Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 05.06.2026 08:39:41
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb5c309a9531e6b5f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена
на заседании кафедры

09.12.2025 г.

протокол № 5

Зав. кафедрой Плиска О.В.

Утверждена
Советом по учебно-методическим вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.

протокол № 4

Председатель _____ Карх Д.А.
(подпись)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Основы системы ХАССП
Направление подготовки	27.03.02 Управление качеством
Профиль	Управление качеством в производственно-технологических системах и сфере услуг
Форма обучения	заочная
Год набора	2026

Разработана:
Доцент, к.т.н.
Лейберова Н.В.

Екатеринбург
2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	**3**
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	**3**
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	**3**
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	**3**
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	**3**
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	**6**
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	**7**
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	**10**
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	**14**
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ,НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	**14**
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ИИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ,ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГОПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	**15**
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПОДИСЦИПЛИНЕ	**15**

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональнойобразовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной всоответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования-бакалавриат по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством(приказ Минобрнауки России от 31.07.2020 г. № 869)

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов компетенций,направленных на понимание современных подходов к обеспечению качества сырья и материалов вполуфабрикатах и комплектующих изделиях, а так же формирование практических умений инавыков:

а) по оценке качества и безопасности продукции, оборудования, материалов и инвентаря,которые используются на всех направлениях производства пищевой продукции;

б) организации системы обеспечения качества и безопасности производственного процесса напредприятиях, формирующих цепь производства пищевой продукции

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточнаяаттестация	Часов					З.е.
	Всего засеместр	Контактная работа .(по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числеподготовкаконтрольных икурсовых	
		Всего	Лекции	Практическиезанятия, включаякурсовоепроектирование		
Семестр 7						
Зачет, Контрольная работа	108	16	4	12	88	3

4.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции,установленные в соответствии ФГОС ВО.

Шифр и наименованиекомпетенции	Индикаторы достижения компетенций
производственно-технологический	

ПК-1 Анализ причинснижения качествапродукции (работ, услуг) иразработка предложений поих устранению	ИД-1.ПК-1 Знать: Основные понятия в сфере управления качеством(менеджмента качества) продукции (работ, услуг) Законодательство Российской Федерации и международноезаконодательство в сфере технического регулирования, стандартизациии обеспечения единства измерений Национальные, межгосударственные, международные стандарты инормативные правовые акты по управлению качеством (менеджментукачества) продукции (работ, услуг) Современный российский и зарубежный опыт в области управлениякачеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг) Показатели качества, характеризующие разрабатываемые ивыпускаемые продукцию (работы, услуги) Методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов иметодологию развертывания функций качества Методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных иколичественных показателей продукции (работ, услуг) Современные инструменты контроля качества и управления качеством Методы контроля (качественных и количественных) показателейкачества продукции (работ, услуг)
	ИД-2.ПК-1 Уметь: Систематизировать и анализировать данные попоказателям качества, характеризующим разрабатываемую ивыпускаемую продукцию (работы, услуги), в том числе сиспользованием средств и технологий цифровизации Анализировать рекламации и претензии к качеству продукции (работ,услуг) с учетом положений нормативно-технической документации Применять современные инструменты контроля качества и управлениякачеством Применять методологию анализа видов и последствий потенциальныхотказов и методологию развертывания функций качества Применять методы квалиметрического анализа продукции (работ,услуг), в том числе при проектировании Применять современные методы выявления дефектов, вызывающихухудшение качественных и количественных показателей продукции(работ, услуг), в том числе с использованием аналитики большихданных Применять на практике стандарты в области системы управлениякачеством (менеджмента качества) и регламентирующие системыменеджмента измерений (управления измерениями), аккредитацию,оценку соответствия, менеджмент надежности и устанавливающиетребования по безопасности
	ИД-3.ПК-1 Иметь практический опыт: Сбор данных по показателям качества, характеризующимразрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги) Выявление причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшениекачественных и количественных показателей продукции (работ, услуг),в том числе с использованием аналитики больших данных Разработка предложений по устранению дефектов, вызывающихухудшение качественных и количественных показателей продукции(работ, услуг), с выбором оптимальных решений

П К - 3 Разработкадокументации по контролюкачества работ процессапроизводства продукции(выполнения работ,оказания услуг), виспытаниях готовыхизделий и электроннойподготовке документов,удостоверяющих ихкачество	ИД-1.ПК-3 Знать: Основные понятия в сфере управления качеством(менеджмента качества) продукции (работ, услуг) Законодательство Российской Федерации и международноезаконодательство в сфере технического регулирования, стандартизациии обеспечения единства измерений Национальные, межгосударственные, международные стандарты инормативные правовые акты по управлению качеством (менеджментукачества) продукции (работ, услуг) Современный российский и зарубежный опыт в области разработки ивнедрения систем управления качеством (менеджмента качества) Показатели качества, характеризующие разрабатываемые ивыпускаемые продукцию (работы, услуги) Современные инструменты контроля качества и управления качеством Основные методы разработки, внедрения и функционирования системуправления качеством
	ИД-2.ПК-3 Уметь: Применять требования нормативно-техническойдокументации в области функционирования систем управлениякачеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг) Систематизировать информацию и данные по показателям качества,характеризующие продукцию (работы, услуги), в том числе поиспытаниям готовых изделий Применять на практике стандарты в области системы управлениякачеством (менеджмента качества) и стандарты, регламентирующиесистемы менеджмента измерений (управления измерениями),аккредитацию, оценку соответствия, менеджмент надежности иустанавливающие требования по безопасности Применять современные инструменты контроля качества и управлениякачеством продукции (работ, услуг)
	ИД-3.ПК-3 Иметь практический опыт: Определение номенклатурыизмеряемых параметров и норм точности измерений, выборизмерительных устройств для контроля качества продукции (работ,услуг) Разработка методик и документов по контролю качества работ впроцессе изготовления продукции (выполнения работ, оказания услуг),при испытаниях готовых изделий и электронной подготовкедокументов, удостоверяющих их качество

