


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 14.09.2023 15:20:55
Уникальный программный идентификатор:
24f866be2aca1648403668cb3509a9531e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

18.11.2022 г.
протокол № 4
Зав. кафедрой Плиска О.В.

Утверждена
Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования
14 декабря 2022 г.
протокол № 4
Председатель  Карх Д.А.
(подпись)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

| | |
|-------------------------|---|
| Наименование дисциплины | Безопасность продукции |
| Направление подготовки | 27.03.02 Управление качеством |
| Профиль | Управление качеством в производственно-технологических системах и сфере услуг |
| Форма обучения | заочная |
| Год набора | 2023 |
| Разработана: | |
| Доцент, к.с.-х.н. | |
| Донскова Л.А. | |

Екатеринбург
2022 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 | 9 |
| 8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ | 13 |
| 9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ | 13 |
| 10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ | 14 |
| 11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ | 15 |

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии 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) |
| ПС | |

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

является формирование знаний о безопасности продукции (продовольственных и непродовольственных товаров) и уровня потенциальной опасности (рисков) от возникновения химических (веществ и материалов), физических (волновых источников энергии и излучений различной природы) и биологических факторов опасности для сохранения экологии человека и получение практических навыков работы с продукцией в области анализа качества сырья и материалов в полуфабрикатах и комплектующих изделий и контроля и надзора качества и безопасности

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

| Промежуточный контроль | Часов | | | | З.е. |
|---------------------------|------------------|--------------------------------|---|--|------|
| | Всего за семестр | Контактная работа (по уч.зан.) | | Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых | |
| | | Всего | Практические занятия, включая курсовое проектирование | | |
| Семестр 7 | | | | | |
| Зачет, Контрольная работа | 108 | 12 | 12 | 92 | 3 |

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

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

Профессиональные компетенции (ПК)

| Шифр и наименование компетенции | Индикаторы достижения компетенций |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| производственно-технологический | |

| | |
|--|--|
| <p>ПК-1 Анализ причин снижения качества продукции (работ, услуг) и разработка предложений по их устранению</p> | <p>ИД-1.ПК-1 Знать: Основные понятия в сфере управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг) Законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений Национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по управлению качеством (менеджменту качества) продукции (работ, услуг) Современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг) Показатели качества, характеризующие разрабатываемые и выпускаемые продукцию (работы, услуги) Методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества Методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг) Современные инструменты контроля качества и управления качеством Методы контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг)</p> |
| | <p>ИД-2.ПК-1 Уметь: Систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), в том числе с использованием 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 управления качеством Применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества Применять методы квалитетического анализа продукции (работ, услуг), в том числе при проектировании Применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных Применять на практике стандарты в области системы управления качеством (менеджмента качества) и регламентирующие системы менеджмента измерений (управления измерениями), аккредитацию, оценку соответствия, менеджмент надежности и устанавливающие требования по безопасности</p> |
| | <p>ИД-3.ПК-1 Иметь практический опыт: Сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги) Выявление причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных Разработка предложений по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений</p> |

| | |
|---|---|
| <p>ПК-3 Разработка документации по контролю качества работ процесса производства продукции (выполнения работ, оказания услуг), в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество</p> | <p>ИД-1.ПК-3 Знать: Основные понятия в сфере управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг) Законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений Национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по управлению качеством (менеджменту качества) продукции (работ, услуг) Современный российский и зарубежный опыт в области разработки и внедрения систем управления качеством (менеджмента качества) Показатели качества, характеризующие разрабатываемые и выпускаемые продукцию (работы, услуги) Современные инструменты контроля качества и управления качеством Основные методы разработки, внедрения и функционирования систем управления качеством</p> |
| | <p>ИД-2.ПК-3 Уметь: Применять требования нормативно-технической документации в области функционирования систем управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг) Систематизировать информацию и данные по показателям качества, характеризующие продукцию (работы, услуги), в том числе по испытаниям готовых изделий Применять на практике стандарты в области системы управления качеством (менеджмента качества) и стандарты, регламентирующие системы менеджмента измерений (управления измерениями), аккредитацию, оценку соответствия, менеджмент надежности и устанавливающие требования по безопасности Применять современные инструменты контроля качества и управления качеством продукции (работ, услуг)</p> |
| | <p>ИД-3.ПК-3 Иметь практический опыт: Определение номенклатуры измеряемых параметров и норм точности измерений, выбор измерительных устройств для контроля качества продукции (работ, услуг) Разработка методик и документов по контролю качества работ в процессе изготовления продукции (выполнения работ, оказания услуг), при испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество</p> |

