



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.  
Носова»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ИИСТ  
Ю.В. Сомова

28.04.2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

***СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ  
ПРОДУКЦИИ***

Направление подготовки (специальность)  
38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль/специализация) программы  
Товарный консалтинг и экспертиза

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения  
очная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	3
Семестр	6

Магнитогорск  
2025 год

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (приказ Минобрнауки России от 12.08.2020 г. № 985)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Химии  
28.03.2025, протокол № 6

Зав. кафедрой  Н.Л. Медяник

Рабочая программа одобрена методической комиссией ИФиС  
28.04.2025 г. протокол № 5

Председатель  Ю.В. Сомова

Рабочая программа составлена:  
доцент кафедры Химии, канд. с.-х. наук

 И.А. Долматова

Рецензент:

зав. кафедрой ТСиСА, д-р техн. наук  И.Ю. Мезин

## Лист актуализации рабочей программы

---

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2026 - 2027 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Медяник

---

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2027 - 2028 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Медяник

---

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2028 - 2029 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Медяник

---

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2029 - 2030 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Медяник

### **1 Цели освоения дисциплины (модуля)**

Целью освоения дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов» является формирование у обучающихся целостного системного представления о системе менеджмента безопасности пищевых продуктов как современной концепции управления, а также умений и навыков в области управления безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП на предприятиях.

### **2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Дисциплина Системы менеджмента безопасности пищевой продукции входит в часть учебного плана формируемую участниками образовательных отношений образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:

Общая микробиология

Технология мяса и мясных продуктов

Метрология и стандартизация

Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик:

Производственный менеджмент

Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Производственная-преддипломная практика

### **3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) и планируемые результаты обучения**

В результате освоения дисциплины (модуля) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции
ПК-4	Способен проводить инспекционный контроль качества продукции (работ, услуг)
ПК-4.1	Выполняет работы по совершенствованию функционирования внутренней системы менеджмента качества (управления качеством) в организации
ПК-4.2	Формирует предложения по предупреждению и устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг)
ПК-6	Способен вести учет и составлять отчеты о деятельности по сертификации и подтверждению соответствия с использованием средств и технологий цифровизации
ПК-6.1	Разрабатывает и оформляет основные виды документов в сфере сертификации, подтверждения соответствия и комплекты документов, являющиеся составной частью системы управления качеством организации
ПК-6.2	Анализирует результаты проводимых исследований и испытаний продукции (процессов, работ, услуг, системы менеджмента, персонала)

#### 4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц 108 академических часов, в том числе:

- контактная работа – 51,95 академических часов;
- аудиторная – 51 академических часов;
- внеаудиторная – 0,95 академических часов;
- самостоятельная работа – 56,05 академических часов;
- в форме практической подготовки – 0 академических часов;

Форма аттестации - зачет

Раздел/ тема дисциплины	Семестр	Аудиторная контактная работа (в академических часах)			Самостоятельная работа студента	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код компетенции
		Лек.	лаб. зан.	практ. зан.				
1. Раздел 1								
1.1 Введение	6	2		2	2	<p>Выполнение практических работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- №1 «Изучение Стратегии повышения качества пищевой продукции в РФ до 2030 г.»;</li> <li>- №2 «Изучение Доктрины продовольственной безопасности РФ».</li> </ul> <p>Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.</p>	Проверка практических работ.	ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-4.1, ПК-4.2
Итого по разделу		2		2	2			
2. Раздел 2								
2.1 Структура стандартов.	6	6		2	6	<p>Выполнение практических работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- №3 «Изучение Codex Alimentarius»;</li> </ul>	Проверка практических работ.	ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-4.1, ПК-4.2

						<p>- №4 «Изучение Регламента ЕС №852/2004»;</p> <p>- №5 «Изучение FSSC 22000»;</p> <p>- №6 «Изучение ГОСТ Р 51705.1 и ГОСТ Р ИСО 22000».</p> <p>Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.</p>		
Итого по разделу		6		2	6			
3. Раздел 3								
3.1 Система ХАССП.	6	6		10	18	<p>Выполнение практических работ:</p> <p>- №1 «Составление учебной Политики предприятия в области безопасности»;</p> <p>- №2 «Оформление приказа о создании рабочей группы ХАССП»;</p> <p>- №3 «Определение исходной информации пищевой продукции»;</p> <p>- №4 «Составление блок-схемы технологического процесса»;</p> <p>- №5 «Проведение анализа рисков опасных факторов применительно к технологическому процессу»;</p> <p>- №6 «Выявление критических контрольных точек пищевой продукции в производственн</p>	Проверка практических работ.	ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-4.1, ПК-4.2

