

технологических процессов связанных с производством и реализацией продукции.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает: обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в общественном питании, технологических процессов связанных с производством и реализацией продукции.

5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)

5.1. Вид самостоятельной работы: подготовка к лабораторным занятиям.

Подготовка к лабораторным занятиям является одной из важнейших форм самостоятельной работы студентов. Целью занятий является закрепление знаний, полученных на лекционных занятиях и в ходе самостоятельной работы, а также выработка навыков работы с учебной и научной литературой.

Подготовку к лабораторным занятиям следует начинать с повторения материала лекции по соответствующей теме, а потом переходить к изучению материала учебника, руководствуясь планом практического занятия, данного в методических указаниях к лабораторным занятиям. По завершении изучения рекомендованной литературы, студенты могут проверить свои знания с помощью вопросов для самоконтроля, содержащихся в конце плана каждого занятия по соответствующей теме.

Подготовка к лабораторным занятиям способствует закреплению и углублению понимания изученного материала, а также приобретению навыков анализа конкретных производственных ситуаций.

Допуск к лабораторным работам происходит при наличии у магистрантов печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада магистранта по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Аттестацию магистрант получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижением оценки являются:

- при защите лабораторной работы допущены неточности или применены некорректные формулировки материала;
- работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- оформление отчета не отвечает требованиям нормоконтроля;
- в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

Итоговый продукт самостоятельной работы: отчет по лабораторным работам.

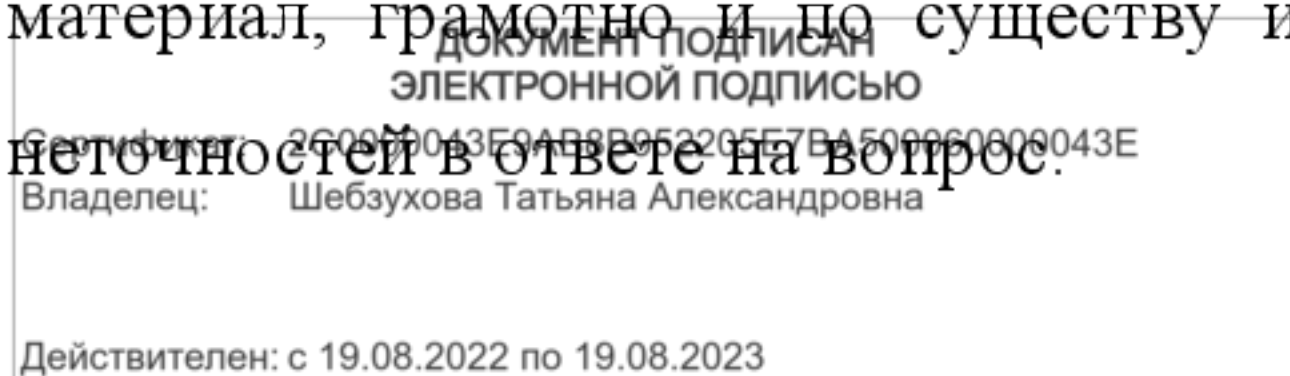
Средства и технологии оценки: отчет (письменный)

Критерии оценки работы студента:

Оценка «*отлично*» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, материал излагается исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал, все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка «*хорошо*» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных

неточностей в ответе на вопрос.



Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала по современным мировым тенденциям в управлении качеством, реализацию производственного процесса по установленным критериям, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах, в современных мировых тенденциях в управлении качеством, реализацию производственного процесса по установленным критериям.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает тенденции в управлении качеством и пищевой безопасностью.

5.2. Вид самостоятельной работы: Курсовая работа

Задания для выполнения курсовой работы по дисциплине «Пищевая безопасность и лабораторный контроль» представлены в методических указаниях.

Примерная тематика курсовых работ

Направление деятельности	Примерная тематика
технологический: - управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания - управление качеством изготовления специализированных пищевых продуктов	Исследование системы контроля качества и безопасности пищевой и органической пищевой продукции, пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в предприятиях общественного питания
	Исследование производственного контроля на предприятии общественного питания.
	Разработка и внедрение нормативной, технической и технологической документации в области качества и безопасности предприятия общественного питания.
	Оценка безопасности пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.
	Использование основных методов оценки обеспечения качества и безопасности предприятий общественного питания.
организационный:	Исследование правил и оценки категорий риска и классов опасностей цветовой

но-управленческий: - проведение анализа и оценка деятельности предприятия питания; - взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу.	маркировки в обозначении безопасности пищевых продуктов
	Разработка, внедрение, управление качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов системы ХАССП и стандартов серии ИСО.
	Разработка программы обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов системы ХАССП и стандартов серии ИСО.
научно-исследовательский: - разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
	Разработка и внедрение нормативной, технической и технологической документацию в области качества и безопасности предприятия общественного питания.
	Разработка рекомендаций обеспечения безопасности пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.
проектный: - управление проектами и изменениями на предприятии питания	Оценка обеспечения безопасности пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания на стадии проектирования
	Оценка обеспечения безопасности пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания на стадии реконструкции

2. Структура работы Курсовая работа имеет следующую композиционную структуру: титульный лист, содержание, введение, основной текст, заключение, список используемых источников, приложения.

Раздел 1. Характеристика нормативно законодательной базы обеспечения пищевой безопасности в работе предприятий общественного питания

Результаты обучения	Формулировка задания	Контролируемые компетенции, индикатор(ы)				
		ПК-3			ПК-5	
Формирование набора профессиональных компетенций, связанных с управлением испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания	Задание 1 Характеристика нормативно законодательной базы обеспечения пищевой безопасности	ИД-1 _{ПК-3}	ИД-2 _{ПК-3}	ИД-3 _{ПК-3}		
	Задание 2 Методы контроля качества и безопасности пищевой продукции	ИД-1 _{ПК-3}	ИД-2 _{ПК-3}	ИД-3 _{ПК-3}	ИД1 _{ПК-5}	ИД2 _{ПК-5}

Раздел 2 Обеспечения контроля качества и безопасности продукции в профессиональной области

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна						
Результаты обучения	Формулировка задания	Контролируемые компетенции, индикатор(ы)				
		ПК-3			ПК-5	
Демонстрирует	Задание 1 Характеристика	ИД-	ИД-	ИД-	ИД1 _{ПК-5}	ИД2 _{ПК-5}

способность управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	методов обеспечения контроля качества и безопасности продукции в общественном питании	1 _{ПК-3}	2 _{ПК-3}	3 _{ПК-3}		
	Задание 2 Разработка новых технологий на новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	ИД-1 _{ПК-3}	ИД-2 _{ПК-3}	ИД-3 _{ПК-3}	ИД1 _{ПК-5}	ИД2 _{ПК-5}

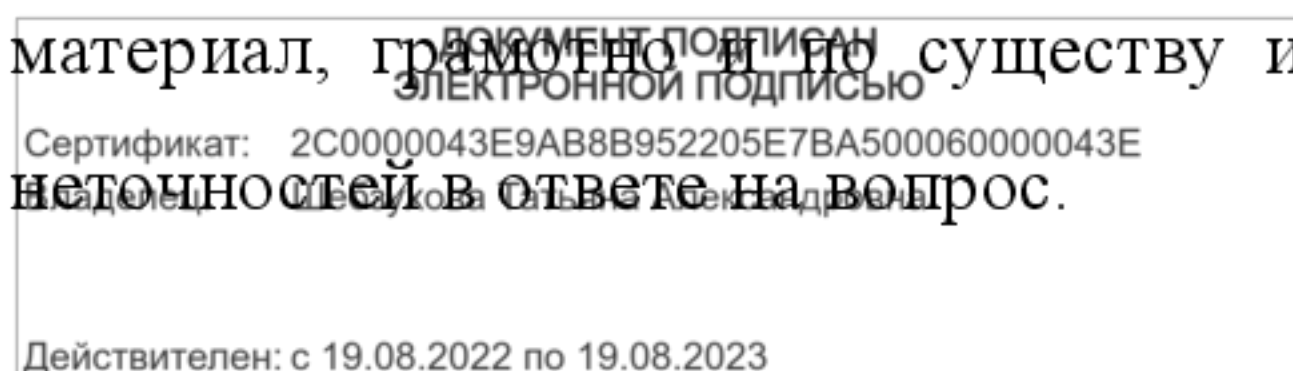
Раздел 3 Разработка программы обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов системы ХАССП

Результаты обучения	Формулировка задания	Контролируемые компетенции, индикатор(ы)				
		ПК-3			ПК-5	
Демонстрирует способность разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Задание 1 Установить требования для внедрения новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-3}	ИД-2 _{ПК-3}	ИД-3 _{ПК-3}	ИД1 _{ПК-5}	ИД2 _{ПК-5}
	Задание 2 Разработка программы обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов системы ХАССП	ИД-1 _{ПК-3}	ИД-2 _{ПК-3}	ИД-3 _{ПК-3}	ИД1 _{ПК-5}	ИД2 _{ПК-5}

Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, материал излагается исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал, все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.



Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

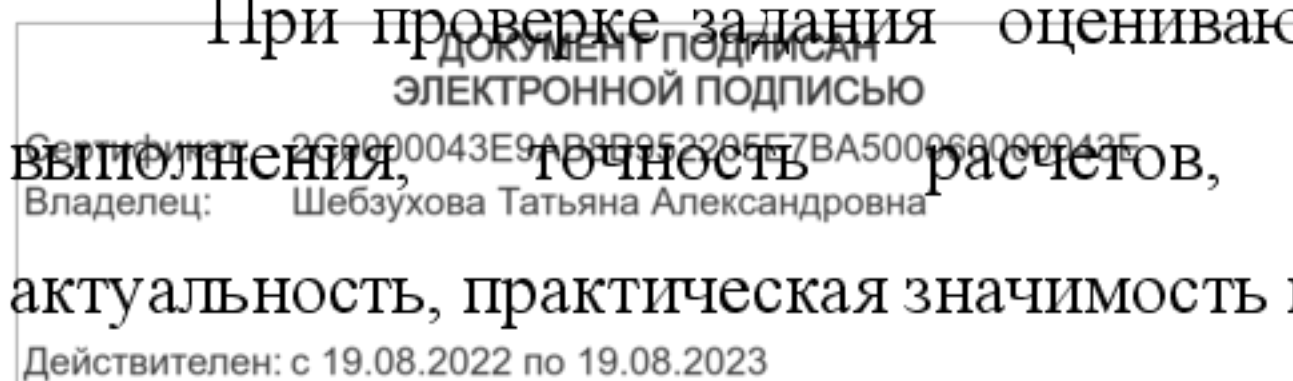
Оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент раскрывает все вопросы контрольной работы; оформление контрольной работы отвечает требованиям методических указаний; при устном ответе на вопросы без затруднений ориентируется: в терминах и определениях, технологических аспектах производства, правилах подачи и особенностях обслуживания иностранных гостей и туристов.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если вопросы не содержат правильный ответ на решение поставленной проблемы; оформление контрольной работы не отвечает требованиям методических указаний; в контрольной работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

Процедура осуществляется в соответствии Положением о выполнении и защите курсовых работ (проектов) в СКФУ.

Предлагаемые студенту задания позволяют проверить компетенции ОПК-3, ПК-5.

При проверке задания оцениваются последовательность и рациональность выполнения, точность расчетов, правильность выполнения разделов, актуальность, практическая значимость и новизна.



Максимальное количество баллов студент получает, если оформление работы соответствует установленным требованиям и полностью раскрывает суть темы работы. Основанием для снижения оценки являются:

- частично не соответствует установленным требованиям;
- в работе не полностью раскрыты выполненные задания.

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя задания, которые позволяют оценить результаты работы студентов при изучении дисциплины «Пищевая безопасность и лабораторный контроль».

Курсовая работа должна быть выполнена в соответствии с методическими указаниями по выполнению работы.

Курсовая работа может быть отправлена на доработку в следующих случаях:

- вопросы не содержат правильный ответ на решение поставленной проблемы;
- оформление курсовой работы не отвечает требованиям методических указаний;
- в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

При защите курсовой работы по дисциплине «Пищевая безопасность и лабораторный контроль» оцениваются:

- последовательность выполнения курсовой работы;
- содержание разделов курсовой работы;
- степень использования современной литературы;
- оформление курсовой работы соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду работ.

При защите курсовой работы оцениваются:

- степень владения информацией по исследуемой теме;
- характеристика ответов на поставленные вопросы;
- объем и качество выполнения курсовой работы.

Документ подписан
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

№ п/ п	Фамилия, имя студента	Вид работы						
		Знание термин	Раскры тие	Ясность, четкость,	Обоснова нность	Самостоя тельность в	Правильно сть	
	Шебухова Татьяна Александровна							

		ологии курса дисциплины	пробле мы, темы	логичность, научность изложения	излагаемо й позиции, ответа	формулир овке позиции	ответов	Итог
1								
2								
3								

Повышенный уровень: материалы, подготовленные к публикации.

Рекомендуемая литература

Перечень основной литературы:

1. Организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере. Практикум : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Белокурова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-00032-563-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119644.html>

Перечень дополнительной литературы:

1. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116124.html>

2. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с. : табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02466-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459>

3. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: учебное пособие / И.Р. Смирнова,

Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - М.: Логос, 2014. - 152 с. : табл., схем., ил. -

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 290000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-98704-779-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438480>

4.Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. – Электрон. текстовые данные. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2013. – 230 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47692>. – ЭБС «IPRbooks»

5. Могильный, М. П. Контроль качества продукции общественного питания : учебник / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, Е.А. Лежина ; под ред. М.П. Могильного. - М. : ДеЛи плюс, 2016. - 412 с. - Прил.: с. 341-403; На учебнике гриф: Рек. УМО. - Библиогр.: с. 404-407. - ISBN 978-5-905170-87-45.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания
по выполнению курсовых работ по дисциплине
«Пищевая безопасность и лабораторный контроль»
для студентов направления подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий
питания туристско-рекреационного кластера

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Пятигорск, 2023 г.

Содержание

Введение	3
1. Цель, задачи и реализуемые компетенции	4
2. Сравнение нормативно – законодательной основы безопасности продуктов питания в Европейском и Таможенном Союзах	6
3. Формулировка задания	16
4. Структуры работы	18
5. Общие требования к написанию и оформлению работы	32
5.1. Оформление цитат и ссылок	34
5.2. Оформление содержания	34
5.3. Оформление библиографии	34
6. Последовательность выполнения задания	35
7. Критерии оценивания работы	38
8. Порядок защиты работы	39
Список рекомендуемой литературы	42
Приложения	44

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 0043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Список сокращений

ГОСТ Р – Государственный стандарт, принятый в Российской Федерации.

ИСО – международная организация по стандартизации.

ККТ – критические контрольные точки.

СанПиН – санитарные правила и нормы.

ТУ – технические условия.

ТР ТС – Технические регламенты Таможенного Союза.

ХАССП – система управления безопасностью пищевых продуктов (англ.

НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points – анализ рисков и критические точки контроля).

European Food Safety Authority (EFSA) Европейское агентство по безопасности продуктов питания.

Введение

Обеспечение безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов и методы их контроля является одной из основных задач современного общества, определяющих здоровье население и сохранение его генофонда, дальнейшее развитие и укрепление системы контроля и надзора за качеством и безопасностью продовольственного сырья и пищевых продуктов.

В соответствии с учебным планом подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.04.04 – Технология продукции и организация общественного питания предусматривается подготовка обучающимися курсовой работы по дисциплине: «Пищевая безопасность и лабораторный контроль».

Курсовая работа является одним из видов самостоятельной работы обучающихся, составляющей их учебную деятельность, под руководством преподавателя, выполняемой в соответствии с учебным планом, в рамках часов,

отведенных на освоение дисциплины.

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

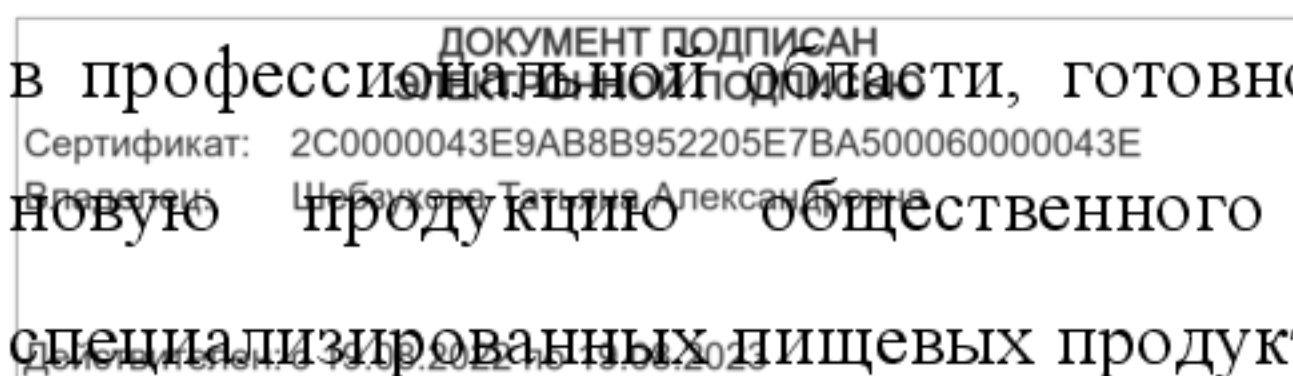
Курсовая работа является формой научно-исследовательской работы обучающихся. Выполнение обучающимся курсовой работы способствует углублению знаний и умений, полученных им в ходе освоения части образовательной программы, прививает навыки самостоятельного изучения материала по заданной тематике, а также развивает компетенции аналитической и исследовательской деятельности, работы с информацией.

Применяемые в курсовой работе решения должны учитывать передовой отечественный и зарубежный опыт обеспечения пищевой безопасности, а также последние достижения в области производства продуктов питания продукции.

1. Цель, задачи и реализуемые компетенции

Цель выполнения курсовой работы познакомить магистрантов с современным опытом в области обеспечения безопасности продуктов питания, формирование у обучающихся способности осуществлять контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, способности изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Цель выполнения курсовой работы является углубленное освоение дисциплины «Пищевая безопасность и лабораторный контроль»: формирование набора профессиональных компетенций, связанных с управлением испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, обеспечения контроля качества и безопасности продукции в профессиональной области, готовности разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.



Задачи курсовой работы:

- подготовить обучающегося к обеспечению контроля качества и безопасности продукции в профессиональной области
- подготовить обучающегося делать анализ с использованием лабораторных методов исследования в области контроля качества и безопасности пищевого сырья и продукции;
- устанавливать требования для внедрения новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- анализировать и оценивать информацию, управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции при производстве новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления, специализированных пищевых продуктов.

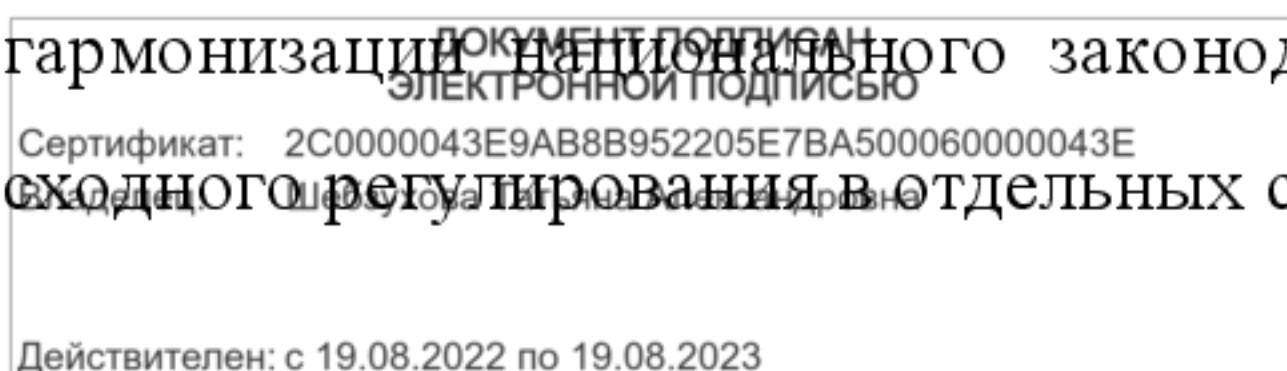
Компетенции обучающегося, формируемые в результате подготовки курсовой работы:

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК- 3. Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-3} Проводит пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Готов проводить пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД-2 _{ПК-3} Организует выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-2 _{ПК-3} Организует выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Готов организовать выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	продуктов. ИД-3 _{ПК-3} Анализирует влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продуктов. Готов анализировать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-5. Способен разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-5} Проводит научно-исследовательскую работу и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Готов проводить научно-исследовательскую работу и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ИД-2 _{ПК-5} Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	Готов проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

Нормативно – законодательная основа безопасности продуктов питания в Европейском и Таможенном Союзах

Международная экономическая интеграция как процесс взаимодействия государств в рамках трансграничного и безбарьерного перемещения товаров и услуг подразумевает постепенное экономическое сближение в рамках общего (единого) рынка потребительской продукции и услуг, основанное на гармонизации национального законодательства и установлении единого или сходного регулирования в отдельных сферах.



Международная экономическая интеграция как процесс взаимодействия государств в рамках трансграничного и безбарьерного перемещения товаров и услуг подразумевает постепенное экономическое сближение в рамках общего (единого) рынка потребительской продукции и услуг, основанное на гармонизации национального законодательства и установлении единого или сходного регулирования в отдельных сферах.

Проблема безопасности продуктов питания – сложная комплексная проблема, требующая многочисленных усилий для ее решения, как со стороны ученых – биохимиков, микробиологов, токсикологов и др., так и со стороны производителей, санитарно – эпидемиологических служб, государственных органов и, наконец, потребителей.

Актуальность проблемы безопасности продуктов питания с каждым годом возрастает, поскольку именно обеспечение безопасности продовольственного сырья и продуктов питания является одним из основных факторов, определяющих здоровье людей и сохранение генофонда.

Под безопасностью продуктов питания следует понимать отсутствие опасности для здоровья человека при их употреблении, как с точки зрения острого негативного воздействия (пищевые отравления и пищевые инфекции), так и с точки зрения опасности отдаленных последствий (канцерогенное, мутагенное и тератогенное действие). Безопасными считаются продукты питания, которые не оказывают вредного, неблагоприятного воздействия на здоровье настоящего и будущих поколений.

Содержание вредных для организма чужеродных соединений в пищевых продуктах регламентируется специальными документами, которые постоянно корректируются в связи с идентификацией новых загрязнителей и изучением их токсических свойств, уровнем развития технологий.

Безопасность пищевой продукции - отсутствие или допустимо безопасные уровни веществ, которые могут отрицательно сказаться на здоровье

Документ подписан
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Свидетельств: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Качество - совокупность свойств пищевых продуктов которые обеспечивает удовлетворение потребностей человека в пище (питательная ценность; органолептические свойства (вид, цвет, консистенция, вкус и т.д.)).

Регламент № 178/2002/ЕС гармонизирует пищевые законодательства отдельных стран, входящих в ЕС.

Регламентом учреждён Европейский орган по безопасности пищевых продуктов (EFSA).

В задачи EFSA входит консультирование Европейской комиссии по вопросам безопасности пищевых продуктов и кормов.

Орган по безопасности представляет собой также независимый источник информирования о рисках с целью укрепления доверия потребителей. Он предоставляет независимые научные обзоры для специалистов и общественности.

Регламент № 178/2002 определяет 4 общих принципа продовольственного права ЕС, на которых должны основываться нормативные документы (регламенты, директивы и др.) пищевого законодательства ЕС:

Принцип 1. Анализ риска.

Принцип 2. Меры предосторожности.

Принцип 3. Защита интересов потребителей.

Принцип 4. Принцип прозрачности.

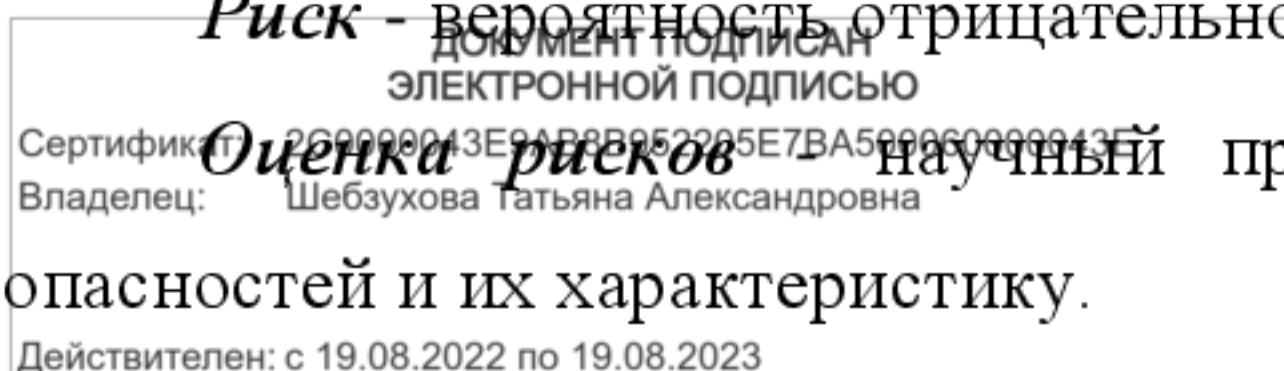
Принцип 1. **«Анализ риска».**

Под **анализом риска** понимают процесс, состоящий из трех взаимосвязанных этапов:

- оценки рисков;
- управления рисками;
- информирования о рисках.

Риск - вероятность отрицательного влияния на здоровье.

Оценка рисков - научный процесс, который охватывает выявление опасностей и их характеристику.



Управление рисками - выбор необходимых предупредительных и контрольных мер с учётом данных полученных при оценке рисков.

Информирование о рисках - обмен информацией о рисках между субъектами, ответственными за оценку и управление рисками, потребителями, предприятиями пищевой промышленности, научными кругами и другими заинтересованными сторонами.

Правильное определение угроз, разработка системы мониторинга, а также своевременное реагирование в случае обнаружения нарушений позволяет контролировать производственный процесс, свести к минимуму выпуск небезопасной продукции, а также снизить риск причинение вреда потребителям.

Разработка и внедрение ХАССП на предприятии необходимо для обеспечения контроля за безопасностью при производстве пищевой продукции.

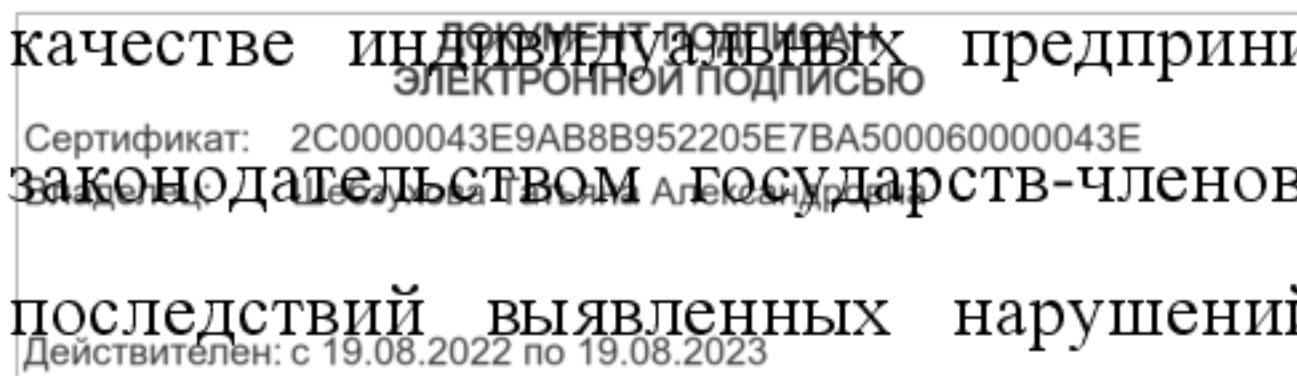
Анализ рисков производственных процессов — первый этап в структуре разработки системы ХАССП. С помощью данного инструмента определяются все возможные опасные факторы и создается база для определения контрольных критических точек. В качестве элементов анализа, в пищевом производстве может выступать технологический процесс или готовая продукция.

Законодательство в Таможенном Союзе о безопасности продуктов питания

Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов, входящих в право Евразийского экономического союза (технические регламенты Союза), осуществляется органами государственного контроля (надзора) государств - членов Союза.

Органы государственного контроля (надзора) осуществляют организацию и проведение мероприятий по государственному контролю (надзору), в том числе проверок юридических лиц и физических лиц, зарегистрированных в

качестве индивидуальных предпринимателей, принимают предусмотренные законодательством государств-членов меры по пресечению и устранению последствий выявленных нарушений, а также взаимодействуют в целях



предупреждения, выявления и пресечения выпуска в обращение и обращения на таможенной территории Союза продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов.

Информация об органах государственного контроля (надзора) размещается на официальном сайте Союза в разделе Департамента технического регулирования и аккредитации Евразийской экономической комиссии (<http://www.eurasiancommission.org/ru/act/techreg/deptexreg/>).

