

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 22.05.2024 10:52:40
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a12be936

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

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Данченко Н.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>	
Год начала обучения	<u>2024</u>	
Форма обучения	очная	заочная
Реализуется в семестре	<u>6</u>	<u>6</u>

Разработано:

Доцент кафедры технологии продуктов
питания и товароведения
Щедрина Т.В.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» познакомить студентов с российским и международным опытом в области обеспечения безопасности продуктов питания, формирование у обучающихся способности определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства, применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

Задачи дисциплины:

- познакомить студентов с российским и международным в области обеспечения безопасности продуктов питания;
- формирование способности осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции установленным нормам;
- формирование определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса;
- формирование способности изучать и анализировать научно-техническую информацию и использование её в профессиональной деятельности;
- применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания;
- определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	ИД-1 _{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества. ИД-2 _{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности	Демонстрирует знания и умения анализировать свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.

	сырья и готовой продукции ИД-3 _{ПК-4} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Способен применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания
ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	ИД-1 _{ПК-5} Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований ИД-2 _{ПК-5} Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья ИД-3 _{ПК-5} Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Демонстрирует знания и способность осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований Демонстрирует знания и способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья Демонстрирует знания и способность выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания

4 Объем учебной дисциплины и формы контроля*

Объем занятий: всего: <u>3</u> з.е. 108,0 акад.ч.	ОФО, в акад. часах	ЗФО, в акад. часах
Контактная работа:	72/0	16/0
Лекции/из них практическая подготовка	36/0	8/0
Практических занятий/из них практическая подготовка	36/0	8/0
Самостоятельная работа	9	83
Формы контроля		
Экзамен	27	9

* Дисциплина предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества часов и видов занятий

№	Раздел (тема) дисциплины и краткое содержание	Формируемые компетенции, индикаторы	очная форма				заочная форма			
			Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов			Самостоятельная работа, часов	Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов			Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы		Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
1.			6 семестр				6 семестр			
2.	Тема 1. Нормативная, техническая и технологическая документация в области качества и безопасности предприятий общественного питания. Основные термины и определения. Характеристика документов, регламентирующих безопасность продукции. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Технические регламенты. Характеристика нормативно – технической документации, ГОСТов, применяемых для обеспечения безопасности сырья и продукции.	ИД-1ПК-4, ИД-2ПК-4 ИД-1ПК-5, ИД-2ПК-5, ИД-3ПК-5	2	4		1	2			10
3.	Тема 2. Классификация продуктов по риску для здоровья потребителей. Теоретические вопросы оценки безопасности и качества сырья и готовой продукции. Классификация	ИД-1ПК-4, ИД-2ПК-4 ИД-1ПК-5, ИД-2ПК-5, ИД-3ПК-5	4	4		1	2			10

	продуктов по риску для здоровья потребителей. Качество и безопасность готовой продукции									
4.	Тема 3. Системы контроля качества и безопасности пищевой и органической пищевой продукции, пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Методы и системы контроля качества и безопасности пищевой и органической пищевой продукции, пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	4	4		1	2			10
5.	Тема 4. Организация производственного контроля на предприятии общественного питания. Классификацию видов контроля на предприятии. Организация производственного контроля на предприятии общественного питания. Программа производственного контроля.	ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	4	4		1			2	10
6.	Тема 5. Лабораторный контроль и критерии безопасности пищевых продуктов Требования соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам и критериям безопасности пищевых продуктов. Лабораторный контроль и критерии безопасности пищевых продуктов в Европейском Союзе и Таможенном союзе.	ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	4	4		1			2	10
7.	Тема 6. Обеспечение безопасности пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания. Лабораторный контроль. Обеспечение безопасности пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.	ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	6	4		1			2	10
8.	Тема 7. Основные методы оценки обеспечения качества и безопасности предприятий общественного питания. Лабораторный контроль. Основные методы оценки обеспечения качества и безопасности предприятий общественного питания	ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	4	4		1				10
9.	Тема 8. Правила оценки категорий риска и классов опасности. Цветовая	ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ,	4	4		1			2	10

	маркировка в обозначении безопасности пищевых продуктов Основные этапы эволюции работ по управлению качеством и безопасностью. Правила оценки категорий риска и классов опасности цветовая маркировка в обозначении безопасности пищевых продуктов	ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}								
10.	Тема 9. Управление качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов системы ХАСПП и стандартов серии ИСО. Разработка и документальное оформление процедур, основанных на принципах ХАСПП в Системе менеджмента, в том числе программы производственного контроля. Управление качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов системы ХАСПП и стандартов серии ИСО.	ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	4	4		1	2			3
	ИТОГО за 6 семестр		36	36		9	8		8	83
	ИТОГО		36	36		9	8		8	83

6. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием индикаторов. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций (включаются в методические указания по тем видам работ, которые предусмотрены учебным планом и предусматривают оценку сформированности компетенций);
- типовые оценочные средства, необходимые для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций.

