

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«ИРКУТСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**

Структурное подразделение «Химии и биотехнологии имени В.В. Тутуриной»

**УТВЕРЖДЕНА:**  
на заседании кафедры  
Протокол №16 от 12 мая 25 г.

**Рабочая программа дисциплины**

**«СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»**

---

Направление: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

---

Технология переработки пищевого растительного сырья

---

Квалификация: Бакалавр

---

Форма обучения: заочная

---

Документ подписан простой электронной  
подписью  
Составитель программы: Евстафьева Ольга  
Александровна  
Дата подписания: 20.05.2025

Документ подписан простой электронной  
подписью  
Утвердил и согласовал: Евстафьев Сергей  
Николаевич  
Дата подписания: 21.05.2025

Год набора – 2025

Иркутск, 25 г.

# 1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.1 Дисциплина «Система менеджмента безопасности пищевой продукции» обеспечивает формирование следующих компетенций с учётом индикаторов их достижения

Код, наименование компетенции	Код индикатора компетенции
ДК-1 Способность осуществлять деятельность, находящуюся за пределами основной профессиональной сферы	ДК-1.1

1.2 В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы

Код индикатора	Содержание индикатора	Результат обучения
ДК-1.1	Осваивает деятельность в области безопасности пищевой продукции	<b>Знать</b> регламентирующие требования, принципы, элементы и структуру системы менеджмента безопасности пищевой продукции, ответственность производителей пищевой продукции за качество и безопасность выпускаемой пищевой продукции. <b>Уметь</b> анализировать риски и разрабатывать обязательные меры по управлению опасными факторами, существенно влияющих на качество и безопасность пищевой продукции. <b>Владеть</b> навыками разработки и применения элементов системы менеджмента безопасности пищевой продукции: системы хассп, попм для обеспечения выполнения требований безопасности готовой продукции.

## 2 Место дисциплины в структуре ООП

Изучение дисциплины «Система менеджмента безопасности пищевой продукции» базируется на результатах освоения следующих дисциплин/практик: «Основы общей и неорганической химии», «Биохимия», «Пищевая микробиология», «Пищевая химия», «Введение в технологии продуктов питания», «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов»

Дисциплина является предшествующей для дисциплин/практик: «Производственная практика: производственно-технологическая практика»

## 3 Объем дисциплины

Объем дисциплины составляет – 3 ЗЕТ

Вид учебной работы	Трудоемкость в академических часах
--------------------	------------------------------------

	(Один академический час соответствует 45 минутам астрономического часа)		
	Всего	Семестр № 3	Семестр № 4
Общая трудоемкость дисциплины	108	36	72
Аудиторные занятия, в том числе:	14	2	12
лекции	6	2	4
лабораторные работы	0	0	0
практические/семинарские занятия	8	0	8
Контактная работа, в том числе	0	0	0
в форме работы в электронной информационной образовательной среде	0	0	0
Самостоятельная работа (в т.ч. курсовое проектирование)	90	34	56
Трудоемкость промежуточной аттестации	4	0	4
Вид промежуточной аттестации (итогового контроля по дисциплине)	, Зачет		Зачет

#### 4 Структура и содержание дисциплины

##### 4.1 Сводные данные по содержанию дисциплины

###### Семестр № 3

№ п/п	Наименование раздела и темы дисциплины	Виды контактной работы						СРС		Форма текущего контроля
		Лекции		ЛР		ПЗ(СЕМ)		№	Кол. Час.	
		№	Кол. Час.	№	Кол. Час.	№	Кол. Час.			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Законодательно-правовая база	1	2			1, 2, 3	8	1	34	Устный опрос
	Промежуточная аттестация									
	Всего		2				8		34	

###### Семестр № 4

№ п/п	Наименование раздела и темы дисциплины	Виды контактной работы						СРС		Форма текущего контроля
		Лекции		ЛР		ПЗ(СЕМ)		№	Кол.	
		№	Кол.	№	Кол.	№	Кол.			

1	2	3	Час. 4	5	Час. 6	7	Час. 8	9	Час. 10	11
1	Основные принципы системы ХАССП. Организация работы и ведение документации в системе ХАССП. Программы предварительных условий (ППУ)	1	2			1, 2	6	1, 4	24	Устный опрос
2	Расчет и управление рисками. Выявление и управление ККТ. Контроль качества готовой продукции. Управление несоответствиями	2	2			3	2	2, 3	32	Устный опрос
	Промежуточная аттестация								4	Зачет
	Всего		4				8		60	

#### 4.2 Краткое содержание разделов и тем занятий

##### Семестр № 3

№	Тема	Краткое содержание
1	Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Законодательно-правовая база	Введение в дисциплину, цель и назначение систем менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования ТРТС 021/2011 к безопасности пищевых продуктов, ФЗ 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Стандарты ISO 22000, ISO 9001.