ПК-4 Разработкамероприятий попредотвращению выпускапродукции (работ, услуг), несоответствующихтребованиям техническихрегламентов, стандартов(технических условий),утвержденным образцам(эталонам) и технической документации, условиямпоставок и договоров	ИД-1.ПК-4 Знать: Основные понятия в сфере управления качеством(менеджмента качества) продукции (работ, услуг) Законодательство Российской Федерации в области недобросовестнойконкуренции Национальные, межгосударственные, международные стандарты инормативные правовые акты по управлению качеством (менеджментукачества) продукции (работ, услуг) Методы предотвращения выпуска продукции (выполнения работ,оказания услуг), не соответствующих требованиям Методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных иколичественных показателей продукции (работ, услуг), сырья,материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий Современные инструменты контроля качества и управления качествомпродукции (работ, услуг) Методология анализа видов и последствий потенциальных отказов иметодология развертывания функций качества продукции (работ,услуг)
	ИД-2.ПК-4 Уметь: Применять нормативно-техническую документациюв области функционирования систем управления качеством(менеджмента качества) продукции (работ, услуг) Применять методы предотвращения выпуска продукции (работ, услуг),не соответствующих требованиям технических регламентов,стандартов (технических условий), утвержденным образцам(эталонам) и технической документации Применять на практике стандарты в области системы управлениякачеством (менеджмента качества) и стандарты, регламентирующиесистемы менеджмента измерений (управления измерениями),аккредитацию, оценку соответствия, менеджмент надежности иустанавливающие требования по безопасности Применять современные инструменты контроля качества и управлениякачеством продукции (работ, услуг) Применять методологию анализа видов и последствий потенциальныхотказов и методологию развертывания функций качества продукции(работ, услуг)
	ИД-3.ПК-4 Иметь практический опыт: Исследование заключений попоступающим претензиям и рекламациям и выявленным дефектам,вызывающим ухудшение качественных и количественных показателейпродукции (работ, услуг) Выбор методов и методик решения конкретной производственнойзадачи по предотвращению выпуска продукции (выполнения работ,оказания услуг), не соответствующих требованиям техническихрегламентов, стандартов (технических условий), утвержденнымобразцам (эталонам) и технической документации, условиям поставоки договоров Разработка плана мероприятий по предотвращению выпускапродукции (работ, услуг), не соответствующих требованиямтехнических регламентов, стандартов (технических условий),утвержденным образцам (эталонам) и технической документации,условиям поставок и договоров

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов

	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа .(по уч.зан.)			Самост.работа	Контрольсамостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практическиезанятия		
Семестр 7		10					
Тема 1.	Нормативные и методическиедокументы, регламентирующие вопросыкачества продукции. Нормативные иметодические	7,5	0,5		1	6	
Тема 2.	Качество продовольственных товаров.Номенклатура и методы определениякачества продовольственных	9,5	0,5		1	8	
Тема 3.	Рекомендуемые международныетехнические нормы и правила. Общиепринципы гигиены	6			2	4	
Тема 4.	Система анализа факторов риска икритических контрольных точек	8	1		1	6	
Тема 5.	Анализ пищевых аллергенов в сырье иматериалах как одна из составляющихкачества и	7,5	0,5		1	6	
Тема 6.	Качество и безопасность сырья иматериалов в полуфабрикатахрастительн	11,5	0,5		1	10	
Тема 7.	Качество и безопасность сырья иматериалов в полуфабрикатах	9,5	0,5		1	8	
Тема 8.	Принципы установления и применениямикробиологич	14,5	0,5		2	12	
Тема 9.	Дополнительные рекомендации поотдельным видам	17			1	16	
Тема10.	Обязанности импортеров и экспортпищевых продуктов	13			1	12	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочногос	Описание оценочного средства	Критериоценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			

Нормативныеиметодическиедокументы,регламентирующиевопросыкачествапродукции.Нормативныеиметодическиедокументы,регламентирующиевопросывходногоконтроля.(Тема 1-3)	Контрольнаяработа №1(Приложение 4)	В процессе выполнения работы необходимозаполнить таблицу - характеристикунормативных источников, регламентирующихобеспечение качества продукции и ответитьна тестовые вопросы в количестве	5 баллов
Системаанализафакторовриска икритическихконтрольныхточек(системаХАССП).(Тема 4-5)	Контрольнаяработа №2(Приложение 4)	В контрольной работе сформулировано 2практических задания, ориентированных наумение	5 баллов
Качество ибезопасностьсырья иматериалов вполуфабрикатахрастительного иживотногопроисхождения. (Тема 6-10)	Тестирование (Приложение 4)	Тестовые задания содержат 22 вопроса сответами.	5 баллов
Промежуточная аттестация(Приложение 5)			
7 семестр (За)	Билет к зачету	В билете содержится	зач

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроляи промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показываетуровень подготовки студента.