Органы государственного контроля (надзора) при выявлении на территории государства-члена продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, принимают необходимые меры, предусмотренные законодательством государства-члена.



clip2net.com

Положениями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» закреплен «пакетный» принцип установления требований в технических регламентах Союза (Таможенного союза) в сфере безопасности пищевой продукции. Учитывая «пакетный» принцип установления и применения

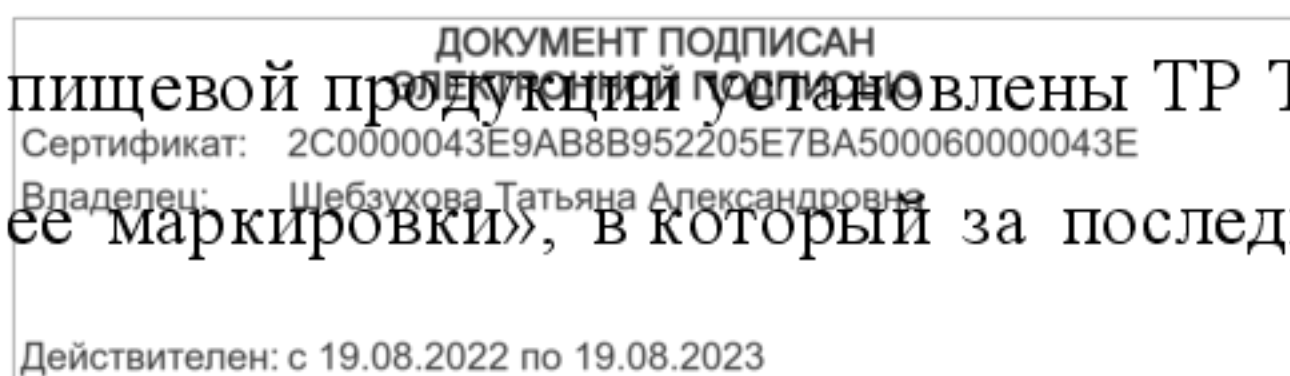
требований в технических регламентах Союза в сфере безопасности пищевой продукции, следует понимать, что основополагающим является ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», который заложил все основные принципы и концепцию технического регулирования в сфере безопасности пищевой продукции. Смысл в том, что технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции могут устанавливать дополнительные, в том числе специальные требования к продукции и к процессам ее производства и обращения в зависимости от специфики производства. Эти требования также являются обязательными для исполнения. [2, 11].

Таблица 1.2 – Технических Регламентов ТС для пищевой продукции

Обозначение	Название ТР ТС
<u>ТР ТС 015/2011</u>	О безопасности зерна
<u>ТР ТС 021/2011</u>	О безопасности пищевой продукции
<u>ТР ТС 022/2011</u>	Пищевая продукция в части ее маркировки
<u>ТР ТС 023/2011</u>	На соковую продукцию из фруктов и овощей
<u>ТР ТС 024/2011</u>	На масложировую продукцию
<u>ТР ТС 027/2012</u>	О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания
<u>ТР ТС 029/2012</u>	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
<u>ТР ТС 033/2013</u>	О безопасности молока и молочной продукции
<u>ТР ТС 034/2013</u>	О безопасности мяса и мясной продукции

Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» маркировка пищевой продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза, устанавливающего требования к пищевой продукции в части ее маркировки, и (или) соответствующим требованиям технических регламентов Союза (Таможенного союза) на отдельные виды пищевой продукции.

Обязательные для применения и исполнения требования к маркировке пищевой продукции установлены ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», в который за последнее время были внесены два изменения,



направленные в первую очередь на обеспечение реализации прав потребителей на достоверную информацию о пищевой продукции. Разработчиком этих изменений является Роспотребнадзор.

Изменения в Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

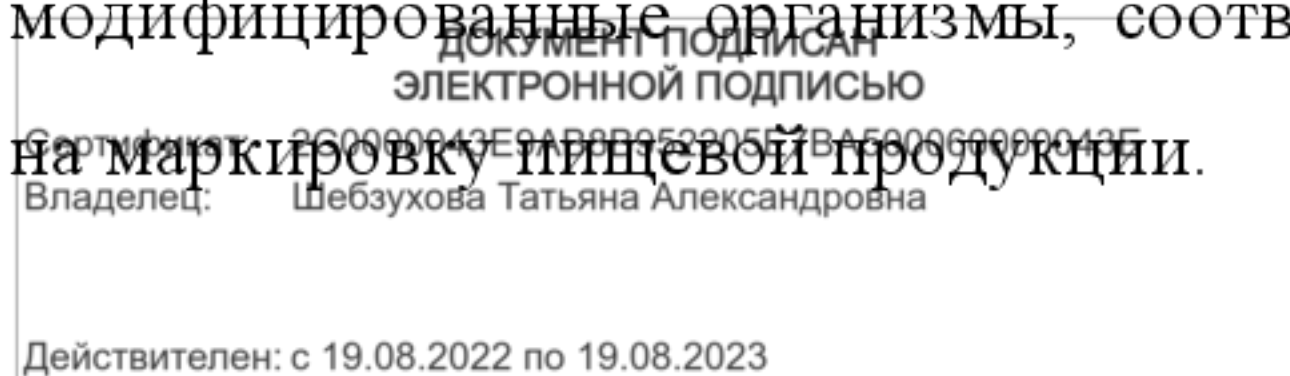
Для пищевой продукции, полученной с применением ГМО, в том числе не содержащей дезоксирибонуклеиновую кислоту (ДНК) и белок, должна быть приведена информация: «генетически модифицированная продукция», или «продукция, полученная из генно-модифицированных организмов», или «продукция содержит компоненты генно - модифицированных организмов.

Рядом с единым знаком обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза наносится одинаковый с ним по форме и размеру знак маркировки продукции, полученной с применением ГМО, в виде надписи «ГМО». Размер единого знака обращения на рынке Союза установлен Решением Комиссии Таможенного союза от 15 июля 2011 г. № 711.

Если изготовитель при производстве пищевой продукции не использовал генно-модифицированные организмы, то содержание ГМО в пищевой продукции 0,9 % и менее является случайной или технически неустранимой примесью и такая пищевая продукция не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО. При маркировке такой пищевой продукции сведения о наличии ГМО не указываются.

То есть, в случае использования изготовителем при производстве пищевой продукции генно - модифицированных организмов, он должен нанести надпись «ГМО» на маркировку пищевой продукции рядом со знаком Евразийского экономического соответствия, такой же по размеру, как и знак «ЕАС».

Если при производстве продукции не использовались генно - модифицированные организмы, соответственно надпись «ГМО» не наносится на маркировку пищевой продукции.

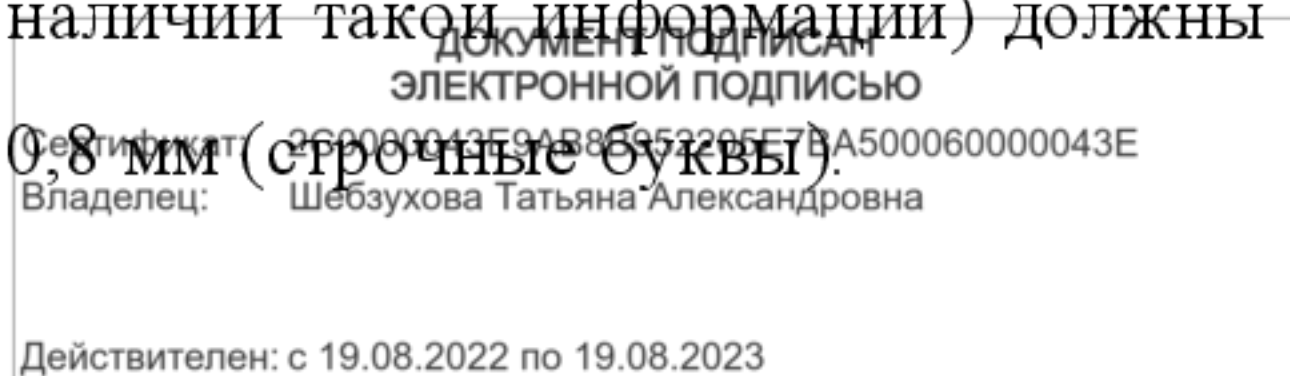


Также необходимо отметить, что в случае, если на маркировке пищевой продукции размещается информация для потребителя о том, что продукция не содержит генно - модифицированные организмы, производитель в соответствии с частью 4.11 статьи 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части маркировки», устанавливающей общие требования к указанию в маркировке информации об отличительных признаках пищевой продукции, должен иметь доказательные материалы, подтверждающие наличие такого признака.

Второе изменение в ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» касается ужесточения требований к маркировке пищевой продукции для обеспечения ее легкочитаемости. Изменение было подготовлено Роспотребнадзором с учетом правоприменительной практики ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» с учетом многочисленных обращений потребителей о невозможности прочтения на маркировке пищевой продукции той информации, которую изготовитель должен довести до потребителя для обеспечения осознанного выбора той или иной пищевой продукции.

Этим изменением введены требования к минимальной высоте шрифта, используемого для нанесения на маркировку отдельных сведений о пищевой продукции. Так, например, сведения о наименовании, количестве, дате изготовления, ***сроке годности пищевой продукции должны указываться шрифтом высотой не менее 2 мм*** (строчные буквы). Сведения о составе, условиях хранения пищевой продукции, наименовании и месте нахождения ее изготовителя, рекомендации и (или) ограничения по использованию и пищевой ценности (для специализированной пищевой продукции), а также слова, используемые для указания даты изготовления, срока годности и (или) информации о месте нанесения даты изготовления, срока годности (при наличии такой информации) должны указываться шрифтом высотой не менее

0,8 мм (строчные буквы).

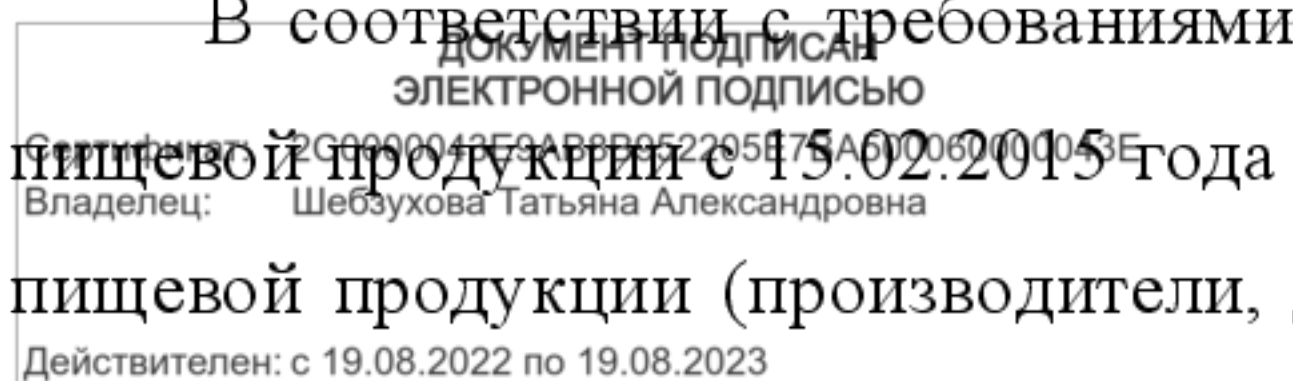


И еще одно важное положение касается необходимости включать придуманное название пищевой продукции (при наличии) в наименование или располагать его в непосредственной близости от наименования. Кроме того, придуманное название не должно вступать в противоречие с наименованием и иными сведениями о продукции. Допустим, если в составе мясного изделия колбаса «Говяжья» в составе сырья указана свинина, налицо **явное противоречие**.

Данное изменение в ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» вступило в силу 28 апреля 2019 г. Переходный период по применению этих изменений определен Решением Коллегии Комиссии от 29 января 2019 г. № 13 и составляет 24 месяца. То есть до тех пор, пока документы об оценке соответствия пищевой продукции будут действительны в рамках обозначенного переходного периода, допускается маркировка продукции в соответствии с ранее установленными требованиями ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Как только закончилось действие декларации о соответствии, необходимо оформить новую декларацию и соответственно, перейти к применению новых требований по маркировке пищевой продукции.

Что касается продукции, которая имеет такую форму оценки соответствия как государственная регистрация специализированной пищевой продукции, то требования по ее маркировке должны быть выполнены в рамках переходного периода, то есть по истечении этих двух лет изготовитель должен перейти на маркировку пищевой продукции в соответствии с новыми действующими требованиями. При этом пищевая продукция, выпущенная в обращение до окончания переходного периода по старым требованиям к ее маркировке, может находиться в обращении в течение всего срока годности, который установлен ее изготовителем.

В соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 для законного оборота пищевой продукции с 15.02.2015 года все предприятия, участвующие в обороте пищевой продукции (производители, дистрибьюторы, перевозчики, оптовые и



розничные сети, кафе и рестораны) обязаны разработать, внедрить и поддерживать в рабочем состоянии систему менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП.

С 1 июля 2020 года применяются обновленные перечни стандартов, необходимых для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011). Признается утратившим силу пункт 2 Решения Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880, которым были утверждены аналогичные перечни стандартов. Настоящее Решение вступило в силу с 1 июля 2020 года.

Фальсификация пищевых продуктов

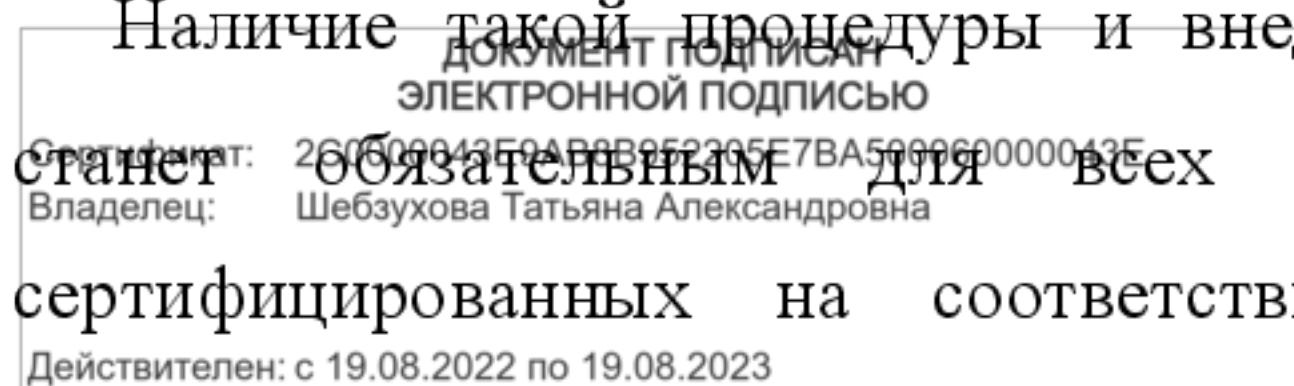
Фальсификация пищевых продуктов вызывает беспокойство среди производителей пищевой продукции и становится все более обсуждаемой темой. Не только в Российской Федерации, но также и во всем мире данная тема является актуальной. Этой теме посвящен целый раздел в новой версии Руководства GFSI (Глобальная инициатива по безопасности продуктов питания). В 7-ой версии этого Руководства представлено требование ко всем сертифицированным организациям - уделять внимание защите своего продукта от фальсификации.

Речь в данном случае идет о защите от подделки товаров другими недобросовестными производителями.

Данная процедура, как минимум, должна содержать:

- Оценку уязвимости продукции
- План предупреждающих мероприятий для предотвращения фальсификации
- Регулярный анализ результативности выстроенной системы по предотвращению фальсификации.

