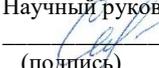




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)
ПЕРЕДОВАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ ШКОЛА
«ИНСТИТУТ БИОТЕХНОЛОГИЙ, БИОИНЖЕНЕРИИ И ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»

СОГЛАСОВАНО
Научный руководитель ОП

_____ Салимова Т.А.
(подпись) (ФИО)

Руководитель ОП

_____ Коршенко Л.О.
(подпись) (ФИО)

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий базовой кафедрой «Биоэкономики и
продовольственной безопасности»

_____ Текутьева Л.А.
(подпись) (И.О. Фамилия)

11 февраля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Системы менеджмента безопасности пищевых производств и систем,
основанные на принципах НАССР
Направление подготовки 27.03.02 Управление качеством
Контроль, управление качеством и безопасностью пищевых производств и систем
Форма подготовки: очная

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 31 июля 2020 г. № 869.

Заведующий базовой кафедрой «Биоэкономики и продовольственной безопасности», канд. техн. наук, доцент Текутьева Л.А.

Составители: доцент Зотова Н.В., канд. биол. наук, доцент Ситун Н.В.

Владивосток
2023

1. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности», протокол от « ____ » _____ 202__ г. № _____
2. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности», протокол от « ____ » _____ 202__ г. № _____
3. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности», протокол от « ____ » _____ 202__ г. № _____
4. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности», протокол от « ____ » _____ 202__ г. № _____
5. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности», протокол от « ____ » _____ 202__ г. № _____

Аннотация дисциплины

Системы менеджмента безопасности пищевых производств и систем, основанные на принципах НАССР

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц / 216 академических часов. Является дисциплиной части ОП, формируемой участниками образовательных отношений, изучается на 4 курсе и завершается экзаменом. Учебным планом предусмотрено проведение лекционных занятий в объеме 36 часов, практических занятий в объеме 36 часов, а также выделены часы на самостоятельную работу студента – 144 часа (в том числе 27 часов на подготовку к экзамену).

Язык реализации: русский.

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:

- дать понятие основных принципов системы НАССР;
- раскрыть требования законодательных и нормативных актов в области разработки, внедрения и поддержания в рабочем состоянии систем менеджмента безопасности на пищевых предприятиях, основанных на принципах НАССР;
- сформировать умение осуществлять общую организацию работ по разработке, внедрению и поддержанию в рабочем состоянии документов систем менеджмента безопасности на пищевых предприятиях, основанных на принципах НАССР;
- способствовать развитию навыков документирования результатов функционирования систем менеджмента безопасности, основанных на принципах НАССР;
- способствовать освоению методов проведения проверки

адекватности разработанных документов и проведения внутренних аудитов систем менеджмента безопасности, основанных на принципах НАССР.

Для успешного изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: ОПК-3.1 Использует фундаментальные знания для решения базовых задач управления качеством, ОПК-3.2 Решает базовые задачи управления качеством с целью совершенствования в профессиональной деятельности, ОПК-4.1 Выбирает инструменты и методы оценки эффективности систем управления качеством, ОПК-4.2 Использует математические методы для оценки эффективности систем управления качеством, ОПК-8.1 Применяет принципы и методы поиска, анализа и синтеза профессиональной информации, ОПК-8.2 Осуществляет критический анализ и обобщает профессиональную информацию в рамках управления качеством продукции, процессов, услуг, ОПК-11.1 Использует действующую систему нормативных правовых актов при разработке технической документации в области управления качеством, ОПК-11.2 Разрабатывает техническую документацию (в том числе и в электронном виде) в области управления качеством в условиях цифровой экономики с учетом действующих стандартов качества, ПК-2.1 Анализирует причины снижения качества продукции и разрабатывает предложения по их устранению, ПК-2.2 Проводит инспекционный контроль качества продукции, ПК-2.3 Выявляет причины брака в производстве продукции и разрабатывает рекомендации по его предупреждению, ПК-2.4 Участвует в разработке документации по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество, ПК-2.5 Разрабатывает мероприятия по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров, ПК-4.1 Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке, ПК-4.2 Разрабатывает систему

мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции, полученные в результате изучения дисциплин: «Основы обеспечения качества», «Системы менеджмента качества», «Средства и методы управления и контроля качеством продукции и процессов», «Основы биотехнологии», «Инструменты управления качеством на пищевых предприятиях», «Системы прослеживаемости в пищевой цепи», «Общая технология пищевых производств», «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» / «Законодательная и нормативная база обеспечения пищевой и экологической безопасности», «Товароведение и управление качеством», «Разработка систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях»; обучающийся должен быть готов к изучению таких дисциплин, как «Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами», «Экономика качества», «Международные системы качества и безопасности товаров» / «Пищевое законодательство», «Проектный практикум», а также к прохождению производственной практики «Преддипломная практика» и выполнению выпускной квалификационной работы, формирующих компетенции: ПК-2 Способен осуществлять управление качеством продукции на всех стадиях производственного процесса, ПК-4 Способен осуществлять оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке, ПК-5 Способен организовывать процедуру сертификации и подтверждения соответствия.