Текущий контроль.Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента втечении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системойоценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля,планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебный достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, поооценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, тоданный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работыстудента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем всоответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения поданной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формированиякомпетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, впятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме,понимают, самостоятельно умеют применять,исследовать, идентифицировать, анализировать,систематизировать, распределять по категориям,рассчитать показатели, классифицировать,разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять,организовать, планировать процессы исследования,осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме,понимают, самостоятельно умеют применять,исследовать, идентифицировать, анализировать,систематизировать, распределять по категориям,рассчитать показатели, классифицировать,разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять,организовать, планировать процессы исследования,осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленныестудентом самостоятельно в процессе работы (ответаи т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеютприменять, исследовать, идентифицировать,анализировать, систематизировать, распределять покатегориям, рассчитать показатели,классифицировать, разрабатывать модели,алгоритмизировать, управлять, организовать,планировать процессы исследования, осуществлятьоценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняетсяисправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическимизнаниями, не умеют самостоятельно применять,исследовать, идентифицировать, анализировать,систематизировать, распределять по категориям,рассчитать показатели, классифицировать,разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять,организовать, планировать процессы исследования,осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично»,«хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует«неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

Тема 1. Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции.Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы входного контроля(ПК - 3) Нормативные и методичесие документы, регламентирующие вопросы качества продукции ипримeняемые для разработки ХАССП.
Тема 2. Качество продовольственных товаров. Номенклатура и методы определения качествапродовольственных товаров. Правила приемки сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующихизделий и готовой продукции(ПК - 1) Качество продовольственных товаров. Номенклатура и методы определения качествапродовольственных товаров.
Тема 4. Система анализа факторов риска и критических контрольных точек (система ХАССП) (ПК -4) Система анализов факторов риска и критических контрольных точек
Тема 5. Анализ пищевых аллергенов в сырье и материалах как одна из составляющих качества ибезопасности продукции (ПК -1) Пищевые аллергены в сырье и пищевой продукции.
Тема 6. Качество и безопасность сырья и материалов в полуфабрикатах растительногопроисхождения (ПК -4) Основные виды потенциально-опасных факторов в пищевом сырье растительного происхождения
Тема 7. Качество и безопасность сырья и материалов в полуфабрикатах животного происхождения(ПК -4) Основные виды потенциально-опасных факторов в пищевом сырье животного происхождения
Тема 8. Принципы установления и применения микробиологических критериев для пищевыхпродуктов (ПК-3) Правила соблюдения санитарно-гигиенического состояния на производстве. Требования кпроведению работ на производстве. Требования к персоналу на производстве.

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 2. Качество продовольственных товаров. Номенклатура и методы определения качествапродовольственных товаров. Правила приемки сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующихизделий и готовой продукции(ПК - 1) Изучение понятия качества пищевых продуктов. Определение правил приемки сырья, материалов,комплектующих изделий и готовой продукции.
Тема 3. Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиеныпищевых продуктов (ПК - 3) Изучение общих принципов гигиены пищевых продуктов
Тема 4. Система анализа факторов риска и критических контрольных точек (система ХАССП) (ПК -4) Обзор комплексного подхода к составлению плана ХАССП

Тема 5. Анализ пищевых аллергенов в сырье и материалах как одна из составляющих качества ибезопасности продукции (ПК -1) Изучение основных видов пищевых аллергенов.
Тема 6. Качество и безопасность сырья и материалов в полуфабрикатах растительногопроисхождения (ПК -4) Природные опасные факторы: микроорганизмы, бактериальные и микотоксины в продуктахрастительного происхождения.
Тема 7. Качество и безопасность сырья и материалов в полуфабрикатах животного происхождения(ПК -4) Факторы, влияющие на безопасность сырья и продуктов животного происхождения
Тема 8. Принципы установления и применения микробиологических критериев для пищевыхпродуктов (ПК-3) Изучение микробиологических критериев для пищевых продуктов
Тема 9. Дополнительные рекомендации по отдельным видам пищевых продуктов (ПК-4) Изучение отдельных технологических стадий технологического цикла и их влияние наформирование ККТ
Тема 10. Обязанности импортеров и экспорт пищевых продуктов (ПК-4) Понятие "экспорт" и "импорт" , изучение обязанностей импортеров пищевых продуктов.

7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 2. Качество продовольственных товаров. Номенклатура и методы определения качествапродовольственных товаров. Правила приемки сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующихизделий и готовой продукции(ПК - 1) Изучение методов оценки качества товаров.
Тема 3. Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиеныпищевых продуктов (ПК - 3) Изучение международных технических норм и правил в системе менеджмента качества ХАССП.
Тема 4. Система анализа факторов риска и критических контрольных точек (система ХАССП) (ПК -4) Изучение понятийного аппарата темы, глав рекомендованных учебников.
Тема 5. Анализ пищевых аллергенов в сырье и материалах как одна из составляющих качества ибезопасности продукции (ПК -1) Изучение отдельных видов пищевых продуктов и их возможной контаминации пищевымиаллергенами.
Тема 6. Качество и безопасность сырья и материалов в полуфабрикатах растительногопроисхождения (ПК -4) Изучение понятийного аппарата темы, глав учебников и дополнительных источников. Подготовка кконтрольной работе №1.