Наличие такой процедуры и внедрение предупреждающих мероприятий станет обязательным для всех производителей пищевой продукции, сертифицированных на соответствие FSSC 22000, а также поможет



гарантировать безопасность и качество выпускаемой продукции и сохранить репутацию надежного поставщика пищевой продукции.



Рисунок 2. Продукты, подвергаемые фальсификации

Состояние питания и здоровья населения требует проведения в рамках единой государственной политики необходимых профилактических мероприятий, среди которых важное значение занимают вопросы **СООТВЕТСТВИЯ** Нормативно – законодательной основы безопасности продуктов питания.

3. Формулировка задания

Примерная тематика курсовых работ	
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E	
Направление деятельности	Примерная тематика
технологическ	Исследование системы контроля качества и безопасности пищевой и

ий: - управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	органической пищевой продукции, пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в предприятиях общественного питания
	Исследование производственного контроля на предприятии общественного питания.
	Разработка и внедрение нормативной, технической и технологической документацию в области качества и безопасности предприятия общественного питания.
	Оценка безопасности пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.
организационно-управленческий: - проведение анализа и оценка деятельности предприятия питания; - взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу.	Исследование правил и оценки категорий риска и классов опасностей цветовой маркировки в обозначении безопасности пищевых продуктов
	Разработка, внедрение, управление качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов системы ХАССП и стандартов серии ИСО.
	Разработка программы обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов системы ХАССП и стандартов серии ИСО.
научно-исследовательский: - разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
	Разработка и внедрение нормативной, технической и технологической документацию в области качества и безопасности предприятия общественного питания.
	Разработка рекомендаций обеспечения безопасности пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.
проектный: - управление проектами и изменениями на предприятии питания	Оценка обеспечения безопасности пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания на стадии проектирования
	Оценка обеспечения безопасности пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания на стадии реконструкции

В качестве задания по курсовой работе по дисциплине: ««Пищевая безопасность и лабораторный контроль»» студентам предлагается включить в первый раздел работы одно из направлений, в соответствии с утвержденным заданием:

Раздел 1. Характеристика нормативно законодательной базы обеспечения пищевой безопасности в работе предприятий общественного питания

пищевой безопасности в работе предприятий общественного питания	
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E	
Владелец: Результаты обучения	Формулировка задания
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023	

Формирование набора профессиональных компетенций, связанных с управлением испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания	Задание 1 Характеристика нормативно законодательной базы обеспечения пищевой безопасности
	Задание 2 Методы контроля качества и безопасности пищевой продукции

Раздел 2 Обеспечения контроля качества и безопасности продукции в профессиональной области

Результаты обучения	Формулировка задания
Демонстрирует способность управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Задание 1 Характеристика методов обеспечения контроля качества и безопасности продукции в общественном питании
	Задание 2 Разработка новых технологий на новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Раздел 3 Разработка программы обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов системы ХАССП

Результаты обучения	Формулировка задания
Демонстрирует способность разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Задание 1 Установить требования для внедрения новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Задание 2 Разработка программы обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов системы ХАССП

Перед выбором темы курсовой работы рекомендуется каждому студенту ознакомиться с учебной программой дисциплины и перечнем основной литературы, что позволит ему подойти к проблеме выбора более осмысленно и ответственно.

4. Структуры работы

Титульный лист (*Приложение 1*)

Задание (*Приложение 2*)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Содержание Введение Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023
--

Основная часть (основная часть курсовой работы, как правило, должна содержать два раздела: теоретический и эмпирический) (в соответствии с заданием)

1. Актуальность темы исследования
2. Степень научной разработанности
3. Цель и задачи исследования
4. Предмет и объект исследования
5. Нормативно – законодательная основа безопасности и лабораторного контроля продуктов питания
6. Теоретико-методологическая база исследования (или результаты лабораторных исследований)
7. Обсуждение результатов

Заключение

Список литературы и источников (не менее 15 источников)

Приложения

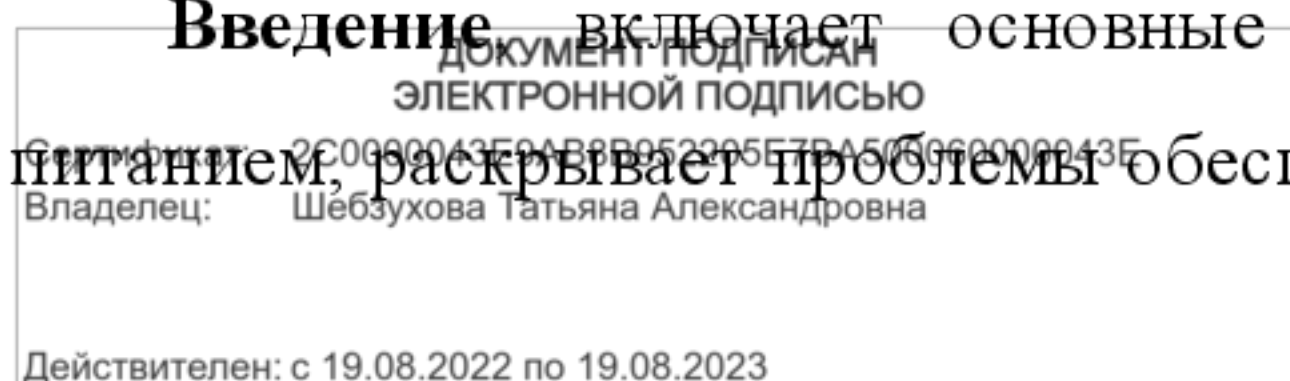
Указания по выполнению отдельных разделов курсовой работы:

Курсовая работа по дисциплине: «Пищевая безопасность и лабораторный контроль» должна содержать элементы сравнительного исследования нормативно – законодательной основы безопасности продуктов питания. Должен быть проведен анализ современного состояния изучаемой проблемы.

Титульный *лист* оформляется в соответствии с *Приложением 1*.

Задание на курсовую работу включает исходные данные для написания курсовой работы: перечень подлежащих разработке вопросов, список рекомендуемых источников, контрольные сроки предоставления отдельных разделов курсовой работы (проекта) и предполагаемой даты защиты. На задании ставится подпись обучающегося, принявшего его к исполнению и руководителя курсовой работы (*Приложение 2*).

Введение включает основные задачи, стоящие перед общественным питанием, раскрывает проблемы обеспечения пищевой безопасности продукции



и услуг. Во введении должна быть показана актуальность темы курсовой работы, сформулированы цели и задачи.

Основная часть курсовой работы должна содержать разделы в соответствии с примерным содержанием приведенным выше. Курсовая работа должна содержать анализ состояния изучаемой проблемы на основе обзора научной, научно-информационной, справочной литературы.

Разделы по содержанию должны быть логически связаны между собой и завершаться выводами.

1. Актуальность темы исследования

В настоящее время в России существуют условия, когда невозможно обеспечить безусловную безопасность выпускаемых продуктов. Актуальность этой проблемы определяется множеством факторов:

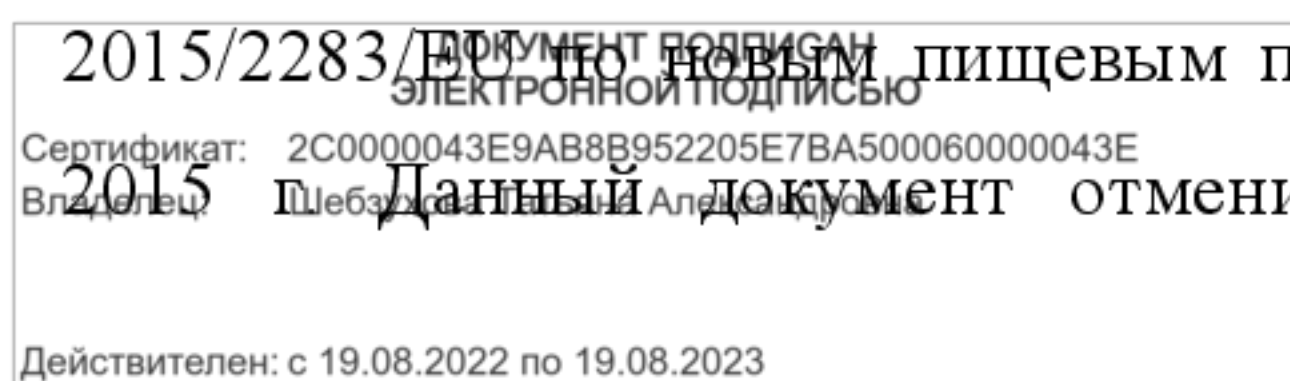
- появление веществ, загрязняющих окружающую среду, изменение экологии и климата;
- новые пищевые продукты, технологии переработки, ингредиенты, добавки и упаковка, изменение рационов питания и рост спроса на пищевые продукты с минимальной переработкой;
- изменения в состоянии здоровья населения или отдельной его группы;
- новые методы анализа безопасности пищевой продукции позволяют обнаружить ранее неизвестные опасные факторы.

2. Степень научной разработанности

Исследование регулирования безопасности пищевых продуктов в Европейском и Таможенном Союзах:

С 1 января 2018 г. в Европейском союзе стал обязательным Регламент

2015/2283/EU по новым пищевым продуктам, вступивший в силу в декабре 2015 г. Данный документ отменил действовавший до этого Регламент



258/97/ЕС. Для производителей, как и прежде, сохранилось требование оценить безопасность пищевого продукта до его размещения на рынке.

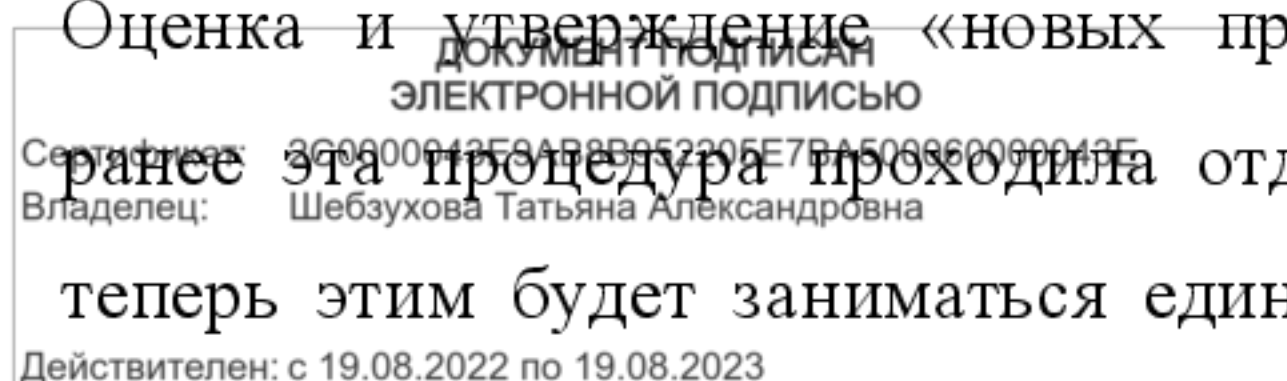
Новые продукты - это пищевые продукты и ингредиенты, которые не применялись для употребления в пищу человеком до вступления в силу Регламента 258/97/ЕС, касающегося новых пищевых продуктов и новых компонентов пищевых продуктов. К таким пищевым продуктам и компонентам пищевых продуктов относятся продукты с новой или специально модифицированной первичной молекулярной структурой (например, заменитель жира), пищевые продукты, состоящие из микроорганизмов, грибов, морских водорослей или их экстрактов (например, масло морских водорослей), пищевые продукты, состоящие из растений или их экстрактов (например, фитостерол), пищевые продукты, при производстве которых применялись не традиционные способы производства, а такие, которые приводят к изменению структуры или состава, влияющие на пищевую ценность. В спорных случаях Европейская Комиссия принимает отдельные решения о том, является ли данный пищевой продукт или пищевой ингредиент «новым продуктом» согласно регламенту о новых продуктах. С 2008 года на сайте Европейского союза публикуются каталог новых продуктов.

К **«новым продуктам»** относятся, например, новые витамины или минеральные комплексы, новые культуры микроорганизмов (например, определенные виды пробиотических бактерий), экзотические семена и фрукты (например, семена чиа или продукты питания, произведенные новым способом, пекарские дрожжи, обработанные ультрафиолетовыми лучами для обогащения продуктов питания витамином Д).

В соответствии с Регламентом 2015/2283/EU должна быть проведена более детальная оценка соответствия требованиям «новых продуктов».

Оценка и утверждение «новых продуктов» значительно упрощены. Если

ранее эта процедура проходила отдельно в каждом государстве члене ЕС, теперь этим будет заниматься единый орган EFSA (Европейский орган по



безопасности пищевых продуктов). Традиционные продукты питания из третьих стран также получают упрощенный доступ на рынок ЕС. Для этого необходимо предоставить в EFSA доказательство безопасного использования данного продукта на протяжении как минимум 25 лет.

3. Цель и задачи исследования

Система обеспечения безопасности пищевых продуктов, законодательство в области безопасности пищевых продуктов определяет приоритеты в обеспечении пищевой безопасности. Эти мероприятия имеют большое экономическое значение.

4. Предмет и объект исследования

Регулирование безопасности пищевых продуктов и методов исследования указывается по направлению исследования курсовой работы.

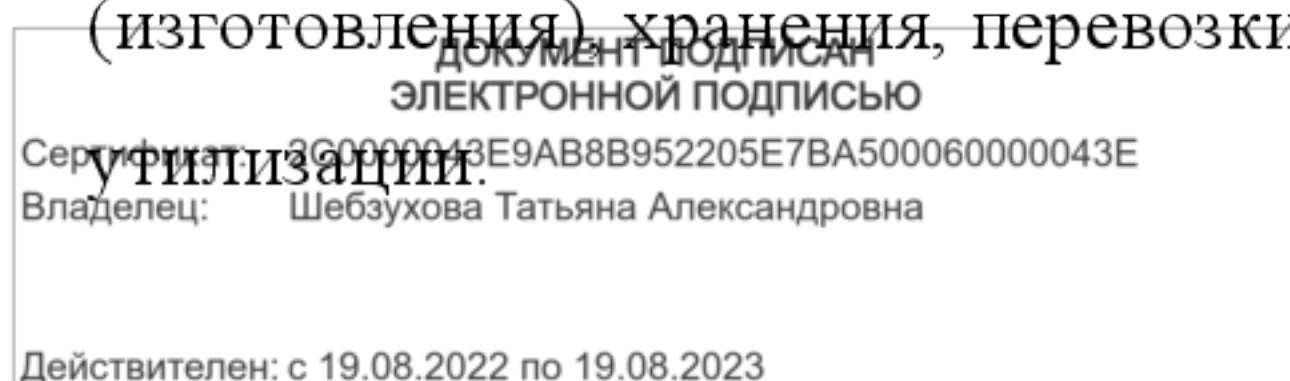
При разработке новых видов пищевых продуктов, продовольственного сырья, пищевых добавок, а также при создании в области пищевой промышленности и общественного питания новых технологических процессов или при внесении изменений в них, разработчики обосновывают показатели качества и безопасности новой продукции, вносят её в нормативную и техническую документацию, которая утверждается в соответствующих санитарных органах.