						ом процессе); -№7 «Разработка учебного плана ХАССП». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.		
Итого по разделу		6		10	18			
4. Раздел 4								
4.1 Программы обязательных предварительных мероприятий.	6	2		4	16,7	Выполнение практических занятий: - №8 «Разработка ПОМП и ППОМП»; -№9 «Аудит СМБПП». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Проверка практических работ.	ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-4.1, ПК-4.2
Итого по разделу		2		4	16,7			
5. Раздел 5								
5.1 Санитария и гигиена на предприятиях пищевой промышленности.	6	1		16	13,35	Подготовка и выполнение лабораторных работ: - №1 «Исследование питьевой воды»; - №2 «Лабораторный контроль за обеззараживанием воды хлорированием»; - №3 «Санитарный режим предприятий и методы его контроля»; - №4 «Определение содержания активного хлора в хлорсодержащих	Защита лабораторных работ. Тестирование. Защита курсовой работы. Защита домашнего задания.	ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-4.1, ПК-4.2

						<p>дезинфицирующ их веществах»;</p> <p>- №5 «Значение медицинского обследования работников. Медицинская книжка»;</p> <p>- №6 «Пищевые отравления, пищевые инфекции и гельминтозы. Меры их профилактики на предприятиях»;</p> <p>- №7 «Гигиенические требования к производству пищевой продукции». Подготовка и написание курсовой работы. Выполнение домашнего задания. Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.</p>		
Итого по разделу	1		16	13,35				
Итого за семестр	17		34	56,05 0003		зачёт		
Итого по дисциплине	17		34	56,05		зачет		

## **5 Образовательные технологии**

В процессе преподавания дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов» применяются традиционная и модульно-компетентностная технологии.

Лекции проходят как в традиционной форме, так и в формах вводной лекции и проблемных лекций. На вводных лекциях происходит знакомство обучающихся с назначением и задачами курса, его ролью и местом в системе учебных дисциплин и в системе подготовки бакалавра. Теоретический материал на проблемных лекциях является результатом усвоения полученной информации посредством постановки проблемного вопроса и поиска путей его решения.

Лекционный материал закрепляется в ходе практических и лабораторных работ, на которых выполняются групповые и индивидуальные задания по пройденной теме. При проведении практических и лабораторных работ используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

Самостоятельная работа стимулирует обучающихся в процессе решения задач на практических и лабораторных занятиях, при подготовке к тесту, выполнении домашнего задания, написании курсовой работы и итоговой аттестации.

## **6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся**

Представлено в приложении 1.

## **7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации**

Представлены в приложении 2.

## **8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **а) Основная литература:**

1. Вайскрובה, Е. С. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе принципов ХАССП : учебное пособие / Е. С. Вайскрובה ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=1194.pdf&show=dcatalogues/1/1121295/1194.pdf&view=true> (дата обращения: 14.02.2021). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

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/reader/book/107700> (дата обращения: 14.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **б) Дополнительная литература:**

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-2110-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/111192> (дата обращения: 14.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-3323-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/111885> (дата обращения: 14.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Берновский, Ю. Н. Стандарты и качество продукции: учебно-практическое пособие/ Ю.Н. Берновский. - Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с. (Высшее образование). - URL: <https://znanium.com/read?id=156125> (дата обращения: 14.02.2021). - Текст: электронный.

4. Демакова, Е.А. Система мониторинга и управления безопасностью продукции: монография / Е.А. Демакова ; Красноярск. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск, 2011. - 158 с. - URL: <https://znanium.com/read?id=235756> (дата обращения: 25.09.2020).- Текст : электронный.

5. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-2503-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103192> (дата обращения: 14.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Голубцова, Ю. В. Санитария и гигиена на предприятиях биотехнологической отрасли : учебное пособие / Ю. В. Голубцова, О. В. Кригер. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 101 с. — ISBN 979-5-89289-122-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103932> (дата обращения: 14.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2020. — 544 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1062253> (дата обращения: 14.02.2021). - Текст : электронный.

8. Вестник АПК Ставрополя. - ISSN: 2222-9345. – URL: [https://e.lanbook.com/journal/2181#journal\\_name](https://e.lanbook.com/journal/2181#journal_name). (дата обращения: 25.09.2020). – Текст : электронный.

