

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 05.06.2025 08:33:30
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

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

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 № _____
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	очная
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 ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	14
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	15
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)
---------	---

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

- по оценке качества и безопасности продукции, оборудования, материалов и инвентаря, которые используются на всех направлениях производства пищевой продукции;
- организации системы обеспечения качества и безопасности производственного процесса на предприятиях, формирующих цепь производства пищевой продукции

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					3.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч. зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 7						
Зачет	108	48	16	32	60	3

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

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

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
производственно-технологический	

<p>ПК-1 Анализ причинснижения качествапродукции (работ, услуг) иразработка предложений поих устранению</p>	<p>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, стандартизации и обеспечения единства измерений Национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные 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 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) показателейкачества продукции (работ, услуг)</p>
	<p>ИД-2.ПК-1 Уметь: Систематизировать и анализировать данные попоказателям 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 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</p>
	<p>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</p>

<p>П К - 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>

<p>ПК-4 Разработка мероприятий по предотвращению выпуска продукции (работ, услуг), несоответствующих требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документации, условиям поставок и договоров</p>	<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 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 поставки 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		10					
Тема 1.	Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции. Нормативные и методические	8	2		2	4	
Тема 2.	Качество продовольственных товаров. Номенклатура и методы определения качества продовольственных	12	2		2	8	
Тема 3.	Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены	12			2	10	
Тема 4.	Система анализа факторов риска и критических контрольных точек	14	4		4	6	
Тема 5.	Анализ пищевых аллергенов в сырье и материалах как одна из составляющих качества и	10	2		2	6	
Тема 6.	Качество и безопасность сырья и материалов в полуфабрикатах растительн	12	2		4	6	
Тема 7.	Качество и безопасность сырья и материалов в полуфабрикатах	16	2		6	8	
Тема 8.	Принципы установления и применения микробиологич	8	2		2	4	
Тема 9.	Дополнительные рекомендации по отдельным видам	8			4	4	
Тема 10.	Обязанности импортеров и экспортеров пищевых продуктов	8			4	4	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			

<p>Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции. (Тема 1-3)</p>	<p>Контрольная работа 1 (Приложение 4)</p>	<p>В процессе выполнения работы необходимо заполнить таблицу - характеристику нормативных источников, регламентирующих обеспечение качества продукции</p>	<p>5 баллов</p>
<p>Система анализа факторов риска и критических контрольных точек. (Тема 4-5)</p>	<p>Контрольная работа №2 (Приложение 4)</p>	<p>В контрольной работе сформулировано 2 практических задания, ориентированных на умение работать с</p>	<p>5 баллов</p>
<p>Качество и безопасность сырья и материалов в полуфабрикатах растительного и животного происхождения. (Тема 6-10)</p>	<p>Тестирование (Приложение 4)</p>	<p>Тестовые задания содержат 22 вопросов.</p>	<p>5 баллов</p>
<p>Промежуточная аттестация (Приложение 5)</p>			
<p>7 семестр (За)</p>	<p>Билет для зачета (Приложение 5)</p>	<p>Билет включает в себя один</p>	<p>зачет /</p>

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

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

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

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение 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 текущего контроля, 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 окончании 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 окончании 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 (ответаи 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
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

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

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

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

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

7.3. Содержание самостоятельной работы

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

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

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
Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Не предусмотрено учебным планом

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]: учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2024. - 105 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/541272>

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

4. Донскова Л. А., Лейберова Н. В., Плинка О. В. Основы системы ХАССП [Электронный ресурс]: 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 [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2025. - 452 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/568544>

6. Вавилин Я. А. Менеджмент безопасности продукции [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - 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 на предприятиях 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 [Электронный ресурс]: 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 и общественного 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 № Тг000523459 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 № Тг000523459 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 Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока

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

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.

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.

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 случаях 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 «Идентификация»:

- 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) неустраняемые 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?

- a) устранение необходимости инструктажа по технике безопасности и индивидуальной ответственности сотрудников.
- б) устранение рисков при использовании токсичных химических веществ.
- с) 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.
- с) 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.
- с) 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
- с) 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; Жиры – 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 ОПТУ?

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
Пшеница	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?

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