

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**

**ИНСТИТУТ ОТРАСЛЕВОГО МЕНЕДЖМЕНТА
Факультет гостеприимства
Кафедра Менеджмента в индустрии гостеприимства**

УТВЕРЖДЕНА
решением кафедры Менеджмента
в индустрии гостеприимства
Протокол от «28» июня 2019 г.
№ 10

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.ДВ.03.01 ХАССП НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ:
РАЗРАБОТКА И ВНЕДРЕНИЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ
БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

направление подготовки
38.04.02 – Менеджмент
направленность (профиль) "Управление предпринимательской деятельностью в индустрии
гостеприимства"

Квалификация
Магистр

Форма обучения
Очная

Год набора 2019

Москва, 2019 г.

Авторы–составители:

**к.э.н., доцент Белова С.К., ст.преподаватель Бочарова А
.А.**

Заведующий кафедрой

Менеджмента в индустрии гостеприимства _____И.В.Гончарова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся и фонд оценочных средств промежуточной аттестации по дисциплине
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
6. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля), ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине
7. Материально-техническая база, информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

- 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы**

1.1. Дисциплина Б1.В.ДВ.03.01 «ХАССП на предприятиях питания: разработка и внедрение системы управления безопасностью пищевых продуктов» обеспечивает овладение следующей компетенцией с учетом этапа:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код этапа освоения компетенции	Наименование этапа освоения компетенции
ПК-2	Способность разрабатывать корпоративную стратегию, программы организационного развития и изменений и обеспечивать их реализацию	ПК-2.1	Ознакомление с современными нормативными документами и требованиями к гигиене пищевого производства, методами и средствами решения производственных задач и организации информационных процессов
ПК ОС-12	Способность оценивать конкурентную среду и разрабатывать маркетинговую стратегию предприятия	ПК ОС-12.1	Способность к организации производственного процесса в соответствии с действующими нормативными документами и требованиями

1.2.В результате освоения дисциплины Б1.В.ДВ.03.01 «ХАССП на предприятиях питания: разработка и внедрение системы управления безопасностью пищевых продуктов» у студентов должны быть сформированы:

Код этапа освоения компетенции	Результаты обучения
ПК-2.1 ПК ОС-12.1	<p>на уровне знаний: основы гигиенических нормативных требований к факторам среды, к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; новейшие научные данные в области безопасности продуктов питания, с методами гигиенических исследований, санитарно-бактериологического контроля</p> <p>на уровне умений: использовать полученные знания для соблюдения санитарных правил на всех этапах производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции; практически оценивать качество полуфабрикатов, изделий из различного сырья</p> <p>на уровне навыков: основы санитарного законодательства, санитарных правил на перерабатывающих предприятиях; современные методы оценки качества</p>

2. **Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся и место дисциплины в структуре образовательной программы**

Объем дисциплины

Вид учебных занятий и самостоятельная работа		Объем дисциплины, час.	
		Всего	Семестр
			2
Очная форма обучения			
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:		28	28
лекционного типа (Л)		6	6
лабораторные работы (практикумы) (ЛР)		12	12
практического (семинарского) типа (ПЗ)		10	10
Самостоятельная работа обучающихся (СР)		44	44
Промежуточная аттестация	форма	Экзамен	Экзамен
	час.	36	36
Общая трудоемкость (час. / з.е.)		108/3	108/3

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.03.01 «ХАССП на предприятиях питания: разработка и внедрение системы управления безопасностью пищевых продуктов» изучается в 2 семестре очной формы обучения в соответствии с учебным планом, общая трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы.

Содержание дисциплины Б1.В.ДВ.03.01 «ХАССП на предприятиях питания: разработка и внедрение системы управления безопасностью пищевых продуктов» опирается на понятийный аппарат и основные положения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», освоенной обучающимися на предыдущем уровне образования.

3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и структура дисциплины

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем	Объем дисциплины, час.						Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СР	
			Л	ЛР	ПЗ	КСР		
Тема 1	Основные принципы и этапы создания системы безопасности НАССР	22	2	4	2		14	О, Э, Д, КР
Тема 2	Руководство по НАССР	24	2	4	4		14	О, ВЛ, СР, Э, Д, КР
Тема 3	Менеджмент и аудит системы НАССР	26	2	4	4		16	О, ВЛ, РР, СР, КР
Промежуточная аттестация		36					36	Экзамен
Всего:		108	6	12	10		80	

Примечание:

* Формы текущего контроля: опрос (О), эссе (Э), вопросы к лекции (ВЛ), диспут (Д), самостоятельная работа (СР), самостоятельная расчетная работа (РР), контрольная работа (КР).