5. Нормативно – законодательная основа безопасности и лабораторного контроля продуктов питания

Решением Комиссии Таможенного Союза №880 от 09.12.2011 принят ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

Объектами технического регулирования ТР ТС 021/2011 являются:

- 1) пищевая продукция;
- 2) связанные с требованиями к пищевой продукции процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации.



ТР ТС 021/2011 не распространяется на пищевую продукцию, производимую гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и утилизации пищевой продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, выращивание сельскохозяйственных культур и продуктивных животных в естественных условиях.

**Решением Комиссии Таможенного Союза №881 от 09.12.2011
принят ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"**

ТР ТС 022/2011 распространяется на выпускаемую в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза пищевую продукцию в части ее маркировки.

ТР ТС 022/2011 не распространяется на пищевую продукцию, производство которой осуществляется организациями общественного питания в процессе оказания услуг общественного питания для потребления на месте производства, а также на пищевую продукцию, производство которой осуществляется физическими лицами в личных подсобных хозяйствах не для целей осуществления предпринимательской деятельности.

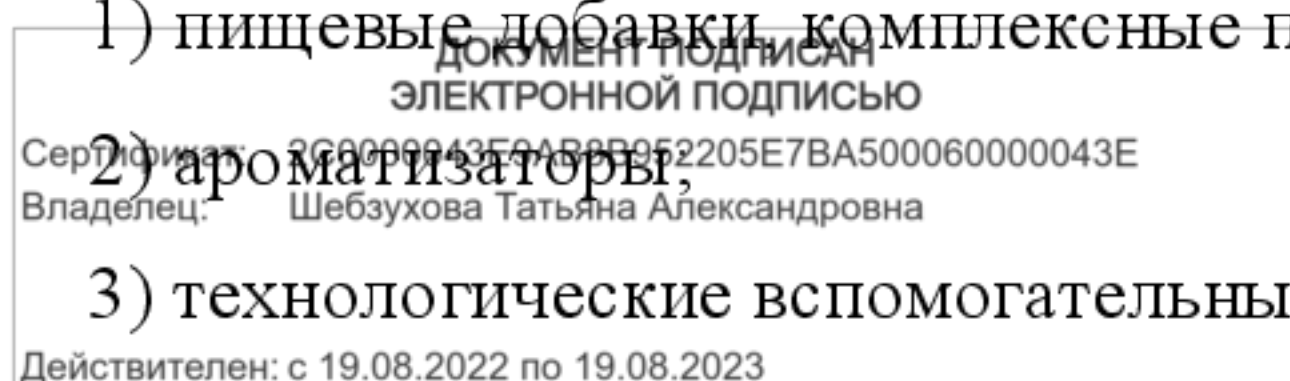
**Решением Совета Евразийской Экономической Комиссии №58 от
20.07. 2012 принят ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых
добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"**

Объектами технического регулирования ТР ТС 029/2012 являются выпускаемые в обращение и находящиеся в обращении на единой таможенной территории Таможенного союза:

1) пищевые добавки, комплексные пищевые добавки;

2) ароматизаторы;

3) технологические вспомогательные средства;



4) пищевая продукция в части содержания в ней пищевых добавок, биологически активных веществ из ароматизаторов, остаточных количеств технологических вспомогательных средств;

5) процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.

ТР ТС 029/2012 не распространяется на осуществляемые гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах процессы изготовления, хранения, перевозки, реализации, утилизации и применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, предназначенных только для личного потребления, и не предназначенных для выпуска в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза.

Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства, соответствующие требованиям ТР ТС 029/2012 и прошедшие оценку (подтверждение) соответствия согласно статье 10 нТР ТС 029/2012, должны иметь маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

Решением Совета Евразийской Экономической Комиссии №68 от 09.10.2013 принят ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции"

Действие ТР ТС 034/2013 распространяется на:

а) продукты убоя и мясную продукцию:

мясо;

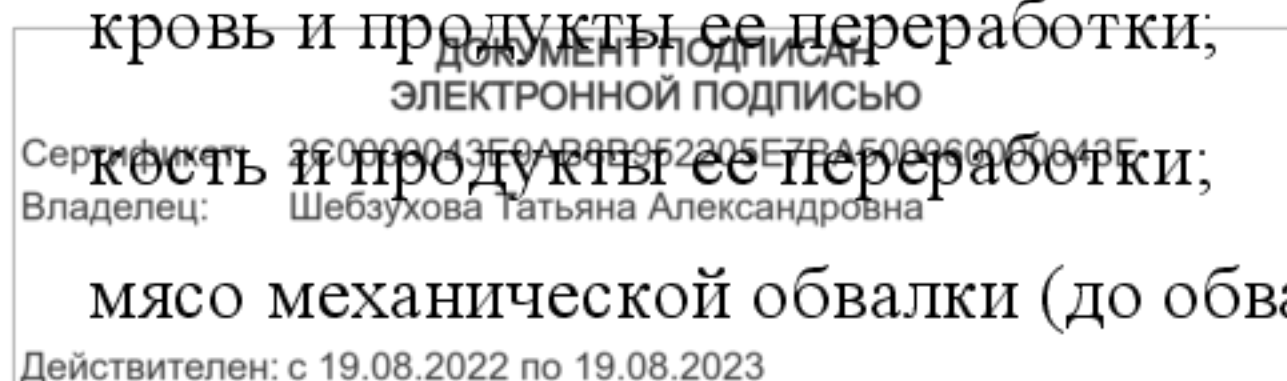
субпродукты;

жир-сырец и продукты его переработки, в том числе животные топленые жиры;

кровь и продукты ее переработки;

кость и продукты ее переработки;

мясо механической обвалки (до обвалки);

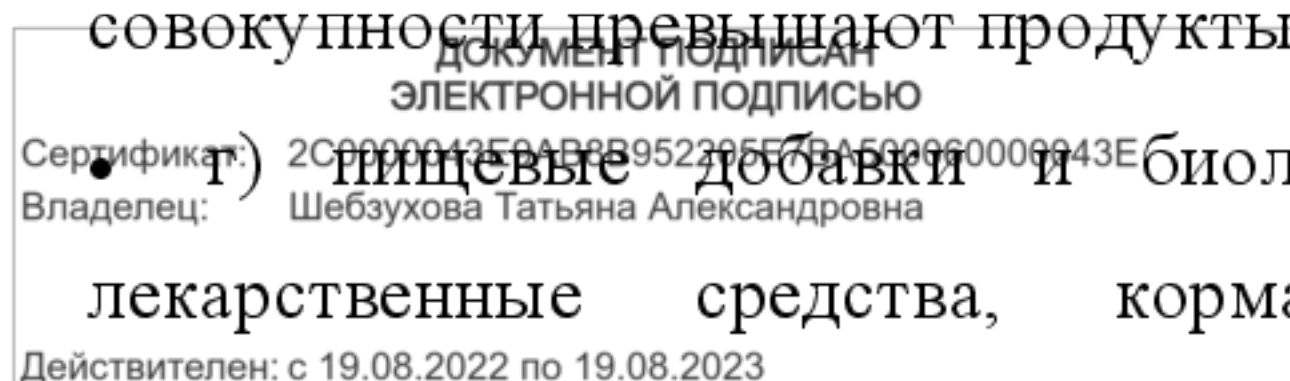


- сырье кишечное;
- сырье коллагенсодержащее и продукты его переработки (в том числе желатин);
- мясные и мясосодержащие продукты из мяса;
- мясные и мясосодержащие колбасные изделия;
- мясные и мясосодержащие полуфабрикаты и кулинарные изделия;
- мясные и мясосодержащие консервы;
- бульоны мясные и мясосодержащие;
- сухие мясные и мясосодержащие продукты;
- продукты из шпика;
- продукты убоя для детского питания;
- мясная продукция для детского питания;
- б) процессы производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации продуктов убоя и мясной продукции.

В свою очередь, действие ТР ТС 034/2013 *НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ* на:

- а) продукты убоя и мясная продукция, производимые гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися животноводством, а также процессы производства, хранения, перевозки и утилизации продуктов убоя и мясной продукции, предназначенных только для личного потребления и не предназначенных для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза;
- б) специализированная мясная продукция (за исключением мясной продукции и продуктов убоя для детского питания), изготовленная с использованием или на основе продуктов убоя;
- в) мясо птицы и продукты его переработки, а также пищевая продукция, в рецептуре которой мясо птицы и продукты его переработки по массе в совокупности превышают продукты убоя других продуктивных животных;

- г) пищевые добавки и биологически активные добавки к пище, лекарственные средства, корма для животных, продукция, не



предназначенная для пищевых целей, которые изготовлены с использованием или на основе продуктов убоя;

- д) пищевая продукция предприятий питания (общественного питания), изготовленная с использованием или на основе продуктов убоя, предназначенная для реализации при оказании услуг, а также процессы реализации указанной пищевой продукции;
- е) пищевая продукция, в которой в соответствии с рецептурой содержание мясных ингредиентов составляет менее 5 процентов;
- ж) процессы производства, хранения, перевозки и утилизации продуктов убоя и мясной продукции непрямопромышленного изготовления, предназначенных для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза.

Продукты убоя (в том числе продукты убоя для детского питания) перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза подлежат **ветеринарно-санитарной экспертизе**.

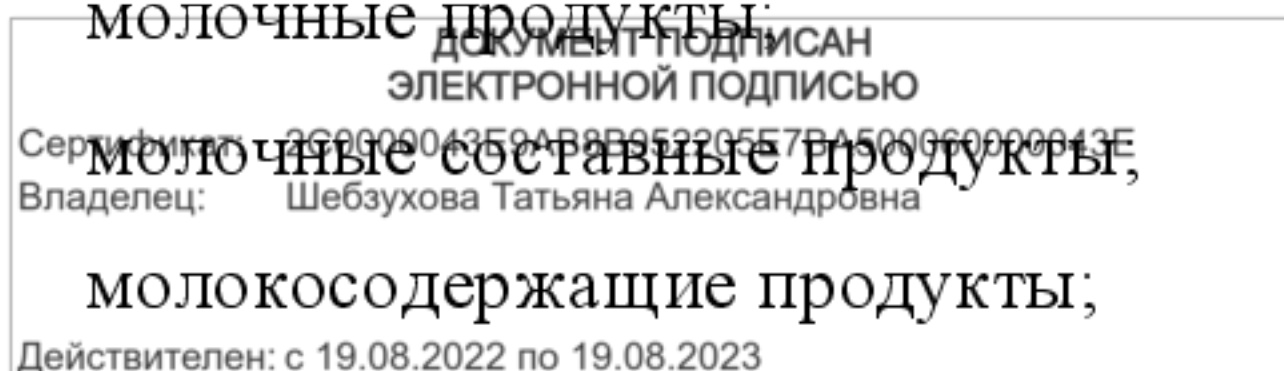
Мясная продукция (кроме мясной продукции для детского питания и мясной продукции нового вида) перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза подлежит **декларированию соответствия** в установленном порядке.

Решением Совета Евразийской Экономической Комиссии №67 от 09.10.2013 принят ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"

ТР ТС 033/2013 распространяется на молоко и молочную продукцию, выпускаемые в обращение на таможенной территории Таможенного союза и используемые в пищевых целях, включая:

- а) сырое молоко - сырье, обезжиренное молоко (сырое и термически обработанное) - сырье, сливки (сырые и термически обработанные) - сырье;
- б) молочную продукцию, в том числе:

молочные продукты;



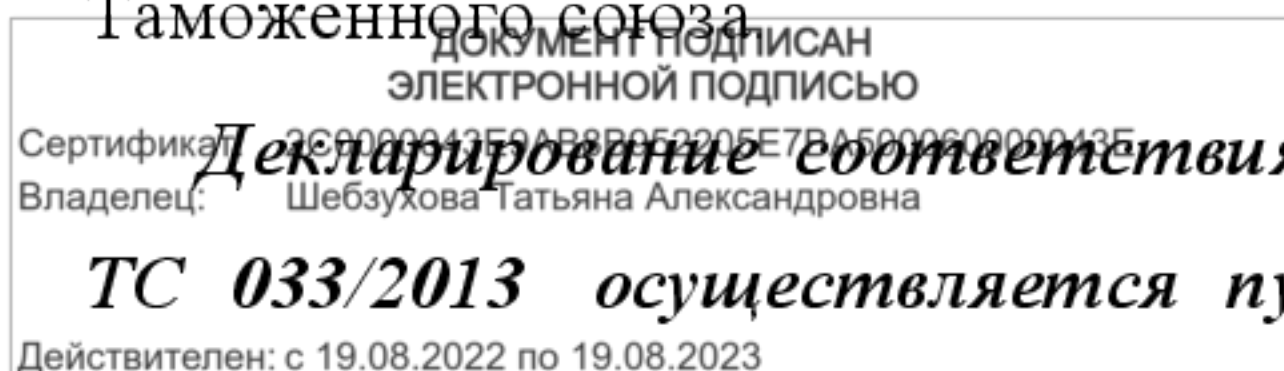
побочные продукты переработки молока; продукцию детского питания на молочной основе для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет), дошкольного возраста (от 3 до 6 лет), школьного возраста (от 6 лет и старше), адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для питания детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста;

- в) процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации молока и молочной продукции;
- г) функциональные компоненты, необходимые для производства продуктов переработки молока.

Действие ТР ТС 033/2013 *не распространяется на следующую продукцию:*

- а) продукты, изготовленные на основе молока и молочной продукции, предназначенные для использования в специализированном питании (за исключением молока и молочной продукции для детского питания);
- б) кулинарные и кондитерские изделия, пищевые и биологически активные добавки, лекарственные средства, корма для животных, непищевые товары, изготовленные с использованием или на основе молока и молочной продукции;
- в) молоко и молочная продукция, полученные гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах, а также процессы производства, хранения, перевозки и утилизации молока и молочной продукции, предназначенные только для личного потребления и не предназначенные для выпуска в обращение на таможенной территории

Таможенного союза



Декларирование соответствия молочной продукции требованиям ТР

ТС 033/2013 осуществляется путем принятия по выбору заявителя

декларации о соответствии на основании собственных доказательств и (или) доказательств, полученных с участием третьей стороны.

Каждая партия молока и молочной продукции, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввозится на таможенную территорию Таможенного союза при наличии ветеринарного сертификата, выданного компетентным органом страны отправления.