##### Семестр № 4

№	Тема	Краткое содержание
1	Основные принципы системы ХАССП. Организация работы и ведение документации в системе ХАССП. Программы предварительных условий (ППУ)	Основные принципы ХАССП. Построение блок-схемы производственного процесса. Основные опасные факторы и предупреждающие действия. Управление опасными факторами. Требования технической спецификации ISO/TS 22002-1-2009, ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1-2009 к созданию, внедрению и обеспечению соблюдения обязательных программ для контроля безопасности пищевой продукции
2	Расчет и управление рисками. Выявление и управление ККТ. Контроль качества готовой продукции.	Построение блок-схемы производственного процесса. Анализ рисков по диаграмме. Рабочие листы НАССР. Методы и средства контроля качества. Программа производственного контроля (ППК). Виды несоответствий, влияние на

	Управление несоответствиями.	безопасность пищевой продукции.
--	------------------------------	---------------------------------

#### 4.3 Перечень лабораторных работ

Лабораторных работ не предусмотрено

#### 4.4 Перечень практических занятий

##### Семестр № 3

№	Темы практических (семинарских) занятий	Кол-во академических часов
1	Принципы СМБПП, принципы ХАССП. Определение возможных рисков для пищевой продукции на этапах производства и в готовой продукции. Ознакомление и работа с нормативными документами	2
2	Технологические схемы, этапы процесса, меры контроля. Идентификация потенциального риска или рисков. . Выявление критических контрольных точек. Рабочие листы ХАССП. Документирование системы ХАССП.	4
3	Входной контроль сырья, вспомогательных материалов, упаковки Контроль готовой продукции. Система прослеживаемости. Выявление и управление несоответствиями.	2

##### Семестр № 4

№	Темы практических (семинарских) занятий	Кол-во академических часов
1	Принципы СМБПП, принципы ХАССП. Определение возможных рисков для пищевой продукции на этапах производства и в готовой продукции. Ознакомление и работа с нормативными документами	2
2	Технологические схемы, этапы процесса, меры контроля. Идентификация потенциального риска или рисков. . Выявление критических контрольных точек. Рабочие листы ХАССП. Документирование системы ХАССП.	4
3	Входной контроль сырья, вспомогательных материалов, упаковки Контроль готовой продукции. Система прослеживаемости. Выявление и управление несоответствиями.	2

#### 4.5 Самостоятельная работа

##### Семестр № 3

№	Вид СРС	Кол-во академических часов
---	---------	----------------------------

1	Проработка разделов теоретического материала	34
---	--	----

#### Семестр № 4

№	Вид СРС	Кол-во академических часов
1	Подготовка к зачёту	14
2	Подготовка к практическим занятиям	8
3	Подготовка к сдаче и защите отчетов	24
4	Проработка разделов теоретического материала	10

В ходе проведения занятий по дисциплине используются следующие интерактивные методы обучения: В ходе проведения лекций, практических и лабораторных работ используются следующие интерактивные методы обучения: групповая дискуссия, анализ ситуации.

### 5 Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины

#### 5.1 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

##### 5.1.1 Методические указания для обучающихся по практическим занятиям

Практические занятия направлены на закрепление лекционного теоретического материала. Практические занятия проводятся в форме семинара, на котором студенты устно отвечают на вопросы преподавателя или выполняют письменные задания. К практическим занятиям обучающийся готовится по вопросам, освещавшимся на лекции. Для подготовки используется основная и дополнительная литература.

##### 5.1.2 Методические указания для обучающихся по самостоятельной работе:

Самостоятельная работа проводится с целью закрепления и углубления знаний по дисциплине и предусматривает следующие элементы:

- 1 Проработка отдельных разделов теоретического курса
- 2 Подготовка к практическим занятиям
- 3 Подготовка к сдаче и защите отчетов
- 4 Подготовка к зачету

### 6 Фонд оценочных средств для контроля текущей успеваемости и проведения промежуточной аттестации по дисциплине

#### 6.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля

##### 6.1.1 учебный год 3 | Устный опрос

###### Описание процедуры.

Устный опрос проводится после изучения определенного раздела дисциплины.

###### Критерии оценивания.

выявить уровень знаний студентов по материалу изученного раздела дисциплины.

##### 6.1.2 учебный год 4 | Устный опрос

###### Описание процедуры.

Устный опрос проводится после изучения определенного раздела дисциплины.

### **Критерии оценивания.**

выявить уровень знаний студентов по материалу изученного раздела дисциплины.

## **6.2 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации**

### **6.2.1 Критерии и средства (методы) оценивания индикаторов достижения компетенции в рамках промежуточной аттестации**

<b>Индикатор достижения компетенции</b>	<b>Критерии оценивания</b>	<b>Средства (методы) оценивания промежуточной аттестации</b>
ДК-1.1	Демонстрирует знания в области безопасности пищевой продукции.	устный опрос или тестирование

### **6.2.2 Типовые оценочные средства промежуточной аттестации**

#### **6.2.2.1 Семестр 4, Типовые оценочные средства для проведения зачета по дисциплине**

##### **6.2.2.1.1 Описание процедуры**

Для контроля текущей успеваемости проводятся следующие контрольные мероприятия:

1. Защита отчета по практическим работам на выбранном пищевом производстве;
2. Презентация доклада по разработке мероприятий системы менеджмента безопасности на выбранном пищевом производстве. Отчет по практическим работам на выбранном пищевом производстве должен быть выполнен в установленном объеме и в установленный преподавателем срок, в соответствии с требованиями по оформлению отчета (СТО-005). Предусмотрена устная защита отдельных разделов отчета (например, анализ рисков и выявление ККТ), по выбору преподавателя. Во время защиты обучающиеся должны объяснить полученные данные и ответить на вопросы преподавателя.