| | |
|--|--|
| ПК-4 Разработка мероприятий по предотвращению выпуска продукции (работ, услуг), не соответствующих требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документации, условиям поставок и договоров | <p>ИД-1.ПК-4 Знать: Основные понятия в сфере управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг) Законодательство Российской Федерации в области недобросовестной конкуренции Национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по управлению качеством (менеджменту качества) продукции (работ, услуг) Методы предотвращения выпуска продукции (выполнения работ, оказания услуг), не соответствующих требованиям Методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий Современные инструменты контроля качества и управления качеством продукции (работ, услуг) Методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества продукции (работ, услуг)</p> |
| | <p>ИД-2.ПК-4 Уметь: Применять нормативно-техническую документацию в 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 управления качеством (менеджмента качества) и стандарты, регламентирующие системы менеджмента измерений (управления измерениями), аккредитацию, оценку соответствия, менеджмент надежности и устанавливающие требования по безопасности Применять современные инструменты контроля качества и управления качеством продукции (работ, услуг) Применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества продукции (работ, услуг)</p> |
| | <p>ИД-3.ПК-4 Иметь практический опыт: Исследование заключений по поступающим претензиям и рекламациям и выявленным дефектам, вызывающим ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг) Выбор методов и методик решения конкретной производственной задачи по предотвращению выпуска продукции (выполнения работ, оказания услуг), не соответствующих требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документации, условиям поставок и договоров Разработка плана мероприятий по предотвращению выпуска продукции (работ, услуг), не соответствующих требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документации, условиям поставок и договоров</p> |

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

| Тема | Часов |
|------|-------|
|------|-------|

| | Наименование темы | Всего часов | Контактная работа (по уч.зан.) | | | Самост. работа | Контроль самостоятельной работы |
|------------------|--|-------------|--------------------------------|--------------|----------------------|----------------|---------------------------------|
| | | | Лекции | Лабораторные | Практические занятия | | |
| Семестр 7 | | 104 | | | | | |
| Тема 1. | Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции (ПК-1, ПК-3) | 15 | | | 1 | 14 | |
| Тема 2. | Безопасность продовольственной продукции и анализ качества сырья и материалов в полуфабрикатах и комплектующих изделий | 16 | | | 2 | 14 | |
| Тема 3. | Теоретические основы безопасности продукции. Риски. Факторы и виды опасности, природа их происхождения | 13 | | | 1 | 12 | |
| Тема 4. | Безопасность непродовольственной продукции и анализ качества сырья и материалов в полуфабрикатах и комплектующих изделий | 18 | | | 2 | 16 | |
| Тема 5. | Обеспечение и управление безопасностью потребительских товаров | 14 | | | 2 | 12 | |
| Тема 6. | Анализ качества сырья и материалов в полуфабрикатах и комплектующих изделий и методики измерения и контроля характеристик материалов, заготовок и комплектующих изделий | 10 | | | 2 | 8 | |
| Тема 7. | Анализ качества сырья и материалов в полуфабрикатах и комплектующих изделий и порядок предъявления рекламаций по качеству материалов, сырья, полуфабрикатов, комплектующих изделий | 18 | | | 2 | 16 | |

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

| Раздел/Тема | Вид оценочного средства | Описание оценочного средства | Критерии оценивания |
|---------------------------------|-------------------------|--|---------------------|
| Текущий контроль (Приложение 4) | | | |
| Тема 1 | Тест | Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. Тестовое задание содержит 27 вопросов с вариантами ответов | 10 баллов |
| Тема 3-4 | Рабочая тетрадь | Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу. Содержит практические задания и перечень терминов для составления глоссария | 10 баллов |

| | | | |
|--|---|---|-----------|
| Тема 1-5 | Подготовка реферативного сообщения с презентацией | Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном и мультимедийном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а так же собственные взгляды на нее | 10 баллов |
| Промежуточный контроль (Приложение 5) | | | |
| 7 семестр (За) | Экзаменационные вопросы | 25 билетов Каждый билет содержит три задания: теоретический вопрос, практическое задание и тестовое задание | 50 баллов |

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

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

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

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

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную 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, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.) |
| 69% - 50% | удовлетворительно | обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно. |
| 49 % и менее | неудовлетворительно | обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, 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 решения профессиональных задач |
| 100% - 50% | зачтено | характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» |
| 49 % и менее | не зачтено | характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно» |

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 1. Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции (ПК-1, ПК-3)

Форма проведения – лабораторная работа

Цель – ознакомление с нормативными документами, регламентирующими вопросы качества продукции

Задание 1. Ознакомление с ФЗ РФ «О техническом регулировании» от 27.12. 2002 года N 184-ФЗ (с изменениями на 27.11. 2015 г.)