Компетенции студентов, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине:

Тип задач	Код и наименование компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
Организационно-управленческий	ПК-4. Способен осуществлять оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости	ПК-4.1 Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости	Знает концепцию всеобщего управления качеством и принципы менеджмента качества; принципы функционирования интегрированной системы менеджмента организации

	и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Умеет обеспечивать функционирование интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
			Владеет навыками подготовки и проведения аудитов систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
			Знает показатели эффективности систем менеджмента безопасности пищевых производств, основанных на принципах НАССР
		ПК-4.2 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	Умеет определять критерии эффективности и результативности систем менеджмента безопасности пищевых производств, основанных на принципах НАССР
			Владеет навыками разработки систем менеджмента безопасности пищевых производств, основанных на принципах НАССР

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевых производств и систем, основанные на принципах НАССР» применяются следующие образовательные технологии и методы активного / интерактивного обучения: лекция-беседа, метод «мозгового штурма», разноуровневые задачи и задания, реферат.

I. 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:

- дать понятие основных принципов системы НАССР;
- раскрыть требования законодательных и нормативных актов в области разработки, внедрения и поддержания в рабочем состоянии систем менеджмента безопасности на пищевых предприятиях, основанных на принципах НАССР;
- сформировать умение осуществлять общую организацию работ по разработке, внедрению и поддержанию в рабочем состоянии документов систем менеджмента безопасности на пищевых предприятиях, основанных на принципах НАССР;
- способствовать развитию навыков документирования результатов функционирования систем менеджмента безопасности, основанных на принципах НАССР;
- способствовать освоению методов проведения проверки адекватности разработанных документов и проведения внутренних аудитов систем менеджмента безопасности, основанных на принципах НАССР.

Дисциплина «Системы менеджмента безопасности пищевых производств и систем, основанные на принципах НАССР» является дисциплиной части ОП, формируемой участниками образовательных отношений. Для успешного изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: ОПК-3.1 Использует фундаментальные знания для решения базовых задач управления качеством, ОПК-3.2 Решает базовые задачи управления качеством с целью совершенствования в профессиональной деятельности, ОПК-4.1 Выбирает

инструменты и методы оценки эффективности систем управления качеством, ОПК-4.2 Использует математические методы для оценки эффективности систем управления качеством, ОПК-8.1 Применяет принципы и методы поиска, анализа и синтеза профессиональной информации, ОПК-8.2 Осуществляет критический анализ и обобщает профессиональную информацию в рамках управления качеством продукции, процессов, услуг, ОПК-11.1 Использует действующую систему нормативных правовых актов при разработке технической документации в области управления качеством, ОПК-11.2 Разрабатывает техническую документацию (в том числе и в электронном виде) в области управления качеством в условиях цифровой экономики с учетом действующих стандартов качества, ПК-2.1 Анализирует причины снижения качества продукции и разрабатывает предложения по их устранению, ПК-2.2 Проводит инспекционный контроль качества продукции, ПК-2.3 Выявляет причины брака в производстве продукции и разрабатывает рекомендации по его предупреждению, ПК-2.4 Участвует в разработке документации по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество, ПК-2.5 Разрабатывает мероприятия по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров, ПК-4.1 Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке, ПК-4.2 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции, полученные в результате изучения дисциплин: «Основы обеспечения качества», «Системы менеджмента качества», «Средства и методы управления и контроля качеством продукции и процессов», «Основы биотехнологии», «Инструменты управления качеством на пищевых предприятиях», «Системы прослеживаемости в пищевой цепи», «Общая технология пищевых производств»,

«Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» / «Законодательная и нормативная база обеспечения пищевой и экологической безопасности», «Товароведение и управление качеством», «Разработка систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях»; обучающийся должен быть готов к изучению таких дисциплин, как «Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами», «Экономика качества», «Международные системы качества и безопасности товаров» / «Пищевое законодательство», «Проектный практикум», а также к прохождению производственной практики «Преддипломная практика» и выполнению выпускной квалификационной работы, формирующих компетенции: ПК-2 Способен осуществлять управление качеством продукции на всех стадиях производственного процесса, ПК-4 Способен осуществлять оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке, ПК-5 Способен организовывать процедуру сертификации и подтверждения соответствия.

