

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Кафедра Разведения, кормления и частной зоотехнии

Рег. № 779.03-55018

« 30 » 08 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора Института
экологической и пищевой

биотехнологии

Н.Г. Ворожейкина



ФГОС 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.04 Системы безопасности пищевой продукции

Шифр и наименование дисциплины

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование направления подготовки

Управление качеством

Направленность (профиль)

Курс: 3/3

Семестр: 5/6

ИЭПБ

Очная, заочная

очная, заочная, очно-заочная

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]			Семестр
	очная	заочная	очно-заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	3/108	3/108		5/6
В том числе,				
Контактная работа	42	12		5/6
Занятия лекционного типа	14	4		5/6
Занятия семинарского типа	28	8		5/6
Самостоятельная работа, всего	66	96		5/6
В том числе:				
Курсовой проект / курсовая работа				
Контрольная работа	К	К		5/6
Форма контроля экзамен / зачет / зачет с оценкой	30	30		5/6

Новосибирск 2023

14912

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 № 669.

Программу разработал(и):

Доцент кафедры Разведения,
кормления и частной зоотехнии,
канд. биол. наук



Грачева О.Г.

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Системы безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
ПК-3 Способен организовать работы по обеспечению качества и безопасности сельскохозяйственного производства и продукции	ИПК 3.1 Обладает навыками организации контроля (мониторинга) качества и безопасности сельскохозяйственного производства и продукции	знать: факторы, влияющие на качество и безопасность с.-х. сырья и продуктов его переработки, методы оценки качества и безопасности с.-х. сырья и продуктов его переработки; уметь: применять методики оценки качества сырья и продуктов его переработки; владеть: навыками проведения мероприятий по контролю качества и безопасности сырья и продуктов его переработки
	ИПК 3.2 Демонстрирует знания методов контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продукции	знать: методики определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки уметь: применять методики оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов; владеть: методами оценки качества и безопасности с.-х. сырья и пищевой продукции
	ИПК 3.3 Способен использовать отечественную и международную нормативно-правовую базу при решении задач в области качества и безопасности с.-х. сырья и продуктов его переработки	знать: нормативные требования к показателям качества и безопасности с.-х.сырья и продуктов его переработки, системы и принципы обеспечения безопасности с.-х. сырья и продукции уметь: применять принципы менеджмента при разработке системы ХАССП или системы безопасности при производстве сырья и продуктов его переработки владеть: навыками разработки системы ХАССП для предприятий по производству с.-х. сырья и продуктов его переработки
ПК-6 Способен осуществлять мероприятия по управлению качеством процессами производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ИПК 6.3 Обладает навыками разработки и внедрения систем управления качеством и безопасностью сельскохозяйственной продукции при производстве, хранении и переработке	знать: порядок разработки и внедрения систем качества и безопасности, требования нормативной документации; уметь: применять принципы ХАССП для анализа рисков при производстве с.-х.сырья и продуктов переработки; владеть: методиками разработки и внедрения систем ХАССП, системы безопасности, проведения аудитов для оценки эффективности системы.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Системы безопасности пищевой продукции относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: Основы технического, регулирования, Микробиология, Гигиена и санитария пищевых производств и является основой для последующего изучения дисциплин: Сертификация систем качества, Интегрированные системы качества.

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблице 2.

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируе- мые компе- тенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Законодательные и нормативные основы обеспечения безопасности с.-х. сырья и пищевой продукции	2	2	4	6	ПК-3
2	История создания стандартов на системы менеджмента безопасности и преимущества внедрения системы ХАССП и СМБПП	2		2	4	ПК-3
3	Этапы внедрения системы ХАССП Принципы системы ХАССП.	2	4	4	10	ПК-3 ПК-6
4	Классификация опасных факторов в рамках системы ХАССП	2	4	4	10	ПК-3 ПК-6
5	Анализ рисков. Определение ККТ Разработка Рабочего листа ХАССП		4	6	10	ПК-3 ПК-6
6	Содержание и структура стандарта ГОСТ Р 22000-2019. Основные принципы построения системы менеджмента безопасности пищевой продукции.	2		6	8	ПК-3 ПК-6
7	Порядок разработки СМБПП Документация СМБПП	2	4	4	10	ПК-3 ПК-6
8	Программы обязательных предварительных мероприятий		4	6	10	ПК-3 ПК-6
9	Особенности разработки СМБПП для с.-х.предприятий. Особенности разработки СМБПП для предприятий общественного питания		4	4	8	ПК-3 ПК-6
10	Внутренние и внешние аудиты	2	2	2	6	ПК-3 ПК-6
	Контрольная работа			12	12	
	Зачет с оценкой			12	12	
	Итого	14	28	66	108	