Задание 2. Ознакомление с Техническим регламентом Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 г.

Тема 2. Безопасность продовольственной продукции и анализ качества сырья и материалов в полуфабрикатах и комплектующих изделий

Форма проведения – лабораторная работа

Цель занятия: изучение теоретических основ безопасности продовольственной продукции и овладение практическими навыками оценки безопасности продуктов животного и растительного происхождения, воды питьевой и продуктов детского питания, упаковки и пищевых добавок

1. Определение безопасности мяса и мясной продукции на основе Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»

2. Изучение основ безопасности по Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013

3. Определение безопасности товаров по Техническому регламенту Таможенного союза «О рыбы и рыбной продукции» ТР ТС 040/2016

4. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности воды»

5. Ознакомление с теоретическими положениями о содержании нитратов в растительной продукции и определение нитратов

6. Изучение требований к безопасности упаковки в соответствии с Техническим регламентом Таможенного Союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011 г.

7. Изучение требований к безопасности пищевых добавок в соответствии с Техническим регламентом Таможенного Союза «О безопасности пищевых добавок» ТР ТС 029/2012 г.

8. Практическая часть

9. Тестовые задания

10. Доклады и их обсуждение

Тема 3. Теоретические основы безопасности продукции. Риски. Факторы и виды опасности, природа их происхождения

Форма проведения - лабораторная работа

Задание 1. Используя Методическую разработку, ознакомиться с видами и характеристикой разных видов безопасности, заполнить таблицу

Задание 2. Определение природы происхождения опасностей

Задание 3. Определение рисков при потере безопасности продукции

Задание 4. Методология риска опасностей загрязнения пищевых продуктов. Научно-технический прогресс, повышение рисков возникновения новых опасных веществ и новых источников энергии.

Тема 4. Безопасность непродовольственной продукции и анализ качества сырья и материалов в полуфабрикатах и комплектующих изделий

Форма проведения – лабораторная работа

Цель занятий: – ознакомление с теоретическими основами безопасности непродовольственной продукции приобретение практических навыков по определению состояния безопасности отдельных групп товаров

Задания

1. Изучение требований и определение безопасности продукции легкой промышленности
2. Изучение требований и определение безопасности игрушек
3. Изучение требований и определение безопасности мебельной продукции
4. Изучение требований и определение безопасности товаров детского ассортимента
5. Практическое задание (решение ситуаций)
6. Защита докладов
7. Тесты

Тема 5. Обеспечение и управление безопасностью потребительских товаров

Форма проведения - лабораторная работа

Задания:

1. Практика управления безопасностью на основе Международных стандартов серии ИСО 9000
2. Система менеджмента в соответствии со стандартами серии ИСО 14000. OHSAS 18000, SA 8000.
3. Системы, направленные на обеспечение безопасности продукции в пищевой промышленности: система качества, основанная на принципах HACCP; отраслевые системы менеджмента пищевой продукции в соответствии с требованиями стандарта ИСО 22000:2005 и ИСО 15161:2001.
4. Интегрированная система менеджмента.

Тема 6. Анализ качества сырья и материалов в полуфабрикатах и комплектующих изделий и методики измерения и контроля характеристик материалов, заготовок и комплектующих изделий

Форма занятия - лабораторная работа

Задания:

1. Ознакомление с методиками измерения и контроля характеристик материалов, комплектующих изделий и заготовок
2. Практическое измерение и осуществление контроля характеристик, заготовок и комплектующих изделий отдельных видов продовольственной и непродовольственной продукции

Тема 7. Анализ качества сырья и материалов в полуфабрикатах и комплектующих изделий и порядок предъявления рекламаций по качеству материалов, сырья, полуфабрикатов, комплектующих изделий