Тема 7. Качество и безопасность сырья и материалов в полуфабрикатах животного происхождения(ПК -4) Изучение понятийного аппарата темы, глав рекомендованных учебников и дополнительнойлитературы.
Тема 8. Принципы установления и применения микробиологических критериев для пищевыхпродуктов (ПК-3) Изучение источников попадания микроорганизмов в пищевые продукты.
Тема 9. Дополнительные рекомендации по отдельным видам пищевых продуктов (ПК-4) Творческая работа по ведению технологического процесса на предприятии отдельных видовпищевых продуктов
Тема 10. Обязанности импортеров и экспорт пищевых продуктов (ПК-4) Изучение понятийного аппарата темы. Подготовка к контрольной работе №2.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки кзачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
Не предусмотрено учебным планом

7.4. Электронное портфолио обучающегося
размещается контрольная работа

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Приложение 6

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Не предусмотрено учебным планом

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ
http://lib.usue.ru/

Основная литература:

2. Вавилин Я. А. Менеджмент безопасности продукции [Электронный ресурс]:учебноепособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2024. - 105 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/541272

3. Донченко Л. В., Надыкта В. Д. Безопасность пищевой продукции [Электронныйресурс]:учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2024. - 452 – Режим доступа:https://urait.ru/bcode/544946

4. Донскова Л. А., Лейберова Н. В., Плиска О. В. Основы системы ХАССП [Электронныйресурс]:учебное пособие. - Екатеринбург: УрГЭУ, 2022. - 269 – Режим доступа:http://lib.wbstatic.usue.ru/resource/limit/ump/24/p496206.pdf

5. Донченко Л. В., Надыкта В. Д. Безопасность пищевой продукции [Электронныйресурс]:учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2025. - 452 – Режим доступа:https://urait.ru/bcode/568544

6. Вавилин Я. А. Менеджмент безопасности продукции [Электронный ресурс]:учебник длявузов. - Москва: Юрайт, 2025. - 105 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/565082

7. Николенко П. Г., Ефремова М. В., Терехов А. М. Контроль качества и ХАССП напредприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учебник для вузов. - Санкт-Петербург:Лань, 2025. - 472 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/467798

Дополнительная литература:

2. Пермякова Л. В. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции [Электронныйресурс]:учебное пособие. - Кемерово: КемГУ, 2018. - 121 – Режим доступа:https://e.lanbook.com/book/107700

3. Абдуллина Л. В., Гильмутдинова А. А., Минапова Р. Я., Степанова Г. С., Хаматгалеева Г. А.Управление качеством продукции на основе принципов ХАССП в предприятиях торговли иобщественного питания:коллективная монография. - Москва: РУСАЙНС, 2019. - 172, [1]

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии -Без ограничения срока.

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии -Без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

Приложение 1
к рабочей программе

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету

1. Основные понятия дисциплины «Основы системы ХАССП»: опасность, опасный фактор, риск, допустимый риск, недопустимый риск, управление риском, мониторинг, предупреждающие действия, корректирующие действия, программа ХАССП, программы ПОМ, группа ХАССП.
2. Что понимают под концепцией ХАССП.
3. Какие данные необходимы в качестве исходной информации для разработки системы ХАССП.
4. Что понимают под критическими контрольными точками и как их определяют.
5. Какие корректирующие действия принимают в случае нарушения критических пределов?
6. Перечислите основные этапы работы по управлению качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
7. Каковы основные пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками?
8. Микробиологическая опасность и бактериальные токсины.
9. Микробиологическая опасность и микотоксины.
10. Микробиологическая опасность и антибиотики.
11. Гормональные препараты как опасные факторы.
12. Тяжелые металлы.
13. Ксенобиотики: диоксины.
14. Ксенобиотики: ПАУ.
15. Ксенобиотики: радионуклиды.
16. Ксенобиотики: пестициды.
17. Азотсодержащие соединения. Дайте определение понятию «нитриты» и каково их биологическое действие на организм человека.
18. Вещества, применяемые в животноводстве.
19. Пищевые добавки как опасный фактор.
20. Аллергены как опасный фактор.
21. Понятие безопасности пищевой продукции. Нормативная база безопасности пищевой продукции.
22. Область применения ГОСТ Р 51705.1-2001.
23. Основные понятия ГОСТ Р 51705.1-2001: риск и связанные с ним понятия.
24. Основные понятия ГОСТ Р 51705.1-2001: критическая контрольная точка и связанные с ней понятия.

25. Основные понятия ГОСТ Р 51705.1-2001: мониторинг и связанные с ним понятия.

26. Основные понятия ГОСТ Р 51705.1-2001: ХАССП и связанные с ней понятия.

27. Принципы ХАССП.

28. Разработка системы ХАССП.

29. Группа ХАССП и её задачи.

30. Мониторинг и критические контрольные точки в системе ХАССП.

31. Область применения ГОСТ Р ИСО 22000-2007.

32. Нормы закона «О техническом регулировании» в приложении к сфере обеспечения безопасности пищевой продукции.

Приложение 2
к рабочей программе

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к экзамену

Примерные практические задания к зачету ПК-1

Задание 1

По результатам санитарно-гигиенической оценки образцов копченых колбасных определить соответствие их требованиям ТР ТС 021/2011, решить вопрос о пригодности продукта для использования на пищевые цели и оформить экспертное заключение.