#### Пример задания:

Объекты для разработок:

1. Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия
  - 1.1. Формовой хлеб;
  - 1.2. Подовый хлеб;
  - 1.3. Батоны;
  - 1.4. Специальные сорта хлеба, в т. ч. из 3-х, 5-ти и 7ми злаков.
  - 1.5. Лечебно-профилактические сорта х/булочных изделий;
  - 1.6. Пряники, печенье самые разные, галеты.
  - 1.7. Конфеты разные: желейные, помадные, карамели, марципановые и др.
  - 1.8. Шоколад;
  - 1.9. Макароны, вермишель, лапша;
  - 1.10. Торты, пирожные.
2. Алкогольные и безалкогольные напитки

- 2.1. Спирт
  - 2.2. Слабоалкогольные напитки
  - 2.3. Безалкогольные напитки (в т.ч. для детей)
  - 2.4. Квас хлебный
  - 3. Масложировая промышленность
    - 3.1. Растительные масла
      - 3.1.1. Подсолнечное
      - 3.1.2. Соевое
      - 3.1.3. Кукурузное
      - 3.1.4. Арахисовое
      - 3.1.5. Оливковое
    - 3.2. Гидрированные растительные масла
      - 3.2.1 саломасы, маргарины
- Подготовка отчетов выполняется студентами самостоятельно  
 Отчет по практическим работам содержит следующие разделы:
- 1 Обоснование производства и местоположения
  - 2 Организационная структура пищевого предприятия
  - 3 Политика в области качества и безопасности
  - 4 Группа ХАССП
  - 5 Информация о продукции
    - 5.1 Ассортимент продукции
    - 5.2 Описание конечного продукта
    - 5.3 Предназначенное использование
    - 5.4 Рецепт конечного продукта
    - 5.5 Описание основного сырья
  - 6 Информация о производстве
    - 6.1 Перечень основных и вспомогательных производств
    - 6.2 Общая технологическая схема производства
    - 6.3 Описание технологического процесса
    - 6.4 Блок-схемы технологических процессов производства
  - 7 Опасные факторы
  - 8 Анализ рисков блок-схем производства
  - 9 Рабочие листы ХАССП
  - 10 Улучшения системы

#### 6.2.2.1.2 Критерии оценивания

<b>Зачтено</b>	<b>Не зачтено</b>
Обучающийся демонстрирует наличие твердых и достаточно полных знаний программного материала, уверенно владеет теоретическим материалом и знанием нормативных документов при освещении заданных вопросов, может обосновать применение полученных практических знаний на пищевом производстве.	Обучающийся не обладает твердыми знаниями программного материала, не в полном объеме владеет теоретическим материалом и не умеет применять нормативные документы при освещении заданных вопросов, не может обосновать применение полученных практических знаний на пищевом производстве.

#### 7 Основная учебная литература

1. Краснова Т. А. Экспертиза питьевой воды. Качество и безопасность : учебное пособие для подготовки по направлению 100800 "Товароведение" / Т. А. Краснова, В. П. Юстратов, В. М. Позняковский, 2011. - 278.

## **8 Дополнительная учебная литература и справочная**

1. Донченко Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для сельскохозяйственных вузов по специальности "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов, 2019. - 177.
2. Эффективное внедрение НАССР: Учимся на опыте других : пер. с англ. / под ред. Т. Мейеса, С. Мортимор, 2005. - 285.
3. Федюкин В. К. Управление качеством производственных процессов : учебное пособие по специальности "Управление качеством" / В. К. Федюкин, 2012. - 229.
4. Крупина Н. Н. Санитарно-защитная зона предприятия как часть урбанизированной среды (стандарты, инновации, экономика и управление) : монография / Н. Н. Крупина, 2016. - 270.
5. Кунтулова М. Г. Система менеджмента качества - единый систематизированный процесс : монография / М. Г. Кунтулова, 2008. - 318.
6. Математические методы планирования промышленного производства : сб. ст. / АН СССР, Урал. науч. центр, 1984. - 100.

## **9 Ресурсы сети Интернет**

1. <http://library.istu.edu/>
2. <https://e.lanbook.com/>

## **10 Профессиональные базы данных**

1. <http://new.fips.ru/>
2. <http://www1.fips.ru/>

## **11 Перечень информационных технологий, лицензионных и свободно распространяемых специализированных программных средств, информационных справочных систем**

1. Microsoft Windows (XP Prof + Vista Bussines) rus VLK поставка 08\_2007
2. Microsoft Office 2003 VLK (поставки 2007 и 2008)

## **12 Материально-техническое обеспечение дисциплины**

1. Проектор BENO MX661
2. Компьютер в сборе BN-Ir1811-1 iC2D/iG/2Gb/320Gb/DWD-RWCR/кл/мышь/LCD 19"/ИБП/MOS