

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер
05-2/СМК(М)-21

Комплексная система управления качеством продукции из сырья животного происхождения на основе принципов ХАССП РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план g190403_24_1_СМК.plx.plx
19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Квалификация **магистр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 68
самостоятельная работа 40

Виды контроля в семестрах:
зачеты 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	17 3/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	34	34	34	34
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	18	18	18	18
Итого ауд.	68	68	68	68
Контактная работа	68	68	68	68
Сам. работа	40	40	40	40
Итого	108	108	108	108

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2028 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2028 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель освоения дисциплины - овладение навыками организации работ в рамках разработки и внедрения системы ХАССП на предприятиях, производящих пищевую продукцию животного происхождения.

Задачи изучения дисциплины:

- определение опасных факторов при производстве пищевой продукции животного происхождения;
- анализ опасных факторов при производстве пищевой продукции животного происхождения;
- Определение критических контрольных точек (ККТ);
- установление критических пределов ККТ;
- разработка процедур мониторинга и корректирующих действий.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ПК-1.1: Разрабатывает и внедряет систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения

Знать:

проблемы пищевой безопасности, существующие системы качества и безопасности, принципы системы ХАССП

Уметь:

проводить определение и анализ опасных факторов, выявлять ККТ

Владеть:

инструментами разработки плана ХАССП на пищевом предприятии

ПК-1.2: Управляет развитием системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения

Знать:

критические пределы выявленных ККТ при производстве пищевой продукции животного происхождения

Уметь:

разрабатывать процедуры мониторинга и корректирующих действий

Владеть:

управлением развития СМК предприятий, производящих пищевую продукцию животного происхождения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1 Знать:	
2.1.1	проблемы пищевой безопасности, существующие системы качества и безопасности, принципы системы ХАССП, критические пределы выявленных ККТ при производстве пищевой продукции животного происхождения
2.2 Уметь:	
2.2.1	проводить определение и анализ опасных факторов, выявлять ККТ, разрабатывать процедуры мониторинга и корректирующих действий
2.3 Владеть:	

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП: Б1.В.ДВ.02

3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

3.1.1	Микробиологический контроль продуктов питания животного происхождения
3.1.2	Микробиологический контроль продуктов питания животного происхождения
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Инструменты и технологии менеджмента качества на предприятии
3.2.2	Производственно-технологическая практика
3.2.3	Система менеджмента качества и безопасности мясных продуктов
3.2.4	Современные системы менеджмента качества предприятия
3.2.5	Эффективность систем менеджмента качества продукции
3.2.6	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3.2.7	Преддипломная практика
3.2.8	Инструменты и технологии менеджмента качества на предприятии
3.2.9	Производственно-технологическая практика
3.2.10	Система менеджмента качества и безопасности мясных продуктов
3.2.11	Современные системы менеджмента качества предприятия
3.2.12	Эффективность систем менеджмента качества продукции
3.2.13	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3.2.14	Преддипломная практика

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	34	34	34	34
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	18	18	18	18
Итого ауд.	68	68	68	68
Контактная работа	68	68	68	68
Сам. работа	40	40	40	40
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

3 ЗЕТ

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.Пищевая безопасность					
1.1	Актуальность проблем пищевой безопасности /Лек/	2	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э3	
1.2	Программы, лежащие в основе системы ХАССП пищевого предприятия /Лек/	2	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э3	

1.3	Существующие системы качества и безопасности пищевой продукции /Лек/	2	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э3	
1.4	Требования ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" /Пр/	2	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э2 Э3	
1.5	Создание электронной библиотеки по СМК /Ср/	2	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	
Раздел 2.Создание пакета документации в рамках разработки и внедрения системы ХАССП						
2.1	12 шагов внедрения ХАССП. Принципы Системы ХАССП /Лек/	2	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э3	
2.2	Создание пакета документации в рамках разработки и внедрения ХАССП /Лек/	2	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э3	
2.3	Методология анализа опасных факторов и определения ККТ /Лек/	2	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э3	
2.4	Процедуры мониторинга и корректирующих действий /Лек/	2	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э3	
2.5	1 этап организации работ по разработке и внедрению плана ХАССП /Пр/	2	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э3	
2.6	Составление характеристики продукта /Пр/	2	4	ПК-1.1	Л1.1Л2.1 Э2 Э3	
2.7	Построение блок-схемы производства /Пр/	2	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э2 Э3	
2.8	Рассмотрение и анализ мероприятий по контролю опасных факторов, разработка перечня потенциально опасных факторов /Пр/	2	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э3	
2.9	Определение ККТ /Пр/	2	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э3	
2.10	Установление критических пределов для ККТ /Пр/	2	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э3	
2.11	Внедрение системы мониторинга для ККТ /Пр/	2	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э3	
2.12	Внедрение системы корректирующих действий /Пр/	2	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э3	
2.13	Разработка программы Pest-контроля и Программы производственного контроля /СРП/	2	18	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э3	
2.14	Изучение ТР ТС №021/2011, ГОСТ Р 51705.1, ГОСТ 33182 /Ср/	2	36	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э3	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Единый Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к ОПОП.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Дунченко. Н. И.	Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4999-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130478	ЭБС
Л1.2	Хардина. Е. В.	Хардина, Е. В. Разработка модели системы ХАССП (НАССР) : методические указания / Е. В. Хардина. — Ижевск : УдГАУ, 2021. — 51 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209021	ЭБС

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Гуринович Г. В.	Гуринович, Г. В. Системы менеджмента безопасности мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Г. В. Гуринович. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 98 с. — ISBN 979-5-89289-178-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/107704	ЭБС

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э 1	Электронная библиотечная система «Лань»
Э 2	Сайт Технолог"
Э 3	Электронный фонд Консорциум Кодекс

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	Windows Vista TM Home Basic K OEM Act
7.3.2	LIBREOFFICE
7.3.3	Архиватор WinRar
7.3.4	Windows 7

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.4.2	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 1.226. Учебная аудитория. Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования

(выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций).