Обратить внимание на порядок нормирования показателей безопасности.

Таблица – Санитарно-гигиенические показатели качества исследуемых образцов копченых колбасных изделий

Наименование показателей	Образец №1	Образец №2	Образец №3	Образец №4
Свинец, мг/кг	0,01	Следовые количества	0,02	0,05
Кадмий, мг/кг	0,005	0,01	0,01	0,01
Мышьяк, мг/кг	0,001	Следовые количества	0,003	0,001
Ртуть, мг/кг	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
БГКП	0,2	1,0	не обнаружено	0,1

Задание 2

Назовите, к какому виду дефекта относится бомбаж в зависимости от классификационного признака «наличие методов и средств обнаружения дефектов». Назовите виды бомбажа и причины возникновения.

Задание 3.

В соответствии с ТР ЕАЭС 040/2017 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ознакомиться с основными положениями в области безопасности рыбы и рыбной продукции, ответив на вопросы представленные в таблице.

Таблица – Основные положения в области безопасности рыбы и рыбной продукции

№	ВОПРОС	ОТВЕТ
1	Возможна ли реализация мороженой рыбы с температурой в толще мышечной ткани выше минус 18^0 С	
2	Допустимо для мороженой продукции размораживание и повторное замораживание в процессе хранения и реализации	
3	У живых двустворчатых моллюсков створки должны быть…..	
4	В каких случая проводится определение показателя - общего азота летучих оснований	
5	Допустима для использования рыба с содержанием 35 мг азота на 100 г мяса общего азота летучих оснований	

6	Могут ли сом длиной более 53 см и щука длиной более 30 см быть неразделанными	
7	При производстве мороженой пищевой продукции из рыбы масса наносимой на эту продукцию глазури должна составлять	
8	В каких случаях допускается наличие глазури 7% и 14% для ракообразных	
9	Как должна указываться масса нетто для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции	
10	Наличие гистамина в рыбе свидетельствует о качестве, безопасности или фальсификации рыбы	
11	Содержание влаги в мышечной ткани мороженой горбуши составляет 82%, это соответствует ТР ТС 040/2016	

Задание 4.
Выделите из приведенного списка НД те, в которых применен термин «Идентифиация»:

- ГОСТ Р 51293-99 «Идентификация продукции. Основные положения»;

- ГОСТ Р ИСО 9000-2011 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь;

- ГОСТ 15467-79 Управление качеством продукции. Основные понятия. Термины и определения;

- ГОСТ Р 51303-2013 Торговля. Термины и определения;

- ФЗ «О техническом регулировании»;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Задание 5.
Дефекты, вызванные недостатками при проектировании и/или разработке продукции, сырья, несоблюдением или несовершенством производственных процессов:

a) недопустимые дефекты;
b) технологические дефекты;
c) неустранимые дефекты;
d) критические дефекты.

Задание 6
Корректирующее действие – это ….

a)действие, предпринятое в отношении несоответствующей продукции для приведения ее в соответствие требованиям, отличающимся от исходных;

b)действие, предпринятое в отношении несоответствующей продукции, чтобы сделать ее приемлемой для предполагаемого использования;

c)действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации;

d)действие, принятое для устранения обнаруженного несоответствия.

Задание 7

Что из следующего является функцией комплексной программы управления рисками пищевой безопасности?

а) устранение необходимости инструктажа по технике безопасности и индивидуальной ответственности сотрудников.

б) устранение рисков при использовании токсичных химических веществ.

c) уменьшение ответственности предприятия в случае причинения вреда.

d) увеличение количества предлагаемых блюд в меню.

Задание 8

Что из следующего является вероятным результатом участия сотрудников в разработке стандартов пищевой безопасности?

a) более серьезное отношение к выполнению программы управления рисками пищевой безопасности.

b) более высокие показатели тестов на состояние здоровья у сотрудников.

c) неэффективные стандарты пищевой безопасности и более низкие оценки по результатам проверки.

d) замешательство и напряжение среди персонала.

Задание 9

Какие из следующих условий влияют на размножение бактерий?

a) размер фактических бактерий.

b) толщина клеточных стенок бактерий.

c) количество углекислого газа.

d) доступность кислорода.

Задание 10

Что из перечисленного может вызвать заражение продуктов питания металлическими фрагментами?

a) использование чистого консервного ножа

b) открытие металлического контейнера с помощью ножа

c) одновременное мытье ножей и вилок

d) все выше перечисленное

Примерные практические задания к зачету ПК-3

Задание 1

Кем разрабатывается и согласовывается план ХАССП?

Задание 2

Что можно из вышеперечисленного отнести к ККТ: этап производственного процесса, на котором возможно контролировать и предотвратить или снизить до допустимых пределов угрозу безопасности продукта, этап производственного процесса, на котором существует риск попадания посторонних примесей.

Задание 3
Идентифицировать соответствует ли товар заявленным требованиям путем расчета фактической энергетической ценности риса.

Заявленная энергетическая ценность риса – 550 ккал/100 грамм. Белка – 7,0 г; Жира – 1,0 грамм; Углеводы – 76,9 грамм.

Задание 4
Какие документы, разработанные международной организацией по стандартизации ИСО, связаны с ГОСТ Р ИСО 22000-2019:

Задание 5
В каком документе фиксируется информация о выявленном несоответствии в процессе мониторинга ОППУ?