Содержание дисциплины

Тема 1. Основные принципы и этапы создания системы безопасности НАССР.

Концепция, принятая комиссией FAO/WHO Codex Alimentarius в 1997 г.: основные принципы и этапы создания системы безопасности НАССР. Понятия и требования НАССР. Факторы, составляющие угрозу безопасности продовольствия. Управление рисками. Совместимость и взаимодействие системы НАССР с системами качества по ИСО 9000, GMP, GLP, национальными требованиями по безопасности, гигиене и санитарии питания. Стандарт ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов НАССР»..

Тема 2. Руководство по НАССР.

План НАССР и его основные стадии. Идентификация потенциальных рисков и анализ опасных факторов, идентификация средств контроля параметров опасных факторов. Идентификация потенциальных рисков и анализ опасных факторов, идентификация средств контроля параметров опасных факторов. Идентификация критических контрольных точек. Определение критических пределов. Установка системы мониторинга в критических контрольных точках. Разработка и внедрение корректирующих действий и процедур верификации. Внедрение записей, документированных процедур и системы управления документацией.

Тема 3. Менеджмент и аудит системы НАССР.

Методики создания системы безопасности НАССР. Международная нормативная база по безопасности пищевых продуктов. Методы документирования НАССР. Поддержание и улучшение системы безопасности пищевых продуктов на основе НАССР.

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся и фонд оценочных средств промежуточной аттестации по дисциплине

4.1. Формы и методы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

4.1.1. В ходе реализации дисциплины Б1.В.ДВ.03.01 «ХАССП на предприятиях питания: разработка и внедрение системы управления безопасностью пищевых продуктов» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

– при проведении занятий лекционного типа:

при чтении лекций используется объяснительно-иллюстративный метод с элементами проблемного изложения учебной информации (монологической, диалогической или эвристической);

– при проведении занятий семинарского типа:

опрос, тестирование, эссе, практические задания;

- при проведении промежуточной аттестации:

ответ на вопросы билета и практическое задание.

4.1.2. Экзамен проводится в виде устного опроса.

4.2. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся.

Примеры тестовых заданий

1. Условия, в которых находится объект, когда действие внешних и внутренних факторов не влечет действий, считающихся отрицательными по отношению к данному объекту в соответствии с существующими, на данном этапе потребностями, знаниями и представлениями

а) качество.

б) риск-менеджмент.

в) идеальные условия производства продукции.

г) безопасность.

2. Какой Федеральный закон регулирует отношения, возникающие при разработке, принятии, применении и исполнении обязательных требований к продукции, процессам производства, хранения, реализации...

а) № 102.

б) № 44.

в) № 184.

г) № 194.

3. Определенный способ понимания, трактовки каких-либо явлений, основная точка зрения, руководящая идея

а) научное понятие.

б) научный метод.

в) метод прогнозирования.

г) концепция.

4. Что буквально означает «контроль»?

- а) подтверждение соответствия.
- б) оценка соответствия.
- г) контроль качества продукции и услуг.
- в) список, ведущийся в двух экземплярах.

5. Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции

- а) надлежащая производственная практика.
- б) ХАССП.
- в) система национальной стандартизации.
- г) концепция развития индустрии питания.

6. Сколько концепция ХАССП включает основных принципов:

- а) 12.
- б) 4.
- в) 10.
- г) 7.

7. Концепция ХАССП была основана в:

- а) Великобритании.
- б) России.
- в) США.
- г) Германии.

8. Общие требования к системе ХАССП устанавливает:

- а) ГОСТ Р 51705.1.
- б) ГОСТ Р 50705.1.
- в) ГОСТ Р 50005.1.
- г) Федеральный закон № 184.

9. Систему менеджмента безопасности пищевой продукции устанавливает:

- а) ГОСТ Р 51705.1.
- б) ГОСТ Р ИСО 9001.
- в) Федеральный закон № 184.
- г) ГОСТ Р ИСО 22000-2007.

10. Подтверждение соответствия системы ХАССП осуществляется в форме:

- а) Обязательной сертификации.
- б) Добровольной сертификации.
- в) Декларирования соответствия.
- г) Нет правильного ответа.