ФОС является приложением к данной программе дисциплины.

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

Дисциплина Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически заверченный раздел.

Лекционный материал посвящен рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов.

Практические занятия проводятся с целью закрепления усвоенной информации,

приобретения навыков ее применения при решении практических задач в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к практическим и лабораторным занятиям, а также выполнения всех видов самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1. Перечень основной литературы:

1. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров направления подготовки 19.03.04 — «Технология продукции и организация общественного питания» / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Ирина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 674 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/111168.html>

2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая - Москва: Дашков и К, 2017. — 416 с. — ISBN 978-5-394-02181-7. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93452>

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. 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>

2. 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»

3. 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.

4. "МР 2.3.0279-22. 2.3. Гигиена питания. Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям. Методические рекомендации" Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://ppt.ru/docs/metodicheskiye-rekomendatsii/265271>

8.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

1. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела.- Пятигорск, 2024.- 68 с.

2. Методические указания по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине: «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания направленность (профиль)-Технология и организация ресторанного дела.- Пятигорск, 2024.- 23 с.

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

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - доступ к материалам в электронной форме <http://biblioclub.ru>
2. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" – **Режим доступа:** <http://window.edu.ru>
3. Каталог образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для профессионального образования. . – **Режим доступа:**<http://window.edu.ru/library/pdf2txt>
4. Электронная библиотека «Наука и техника». – Режим доступа: <http://n-t.ru/>
5. сайт Роспотребнадзора РФ – **Режим доступа:** <http://rosпотребнадзор.ru>

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При чтении лекций используется компьютерная техника, демонстрации презентационных мультимедийных материалов. На лабораторных занятиях студенты представляют презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:

1	КонсультантПлюс - subscribers@subscribers3.consultant.ru
2	Росстат – www.gks.ru
3	Международная реферативная база данных – www.scopus.com
4	Электронно - библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» – www.biblioclub.ru
5	Электронно - библиотечная система «Лань» – e.lanbook.com
6	Научная электронная библиотека e-Library – elibrary.ru

Программное обеспечение:

1	1. Операционная система: Microsoft Windows 8: Бессрочная лицензия. Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013. 2. Операционная система: Microsoft Windows 10: Бессрочная лицензия. Договор № 544-21 от 08.06.2021. 3. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2013: договор № 01-эа/13 от 25.02.2013г., Лицензия Microsoft Office https://support.microsoft.com/ru-ru/lifecycle/search/16674
---	--

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения.
Практические занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения.
Самостоятельная работа	Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет"

	и возможностью доступа к электронной информационно-образовательной среде университета
--	---

11. Особенности освоения дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

12. Особенности реализации дисциплины с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

Согласно части 1 статьи 16 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» под *электронным обучением* понимается организация образовательной деятельности с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие обучающихся и педагогических работников. Под *дистанционными образовательными технологиями* понимаются образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и педагогических работников.

Реализация дисциплины может быть осуществлена с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения полностью или частично. Компоненты УМК дисциплины (рабочая программа дисциплины, оценочные и методические материалы, формы аттестации), реализуемой с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения, содержат указание на их использование.

При организации образовательной деятельности с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения могут предусматриваться асинхронный и синхронный способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

При применении дистанционных образовательных технологий и электронного обучения в расписании по дисциплине указываются: способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (ВКС-видеоконференцсвязь, ЭТ – электронное тестирование); ссылки на электронную информационно-образовательную среду СКФУ, на образовательные платформы и ресурсы иных организаций, к которым предоставляется открытый доступ через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет»; для синхронного обучения - время проведения онлайн-занятий и преподаватели; для асинхронного обучения - авторы онлайн-курсов.

При организации промежуточной аттестации с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения используются Методические рекомендации по применению технических средств, обеспечивающих объективность результатов при проведении промежуточной и государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры с применением дистанционных образовательных технологий (Письмо Минобрнауки России от 07.12.2020 г. № МН-19/1573-АН "О направлении методических рекомендаций").

Реализация дисциплины с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий осуществляется с использованием электронной информационно-образовательной среды СКФУ, к которой обеспечен доступ обучающихся через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», или с использованием ресурсов иных организаций, в том числе платформ, предоставляющих сервисы для проведения видеоконференций, онлайн-встреч и дистанционного обучения (Bigbluebutton, Microsoft Teams, а также с использованием возможностей социальных сетей для осуществления коммуникации обучающихся и преподавателей.

Учебно-методическое обеспечение дисциплины, реализуемой с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, включает представленные в электронном виде рабочую программу, учебно-методические пособия

или курс лекций, методические указания к выполнению различных видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных дисциплиной, и прочие учебно-методические материалы, размещенные в информационно-образовательной среде СКФУ.