Примерные практические задания к зачету ПК-4

Задание 1.
У сахара – песка наиболее часто встречаются следующие виды дефектов: увлажнение, потеря сыпучести, наличие нерассыпающихся комочков. Назовите причины возникновения данных дефектов и меры их устранения.

Задание 2.
Перечислите составляющие санитарной одежды, применяемой на пищевом производстве. Ответ обоснуйте.

Задание 3.
Перечислите виды опасностей, согласно классификации пищевой безопасности. Предложите мероприятия по предотвращению выпуска небезопасной продукции.

Задание 4.
При приемке зерна пшеницы на мукомольно-крупяное предприятие были отобраны пробы с целью определения санитарных показателей безопасности. Зерно небольшого размера, круглое, светло-желтого цвета, бородка хорошо различима, в верхней части зерновки присутствует хохолок, толщина зерновки – 2,7; ширина – 3,0; длина – 6,2 мм.
В результате проведения экспертизы были получены результаты, представленные в таблице. Необходимо провести сравнительный анализ между полученными результатами и требованиями ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна». Установить тип пшеницы, используя описательную характеристику отличительных признаков зерновых культур, применяемую при идентификации. Сделать вывод о возможности приемки зерна пшеницы для последующей переработки в муку.
Таблица – Показатели безопасности зерна пшеницы

Сырье	Основные критерии безопасности	Результаты лабораторного исследования
Пшеница	Токсичные элементы, мг/кг:	
	Свинец	1,5
	Мышьяк	0,1
	Кадмий	0,05
	Ртуть	Не обнаружено
	Микотоксины, мг/кг:	
	Афлотоксин В1	0,0005
	Дезоксиниваленон	0,0001

	Т-2 токсин	Не обнаружено
	Зеараленон	0,001
	Бенз(а)пирен	Не обнаружено
	Пестициды, мг/кг:	
	Гексахлорбензол	0,005
	Зараженность вредителями	Клещ 15 экземпляров на 1 кг
	Загрязненность мертвыми вредителями	Долгоносик 4 экземпляра на 1 кг
	Радионуклиды, Бк/кг:	
	Цезий - 137	20,0
	Стронций - 90	2,0
	Вредные примеси, %	
	Спорынья	0,005
	Вязель разноцветный	0,002
	Гелиотроп опушенноплодный	0,001
	Фузариозные зерна	Не обнаружено
	Куколь	0,1
	Горчак ползучий, софора лисохвостная, термопсис ланцетный (по совокупности)	Не обнаружено

Задание 5.

Что из следующего является функцией комплексной программы управления рисками пищевой безопасности?

a) устранение необходимости инструктажа по технике безопасности и индивидуальной ответственности сотрудников.
b) устранение рисков при использовании токсичных химических веществ.
c) уменьшение ответственности предприятия в случае причинения вреда.
d) увеличение количества предлагаемых блюд в меню.

Приложение 6
к рабочей программе

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДЕНЫ
на заседании кафедры
управления качеством и
экспертизы товаров и услуг

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

для студентов очно - заочной формы обучения
по дисциплине
Основы системы ХАССП

Дисциплина «***Основы системы ХАССП***» предназначена для формирования у студентов компетенций, направленных на понимание современных подходов к обеспечению качества и безопасности сырья и материалов, а так же пищевой продукции, формирование практических умений и навыков:

а) по оценке безопасности продукции, оборудования, материалов и инвентаря, которые используются на всех направлениях производства пищевой продукции;

б) организации системы обеспечения безопасности производственного процесса на предприятиях, формирующих в цепь производства пищевой продукции.

В результате освоения дисциплины студент должен знать

- современные направления оценки и обеспечении безопасности продукции пищевого промышленности и смежных с ней областей промышленного и сельскохозяйственного производства;

- системы управления и методы оценки безопасности продукции пищевой промышленности и продукции смежных с ней областей промышленности и сельскохозяйственного производства;

- нормативные правовые документы в области менеджмента безопасности пищевой продукции.

В рамках данной дисциплины рассматриваются опасные факторы, которые могут по тем или иным причинам могут содержаться в пищевом сырье и продуктах питания, а также изучаются нормативные основы системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП).

В структуре изучения данной дисциплины для заочных форм обучения предусмотрено выполнение контрольной работы. В процессе выполнения контрольных работ студенты получат возможность продемонстрировать уровень освоения теоретической части курса и применить полученные знания для решения практических задач. В структуру методических указаний по выполнению контрольных работ входят вопросы, алгоритм их выбора и список рекомендуемой литературы.

Вопросы для контрольных работ состоят из двух блоков. Блок 1 содержит вопросы по теоретической части курса. Блок 2 состоит из двух категорий практических задач. В первую категорию входит задача 1, обязательная для всех студентов. Задачи второй категории (вопросы 2-7) студенты выбирают в соответствии с предложенным алгоритмом в зависимости от первой буквы фамилии.

Вопросы блока 1 (теоретического)

Часть вопросов теоретического блока посвящена характеристике опасных факторов, которые учитываются в СМБПП (вопросы 1, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12). В системе менеджмента безопасности пищевой продукции предметом управления является безопасность продукции, а объектом управления – опасные факторы. В данной системе понятие «опасность» трактуется как потенциальный источник вреда здоровью человека. Опасность, обладающая конкретными признаками, называется «опасный

фактор» (ОФ). В СМБПП учитываются все ОФ, характерные для данного вида пищевой продукции. При формировании производственной системы управления безопасностью продукции первоочередному учету подлежат опасные факторы, указанные в обязательных к исполнению нормативных документах. Такими документами являются Технические регламенты РФ, Технические регламенты Таможенного союза и Санитарные правила и нормы (СанПиН).