Вопросы для самостоятельной подготовки к занятиям лекционного, практического (семинарского) типов

Наименование темы	Содержание темы
1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Разработка миссии, цели и задач предприятия. 2. Проблема обострения конкуренции на товарных рынках. 3. Необходимость повышения уровня безопасности продуктов питания и услуг индустрии питания. 4. История создания концепции ХАССП. 5. Теория анализа рисков. 6. Изучение мнений потребителей об уровне безопасности в индустрии быстрого питания. 7. Взаимосвязь качества и безопасности продуктов питания. 8. Перспективы разработки и внедрения систем управления безопасностью в России. 9. Методики контроля качества на предприятиях.
2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Методы и средства разработки концепции обеспечения безопасности в индустрии быстрого питания. 2. Методы анализа и обработки научно-технической информации. 3. Применение сетевых технологий, Интернета в сборе и анализе информации по системам менеджмента безопасности. 4. Разработка стратегии реализации концепции ХАССП. 5. Принципы разработки и внедрения продуктовых инноваций. 6. Комплексные системы управления качеством услуг индустрии питания. 7. Основа планирования - экономическая эффективность бизнеса. 8. Лицензирование в разработках и производстве инновационной продукции. 9. Двенадцать основных шагов в формировании плана ХАССП. 10. Разработка концепции ХАССП для предприятий пищевой промышленности.
3	<ol style="list-style-type: none"> 1. Создание инновационных распределенных производств. 2. Компьютеризация производственных систем. Единые информационные системы. 3. Общенаучные методы анализа рисков для обоснования концепции ХАССП. 4. Значение Интернета в формировании горизонтальных (распределенных) потоков данных, включающих отзывы и рекомендации для потребителей, технические характеристики. 5. Принципы построения производственных блок-схем технологических процессов. 6. Разработка блок-схемы производства продукции быстрого питания.

	<ol style="list-style-type: none"> 7. Приведите примеры выявления критических контрольных точек в пищевом производстве. 8. Приведите примеры определения критических контрольных точек в индустрии питания. 9. Основы компьютеризации системы ХАССП. 10. Программные и аппаратные средства для автоматизации системы ХАССП. 11. Опыт работы системы сертификации ГОСТ Р. 12. Пути повышения эффективности отрасли быстрого питания. 13. Повышение конкурентоспособности в индустрии быстрого питания методом сертификации. 14. Опыт подтверждения соответствия в сфере услуг за рубежом. 15. Разработка, внедрения концепции и ХАССП и подтверждение соответствия. 16. Методы идентификации продукции и услуг. 17. Проблема идентификации пищевых продуктов и кулинарной продукции с целью оценки соответствия.
--	--

Вопросы для самопроверки

1. Что такое безопасность в индустрии общественного питания?
2. Что такое менеджмент?
3. Что такое производственный менеджмент?
4. Взгляды ведущих специалистов на проблему пищевой безопасности.
5. Что такое системология?
6. Основные термины и определения в сфере обеспечения безопасности услуг индустрии питания.
7. Понятие о менеджменте пищевой безопасности.
8. Системы менеджмента безопасностью.
9. Принципы, методы и средства обеспечения безопасности продукции.
10. Принципы, методы и средства обеспечения безопасности оказания услуг.
11. Тотальный риск-менеджмент.
12. Методология разработки нормативных и технических документов в индустрии питания.
13. Потребности населения как основа выработки требований нормативной документации.
14. Теоретические основы создания плана концепции ХАССП.
15. Анализ нормативных документов для разработки и внедрения концепции ХАССП.
16. Типология потребителей ресторанного сектора экономики и их мнения по обеспечению безопасности продукции и услуг.
17. Какие нормативные документы регламентируют разработку концепции ХАССП?
18. Принципы и методы планирования на предприятиях индустрии быстрого питания.
19. Как создаются инновации в системе общественного питания?
20. Что такое план ХАССП?
21. Что представляет собой программа реализации ХАССП?
22. Что такое процессный подход в менеджменте безопасности продукции/услуг?
23. Что такое системный метод в управлении безопасностью продукции/услуг?
24. Основные этапы внедрения концепции ХАССП.
25. Представление о современных принципах риск-менеджмента.

