |
| практические | 36 | | | | 36 | | | | |
| <i>промежуточная аттестация</i> | 0,1 | | | | 0,1 | | | | |
| <i>контроль</i> | - | | | | - | | | | |
| Самостоятельная работа | 53,9 | | | | 53,9 | | | | |
| 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 |
| 4 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 |
| 4 | Принципы ХАССП. Анализ рисков. | 3 | 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 |
| 13 | Программы предварительных условий и их роль в системе ХАССП. | 5 | Л | В | 2 | | ТК | ПО |
| | 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 |
| 14 | Создание группы ХАССП, описание сырья и продуктов | 7 | Л | Т | 2 | | 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- | 9 | Л | Т | 2 | | ТК | УО |

| | | | | | | | | | |
|----|--|--------|----|---|------|------|--|------|----|
| | схемы | | | | | | | | |
| 17 | Подтверждение блок-схемы технологического процесса непосредственно на объекте. Анализ опасностей. | 11 | Л | В | 2 | | | 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, | 13 | Л | В | 2 | | | ТК | УО |
| 20 | Составление пилотного проекта плана ХАССП конкретного предприятия | 17, 18 | ПЗ | Т | 4 | 4 | | РК | УО |
| 21 | Определение критических контрольных точек. Установление системы мониторинга для каждой критической контрольной точки. Установление процедур проверки. | 15 | Л | Т | 2 | | | ТК | УО |
| 22 | Создание документации и ведение учета. | 17 | Л | Т | 2 | | | ТК | УО |
| 23 | Выходной контроль | | | | 0,1 | 6,9 | | ВыхК | З |
| 24 | И т о г о | | | | 54,1 | 53,9 | | | |

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):

| № 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. 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 | 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 пищевых продуктах [Электронный ресурс] / . — Электрон. текстовые данные. — | | Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2011 | 1-23 |

| | | | |
|--|--|--|--|
| Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2011. — 32 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/1957.html . | | | |
|--|--|--|--|

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](http://www.google.ru/). Режим доступа: <http://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).*