Профессиональные компетенции студентов, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
Организационно-управленческий	ПК-4. Способен осуществлять оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК-4.1 Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Знает концепцию всеобщего управления качеством и принципы менеджмента качества; принципы функционирования интегрированной системы менеджмента организации
			Умеет обеспечивать функционирование интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
			Владеет навыками подготовки и проведения аудитов систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

		ПК-4.2 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	Знает показатели эффективности систем менеджмента безопасности пищевых производств, основанных на принципах HACCP
			Умеет определять критерии эффективности и результативности систем менеджмента безопасности пищевых производств, основанных на принципах HACCP
			Владеет навыками разработки систем менеджмента безопасности пищевых производств, основанных на принципах HACCP

II. ТРУДОЁМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачётных единиц (216 академических часов).

III. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Форма обучения – очная

№	Наименование раздела дисциплины	С е м е с т р	Количество часов по видам учебных занятий и работы обучающегося						Формы промежуточной аттестации	
			Лек	Лаб	Пр	ОК	СР	Конт- роль		
1.	Тема 1. Современные системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанные на принципах HACCP	7	4		6			117	27	Экзамен
2.	Тема 2. Основные принципы системы менеджмента безопасности пищевой продукции	7	4		6					
3.	Тема 3. Этапы разработки системы HACCP	7	10		8					
4.	Тема 4. Аудит системы HACCP на пищевых предприятиях	7	10		8					
5.	Тема 5. Выявление и анализ причин, вызывающих снижение качества и безопасности пищевой продукции, разработка планов мероприятий по их устранению	7	8		8					
ИТОГО:			36		36		117	27		

IV. СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Тема 1. Современные системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанные на принципах НАССР

История развития стандартов на пищевые продукты. Национальная и международная нормативная база в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции.

Тенденции развития пищевой промышленности. Основы менеджмента безопасности, управление рисками пищевой продукции. Риск-менеджмент в разработке новой продукции.

Тема 2. Основные принципы системы менеджмента безопасности пищевой продукции

Основы стандарта ISO 22000:2018 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов». Принципы разработки системы НАССР с учетом ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

Тема 3. Этапы разработки системы НАССР

Идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию. Установление предельных значений параметров для подтверждения того, что критическая контрольная

точка находится под контролем.

Разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга. Разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы НАССР.

Документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе НАССР.

Тема 4. Аудит системы НАССР на пищевых предприятиях

Виды аудита НАССР: общие положения, определения, принципы. Процедура проведения аудита.

Тема 5. Выявление и анализ причин, вызывающих снижение качества и безопасности пищевой продукции, разработка планов мероприятий по их устранению

Способы и методы выявления дефектов – снижения качества и безопасности пищевой продукции. Проведение анализа дефектов. Разработка корректирующих действий по устранению дефектов. Анализ результатов проведения корректирующих действий.

V. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

Практическое занятие № 1. Тенденции развития концепций НАССР

1. Основные тенденции в развитии концепции НАССР.
2. Развитие концепции НАССР в России и за рубежом.

Практическое занятие № 2. Ознакомление и изучение содержания стандартов ISO 22000:2018, ГОСТ Р ИСО 9001-2015 и ГОСТ Р 51705.1-2001

Документы для выполнения работы:

– ISO 22000:2018 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов»;

– ГОСТ Р ИСО 9001-2015 «Системы менеджмента качества. Требования»;

– ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

1. Ознакомиться с содержанием предложенных нормативных документов и указать их цели.

2. Определить структуру нормативных документов и дать перечень их структурных элементов.

3. Изучить, описать и сделать сравнительный анализ содержания каждого элемента нормативных документов.

Практическое занятие № 3. Построение и проверка производственной блок-схемы

1. Цели и задачи построения блок-схемы производственного процесса.

2. Построение блок-схемы. Этапы.

3. Проверка производственной блок-схемы.

4. Особенности составления схем производственного процесса на малых предприятиях.

Практическое занятие № 4. Рассмотрение основных опасных факторов. Контрольные и критические пределы опасных факторов

1. Биологические факторы.

2. Физические факторы.

3. Химические факторы.