Оборудование:

- 1) мультимедийный интерактивный проектор EIKILC-XIP2000(1шт)
- 2) экран на штативе ScreenMedia (1шт)

Учебная мебель:

- 1) Передвижная поворотная доска для написания мелом и фломастером (1 шт)
- 2) Стол рабочий (1 шт)
- 3) Стол учебный 3хместный (17 шт)
- 4) Стул ученический регулируемый (48 шт)
- 5) Стул «Черный» (1шт)

№1.203 Учебная лаборатория. Лаборатория мяса и мясных продуктов.

Аудитория для проведения лабораторных, исследовательских работ, семинарских и практических занятий.

- 1) Доска 3элементная д/написания мелом и фломастером (1 шт)
- 2) Облучатель-рециркулятор ОРУБн-2-01-КРОНТ (1 шт)
- 3) Гомогенизатор DaihanHG-15A (1шт)
- 4) Магнитная мешалкаES-6120 (1 шт)
- 5) Стол д/титрования (1шт)
- 6) Стол д/весов (1шт)
- 7) Навесной сушильный стенд д/посуды (1 шт)
- 8) Стол д/хроматографии (2 шт)
- 9) Стол лабораторный (4 шт)
- 10) Стол лабораторный электрифицированный (2 шт)
- 11) Стол островной (3 шт)
- 12) Стол пристенный (2 шт)
- 13) Стол мойка 2 чаши (1 шт)
- 14) Термостат суховоздушный ТС-80 (1 шт)
- 15) Холодильник (1 шт)
- 16) Шкаф сушильный (2 шт)
- 17) Шкаф вытяжной (2 шт)
- 18) Шкаф д/лабораторной посуды
- 19) Шкаф общелабораторный (2 шт)
- 20) Электроплитка Мечта-212Т
- 21) Микроскоп биологический Микмед-6 (1 шт)
- 22) Цифровая камера-окуляр для микроскопа DCM 500 (1 шт)
- 23) Весы ВСП-6/1-3К (1 шт)

24) Мясорубка (3 шт)

25) Пресс-форма д/ветчины (5 шт)

26) Шприц колбасный горизонтальный (1 шт)

27) Табурет винтовой (15 шт)

Ауд.№ 1.203 Учебная аудитория.

Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий

Кабинет № 1.203-59,7м²

Оборудование:

Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ- 1шт.,

Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ – 1шт.,

Сушильный шкаф КС-65 – 1 шт.,

Облучатель-рециркулятор ОРУБн-2-01-КРОНТ (Дезар-2) – 1 шт.,

Гомогенизатор ДАИНАННГ-15А -1 шт.,

Весы ВЛКТ-500М -1 шт.,

Центрифуга ЦАУ-1 – 1 шт.,

Весы ВЛР-200 0 2 шт.,

Весы ВЛКТ-500М – 1шт.,

Весы Асом JW-1-200 -2 шт.,

Микроскоп Биолам 1 шт.,

Прибор Чижова – 1шт.,

Баня водяная с электроплиткой - 1 шт.,

Магнитная мешалка с подогревом ES-6120 1 шт.,

Магнитная мешалка ТУРЕ ММ -6 – 1 шт.,

ЭлектромясорубкаBosch MFW 68660 – 1 шт.,

Мясорубка DiLi-12- 1 шт.,

Пресс-форма для ветчины Redmond RHP-MO1 – 4 шт.,

Шприц колбасный горизонтальный FamaL3 (FIN 105) – 1 шт.,

Холодильник Бирюса -1 шт.,

Термостат SPW-65М -1 шт.,

Шкаф вытяжной для химических реактивов – 1шт.,

Шкаф вытяжной для муфельной печи – 1 шт.,

Шкаф для посуды – 4 шт.,

Стол для титрования – 1шт.,

Стол лабораторный – 2 шт.

Стол с тумбой – 2 шт.

Учебная мебель:

Стул ученический - 17, стол учебный - 12, стол 2-х тумб -1 шт., стул-1.

Программное обеспечение:

Windows 7 ProfessionalOEM

Ауд.№2.114: Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы с выходом сеть интернет

Кабинет № 54 – 78,0 м¹

Оборудование:

Системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.;

Монитор benq g900wa -1 шт

Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.;

Монитор lg w1934s - 8 шт.;

4 тонких клиента Eltex tc-50.

Учебная мебель:

Компьютерный стол – 15, стол – 9, стулья – 23.

Программное обеспечение:

Бесплатная операционная система Calculate Linux;

LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Практикум ХАССП. - Гоголева П.А., 2024 г.