Решением Совета Евразийской Экономической Комиссии №162 от 18.10.2016 принят ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

Объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются:

- а) пищевая рыбная продукция, полученная из уловов водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры, растительного и животного происхождения, в переработанном или непереработанном виде, в том числе следующих видов:

живая рыба и живые водные беспозвоночные;

рыба-сырец (свежая), свежие водные беспозвоночные, свежие водные млекопитающие, водоросли-сырец (свежие) и свежие водные растения; варено-мороженые водные беспозвоночные, водоросли и другие водные растения;

охлажденная пищевая рыбная продукция;

подмороженная пищевая рыбная продукция;

мороженая пищевая рыбная продукция;

пастеризованная пищевая рыбная продукция;

вяленая пищевая рыбная продукция;

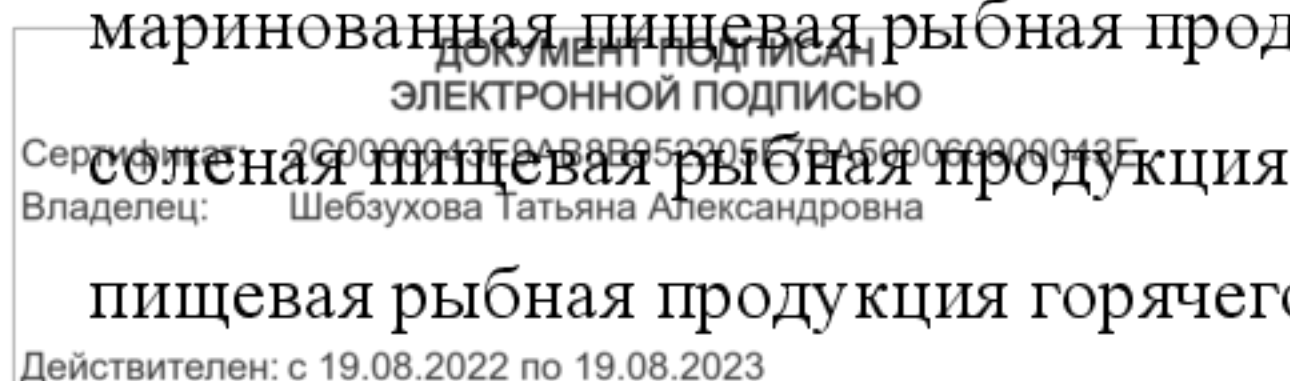
сушеная пищевая рыбная продукция;

сушено-вяленая пищевая рыбная продукция;

маринованная пищевая рыбная продукция;

соленая пищевая рыбная продукция;

пищевая рыбная продукция горячего копчения;

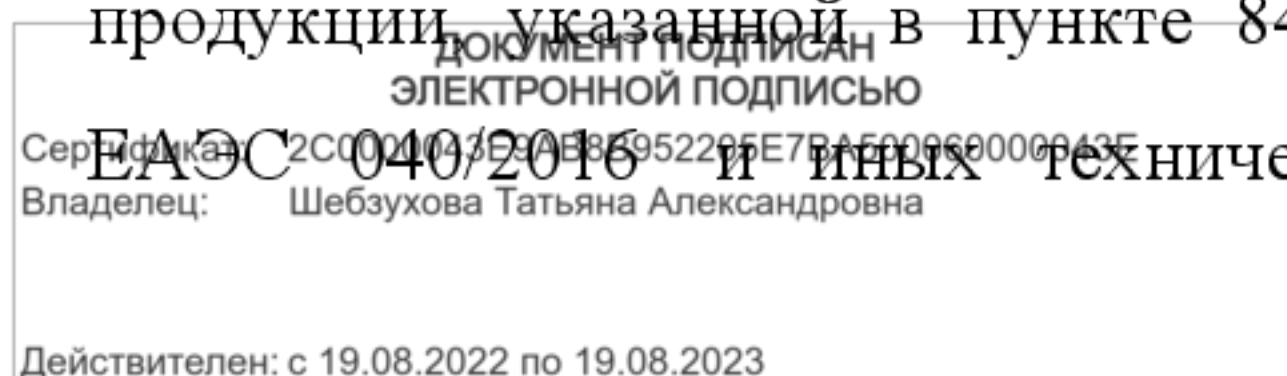


пищевая рыбная продукция холодного копчения;
подкопченная пищевая рыбная продукция;
провесная пищевая рыбная продукция;
пищевая рыбная продукция для детского питания, в том числе пищевая продукция прикорма на растительно-рыбной основе, пищевая продукция прикорма на рыбо-растительной основе, пищевая продукция прикорма на рыбной основе;
рыбное кулинарное изделие;
рыбный кулинарный полуфабрикат;
фарш из пищевой рыбной продукции;
рыбные консервы;
натуральные рыбные консервы;
натуральные рыбные консервы с добавлением масла; полуконсервы рыбные;
пресервы;
зернистая икра;
ястычная икра;
икра-зерно; пастеризованная икра рыбы;
паюсная икра;
пробойная соленая икра; икорное рыбное изделие;
жир пищевой из рыбы, водных беспозвоночных и водных млекопитающих;
гидролизат из пищевой рыбной продукции;
имитированная пищевая рыбная продукция;

- б) процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой рыбной продукции.

Пищевая рыбная продукция перед выпуском в обращение на территории Союза подлежит оценке соответствия.

Оценка соответствия пищевой рыбной продукции, за исключением продукции, указанной в пункте 84 ТР ЕАЭС 040/2016, требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 и иных технических регламентов Союза (технических



регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, проводится в следующих формах:

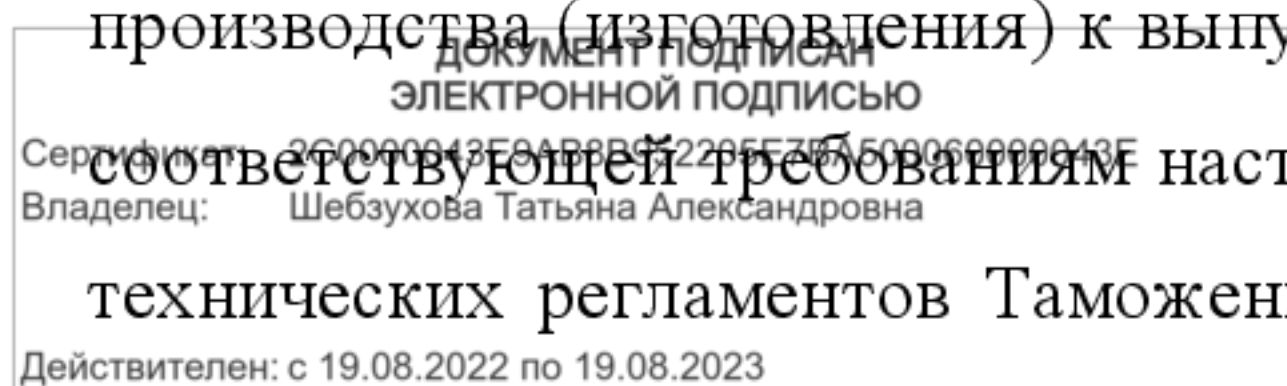
- а) подтверждение соответствия пищевой рыбной продукции, за исключением пищевой рыбной продукции для детского питания, пищевой рыбной продукции нового вида, переработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения (в том числе живой рыбы и живых водных беспозвоночных);
- б) государственная регистрация пищевой рыбной продукции нового вида и пищевой рыбной продукции для детского питания, за исключением переработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения, предназначенной для детского питания, в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- в) ветеринарно-санитарная экспертиза переработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения, живой рыбы и живых водных беспозвоночных.

6. Теоретико-методологическая база исследования (или результаты лабораторных исследований)

Теоретико-методологической основой исследования выступают сравнительный анализ законодательства Европейского и Таможенного Союзов, Концепции российских и зарубежных авторов, реализующие подходы обеспечения пищевой безопасности, анализ современного внутреннего и европейского рынка.

Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:

- 1) перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой



продукции;

2) перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 1 настоящей части опасные факторы;

3) предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

4) порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

5) установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3 настоящей части, от установленных предельных значений;

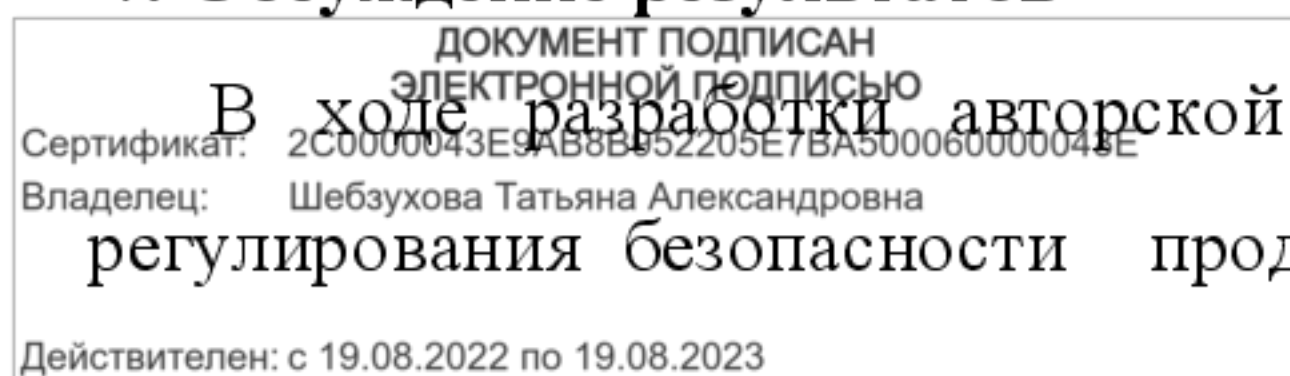
6) периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

7) периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

8) меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

9. или результаты лабораторных исследований)

7. Обсуждение результатов



концепции направления исследования
исследование видоизменения

современного подхода качества и безопасности пищевой продукции обобщаются полученные данные.

Заключение

В заключении содержатся выводы по курсовой работе в целом, перспективы дальнейшего изучения проблемы, связь с практикой, анализ реализации целей и задач исследования.

Список литературы и источников (не менее 15 источников)

Список использованных источников дается в конце пояснительной записки, оформляется в соответствии с требованиями к библиографическому описанию документов. Список использованных источников должен быть оформлен в соответствии с требованиями государственных стандартов к оформлению библиографии, указанных в п. 5 настоящих методических указаний, и содержать перечень всех используемых автором нормативных документов, монографий, учебных и учебно-методических пособий, статей и интернет-источников.

Приложения

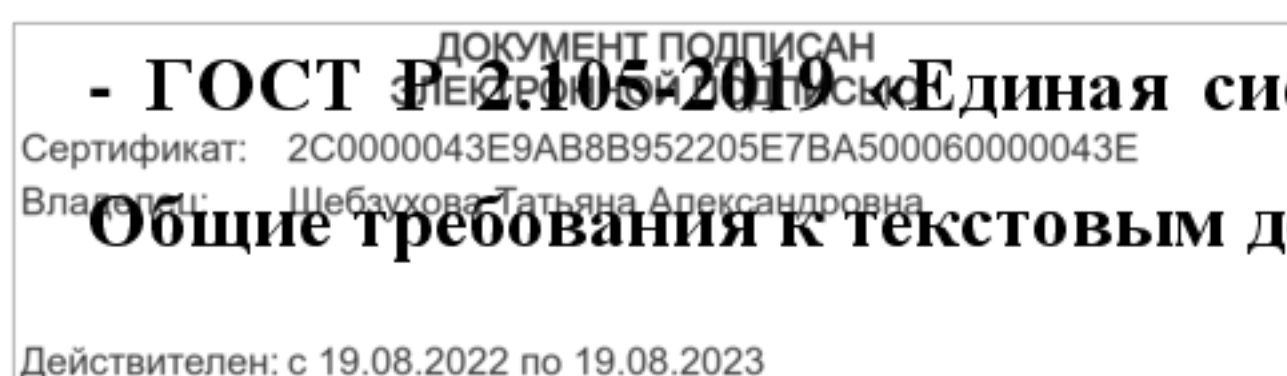
Приложения помещаются после списка использованных источников (при их наличии).

Курсовая работа должна выполняться с использованием современных методов и моделей, а при необходимости с привлечением специализированных пакетов компьютерных программ, графического материала (таблицы, иллюстрации и пр.).

5. Общие требования к написанию и оформлению работы

Курсовые работы должны оформляться в соответствии с требованиями государственных стандартов (ГОСТ):

- ГОСТ Р 2.105-2019 «Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам» (с 1 февраля 2020 г.);



- ГОСТ Р 2.106-2019 «Единая система конструкторской документации. Текстовые документы» (с 1 февраля 2020 г.);

- ГОСТ 2.104-2006. Единая система конструкторской документации. Основные надписи;

- ГОСТ 7.1-2003. Межгосударственный стандарт. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления;

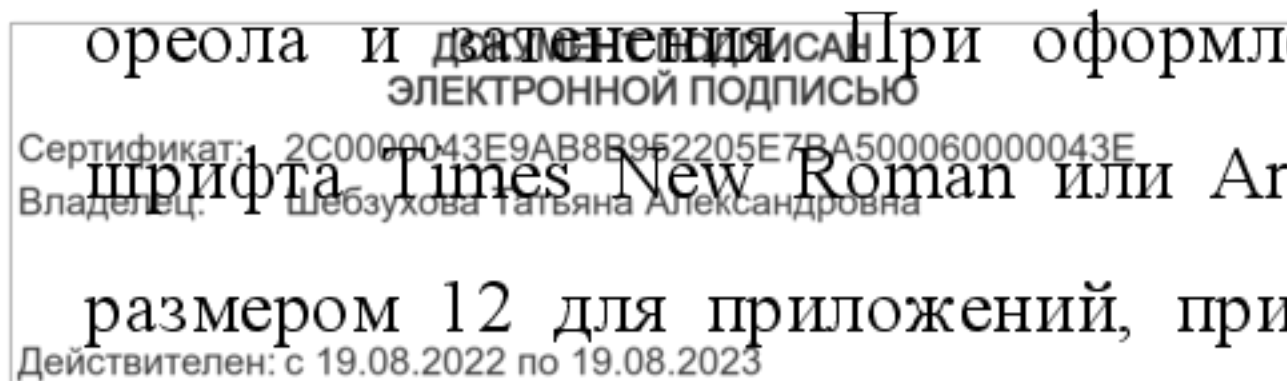
- ГОСТ 7.82-2001. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления;

- ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления;

- ГОСТ 7.80-2000. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Заголовок. Общие требования и правила составления.

Курсовую работу рекомендуется представлять в объеме 1-2 печатных листа. Текст работы должен быть напечатан через 1,5 интервала на одной стороне стандартного листа белой бумаги (А-4). Текст и другие отпечатанные элементы работы должны быть черными, контуры букв и знаков четкими, без

ореола и затенения. При оформлении документа используют гарнитуры шрифта Times New Roman или Arial размером 14 для основного текста и размером 12 для приложений, примечаний, сносок и примеров. Абзацы в



Названия глав и параграфов не выделяются полужирным шрифтом и печатаются с абзацевого отступа. Лист с текстом должен иметь поля: слева - 30 мм, справа - 10 мм, сверху - 20 мм, снизу 20 мм. Нумерация страниц текста делается в правом нижнем углу листа. Проставлять номер страницы необходимо со 2-й страницы «Введение» (при наличии), на которой ставится цифра «4». После этого нумеруются все страницы, включая приложения.