26. Процедура, методика описания опасностей в производстве продукции системы быстрого питания.
27. Идентификация и анализ рисков в системе быстрого питания.
28. Управление опасностями в системе быстрого питания.
29. Система производства продукции гарантированного качества.
30. Представление о критических контрольных точках.
31. Понятие «контрольная точка».
32. Понятие «критическая контрольная точка».
33. Метод анализа рисков в критических контрольных точках. 10. Метод «Дерево принятия решений» в идентификации критических контрольных точек.
34. Современные концепции обеспечения безопасности.
35. Новая методология концепции ХАССП для предприятий быстрого питания.
36. Требования Федерального закона № 184 «О техническом регулировании» в части подтверждения соответствия в индустрии быстрого питания.
37. Цели, принципы, формы подтверждения соответствия.
38. Добровольное подтверждение соответствия в сфере оказания услуг населению.
39. Системы добровольного подтверждения соответствия услуг.

4.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации.

4.3.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции	Наименование компетенции	Код этапа освоения компетенции	Наименование этапа освоения компетенции
ПК-2	Способность разрабатывать корпоративную стратегию, программы организационного развития и изменений и обеспечивать их реализацию	ПК-2.1	Ознакомление с современными нормативными документами и требованиями к гигиене пищевого производства, методами и средствами решения производственных задач и организации информационных процессов
ПК ОС-12	Способность оценивать конкурентную среду и разрабатывать маркетинговую стратегию предприятия	ПК ОС-12.1	Способность к организации производственного процесса в соответствии с действующими нормативными документами и требованиями

4.3.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Этап освоения компетенции	Показатель оценивания	Критерий оценивания
ПК ОС-2.1 ПК ОС-12.1	основы гигиенических нормативных требований к факторам среды, к	Демонстрирует способность к использованию знаний в целях соблюдения санитарных правил на всех этапах

Этап освоения компетенции	Показатель оценивания	Критерий оценивания
	проектированию, благоустройству, содержанию предприятий, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; новейшие научные данные в области безопасности продуктов питания, с методами гигиенических исследований, санитарно-бактериологического контроля	производственного процесса. Знает методы оценки качества разных видов сырья. Знает принципы, методы и преимущества системы НАССР.

4.3.3 Типовые контрольные задания или иные материалы (типовые оценочные материалы), необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Вопросы промежуточной аттестации

1. Формирование качества, в том числе безопасности продукции общественного питания.
2. Потребительские свойства кулинарной продукции и методы их оценки.
3. Методология анкетирования потребителей продукции и услуг.
4. Концепция совершенствования производства и методы управления производственной системой.
5. Основы риск-менеджмента.
6. Тотальный риск-менеджмент.
7. Методы исследований анкетирование, потребительская конференция с целью выяснения предпочтений по безопасности услуг.
8. Каковы основные тематические направления отраслевых выставок, проводившихся в истекшем году?
9. Интернет-, вирусный маркетинг.
10. Представление о безопасности технологического оборудования.
11. Подтверждение соответствия технологического оборудования.
12. Характеристика сегмента рынка индустрии питания Fast Food.
13. Какие измерительные средства могут использоваться в мониторинге системы ХАССП?
14. Перечислите факторы, которые могут негативно повлиять на безопасность продукции индустрии быстрого питания.
15. Понятие об услугах.
16. Современные представления о конкурентоспособности услуг и продукции индустрии быстрого питания.

17. Эффективность реализации концепции ХАССП.
18. Система обеспечения безопасности GMP.
19. Значение стандартов ИСО в менеджменте безопасности услуг.
20. История развития концепции ХАССП.
21. Принципы функционирования системы ХАССП.
22. Процессы жизненного цикла продукции индустрии быстрого питания.
23. Основные шаги, этапы разработки концепции ХАССП.
24. Анализ рисков в индустрии быстрого питания.
25. Понятие о контрольных точках и критических контрольных точках.
26. Организация контроля безопасности на предприятиях.
27. Метод древовидной диаграммы в оценки степени опасностей технологических процессов.
28. Построение блок-схемы технологического процесса на конкретном примере.
29. Структура рабочего листа ХАССП.
30. Оценка соответствия системы менеджмента безопасности ХАССП.

Шкала оценивания.