Таблица 2. Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируе- мые компе- тенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Законодательные и нормативные основы обеспечения безопасности с.-х. сырья и пищевой продукции	1		4	5	ПК-3
2	История создания стандартов на системы менеджмента безопасности и преимущества внедрения системы ХАССП и СМБПП			4	4	ПК-3
3	Этапы внедрения системы ХАССП Принципы системы ХАССП.	1	1	10	12	ПК-3 ПК-6
4	Классификация опасных факторов в рамках системы ХАССП		1	8	9	ПК-3 ПК-6
5	Анализ рисков. Определение ККТ Разработка Рабочего листа ХАССП		2	8	10	ПК-3 ПК-6
6	Содержание и структура стандарта ГОСТ Р 22000-2019. Основные принципы построения системы менеджмента безопасности пищевой продукции.	1		8	9	ПК-3 ПК-6
7	Порядок разработки СМБПП Документация СМБПП	1		8	9	ПК-3 ПК-6
8	Программы обязательных предварительных мероприятий		2	10	12	ПК-3 ПК-6
9	Особенности разработки СМБПП для с.-х.предприятий. Особенности разработки СМБПП для предприятий общественного питания		1	8	9	ПК-3 ПК-6
10	Внутренние и внешние аудиты		1	6	7	ПК-3 ПК-6
	Контрольная работа			18	18	
	Зачет с оценкой			4	4	
	Итого	4	8	96	108	

Учебная деятельность состоит из лекций, практических занятий, контрольной работы, самостоятельной работы.

3.1.Содержание отдельных разделов и тем

Раздел 1 Законодательные и нормативные основы обеспечения безопасности с.-х. сырья и пищевой продукции.

Положения законов О качестве и безопасности пищевой продукции, О техническом регулировании, О стандартизации, О защите прав потребителей, О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, о ветеринарии. Требования Технических регламентов ЕАЭС. Виды документов, устанавливающих требования к продукции.

Раздел 2 История создания преимущества внедрения системы ХАССП

Разработка принципов ХАССП и внедрение на предприятиях США. Разработка рекомендаций Кодекс Алиментариус и Рекомендации Евросоюза. Принятие стандарта ГОСТ Р 51705.1-2001. Внешние и внутренние мотивы для разработки и внедрения системы

Раздел 3 Этапы внедрения системы ХАССП. Принципы системы ХАССП. Последовательность внедрения системы ХАССП. Организация работ, создание группы ХАССП, обучение персонала. Описание продукции и производства. Идентификация опасных факторов.

Семь принципов системы ХАССП. Виды опасных факторов. Терминология ХАССП.

Раздел 4 Классификация опасных факторов в рамках системы ХАССП

Классификация опасных факторов в рамках системы ХАССП. Биологические, химические и физические опасные факторы. Пути загрязнения продукции и сырья вредными примесями, токсичными веществами и т.д.

Раздел 5 Анализ рисков.

Метод дерева принятых решений. Анализа опасных факторов. Таблица анализа опасных факторов. Установление ККТ.

Раздел 6 Содержание и структура стандарта ГОСТ Р 22000-2019. Основные принципы построения системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Структура стандарта ГОСТ Р ИСО 22000. Принципы менеджмента включенные в стандарт. Процессный подход. Управление рисками.

Раздел 7 Порядок разработки СМБПП. Документация СМБПП.

Этапы разработки СМБПП. Оценка состояния предприятия. Виды документации на предприятии. Документация СМБПП. Управление документацией. Записи.

Раздел 8 Программы обязательных предварительных мероприятий
Законодательные и нормативные основы для ПОПМ. Структура ПОПМ.

Раздел 9 Особенности разработки СМБПП для с-х.предприятий.
Особенности разработки СМБПП для предприятий общественного питания

Раздел 10 Внутренние и внешние аудиты

Организация внутреннего аудит. Программа аудита. План аудита. Отчет по результатам внутреннего аудита. Сертификационный аудит.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1. Список основной литературы

✓1. Третьяк, Л. Н. Обеспечение безопасности и внутренний контроль качества пищевой продукции : учебное пособие / Л. Н. Третьяк. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 321 с. — ISBN 978-5-7410-2359-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

✓2. Пермякова, Л. В. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции : учебное пособие / Л. В. Пермякова. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 121 с. — ISBN 979-5-89289-173-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107700>.