4. Качественные факторы

5. Пределы опасных факторов.

Практическое занятие № 5. Анализ опасных факторов и разработка контрольных и предупреждающих действий

1. Определение опасных факторов.
2. Разработка контрольных и предупреждающих действий.

Практическое занятие № 6. Внешний аудит и контроль разработанной системы НАССР

1. Верификация, валидация системы контроля безопасности продукции.
2. Разработка и управление документами, ведение записей.

VI. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения	Оценочные средства*	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	<p>Тема 1. Современные системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанные на принципах НАССР</p> <p>Тема 2. Основные принципы системы менеджмента безопасности пищевой продукции</p> <p>Тема 3. Этапы разработки системы НАССР</p> <p>Тема 4. Аудит системы НАССР на пищевых предприятиях</p> <p>Тема 5. Выявление и анализ причин, вызывающих</p>	ПК-4.1 Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Знает концепцию всеобщего управления качеством и принципы менеджмента качества; принципы функционирования интегрированной системы менеджмента организации	УО-1 ПР-4	–
			Умеет обеспечивать функционирование интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции	ПР-4 ПР-7 ПР-11	–
			Владеет навыками подготовки и проведения аудитов систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПР-7 ПР-11	–
		ПК-4.2 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной	Знает показатели эффективности систем менеджмента безопасности пищевых производств, основанных на принципах НАССР	УО-1 ПР-4	–
			Умеет определять критерии эффективности и результативности систем менеджмента безопасности	ПР-4 ПР-7 ПР-11	–

	снижение качества и безопасности пищевой продукции, разработка планов мероприятий по их устранению	безопасной прослеживаемой пищевой продукции	пищевых производств, основанных на принципах НАССР		
			Владеет навыками разработки систем менеджмента безопасности пищевых производств, основанных на принципах НАССР	ПР-7 ПР-11	–
	Экзамен			–	УО-1

* Формы оценочных средств:

1) собеседование (УО-1), коллоквиум (УО-2); доклад, сообщение (УО-3); круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (УО-4); и т.д.

2) тесты (ПР-1); контрольные работы (ПР-2), эссе (ПР-3), рефераты (ПР-4), курсовые работы (ПР-5), научно-учебные отчеты по практикам (ПР-6); практические задания (ПР-7); портфолио (ПР-8); проект (ПР-9); деловая и/или ролевая игра (ПР-10); разноуровневые задачи и задания (ПР-11); рабочая тетрадь (ПР-12); кроссворды (ПР-13) и т.д.

3) тренажер (ТС-1); и т.д.

VII. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности.

Формы самостоятельной работы студентов:

- работа с основной и дополнительной литературой, Интернет ресурсами;

- самостоятельное ознакомление с лекционным материалом, представленным на электронных носителях, в библиотеке образовательного учреждения;
- подготовка реферативных обзоров источников периодической печати, опорных конспектов, заранее определенных преподавателем;
- поиск информации по теме, с последующим ее представлением в аудитории в форме доклада, презентаций;
- подготовка к выполнению аудиторных контрольных работ;
- выполнение домашних контрольных работ;
- выполнение тестовых заданий, решение задач;
- составление кроссвордов, схем;
- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции;
- заполнение рабочей тетради;
- написание эссе, курсовой работы;
- подготовка к деловым и ролевым играм;
- составление резюме;
- подготовка к зачетам и экзаменам;
- другие виды деятельности, организуемые и осуществляемые образовательным учреждением и органами студенческого самоуправления.

VIII. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Вавилин, Я.А. Менеджмент безопасности продукции: учебное пособие для вузов / Я.А. Вавилин. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 105 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/menedzhment-bezopasnosti-produkcii-516833>
2. Вдовин, С.М. Система менеджмента качества организации: учебное пособие / С.М. Вдовин, Т.А. Салимова, Л.И. Бирюкова. - Москва: ИНФРА-М, 2023. - 299 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=422197>

3. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции: учебник для вузов / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 452 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/bezopasnost-pischevoy-produkcii-531549>

4. Салдаева, Е.Ю. Основы аудита системы менеджмента качества: учебное пособие / Е.Ю. Салдаева, В.И. Федюков. - Йошкар-Ола: Поволжский государственный технологический университет, 2022. - 102 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=424628>

5. Сурков, И.В. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник / под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва: ИНФРА-М, 2023. - 336 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=422765>

6. Хардина, Е.В. Разработка модели системы ХАССП (НАССР): методические указания / Е.В. Хардина. - Ижевск: УдГАУ, 2021. - 51 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/209021>

