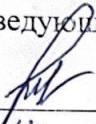


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 21.04.2023 20:47:17
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1b000000000000000000000000000000000000



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный
университет
имени Н. И. Вавилова»**

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой

/ Моргунова Н.Л./
« 11 » апреля 2022 г.

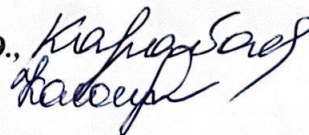
УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана факультета
ВМПиб

/Моргунова Н.Л./
« 12 » апреля 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ПРИМЕНЕНИЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ
Направление подготовки	19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технологии масложировой продукции
Квалификация выпускника	Магистр
Нормативный срок Обучения	2 года
Форма обучения	Заочная

Разработчик(и): д. б. н., профессор, Карабаева М.Э.,
к.т.н., доцент Колотова Н.А.



Саратов 2022

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции» является формирование у обучающихся навыков применения основных принципов ХАССП при производстве безопасной масложировой продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья дисциплина «Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции» относится к обязательной части Блока 1.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при получении высшего образования и после изучения следующих дисциплин: «Методология науки о питании», «Философские проблемы науки и техники», «Психология профессиональной карьеры и самомаркетинга», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Русский язык в деловой и научной коммуникации», «Управление проектами в масложировой индустрии», «Химия жиров», «Биотехнологические процессы в производстве масложировой продукции на основе растительного сырья», «Цифровые технологии в масложировой индустрии», «Интенсивные гибриды и технологии производства масличного сырья».

Дисциплина «Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции» является базовой для прохождения практик: Технологическая практика; Преддипломная практика; Производственная практика: НИР.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Дисциплина «Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции» направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной компетенции: «способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения» (ОПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

ОПК-2.2. Рассматривает основные приоритеты государственных программ по здоровому питанию для конструирования продуктов питания с заданными свойствами и составом.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в табл. 1

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	ОПК-2	способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.2. рассматривает основные приоритеты государственных программ по здоровому питанию для конструирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	методики проведения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	навыками разработки мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

	Объем дисциплины						
	Всего	Количество часов					
		<i>в т.ч. по годам</i>					
		1	2	3	4	5	6
Контактная работа – всего, в т.ч.	10,1		10,1				
<i>аудиторная работа:</i>	10		10				
лекции	4		4				
лабораторные							
практические	6		6				
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1		0,1				
<i>контроль</i>							
Самостоятельная работа	97,9		97,9				
Форма итогового контроля	3		3				
Курсовой проект (работа)	-		-				

Структура и содержание дисциплины «Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2 год обучения								
1	Предмет, цели и задачи курса. Основные понятия и термины		Л	Т	2		ТК	УО
2	Принципы ХАССП при производстве масложировой продукции		Л	Т	2		ТК	УО
3	Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования		ПЗ	Т	2	25	ТК	УО
4	Порядок внедрения системы безопасности масложировой продукции, основанной на принципах ХАССП		ПЗ	Т	4	45	ТК	ПО
7	Выходной контроль				0,1	27,9	ВыхК	З
8	Итого				10,1	97,9		

Примечание:

Обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.**Формы проведения занятий:** Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме.**Виды контроля:** ТК – текущий контроль, ВыхК – выходной контроль.**Форма контроля:** УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, З – зачет**5. Образовательные технологии**

Организация занятий по дисциплине «Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных

занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Целью практических занятий является выработка практических навыков применения принципов ХАССП при производстве масложировой продукции.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих разработку необходимой документации - информацию о продукте, информацию о производстве, рабочие листы ХАССП, процедуры мониторинга и т.д., для разработки системы ХАССП на предприятиях масложировой промышленности. Самостоятельная работа расширяет кругозор обучающихся, углубляет и дополняет материал, выносимый на изучение по основной программе, позволяет обучающимся лучше ориентироваться в материалах дисциплины.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате, выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы к зачету по выходному контролю.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ):

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	Применение принципов ХАССП при производстве продуктов питания. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Электрон. текстовые данные.— Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/117806?category=4738	И.В. Новикова, Е.А. Коротких, А.В. Коростелев	Воронеж: Воронежский государственный инженерных технологий, 2018. – 56 с.	все разделы
2	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Разработка и применение системы НАССР : учебное пособие. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171812	И. А. Деревенько, Т. Е. Никифорова	Иваново : ИГХТУ, 2019. — 100 с.	все разделы

3.	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции : учебное пособие. - ISBN 979-5-89289-173-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/107700	Л. В. Пермякова	Кемерово : КемГУ, 2018. — 121 с.	все разделы
----	---	-----------------	----------------------------------	-------------

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества : учебное пособие. - ISBN 978-5-00032-362-5. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/117807	М. М. Данылиев, Д. В. Ключникова	Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 54 с.	все разделы
2	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие. - — ISBN 978-5-7638-4098-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157641	Г. А. Губаненко, Т. Л. Камоза	—Красноярск : СФУ, 2019. — 196 с.	все разделы
3.	Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов: Учебное пособие. - ISBN 978-5-903090-08-2 - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/79982.html	В. А. Галынкин и др.	СПб.: Проспект Науки, 2017. - 288 с.	все разделы
4.	Регламент (ЕС) Европейского Парламента и Совета ЕС 1924/2006 от 20 декабря 2006 г. о заявлениях о пищевой ценности и пользы для здоровья, указываемых на пищевых продуктах - ISBN 978-5-4486-0548-2. - Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. - URL: https://www.iprbookshop.ru/79927.html		Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 34 с.	все разделы

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Открытые учебно-методические материалы по теме «Разработка и внедрение принципов ХАССП»

г) периодические издания

1. Научный журнал «Система менеджмента качества: опыт и перспективы»
2. Профессиональный журнал «Стандарты и качество»
3. Профессиональный журнал «MANAGEMENT». - <https://iso-management.com/o-nas/>

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

1. Электронная библиотека СГАУ: <http://library.sgau.ru>
2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань»: <https://e.lanbook.com/>
3. Электронно-библиотечная система Znanium: <https://znanium.com/>
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks: <http://www.iprbookshop.ru/>
5. Электронно-библиотечная система Айбукс: <https://ibooks.ru/home.php?routine=catalog>
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: <http://elibrary.ru>
7. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;
- проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

• программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	Все темы дисциплины	Microsoft Office Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № АЭ-030 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем от 15.12.2021 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	Kaspersky Endpoint Security Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-133/2021/223-1205 от 09.11.2021 г.	Вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации есть аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов имеется проектор, экран, компьютер или ноутбук, частичное затемнение дневного света.

Для проведения практических работ имеется лаборатория №С-218, оснащенная необходимым оборудованием для полноценного проведения занятий.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся – аудитория №№332, С-206 а также читальные залы библиотеки, которые оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции»

Методические указания по изучению дисциплины «Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции» включают в себя:

1. Краткий курс лекций (приложение 3)
2. Методические указания по выполнению практических работ (приложение 4).

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технологии продуктов питания»
«11» апреля 2022 года (протокол №9).*