✓3. Вебер, А. Л. Система менеджмента безопасности пищевой продукции : учебное пособие / А. Л. Вебер. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 172 с. — ISBN 978-5-89764-610-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/136143>.

4.2. Список дополнительной литературы

✓1. Данылиев, М. М. Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества : учебное пособие / М. М. Данылиев, Д. В. Ключникова. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 54 с. — ISBN 978-5-00032-362-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117807>

✓2 Ордина, Н. Б. Безопасность пищевого сырья : 2019-08-27 / Н. Б. Ордина. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2018. — 86 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123428>

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 3. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии	http://www.gost.ru/
2.	Официальный сайт ЕАЭС	http://www.eaeunion.org http://www.eurasiancommission.org
3	Электронно-библиотечная система (ЭБС) ООО «Издательский Дом ИНФРА-М» (доступ через интернет-репозиторий образовательных ресурсов ВЗФЭИ)	http://repository.vzfei.ru Доступ по логину и паролю
4	Федеральная ЭБС «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru Доступ свободный
5	Интернет-репозиторий образовательных ресурсов ВЗФЭИ – специфично организованная ЭБС, дополненная развитой системой функций обучения	http://repository.vzfei.ru Доступ по логину и паролю
6	Электронно-библиотечная система (ЭБС) ООО «Издательский дом Лань»	Доступ по логину и паролю
7	Официальный сайт Роскачество	.roskachestvo.gov.ru Доступ свободный
8	Электронный фонд правовых и нормативных документов	Доступ свободный

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

Системы безопасности пищевой продукции: метод. указания для практических занятий, контрольной и самостоятельной работы / Новосиб. гос. аграр. ун-т. ИЭПБ.; сост: О.Г. Грачева. – Новосибирск, 2023. – 23 с. (ЭБС НГАУ)

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

Таблица 4. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	MS Windows 2007	Microsoft
2.	MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)	Microsoft
3.	Броузер Mozilla FireFox	Mozilla Public License

Таблица 5. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Презентация	Порядок разработки системы ХАССП	
2.	Документ	ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования [Текст]. – Введ. 2001-07-01. – М.: Стандартформ, 2009. – 12 с.	12 с.

3.	Документ	ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции [Текст]. – Введ. 2020-01-01. – М.: Стандартформ, 2019. – 42 с.	42 с.
4.	Документ	ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции Часть 1. Производство пищевой продукции [Текст]. – Введ. 2012-07-01. – М.: Стандартформ, 2012. – 23 с.	23 с.
5.	Документ	ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции Часть 2. Общественное питание [Текст]. – Введ. 2016-06-03. – М.: Стандартформ, 2016. – 23 с.	23 с.
6.	Документ	ГОСТ Р 56669-2015/ISO/TS 22002-3:2011 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции Часть 3. Сельскохозяйственное производство [Текст]. – Введ. 2016-07-01. – М.: Стандартформ, 2016. – 27 с.	27 с.

5. Описание материально-технической базы

Таблица 6. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-216, лекционная	аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций	Учебная доска, Проектор EPSON EB-W06, Проекционный экран Classic Scutum 240×240, Системный блок RUSCO, Монитор ACER K222HQL, Клавиатура Logitech, Мышь компьютерная Logitech, Веб камера Logitech, Колонки SVEN
3-219, компьютерный класс	аудитория для занятий семинарского типа, дипломного и курсового проектирования, самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, для занятий лекционного типа	учебная доска, Проектор EPSON EBX72p, Экран настенный ScreenMedia Economy P 180×180MW (SPM-1102), Веб камера Logitech, Портативная акустика Oklick, 9 компьютеров с доступом в сеть «Интернет» и электронную информационно-образовательную среду университета, наглядные пособия, маршрутизатор на 16 портов

6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом
ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «25» мая 2023 г. №5

Рабочая программа обсуждена и утверждена
на заседании кафедры
протокол от 28.08.2023 г. № 1

Заведующий кафедрой, д.б.н.,
профессор

(должность)


подпись

К.В. Жучаев

ФИО

Председатель учебно-методического
совета

(должность)


подпись

О.В. Лисиченок

ФИО

Заместитель декана по учебно-воспитательной
работе очной и заочной форм обучения,

(должность)

подпись

ФИО

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы):
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета

(должность)

подпись

О.В. Лисиченок

ФИО