Дополнительная литература

1. Аристов, О.В. Управление качеством: учебник / О.В. Аристов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИНФРА-М, 2021. - 224 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=375832>

2. Горбашко, Е.А. Управление качеством: учебник для вузов / Е.А. Горбашко. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 427 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/upravlenie-kachestvom-533378>

3. Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством: учебник / Ш.Ш. Магомедов. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 352 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=429156>

4. Методы менеджмента качества. Методология управления риском стандартизации / П.С. Серенков [и др.]. - Минск: Новое знание; М.: ИНФРА-М, 2018. - 256 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=370057>

5. Новикова, И.В. Применение принципов ХАССП при производстве продуктов питания: учебное пособие / И.В. Новикова, Е.А. Коротких, А.В. Коростелев. - Воронеж: ВГУИТ, 2018. - 55 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/117806>

6. Серенков, П.С. Методы менеджмента качества. Методология организационного проектирования инженерной составляющей системы менеджмента качества / П.С. Серенков. - Минск: Новое знание; Москва: ИНФРА-М, 2019. - 491 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=355845>

7. Управление качеством. Практикум: учебное пособие для вузов / Е.А. Горбашко [и др.]; под редакцией Е.А. Горбашко. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 349 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/upravlenie-kachestvom-praktikum-511754>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет»

1. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. - Режим доступа: <http://libgost.ru/>

2. Всероссийская организация качества. - Режим доступа: <https://mirq.ru/>

3. ГОСТы, СНиПы, СанПиНы и др.: Образовательный ресурс. - Режим доступа: <http://g-ost.ru/>

4. Евразийский экономический союз: Правовой портал. - Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/>

5. Международная организация по стандартизации. - Режим доступа: <https://www.iso.org/ru/>

6. Научная электронная библиотека. - Режим доступа: <http://elibrary.ru/>

7. Рекламно-информационное агентство «Стандарты и качество». - Режим доступа: <https://ria-stk.ru/>

8. Росстандарт. Федеральное агентство по техническому регулированию

и метрологии. - Режим доступа: <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>

9. Федеральный институт промышленной собственности. - Режим доступа: <http://www1.fips.ru/>

10. Codex Alimentarius. International Food Standards. - Режим доступа: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/en/>

11. Quality.eup.ru – ресурс, посвященный менеджменту качества. - Режим доступа: <https://quality.eup.ru/>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

2. Справочно-правовая система «Гарант». - Режим доступа: www.garant.ru

3. Справочная система «Кодекс». - Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>

4. Программное обеспечение: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

IX. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на всех занятиях аудиторной формы: лекциях и практиках, выполнении аттестационных мероприятий. В процессе изучения дисциплины студенту необходимо ориентироваться на проработку лекционного материала и подготовку к практическим занятиям.

Освоение дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевых производств и систем, основанные на принципах НАССР» предполагает рейтинговую систему оценки знаний студентов и предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением всех практических заданий, выполнением всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Системы менеджмента безопасности пищевых производств и систем, основанные на принципах

НАССР» является экзамен.

Студент считается аттестованным по дисциплине при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Шкала оценивания сформированности образовательных результатов по дисциплине представлена в фонде оценочных средств (ФОС).

X. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине «Системы менеджмента безопасности пищевых производств и систем, основанные на принципах НАССР» проводятся в помещениях, оснащенных соответствующим оборудованием и программным обеспечением.

Перечень материально-технического и программного обеспечения дисциплины приведен в таблице.

Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения (690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, корпус G, каб. G501)	Комплект учебной мебели (столы и стулья). Ученическая доска. Мультимедийное оборудование: Экран проекционный ScreenLine Trim White Ice 50 см черная кайма сверху, размер рабочей области 236x147 см Документ-камера Avervision CP355AF ЖК-панель 47", Full HD, LG M4716 CCBA Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW330U, 3000 ANSI Lumen, 1280x800 Сетевая видеочка Multipix MP-HD718	
Аудитории для самостоятельной работы студентов (690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, корпус А, каб. А1007 (А1042))	Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в	

	<p>электронную информационно-образовательную среду ДВФУ. Комплекты учебной мебели (столы и стулья). Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK – 115 шт. Интегрированный сенсорный дисплей Polymedia FlipBox. Копир-принтер-цветной сканер в e-mail с 4 лотками Xerox WorkCentre 5330 (WC5330C). Полноцветный копир-принтер-сканер Xerox WorkCentre 7530 (WC7530CPS). Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>	
--	---	--