Нумерация таблиц и рисунков может быть сквозной или соотноситься с номером главы и параграфа. Например, если таблица или рисунок включены в текст первого параграфа второй главы, нумерация следующая: Таблица 2.1.1, рис. 2.1.1. Последняя цифра означает порядковый номер таблицы (или рисунка) в данном параграфе. После порядкового номера таблицы (рисунка) и названием таблицы (рисунка) ставится тире («—»). Таблица помещается в качестве следующей страницы после первого упоминания о ней в тексте.

98

При ссылке в тексте на литературный источник после упоминания о нем проставляют в квадратных скобках номер, под которым он значится в списке использованных источников. В необходимых случаях (обычно при использовании цифровых данных или цитаты) указываются и страницы, на которых помещается используемый источник: Например [25, с. 14-19] или [28, т.1, с.128] или [25].

5.2. Оформление содержания

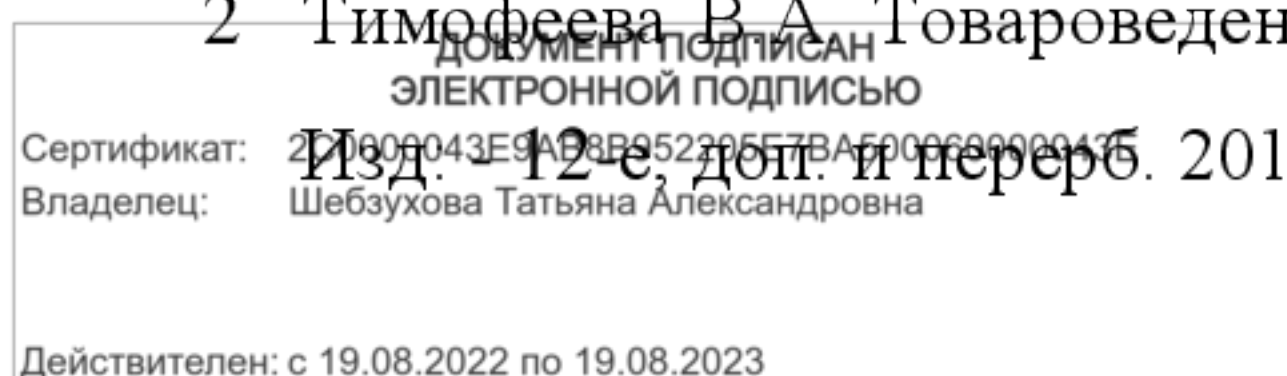
При оформлении листа содержания курсовой работы надо учитывать, что в нем приводятся все заголовки работы и указываются страницы, с которых они начинаются. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте. Сокращать или давать их в другой формулировке и последовательности по сравнению с заголовками в тексте нельзя. Все заголовки указываются с точкой в конце. Напротив последнего слова каждого заголовка в правом столбце содержания располагается соответствующий ему номер страницы.

5.3. Оформление библиографии

Список использованных источников указывается в конце (перед приложениями). Сведения об источниках следует располагать по алфавиту в следующей последовательности - нормативно-правовые документы, далее – книги и периодические издания. Источники следует располагать в соответствии с алфавитным порядком и нумеровать арабскими цифрами без точки после номера и печатать с абзацного отступа.

Например:

- 1 ГОСТ 3.1122-84 Е. Формы и правила оформления документов специального назначения. Ведомости технологические. - М.: Изд-во стандартов, 2010.- 23с.
- 2 Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник: Изд. - 12-е, доп. и перераб. 2013 – с. 494.



- 3 Могильный М.П., Шалтумаев Т.Ш., Могильный А.М. Показатели качества продуктов здорового питания //«Новые технологии», 2014, №1. – С. 33-38.

6. Последовательность выполнения задания

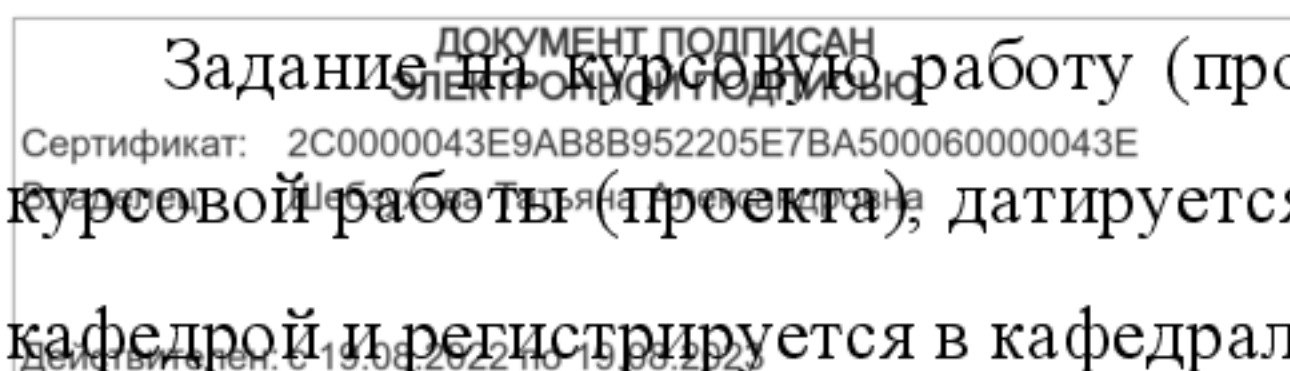
Процесс выполнения курсовой работы состоит из примерных следующих этапов:

- *Выбор темы и согласование ее с руководителем;*
- *Ознакомление с основными ее проблемами и составление плана работы;*
- *Подбор и изучение литературных источников;*
- *Уточнение плана работы;*
- *Написание и оформление курсовой работы;*
- *Передача работы на рецензию руководителю;*
- *Защита работы.*

Руководитель проекта оказывает помощь студенту в подборе литературы, консультирует и контролирует работу студента. Консультации проводятся по установленному графику. Непосредственное руководство выполнением курсовой работы осуществляет руководитель, назначенный распоряжением директора института (филиала). При необходимости может назначаться соруководитель курсовой работы.

В целях оказания консультационной помощи могут быть назначены консультанты курсовой работы из числа работников, замещающих должности, относящиеся к профессорско-преподавательскому составу, научных работников Университета или работников сторонних организаций, профессиональная деятельность и/или научные интересы которых связаны с темой курсовой работы.

Задание на курсовую работу (проект) выдается за подписью руководителя курсовой работы (проекта), датируется днем выдачи, утверждается заведующим кафедрой и регистрируется в кафедральном журнале.



В рамках отведенного для руководства курсовыми работами времени проводятся индивидуальные консультации.

Одной из важных форм руководства является предварительный просмотр выполненной курсовой работы. После проверки руководителем выполнения данного этапа работы студенту (в случае положительного заключения) разрешается перейти к следующему этапу.

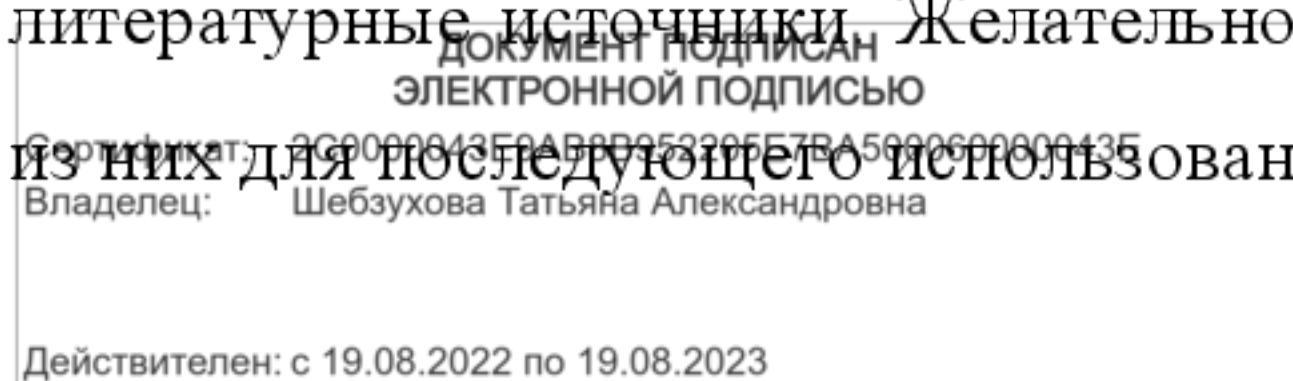
Заведующие кафедрами должны периодически проверять состояние работы по руководству курсовыми работами, контролировать направленность и методику деятельности преподавателей кафедры, выполняющих руководство курсовыми работами.

1-й этап - выбор темы. Выбор темы производится в соответствии с рекомендациями, изложенными в разделе 3. При возникновении трудностей с выбором темы или подбором литературных источников студент вправе обратиться за помощью к руководителю или ведущему преподавателю изучаемой дисциплины.

2-й этап - составление примерного плана курсовой работы. Данный этап является очень важным и ответственным моментом в общем процессе работы над полученным заданием, поскольку именно от него в значительной мере зависит качество и целостность всей работы.

План должен отражать основные узловые проблемы выбранной темы и может содержать от трех до пяти вопросов, подлежащих рассмотрению. Составленный студентом план желательно обсудить с научным руководителем, что может в дальнейшем облегчить выполняемую работу. Окончательная доработка плана осуществляется после третьего этапа.

3-й этап - подбор и изучение литературных источников. На этом этапе студент должен составить всю библиографию, касающуюся темы выбранной курсовой работы, в которой выделяются основные и вспомогательные литературные источники. Желательно составлять краткую аннотацию каждого из них для последующего использования.



Составляют библиографию на основе рекомендованной литературы с обязательным конспектированием нужного материала с целью его изучения и использования в курсовой работе.

В составляемую библиографию желательно включать литературу, изданную в последние годы, в том числе журнальные статьи и материалы из информационной сети «Интернет».

4-й этап - уточнение плана курсовой работы. В процессе работы над литературными источниками у студента могут появиться новые мысли, идеи, способные повлиять на составленный нее план или даже на выбранную тему. В этом случае возникшие вопросы следует согласовывать с руководителем, после чего приступают к написанию курсовой работы.

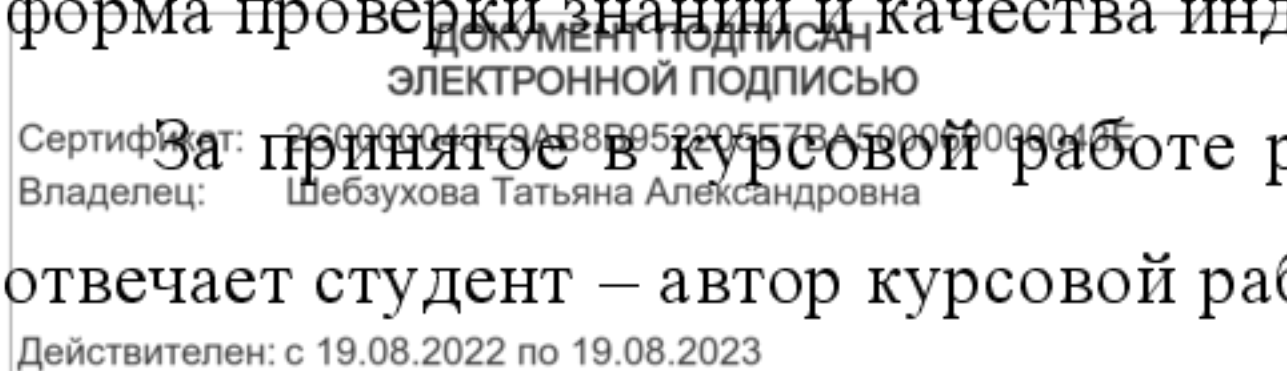
5-й этап - написание и оформление работы. Собранный материал группируют, обрабатывают и систематизируют в соответствии с окончательным вариантом плана. На этом этапе уточняется структура работы и подбирается необходимый материал.

6-й этап - передача работы на рецензию руководителю. Выполненная работа предъявляется руководителю для проверки не менее чем за три дня до контрольного срока окончания работы по графику. После проверки руководитель допускает работу к защите.

Если курсовая работа выполнена с нарушениями требований, она возвращается студенту на доработку. Преподаватель, возвративший работу должен указать причину (причины) невозможности ее защиты. Курсовая работа перед сдачей руководителю подписывается студентом. Если курсовая работа соответствует требованиям, предъявляемым к курсовым работам, она допускается к защите, о чем руководитель делает соответствующую запись на титульном листе

7-й этап - защита курсовой работы. Защита курсовой работы – это особая форма проверки знаний и качества индивидуальной работы студента.

За принятое в курсовой работе решение и за правильность всех данных отвечает студент – автор курсовой работы.



7. Критерии оценивания работы

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, материал излагается исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал, все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

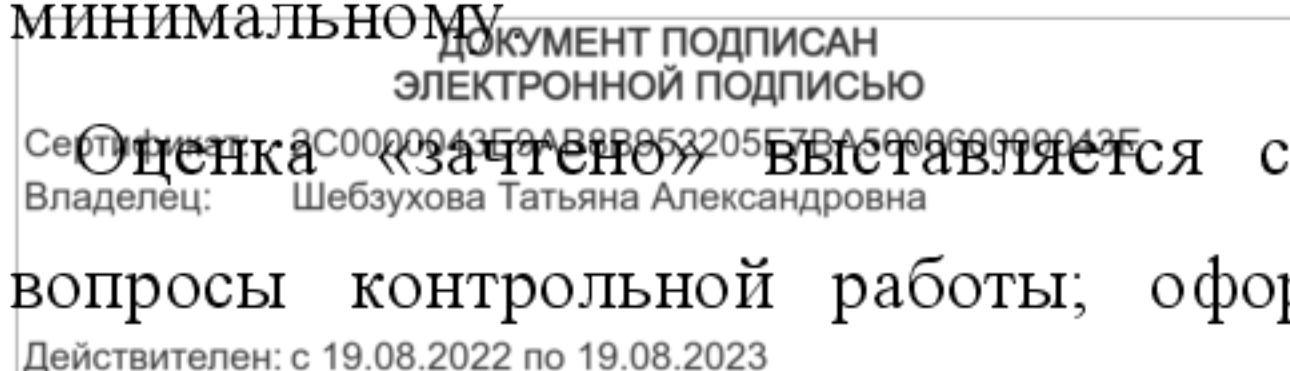
Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к

минимальному.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент раскрывает все вопросы контрольной работы; оформление контрольной работы отвечает



требованиям методических указаний; при устном ответе на вопросы без затруднений ориентируется: в терминах и определениях, технологических аспектах производства, правилах подачи и особенностях обслуживания иностранных гостей и туристов.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если вопросы не содержат правильный ответ на решение поставленной проблемы; оформление контрольной работы не отвечает требованиям методических указаний; в контрольной работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

8. Порядок защиты работы

Готовая курсовая работа должна содержать:

- текстовый материал работы в сброшюрованном виде, набранный на компьютере и отпечатанный на принтере;
- задание на курсовую работу (Приложение 2);
- отзыв руководителя на курсовую работу (Приложение 3).