9. Foods and Raw Materials. - ISSN: 2308-4057. - URL: [https://e.lanbook.com/journal/2942#journal\\_name](https://e.lanbook.com/journal/2942#journal_name). (дата обращения: 14.02.2021). – Текст : электронный.

10. Стандарты и качество. - ISSN: 0038-9692. - Текст: непосредственный.

11. Менеджмент в России и за рубежом. - ISSN: 1729-7427. - Текст: непосредственный.

12. Известия вузов. Пищевая технология. - ISSN: 0579-3009. - Текст: непосредственный.

13. Пищевая промышленность. - ISSN: 0235-2486. - Текст: непосредственный.

#### **в) Методические указания:**

1. Вайскрובה Е.С. Система ХАССП: методические указания для практических работ для студентов специальностей 200503, 260301, 260303, 260501 / Е.С. Вайскрובה. - Магнитогорск: ГОУ ВПО «МГТУ», 2010. – 29 с. – Текст: непосредственный.

2. Зайцева, Т.Н. Санитария и гигиена: методические указания к лабораторным работам для студентов специальностей: 260100, 260501 всех форм обучения по дисциплине «Санитария и гигиена» / Т.Н. Зайцева, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск, ГОУ ВПО «МГТУ им. Г.И. Носова», 2011. - 22 с. – Текст: непосредственный.

#### **г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:**

##### **Программное обеспечение**

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
-----------------	------------	------------------------

MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно распространяемое ПО	бессрочно
FAR Manager	свободно распространяемое ПО	бессрочно
GIMP	свободно распространяемое ПО	бессрочно
STATISTICA в.6	К-139-08 от 22.12.2008	бессрочно

### Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС»	<a href="https://dlib.eastview.com/">https://dlib.eastview.com/</a>
Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ)	URL: <a href="https://elibrary.ru/project_risc.asp">https://elibrary.ru/project_risc.asp</a>
Российская Государственная библиотека. Каталоги	<a href="https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/">https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/</a>
Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова	<a href="https://host.megaprolib.net/MP0109/Web">https://host.megaprolib.net/MP0109/Web</a>

### 9 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оснащение: Мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации.

Учебные аудитории для проведения лабораторных работ, оснащение: Плита электрическая, Сушильный шкаф «ШС-80», Термостат ТС-1/80 СПУ, Трихинеллоскоп проекционный, Аквадистиллятор «ДЭ-4-02ЭМО», Микрометр «МК 25-50», Весы кухонные «POLARIS», Весы электронные технические до 500гр ВЛКТ-500, Плита 4-х комфорочная «Мечта», Экран на штативе, Проектор ACER X1210 K.DLP, Колбонагреватель «ПЭ-4100М».

Учебные аудитории для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащение: Доска, законодательная, нормативная и техническая документация, ФОСы, учебно-методическая документация.

Помещения для выполнения курсовой работы и самостоятельной работы обучающихся, оснащение: Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, оснащение: Стеллажи для хранения учебно-наглядных пособий и учебно-методической документации, инструменты для ремонта лабораторного оборудования.

## **6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся**

По дисциплине «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов» предусмотрена аудиторная и внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся.

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся предполагает выполнение практических и лабораторных работ и сдачу теста.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературы по соответствующему разделу с проработкой материала, выполнения домашнего задания и курсовой работы.

### **Тестирование**

Тестирование проводится в электронном виде с помощью образовательного портала. На тестирование выделяется 40 минут и предоставляется 1 попытка. На каждый вопрос дается только один ответ.

### **Примерный тест:**

1. Система ХАССП - это

- А) система менеджмента безопасности охраны труда;
- Б) система менеджмента безопасности продукции;
- В) анализ рисков и критические контрольные точки.

2. Основная цель ХАССП:

- А) создание возможностей для дальнейшего совершенствования производства.
- Б) постоянное улучшение деятельности, для повышения конкурентоспособности организации на отечественном и мировом рынках;
- В) снижение образования отходов и их переработка.

3. Сколько предварительных шагов существует в системе ХАССП?

- А) 3;
- Б) 7;
- В) 5.

4. Система ХАССП контролирует:

- А) качество продукции;
- Б) безопасность продукции;
- В) и то и другое.

5. Основная цель ХАССП:

- А) минимизация риска безопасности продукта до приемлемого уровня;
- Б) минимизация издержек на выпуск небезопасной продукции;
- В) минимизация образования отходов и их переработка.

6. Что не относится к предварительным шагам в системе ХАССП?