Классифицировать ОФ, встречающиеся в пищевой продукции, можно по разным основаниям. Например, по природе ОФ можно выделить три класса: биологические, химические и физические. По источнику можно выделить природные ОФ, ксенобиотики и антропогенные ОФ. Природные ОФ – это такие ОФ, источником которых являются живые организмы. Ксенобиотиками называют ОФ, источником которых будут объекты неживой природы. Источником антропогенных ОФ является деятельность человека.

По пути попадания ОФ можно подразделить на попавшие в пищевое сырье и продукцию случайно (1), такие ОФ, которые являются неотъемлемой частью сырья (2), и оказавшиеся в сырье и продуктах питания в силу той или иной технологической необходимости (3).

В свою очередь, опасные факторы, оказавшиеся в сырье и продуктах питания по технологической необходимости, также можно подразделить на три класса: вещества, применяемые в растениеводстве, вещества, применяемые в животноводстве, и вещества, применяемые в пищевой промышленности.

Другая часть вопросов теоретического блока посвящена вопросам управления опасными факторами в рамках СМБПП (вопросы 2, 3, 5). Составить полноценный ответ на такие вопросы можно только на основании изучения рекомендованных для данного предмета стандартов и технических регламентов.

Вопросы блока 2 (практического)

Ответ на вопрос 1, общий для всех студентов, нужно составлять с использованием знаний о построении блок-схем процессов. В данном случае надо построить упрощенную блок-схему процесса производства пищевого продукта, выбранного по желанию студента. При построении такой блок-схемы используют определенные обозначения отдельных производственных операций, приведенные ниже в таблице 1.

Таблица 1 – Элементы блок-схемы

Наименование	**Обозначение**	**Назначение**
Блок начало-конец (пуск-остановка)		Элемент отображает вход из внешней среды или выход из неё (наиболее частое применение − начало и конец программы). Внутри фигуры записывается соответствующее действие.

Блок действий		Выполнение какого-либо действия. Например, «замес теста», «обработка сырья» и т.п.
Логический блок (блок условия)		Проверка условия и принятия решения. Например, «соответствует» или «не соответствует», «да» или «нет» и т.п.

Задачи, соответствующие вопросам 2-7, выполняются в приложении к задаче 1, то есть все процессы как основного («петли возврата», пункты загрязнения продукции и др.), так и вспомогательных производственных процессов (уборка, дезинфекция и т.д.) должны быть описаны для выбранного студентом пищевого производства.

Контролируемые параметры с точки зрения ХАССП – это опасные факторы, характерные для того или иного вида пищевого продукта. Следовательно, в ответе на вопрос 2 блока 2 обязательно должен быть приведен перечень опасных факторов, характерных для продукции, выбранной студентом к задаче 1. Необходимо также указать предельно допустимую концентрацию (ПДК) для каждого ОФ, входящего в этот перечень. Информацию для ответа на этот вопрос можно найти в Технических регламентах Таможенного союза, Российской Федерации, а также в СанПиН 2.3.2.1078-2001.

Вопросы 3-5 связаны с управлением вспомогательными производственными процессами как возможным источником ОФ для производимой продукции. Информацию для ответа на эти вопросы можно найти в Технических регламентах РФ и Технических регламентах Таможенного союза, СанПиН 1.1.1058 -01, СанПиН 2.3.4.545-96 и др.

Вопрос 6. Петли возврата – это один из видов предупреждающих действий (п. 4.2 стандарта ГОСТ Р 51705.1-2001), который предоставляет возможность возврата полуготовой продукции на более ранние этапы производственного процесса, если обнаружено её несоответствие, способное повлиять на качество или безопасность конечного продукта. Количество петель возврата будет зависеть от особенностей производства, выбранного студентом для ответа на вопрос 1. Каждую петлю возврата надо обозначить на блок-схеме, пронумеровать, и кратко объяснить.

Ответ на вопрос 7 также выполняется в приложении к выбранному для задачи 1 производству. Ответ на это вопрос надо оформить в виде таблицы 2.

Таблица 2 – Пункты загрязнения продукции от сырья, оборудования и персонала

№ п/п	Название технологической операции	Загрязнение продукции от сырья	Загрязнение продукции от оборудования	Загрязнение продукции от персонала
		Если на данном этапе производства возможно загрязнение продукции от	Если на данном этапе производства возможно загрязнение продукции от	Если на данном этапе производства возможно загрязнение продукции от

		сырья, то поставить «да» или +.	оборудования, то поставить «да» или +.	персонала, то поставить «да» или +.

Вопросы для контрольных работ

Блок 1

1. Общая классификация опасных факторов в системе менеджмента качества и безопасности производства и реализации пищевой продукции.
2. Состав и назначение документации для программы ХАССП. Регистрационно-учетная документация.
3. Корректирующие действия в системе менеджмента качества и безопасности производства и реализации пищевой продукции.
4. Химические факторы опасности в системе менеджмента качества и безопасности производства и реализации пищевой продукции.
5. Принципы разработки системы ХАССП.
6. Природные факторы опасности в системе менеджмента качества и безопасности производства и реализации пищевой продукции.
7. Антропогенные факторы опасности в системе менеджмента качества и безопасности производства и реализации пищевой продукции.
8. Предупреждающие действия в системе менеджмента качества и безопасности производства и реализации пищевой продукции.
9. Ксенобиотические факторы и безопасность пищевой продукции.
10. Безопасность пищевой продукции и генетическая модификация.
11. Физические факторы опасности в системе менеджмента качества и безопасности производства и реализации пищевой продукции.
12. Биологические факторы опасности в системе менеджмента качества и безопасности производства и реализации пищевой продукции.