Защита курсовой работы (проекта) является обязательной формой проверки выполнения работы. Защита проводится публично перед комиссией, утверждаемой распоряжением директора института (филиала), состоящей, как правило, из трех преподавателей кафедры при участии руководителя и представителя работодателя (по согласованию). На заседаниях кафедры, научно-методического семинара кафедры, научной проблемной группы рассматриваются наиболее интересные курсовые работы, которые могут быть рекомендованы для обсуждения на научных конференциях. Публичная защита стимулирует научный интерес, творчество, ответственность студентов.

Курсовые работы, представляющие теоретический и практический интерес, следует представлять на конкурс студенческих работ.

Защита состоит в коротком докладе студента по выполненной работе и в ответах на вопросы членов комиссии. Руководитель зачитывает отзыв на

курсовую работу студента.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

При проверке задания оцениваются последовательность и рациональность выполнения, точность расчетов, правильность выполнения разделов, актуальность, практическая значимость и новизна.

Максимальное количество баллов студент получает, если оформление работы соответствует установленным требованиям и полностью раскрывает суть темы работы. Основанием для снижения оценки являются:

- частично не соответствует установленным требованиям;
- в работе не полностью раскрыты выполненные задания.

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя задания, которые позволяют оценить результаты работы студентов при изучении дисциплины «Пищевая безопасность и лабораторный контроль».

Курсовая работа должна быть выполнена в соответствии с методическими указаниями по выполнению работы.

Курсовая работа может быть отправлена на доработку в следующих случаях:

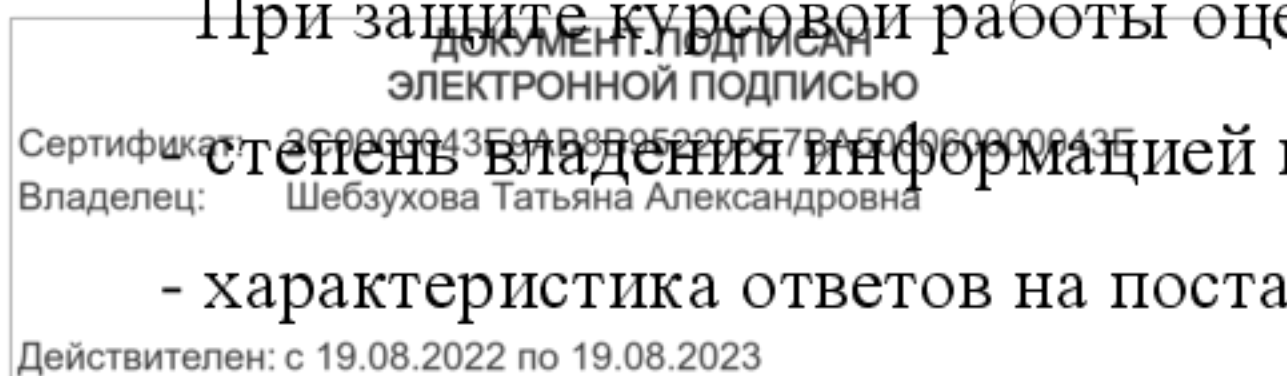
- вопросы не содержат правильный ответ на решение поставленной проблемы;
- оформление курсовой работы не отвечает требованиям методических указаний;
- в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

При защите курсовой работы по дисциплине «Пищевая безопасность и лабораторный контроль» оцениваются:

- последовательность выполнения курсовой работы;
- содержание разделов курсовой работы;
- степень использования современной литературы;
- оформление курсовой работы соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду работ.

При защите курсовой работы оцениваются:

- степень владения информацией по исследуемой теме;
- характеристика ответов на поставленные вопросы;



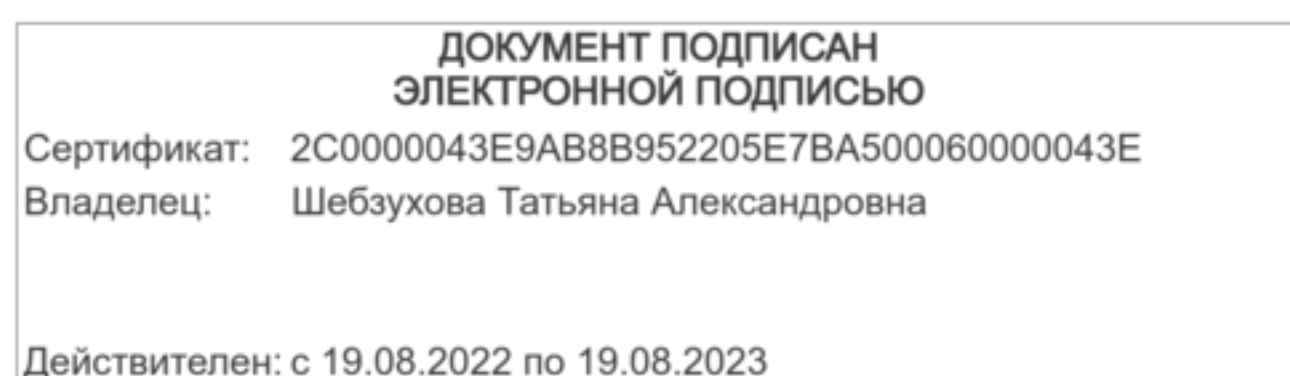
- объем и качество выполнения курсовой работы.

Студент, не предоставивший в установленный срок курсовую работу или не защитивший ее по неуважительной причине, считается имеющим академическую задолженность, и в зачетно-экзаменационную ведомость выставляется оценка «неудовлетворительно».

Итоги выполнения курсовых работ обсуждаются на заседаниях кафедр и по мере необходимости на заседаниях Ученых советов институтов (филиалов).

Выполненные студентами курсовые работы после их защиты должны храниться на выпускающей кафедре в соответствии с утвержденной номенклатурой дел кафедры. Хранение электронных версий курсовых работ на образовательном портале «Электронный Кампус СКФУ» осуществляется в течение всего периода обучения студентов.

По окончании установленных сроков хранения курсовые работы на бумажных и электронных носителях подлежат уничтожению.

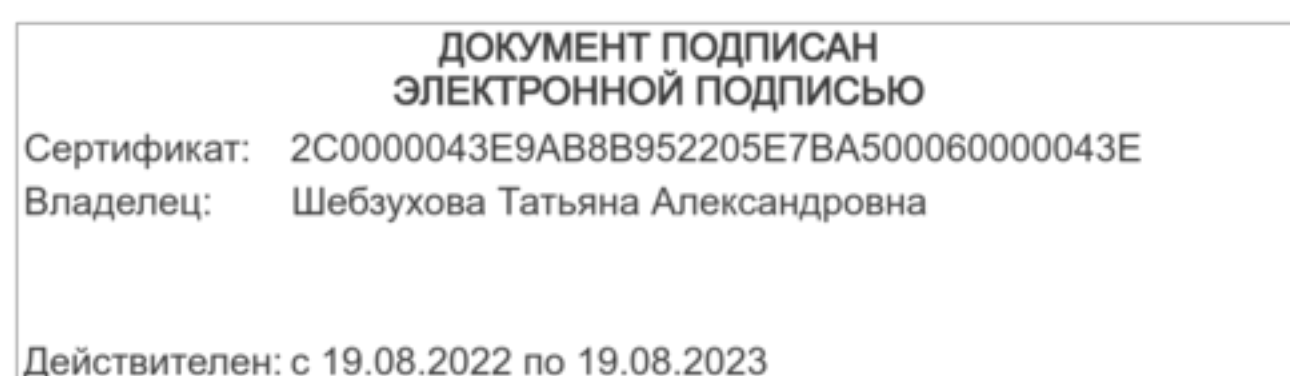


Заключение

Курсовая работа является одним из видов самостоятельной работы обучающихся, составляющей их учебную деятельность, под руководством преподавателя, выполняемой в соответствии с учебным планом, в рамках часов, отведенных на освоение дисциплины.

Выполнение работы направлено на подготовку целеустремленных и профессионально подготовленных студентов. Повышенный уровень результатов работы – подготовка материалов исследования.

Результаты будут рекомендованы для публикации. Требования к оформлению Приложения 4,5.



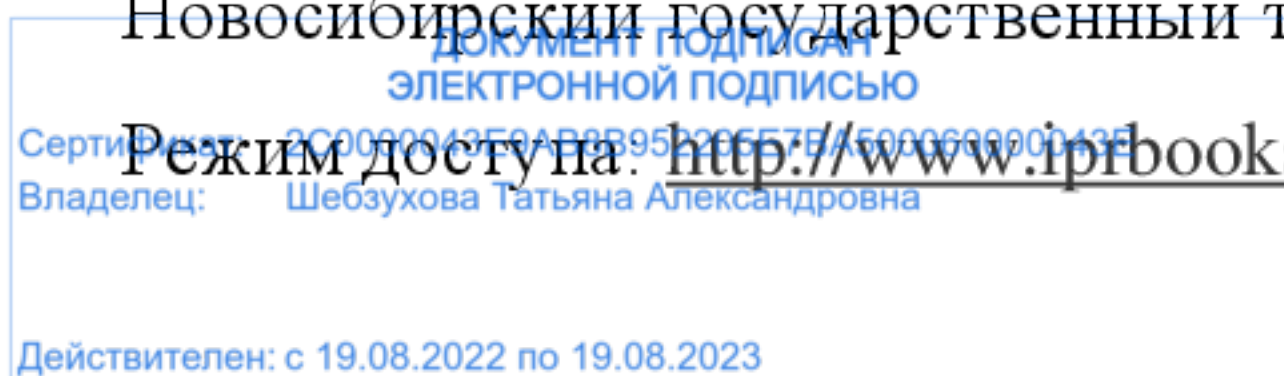
Рекомендуемая литература и интернет-ресурсы

Перечень основной литературы:

1. Организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере. Практикум : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Белокурова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-00032-563-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119644.html>

Перечень дополнительной литературы:

1. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116124.html>
2. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с. : табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02466-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459>
3. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - М.: Логос, 2014. - 152 с. : табл., схем., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-98704-779-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438480>
4. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2013. — 230 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47692>. — ЭБС «IPRbooks»



5. Могильный, М. П. Контроль качества продукции общественного питания : учебник / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, Е.А. Лежина ; под ред. М.П. Могильного. - М. : ДеЛи плюс, 2016. - 412 с. - Прил.: с. 341-403; На учебнике гриф: Рек.УМО. - Библиогр.: с. 404-407. - ISBN 978-5-905170-87-45.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине «Пищевая безопасность и лабораторный контроль»

на тему «_____»

Выполнил (-а):

_____ (Ф.И.О.)
студент (ка) _____ курса, группы _____

направления подготовки

направленность
(профиль) _____

_____ формы обучения

_____ (подпись)

Руководитель работы:

_____ (ФИО, должность, кафедра)

Работа допущена к защите _____
(подпись руководителя) (дата)

Работа выполнена и
защита с оценкой _____ Дата защиты _____

Члены комиссии:

_____	(должность)	(подпись)	(И.О. Фамилия)
_____	(должность)	(подпись)	(И.О. Фамилия)
_____	(должность)	(подпись)	(И.О. Фамилия)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Пятигорск, 20 ____ г.

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

(наименование кафедры)

(Ф.И.О.)

Факультет инновационной инженерии и технологий гостеприимства
Отделение Школа Кавказского гостеприимства
Кафедра технологии продуктов питания и товароведения
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера

ЗАДАНИЕ на курсовую работу

студента _____
(фамилия, имя, отчество)

по дисциплине «Пищевая безопасность и лабораторный контроль»

1. Тема работы: _____

2. Цель: расширение знаний студентов, отработка навыков самостоятельного применения теоретических знаний к комплексному решению профессиональных задач, использования справочной литературы, формирование у студента навыков научно-исследовательской работы, повышение уровня его профессиональной (теоретической и практической) подготовки, углубление знаний по учебной дисциплине, развитие интереса и навыков самостоятельной работы с научной и справочной литературой.

3. Задачи. В процессе выполнения курсовой работы студентом должны решаться следующие задачи:

3.1. Приобретение новых теоретических знаний в соответствии с темой работы и заданием руководителя.

3.2. Умение систематизировать, обобщать и логично излагать концепции, альтернативные точки зрения по исследуемой проблеме.

3.3. Развитие учебно-исследовательских и методических навыков, необходимых для системного научного анализа изучаемой дисциплины.

3.4. Совершенствование профессиональной подготовки.

3.5. Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

3.6. Способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

4. Перечень подлежащих разработке вопросов:

Введение

Основная часть (основная часть курсовой работы, как правило, должна содержать два раздела: теоретический и эмпирический) (в соответствии с заданием)

1. Актуальность темы исследования

2. Степень научной разработанности

3. Цель и задачи исследования

4. Предмет и объект исследования

5. Нормативно-законодательная основа безопасности и лабораторного контроля продуктов питания

6. Теоретико-методологическая база исследования (Или результаты лабораторных исследований)

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

7. Обсуждение результатов

Заключение

Список литературы и источников (не менее 15 источников)

Приложения

5. Исходные данные:

а) в соответствии с Методическими указаниями по выполнению курсовой работы по дисциплине «Пищевая безопасность и лабораторный контроль» для студентов по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

6. Список рекомендуемой литературы:

1. Организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере. Практикум : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Белокурова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-00032-563-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119644.html>

Перечень дополнительной литературы:

13. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116124.html>
14. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с. : табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02466-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459>
15. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - М.: Логос, 2014. - 152 с. : табл., схем., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-98704-779-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438480>
16. Цогкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Цогкало Л.А., Рождественская Л.Н. – Электрон. текстовые данные. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2013. – 230 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47692>. – ЭБС «IPRbooks»
17. Могильный, М. П. Контроль качества продукции общественного питания : учебник / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, Е.А. Лежина ; под ред. М.П. Могильного. - М. : ДеЛи плюс, 2016. - 412 с. - Прил.: с. 341-403; На учебнике гриф: Рек. УМО. - Библиогр.: с. 404-407. - ISBN 978-5-905170-87-45.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. <http://catalog.ncstu.ru/> Электронная библиотека СКФУ
2. www.gpntb.ru Государственная публичная научно-техническая библиотека России. (ГПНТБ России)
3. <http://www.consultant.ru> Справочно-правовая система (СПС, КонсультантПлюс).
4. <http://www.biblioclub.ru> «Университетская библиотека online».
5. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс]
6. <http://www.codexalimentarius.net>. на сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс алиментарнус».

7. Контрольные сроки представления отдельных разделов курсовой работы:

25 % -	“ ”	202	г.
50 % -	“ ”	202	г.
75 % -	“ ”	202	г.
100 % -	“ ”	202	г.

8. Срок защиты студентом курсовой работы “ ” 202

Дата выдачи задания “ ” 202

Руководитель курсовой работы

(ученая степень, звание) (подпись) (Ф.И.О.)

Задание принял(а) к исполнению студент(ка) _____ формы обучения _____ курса
_____ группы

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

_____ 202

(подпись)

(Ф.И.О.)

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023