Цель занятий - изучение теоретических и приобретение практических навыков в области предъявления рекламаций по качеству и безопасности материалов, сырья, полуфабрикатов, комплектующих изделий

Задания:

1. Порядок предъявления рекламаций по качеству и безопасности продовольственной продукции
2. Порядок предъявления рекламаций по качеству и безопасности непродовольственной продукции

7.3. Содержание самостоятельной работы

| |
|--|
| <p>Тема 1. Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции (ПК-1, ПК-3)</p> <ol style="list-style-type: none">1. Повторение и изучение материала лекций2. Проработка материала и составление опорного конспекта3. Подготовка к практическим занятиям4. Подготовка реферативного сообщения с презентацией5. Тестирование |
| <p>Тема 2. Безопасность продовольственной продукции и анализ качества сырья и материалов в полуфабрикатах и комплектующих изделий</p> <ol style="list-style-type: none">1. Повторение и изучение материала лекций2. Проработка материала и составление опорного конспекта3. Подготовка к практическим занятиям4. Подготовка реферативного сообщения с презентацией5. Тестирование |
| <p>Тема 3. Теоретические основы безопасности продукции. Риски. Факторы и виды опасности, природа их происхождения</p> <ol style="list-style-type: none">1. Повторение и изучение материала лекций2. Проработка материала и составление опорного конспекта3. Подготовка к практическим занятиям4. Подготовка реферативного сообщения с презентацией5. Тестирование |
| <p>Тема 4. Безопасность непродовольственной продукции и анализ качества сырья и материалов в полуфабрикатах и комплектующих изделий</p> <ol style="list-style-type: none">1. Повторение и изучение материала лекций2. Проработка материала и составление опорного конспекта3. Подготовка к практическим занятиям4. Подготовка реферативного сообщения с презентацией5. Тестирование |
| <p>Тема 5. Обеспечение и управление безопасностью потребительских товаров</p> <ol style="list-style-type: none">1. Повторение и изучение материала лекций2. Проработка материала и составление опорного конспекта3. Подготовка к практическим занятиям4. Подготовка реферативного сообщения с презентацией5. Тестирование |
| <p>Тема 6. Анализ качества сырья и материалов в полуфабрикатах и комплектующих изделий и методики измерения и контроля характеристик материалов, заготовок и комплектующих изделий</p> <ol style="list-style-type: none">1. Повторение и изучение материала лекций2. Проработка материала и составление опорного конспекта3. Подготовка к практическим занятиям4. Подготовка реферативного сообщения с презентацией5. Тестирование |

Тема 7. Анализ качества сырья и материалов в полуфабрикатах и комплектующих изделий и порядок предъявления рекламаций по качеству материалов, сырья, полуфабрикатов, комплектующих изделий

1. Повторение и изучение материала лекций
2. Проработка материала и составление опорного конспекта
3. Подготовка к практическим занятиям
4. Подготовка реферативного сообщения с презентацией
5. Тестирование

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/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 кафедры 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:

1. Ермолаева Е. О., Кантере В.М. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018. - 336 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/925846>
2. Бобренева И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 56 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113372>
3. Донскова Л. А., Беляев Н. М., Тохириен Б. Безопасность потребительских товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2017. - 147 – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/18/p490466.pdf>
4. Рапопорт Д. К. GMP в пищевой промышленности: пособие по ответственному управлению : [перевод с английского]. - Санкт-Петербург: Профессия, 2017. - 291
5. Донскова Л. А., Беляев Н. М., Тохириён Б. Безопасность потребительских товаров в системе технического регулирования: учебное пособие. - Курск: Университетская книга, 2018. - 284
6. Ким И. Н., Кращенко В. В., Кушнирук А. А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс]: Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 208 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/491740>
7. Вавилин Я. А. Менеджмент безопасности продукции [Электронный ресурс]: Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 105 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/494477>
8. Ким И. Н., Кушнирук А. А., Кращенко В. В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс]: Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 229 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/491493>
9. Калачев С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: Учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 470 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/488645>

Дополнительная литература:

1. Протасова Л. Г. Сертификационные испытания и экспертиза товаров [Электронный ресурс]: конспект лекций. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2009. - 72 – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/09/p467800.pdf>
2. Донскова Л. А. Менеджмент качества товаров: учебное пособие. - Курск: Университетская книга, 2019. - 238

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:

- Libre Office. Лицензия GNU LGPL. 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.
- Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

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

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.