- А) анализ опасных факторов;
- Б) описание продукции;
- В) создание группы ХАССП.

7. В какой промышленности могут быть применимы принципы ХАССП?

- А) только пищевой;
- Б) медицинской;
- В) в любой;

8. В какой стране впервые разработали систему ХАССП?

- А) Англия;
- Б) Страны ЕС;
- В) США.

9. Сколько принципов ХАССП?

- А) 5;
- Б) 7;
- В) 8.

10. Что является предварительным шагом системы ХАССП?

- А) определение процедуры мониторинга;
- Б) разработка блок-схемы;
- В) установление пределов.

11. ХАССП – это:

А) система управления изменениями и предупреждения новых опасностей и рисков в производстве;

Б) система оценки и управления рисками, идентификации и анализа опасных факторов, установления критических контрольных точек и допустимых пределов по всей цепочке изготовления.

В) система повышения эффективности использования ресурсов, снижение потерь и издержек.

### **Индивидуальное практическое задание**

Задание №1 - составить классификацию пищевых инфекций и отравлений, их описание, мероприятий по их устранению и профилактике.

Задание №2 – составить перечень профессиональных заболеваний персонала предприятий пищевой промышленности, дать их описание, мероприятия по их профилактике.

Задание №3 – составить санитарные инструкции по уборке помещений.

Задание №4 – составить перечень дезинфицирующих и моющих средств, применяемых на предприятиях пищевой промышленности. Составить санитарную инструкцию на использование и разведение одного из этих средств.

Задание №5 – составить санитарную инструкцию на любой вид инвентаря, тары, оборудования и посуды.

**7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации**

**а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:**

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
<b>ПК-6 Способен вести учет и составлять отчеты о деятельности по сертификации и подтверждению соответствия с использованием средств и технологий цифровизации</b>		
ПК-6.1	Разрабатывает и оформляет основные виды документов в сфере сертификации, подтверждения соответствия и комплекты документов, являющиеся составной частью системы управления качеством организации	<p>Перечень теоретических вопросов к зачету:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правовая база безопасности пищевой продукции в РФ.</li> <li>2. Продовольственная безопасность в РФ.</li> <li>3. Основные термины и определения в области пищевой безопасности.</li> <li>4. История развития и создания системы ХАССП.</li> <li>5. Комплекс мер по безопасности пищевой продукции.</li> <li>6. Системное обеспечение безопасности продуктов питания.</li> <li>7. Состав стандартов на систему ХАССП.</li> <li>8. Основные положения Стратегии повышения качества пищевой продукции в РФ.</li> <li>9. Основные положения Доктрины продовольственной безопасности РФ.</li> <li>10. Основные положения FSSC 22000.</li> <li>11. Комитеты Комиссии Codex Alimentarius.</li> <li>12. Общие стандарты и родственные тексты Codex Alimentarius.</li> <li>13. Система стандартов Комиссии Codex Alimentarius.</li> <li>14. Основные положения Регламента ЕС № 852/2004 по гигиене пищевых продуктов.</li> <li>15. Основные положения системы FSSC 22000.</li> <li>16. Основные положения ГОСТ Р 51705.1-2001.</li> <li>17. Основные положения ИСО 22000.</li> <li>18. Связь системы ХАССП с Техническими регламентами Евразийского экономического союза.</li> <li>19. Санитарные правила и требования к предприятиям пищевой промышленности.</li> <li>20. Санитарные требования к размещению пищевых предприятий.</li> <li>21. Санитарные требования к водоснабжению и канализации.</li> </ol>