Вопросы для контрольных работ

Блок 2

1. На основании примера, приведенного в Приложении А ГОСТ Р 51705.1–2001 составить блок-схему для производства:

- мясных полуфабрикатов;
- овощных полуфабрикатов;
- кисломолочных продуктов (кефир, творог, сыворотка и др.);
- колбасных изделий (колбасы вареной, варено-копченой, сырокопченой, сортовых изделий и др.);
- хлебобулочных изделий;

- кондитерских изделий;
- продуктов питания из свежих и переработанных плодов и овощей

или других пищевых продуктов. Блок-схема производства составляется по выбору для одного вида продукции.

Для выбранного производства указать:

2. Контролируемые параметры с точки зрения ХАССП.

3. Процедуру и условия обеспечения уборки как профилактического мероприятия в рамках системы менеджмента качества и безопасности производства и реализации пищевой продукции.

4. Процедуру и условия обеспечения дезинфекции и гигиены персонала в рамках системы менеджмента качества и безопасности производства и реализации пищевой продукции.

5. Техническое обслуживание и гигиену производственного оборудования в рамках системы менеджмента качества и безопасности производства и реализации пищевой продукции.

6. Положение «петель возврата» и процедуру возврата продукции внутри технологической цепочки.

7. Пункты загрязнения продукции от сырья, оборудования и персонала внутри технологической цепочки.

Порядок выбора вопросов для контрольной работы

Контрольная работа выполняется по трем вопросам:

1. вопрос из Блока 1,
2. вопрос 1 из Блока 2 (обязателен для всех студентов),
3. вопрос из Блока 2.

Порядок выбора вопросов приведен в таблице:

Начальная буква фамилии студента	Блок 1	Блок 2	
А, Б	1	1	2
В, Г	2	1	3
Д, Е	3	1	4
Ж, З	4	1	5
И, К	5	1	6
Л, М	6	1	7
Н, О	7	1	2
П, Р	8	1	3
С, Т	9	1	4
У, Ф, Х	10	1	5
Ц, Ч, Ш	11	1	6
Щ, Э, Ю, Я	12	1	7

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Закон № 184–ФЗ «О техническом регулировании», 2003г (с последующими изменениями).

2. ГОСТ Р ИСО 22000–2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

3. ГОСТ Р 51705.1–2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

4. Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

5. Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

6. Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»

7. Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

8. Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»

9. Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»

10. Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

11. № 88–ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»

12. № 163-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»»

13. № 90 – ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»

14. № 178–ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

15. Экологическая и продовольственная безопасность [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов / Р. И. Айзман [и др.]. - Москва: ИНФРА-М, 2016. - 240 с

16. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Товароведение", "Технология продукции и организация общественного питания" / [Л. А. Маюрникова [и др.]; под общ. ред. В. М. Позняковского. - 2-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016. - 448 с.

17. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов сельскохозяйственных вузов, обучающихся по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. - Изд. 2-е, испр. - Санкт-Петербург: Лань, 2016. - 180 с.

18. Дроздова, Т. М. Микробиологический контроль продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие: для студенов вузов / Т. М. Дроздова; М-во образования и науки Рос. Федерации, Кемер. технол. ин-т пищевой пром-ти. - Кемерово: [б. и.], 2015. - 136 с.

19. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Электронный ресурс]: учебник / В. М. Позняковский. - Москва: ИНФРА-М, 2015. - 271 с. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие для обучающихся по направлению бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / О. В. Бредихина [и др.]. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. - 191 с. 7экз.

20. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов / ред. В. М. Поздняковский. - 3-е изд-е, испр. и доп. - Москва: ИНФРА-М", 2014. - 336 с. Мортимор, С. НАССР. Практические рекомендации [Текст]: производственно-практическое издание / Сара Мортимор, Кэрол Уоллес; предисл. Уильяма Г. Спербера. - пер. с англ. яз. 3-го перераб. изд. - Санкт-Петербург: Профессия, 2014. - 517 с. 2экз.

21. Деликатная, И. О. Безопасность товаров (продовольственных) [Электронный ресурс]: учебное пособие / И. О. Деликатная, И. Ю. Ухарцева. - Минск: Издательство "Вышэйшая школа", 2012. - 252с.

22. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Электронный ресурс]: Учебник / Валерий Михайлович Позняковский. - Москва: ИНФРА-М, 2012. - 271с.

23. Витол И.С., Коваленок А.В., Нечаев А.П. «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания». – М.: «ДеЛи принт», 2010.

24. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевой продукции. – М.: «ДеЛи принт», 2010.

25. Рогов И. А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007.

26. Дунченко Н.И., Магомедов М.Д., Рыбин А.В. «Управление качеством в отраслях пищевой промышленности». Учебное пособие. – 2-е изд. – М.: «Дашков и К^0», 2008. – 212 с.

27. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 6 ноября 2001 года.

28. Интернет–ресурсы.