Баллы (рейтинговой оценки), %	Оценка	Требования к знаниям
100-81	5, «отлично»	<p>– Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает его на экзамене, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение.</p> <p>– Учебные достижения в семестровый период и результаты рубежного контроля демонстрируют высокую степень овладения программным материалом.</p>
80-61	4, «хорошо»	<p>– Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.</p> <p>– Учебные достижения в семестровый период и результатами рубежного контроля демонстрируют хорошую степень овладения программным материалом.</p>

60-41	3, «удовлетворительно»	<p>– Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.</p> <p>– Учебные достижения в семестровый период и результатами рубежного контроля демонстрируют достаточную (удовлетворительную) степень овладения программным материалом.</p>
40-0	2, «неудовлетворительно»	<p>– Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p> <p>– Учебные достижения в семестровый период и результатами рубежного контроля демонстрировали не высокую степень овладения программным материалом по минимальной планке.</p>

4.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Все задания, используемые для контроля компетенций условно можно разделить на две группы: 1) задания, которые в силу своих особенностей могут быть реализованы только в процессе обучения (доклад, ролевая игра); 2) задания, которые дополняют теоретические вопросы экзамена (практические задания, кейс). Выполнение заданий первого типа является необходимым для формирования и контроля ряда умений и навыков. Поэтому, в случае невыполнения заданий в процессе обучения, их необходимо «отработать» до экзамена. Вид заданий, которые необходимо выполнить для ликвидации «задолженности» определяется в индивидуальном порядке, с учетом причин невыполнения. В случае невыполнения доклада, студенту необходимо принести письменный текст сообщения на экзамен. В таком случае в ходе экзамена ему могут быть заданы вопросы по теме доклада. Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен) включает следующие формы контроля: 1 теоретический вопрос и 1 практическое задание. На подготовку дается 30 минут.

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Преподаватель информирует обучающихся о применяемой системе текущего контроля успеваемости на первом занятии, а также доводит до обучающихся информацию о результатах текущего контроля успеваемости во время аудиторных занятий и консультаций.

Текущий контроль успеваемости проводится в письменной и устной формах.

Практические занятия дисциплины Б1.В.ДВ.03.01 «ХАССП на предприятиях питания: разработка и внедрение системы управления безопасностью пищевых продуктов» предполагают их проведение в различных формах с целью выявления полученных знаний, умений, навыков и

компетенций с проведением контрольных мероприятий. С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

Подготовка к лекции заключается в следующем:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора);
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей профессиональной подготовке;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции.

Подготовка к практическим занятиям:

- внимательно прочитайте материал лекций, относящихся к данному семинарскому занятию, ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- выпишите основные термины;
- ответьте на контрольные вопросы по семинарским занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов;
- уясните, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до семинарского занятия) во время текущих консультаций преподавателя;
- готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы;
- рабочая программа дисциплины в части целей, перечню знаний, умений, терминов и учебных вопросов может быть использована вами в качестве ориентира в организации обучения.

Подготовка к экзамену. К экзамену необходимо готовится целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. Попытки освоить дисциплину в период зачётно-экзаменационной сессии, как правило, показывают не слишком удовлетворительные результаты. В самом начале изучения учебной дисциплины познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:

- программой дисциплины;
- перечнем формируемых знаний и умений, которыми студент должен овладеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- контрольными мероприятиями;
- учебником, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов для экзамена.

После этого у вас должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и практических занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи экзамена.

Обучающиеся обязаны посещать все предусмотренные учебным планом занятия и присутствовать на всех мероприятиях текущего контроля успеваемости, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом индивидуальных психофизических особенностей, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида. Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление информации визуально (краткий конспект лекций, основная и дополнительная литература), на лекционных и практических занятиях допускается присутствие ассистента.

Оценка знаний студентов на практических занятиях осуществляется на основе письменных конспектов ответов на вопросы, письменно выполненных практических заданий. Доклад так же может быть предоставлен в письменной форме (в виде реферата), при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.).

Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости, время подготовки на экзамене может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на лекциях звукозаписывающих устройств. Допускается присутствие на занятиях ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Оценка знаний студентов на семинарских занятиях осуществляется в устной форме (как ответы на вопросы, так и практические задания).

Промежуточная аттестация для лиц с нарушением зрения проводится устно, при этом текст заданий предоставляется в форме, адаптированной для лиц с нарушением зрения (укрупненный шрифт), при оценке используются общие критерии оценивания. При необходимости, время подготовки на экзамене может быть увеличено.

Лица с нарушениями опорно-двигательного аппарата не нуждаются в особых формах предоставления учебных материалов. Однако, с учетом состояния здоровья часть занятий может быть реализована дистанционно (при помощи сети «Интернет»). Так, при невозможности посещения лекционного занятия студент может воспользоваться кратким конспектом лекции. При невозможности посещения практического занятия студент должен предоставить письменный конспект ответов на вопросы, письменно выполненное практическое задание. Доклад так же может быть предоставлен в письменной форме (в виде реферата), при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.).

Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата проводится на общих основаниях, при необходимости процедура экзамена может быть реализована дистанционно (например, при помощи программы Skype). Для этого по договоренности с преподавателем студент в определенное время выходит на связь для проведения процедуры экзамена. В таком случае вопросы к экзамену и практическое задание выбираются самим преподавателем.

6. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

6.1. Основная литература

1. Лаврова Л.Ю. Теоретико-практические основы здорового питания: учебное пособие, 2018
2. Леонов О.А., Темасова Г.Н., Вергазова Ю.Г. Управление качеством: учебник, 2019
3. «Учебное пособие по пищевой гигиене и системе критических контрольных точек при анализе опасного фактора (НАССР)».

6.2. Дополнительная литература

1. Международный свод правил – общие принципы гигиены продовольствия (Codex Alimentarius 1997 г. Издание 4 за 2003 год.
2. Директива Европейского сообщества № 89/397 ЕЕС от 14.06.1989 об официальном контроле за продуктовым сырьем.
3. Директива Европейского сообщества № 93/43 ЕЕС от 14.06.1993 о гигиене пищевого сырья.
4. Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных наций, Служба качества и стандартизации пищевой продукции, Отдел питания и пищевых продуктов. Рим 2003 год.
5. «Введение в НАССР» практическое руководство Международной Ассоциации Авиационных Кейтерингов. 1995 год.

6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

1. Учебно-методические рекомендации по изучению дисциплины «Гигиена пищевого производства. Принципы НАССР».
2. Учебно-тематический план по изучению дисциплины «Гигиена пищевого производства. Принципы НАССР».
3. Раздаточный материал по дисциплине «Гигиена пищевого производства. Принципы НАССР».

6.4. Нормативные правовые документы

1. Федеральный закон “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ.
2. Федеральный закон “О качестве и безопасности пищевых продуктов” от 02.01.2000г. №29-ФЗ.
3. Федеральный закон « О техническом регулировании» от 27.12.2002г. № 184-ФЗ.

Справочные правовые системы:

1. Консультант Плюс
2. Гарант

6.5. Интернет-ресурсы

1. www.iso.ch - Официальный сайт Международной организации по стандартизации ИСО
2. <http://www.gost.ru/> - Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии РФ
3. <http://vestnik.uapa.ru/en/issue/2012/01/38/> - Вопросы управления
4. <http://www.uecs.ru> - Управление экономическими системами
5. <http://www.aup.ru> - административно-управленческий портал

6.6. Иные источники

1. CAC/GL-30 (1999) - Правила и руководящие принципы проведения оценки микробиологического риска;
2. CAC/GL 21-1997 - Принципы создания и применения микробиологических критериев для продуктов питания;
3. CAC/RCP 1-1969 - Рекомендуемый международный кодекс практической деятельности - Общие принципы пищевой гигиены.
4. ISO 19011 Рекомендации по аудиту систем менеджмента качества и/или окружающей среды;

7. Материально-техническая база, информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.

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

Академия проводит постоянную работу по созданию и системному улучшению условий получения образования людьми с ограниченными возможностями здоровья. В настоящее время здания и территории Академии оснащены лифтами для перевозки инвалидов в колясках, порядка 80% аудиторий и компьютерных классов имеют двери, соответствующие требованиям нормативов, оборудованы пандусы при входе в здания, а также внутри учебных корпусов и общежития, имеются специальные туалеты.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории организации, так и вне ее.

Академия обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Организован доступ к следующим электронным ресурсам:

Bloomberg

EBSCO Publishing

eLIBRARY.RU

Emerging Markets Information Service

Google Scholar (Google Академия)

IMF eLibrary

JSTOR

New Palgrave Dictionary of Economics – Электронный словарь.

OECD iLibrary

Oxford Handbooks Online

Polpred.com Обзор СМИ

Science Direct - Журналы издательства Elsevier по экономике и эконометрике, бизнесу и финансам, социальным наукам и психологии, математике и информатике;

SCOPUS

Web of Science

Wiley Online Library

World Bank Elibrary

Архивы научных журналов NEICON

Интернет-сервис «Антиплагиат»

Система Профессионального Анализа Рынков и Компаний «СПАРК»

ЭБС Издательства "Лань"

ЭБС Юрайт

Электронная библиотека Издательского дома «Гребенников»