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		22. Санитарные требования к условиям работы в производственных помещениях. 23. Санитарные требования к устройству и содержанию помещений. 24. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. 25. Санитарные требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов. 26. Санитарные требования к обработке сырья и производству продукции. 27. Санитарные требования к соблюдению санитарных правил. 28. Санитарные требования к реализации пищевых продуктов. 29. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами. 30. Личная гигиена персонала.
ПК-6.2	Анализирует результаты проводимых исследований и испытаний продукции (процессов, работ, услуг, системы менеджмента, персонала)	Задание: 1 - составить классификацию пищевых инфекций и отравлений, их описание, мероприятий по их устранению и профилактике. 2 – составить перечень профессиональных заболеваний персонала предприятий пищевой промышленности, дать их описание, мероприятия по их профилактике. 3 – составить санитарные инструкции по уборке помещений. 4 – составить перечень дезинфицирующих и моющих средств, применяемых на предприятиях пищевой промышленности. Составить санитарную инструкцию на использование и разведение одного из этих средств. 5 – составить санитарную инструкцию на любой вид инвентаря, тары, оборудования и посуды. 6. Изучить Стратегию повышения качества пищевой продукции в РФ до 2030 г. 7. Изучить Доктрину продовольственной безопасности РФ. 8. Изучить Codex Alimentarius. 9. Изучить Регламент ЕС №852/2004.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		10. Изучить FSSC 22000. 11. Изучить ГОСТ Р 51705.1 и ГОСТ Р ИСО 22000. 12. Исследовать питьевую воду. 13. Провести лабораторный контроль за обеззараживанием воды хлорированием. 14. Определить содержание активного хлора в хлорсодержащих дезинфицирующих веществах.
<b>ПК-4: Способен проводить инспекционный контроль качества продукции (работ, услуг)</b>		
ПК-4.1	Выполняет работы по совершенствованию функционирования внутренней системы менеджмента качества (управления качеством) в организации	<p><b>Тестирование</b>            Тестирование проводится в электронном виде с помощью образовательного портала. На тестирование выделяется 40 минут и предоставляется 1 попытка. На каждый вопрос дается только один ответ.</p> <p><b>Примерный тест:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Система ХАССП - это             <ol style="list-style-type: none"> <li>А) система менеджмента безопасности охраны труда;</li> <li>Б) система менеджмента безопасности продукции;</li> <li>В) анализ рисков и критические контрольные точки.</li> </ol> </li> <li>2. Основная цель ХАССП:             <ol style="list-style-type: none"> <li>А) создание возможностей для дальнейшего совершенствования производства.</li> <li>Б) постоянное улучшение деятельности, для повышения конкурентоспособности организации на отечественном и мировом рынках;</li> <li>В) снижение образования отходов и их переработка.</li> </ol> </li> <li>3. Сколько предварительных шагов существует в системе ХАССП?             <ol style="list-style-type: none"> <li>А) 3;</li> <li>Б) 7;</li> </ol> </li> </ol>

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		<p>В) 5.</p> <p>4. Система ХАССП контролирует:  А) качество продукции;  Б) безопасность продукции;  В) и то и другое.</p> <p>5. Основная цель ХАССП:  А) минимизация риска безопасности продукта до приемлемого уровня;  Б) минимизация издержек на выпуск небезопасной продукции;  В) минимизация образования отходов и их переработка.</p> <p>6. Что не относится к предварительным шагам в системе ХАССП?  А) анализ опасных факторов;  Б) описание продукции;  В) создание группы ХАССП.</p> <p>7. В какой промышленности могут быть применимы принципы ХАССП?  А) только пищевой;  Б) медицинской;  В) в любой;</p> <p>8. В какой стране впервые разработали систему ХАССП?  А) Англия;  Б) Страны ЕС;  В) США.</p>
ПК-4.2:	Формирует предложения по предупреждению и устранению дефектов, вызывающих ухудшение	<p><b>Индивидуальное практическое задание</b>  Задание №1 - составить классификацию пищевых инфекций и</p>

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
	качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг)	<p>отравлений, их описание, мероприятий по их устранению и профилактике.</p> <p>Задание №2 – составить перечень профессиональных заболеваний персонала предприятий пищевой промышленности, дать их описание, мероприятия по их профилактике.</p> <p>Задание №3 – составить санитарные инструкции по уборке помещений.</p> <p>Задание №4 – составить перечень дезинфицирующих и моющих средств, применяемых на предприятиях пищевой промышленности. Составить санитарную инструкцию на использование и разведение одного из этих средств.</p> <p>Задание №5 – составить санитарную инструкцию на любой вид инвентаря, тары, оборудования и посуды</p>

**б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:**

Промежуточная аттестация по дисциплине «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов» включает теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме зачета с оценкой.

*Зачет по данной дисциплине проводится в форме теста и выполнения одного практического задания.*

***Показатели и критерии оценивания зачета:***

- **на оценку «зачтено»** обучающийся должен показать высокий уровень знания материала по дисциплине не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и продемонстрировать интеллектуальные навыки решения проблем, нахождения уникальных ответов, вынесения критических суждений; продемонстрировать знание и понимание законов дисциплины, умение оперировать этими знаниями в профессиональной деятельности;
- **на оценку «не зачтено»** обучающийся не может показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации по дисциплине, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач, умение критически оценивать свои личностные качества, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков

