

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 20.04.2023 20:44:41  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой ТПП  
/Попова О.М./  
« 27 » августа 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник ОПНПК  
/Ткаченко О.В./  
« 28 » августа 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина	<b>КОНТРОЛЬ, УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
Направление подготовки	<b>19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии</b>
Направленность (профиль) подготовки	<b>05.18.15 Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания</b>
Квалификация выпускника	<b>Исследователь. Преподаватель-исследователь</b>
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>Заочная</b>

**Разработчик: профессор, Симакова И.В.**

(подпись)

**Саратов 2019**

## **1. Цели освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания» является формирование у обучающихся навыков внедрения принципов НАССР на предприятиях общественного питания с целью управления рисками при разработке и производстве новых видов пищевой продукции.

## **2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО**

В соответствии с учебным планом по направлению 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии дисциплина «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания» относится к дисциплинам по выбору вариативной части ОПОП ВО.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при получении высшего образования (специалитет, магистратура).

Для качественного усвоения дисциплины обучающийся должен:

- знать: общую и специальную технологию производства продукции общественного питания; общепринятые методики исследования сырья и продуктов; основные виды оборудования предприятий общественного питания; основы безопасности пищевых систем и безопасности жизнедеятельности; основы микробиологии, пищевой химии, реологии, гигиены и физиологии питания.

- уметь: осуществлять технологическую (гидромеханическую и тепловую) обработку пищевой продукции, осуществлять отбор и подготовку проб сырья и продуктов питания для исследований; определять основные свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, применяя общепринятые методы исследования; организовать и контролировать технологические процессы приготовления продукции общественного питания с помощью современных видов оборудования.

Дисциплина «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания» является базовой для сдачи кандидатского экзамена и подготовки научно-квалификационной работы.

## **3. Компетенции обучающегося, формируемые в процессе изучения дисциплины «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания»**

Дисциплина «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания» направлена на формирование у обучающихся универсальной, общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

- способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях (УК-1);

- способность и готовность к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере

промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав (ОПК-3);

- способность и готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных (ОПК-4);

- способностью и готовностью к проектированию пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с заданными свойствами с учетом индивидуальных особенностей и потребительских предпочтений отдельных групп населения (ПК-1);

- способностью и готовностью к разработке и совершенствованию сенсорных и аналитических методов идентификации и оценки показателей качества пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-3)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Компетенция	обучающийся должен:		
	знать	уметь	владеть
1	2	3	4
УК-1 способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях	опасности, возникающие в технологическом процессе производства новых продуктов питания. процедуры проверки	анализировать риски, возникающие при внедрении новой продукции в производственный процесс ; разрабатывать документацию и вести учет	методами анализа рисков в критических контрольных точках
ОПК-3 способность и готовность к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав	новые методы, в том числе, экспресс-методы контроля качества продукции и возможности применения их к вновь разрабатываемой продукции	апробировать и адаптировать новые методы, в том числе, экспресс-методы для контроля качества вновь разрабатываемой продукции	навыками анализа оптимального порядка подготовки проб для вновь разрабатываемой продукции
ОПК-4 способность и готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных	современную инструментальную базу для получения научных данных о качестве и безопасности продуктов общественного	адаптировать современную инструментальную базу в систему управления качеством и безопасностью продуктов	навыками использования методов исследования в области управления качеством и безопасностью продуктов

	питания	общественного питания	общественного питания
ПК-1 способностью и готовностью к проектированию пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с заданными свойствами с учетом индивидуальных особенностей и потребительских предпочтений отдельных групп населения	требований санитарного законодательства и технических регламентов Таможенного союза в отношении вновь разрабатываемой продукции общественного питания	прогнозировать риски, возникающие при проектировании новых пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с заданными свойствами	навыками разработки плана НАССР при проектировании новых пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с заданными свойствами
ПК-3 способностью и готовностью к разработке и совершенствованию сенсорных и аналитических методов идентификации и оценки показателей качества пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения	взаимосвязь методов сенсорного анализа с идентификационными показателями качества и безопасности пищевой продукции	устанавливать системы мониторинга для каждой критической контрольной точки, коррекции и корректирующие действия при идентификации и показателей качества пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения	навыками разработки блок-схем в плане НАССР для специализированных продуктов питания на продукцию общественного питания, специализированного и/или функционального назначения

#### 4. Структура и содержание дисциплины «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

**Таблица 1**

Объем дисциплины

	Количество часов										
	Всего	в т.ч. по семестрам									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Контактная работа, в том числе	54,1			54,1							
аудиторная работа :	54			54							
лекции	30			x							
лабораторные	x			x							
практические	24			24							
<i>промежуточная</i>	-			-							

<i>аттестация</i>										
<i>контроль</i>	0,1			0,1						
Самостоятельная работа	53,9			53,9						
Форма итогового контроля	Зач.			Зач.						

Таблица 2

**Структура и содержание дисциплины «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания»**

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
3 семестр								
1	Вводная лекция. Законодательная база на продукты питания в отношении вновь разрабатываемой продукции (основные показатели безопасности). Производственный контроль.	1	Л	В	2	3	ТК	УО
2	Система контроля и управления качеством пищевой продукции функционального и специализированного назначения с заданными свойствами	2	Л	В	2	2	ТК	УО
3.	Новые методы, в том числе, экспресс-методы, контроля качества продукции и возможности применения их к вновь разрабатываемой продукции и их гармонизация с основными понятиями системы НАССР	3	Л	В	2	2	ТК	УО
4	Программы предварительных условий и их роль в системе НАССР для продукции функционального и специализированного назначения с заданными свойствами	4	Л	В	2	2	ТК	УО
5	ПЛАН НАССР – 12 ШАГОВ для продукции функционального и специализированного назначения с заданными свойствами Описание сырья и продуктов функционального и специализированного назначения с заданными свойствами в системе	5	Л	В	2	2	ТК	УО

	НАССР							
6	Определение области применения и описание технологических процессов производства для апробации и адаптации новых методов (включая экспресс-методы) для контроля качества вновь разрабатываемой продукции	6	Л	В	2	2	ТК	УО
7	Блок-схемы в плане НАССР для функциональных продуктов питания	7	Л	В	2	2	ТК	УО
8	Блок-схемы в плане НАССР для специализированных продуктов питания	8	Л	В	2	2	ТК	УО
9	Анализ опасностей при обогащении пищевой продукции	9	Л	В	2	2	ТК	УО
10	Анализ опасностей при замене сырья и компонентов.	10	Л	В	2	2	ТК	УО
11	Методология разработки плана ХАССР. Описание сырья, тары и производимых пищевых продуктов на примере конкретного инновационного производства с использованием технологий Cook&Chill, Sous Vide, CapKold, Cook&Freeze. Презентации.	10	ПЗ	М	4	4	ТК	УО
12	Определение критических контрольных точек. Установление критических пределов	11	Л	В	2	2	ТК	УО
13	Методология разработки плана ХАССР. Блок-схема производства продукции функционального и специализированного назначения с заданными свойствами с использованием технологий Cook&Chill, SousVide, CapKold, Cook&Freeze. Презентации.	11	ПЗ	М	4	3	ТК	УО
14	Установление системы мониторинга для каждой критической контрольной точки; установление коррекций и корректирующих действий	12	Л	В	2	3	ТК	УО
15	Методология разработки плана ХАССР. Анализ опасностей для конкретной продукции функционального и специализированного назначения с заданными свойствами с использованием технологий Cook&Chill, SousVide, CapKold, Cook&Freeze. Презентации	12	ПЗ	М	4	3	ТК	УО
16	Установление процедур проверки. Создание документации и ведение	13	Л	В	2	3	ТК	КЛ

	учета							
17	Методология разработки плана ХАССР. Определение ККТ продукции функционального и специализированного назначения с заданными свойствами с использованием инновационных технологий и разработать дерево принятия решений. Презентации	13	ПЗ	М	4	3	ТК	УО
18	Установление процедур проверки. Создание документации и ведение учета	14	Л	В	2	3	ТК	УО
19	Методология разработки плана ХАССР. Разработать протокол форм распределения и выбор мер контроля и установить критический предел для каждой ККТ продукции функционального и специализированного назначения с заданными свойствами.	14	ПЗ	М	4	3	ТК	УО
20	Оценка соблюдения требований санитарного законодательства и технических регламентов Таможенного союза за производителями (изготовителями) пищевой продукции основанных на принципах управления и анализа риска	15	Л	В	2	3	ТК	УО
21	Методология разработки плана ХАССР. Разработка систем мониторинга для каждой ККТ продукции функционального и специализированного назначения с заданными свойствами, установка коррекции и корректирующих действий для каждой ККТ. Разработка протокол плана ХАССР. Установление процедур проверки	15	ПЗ	ДИ	4	2,9	ТК	УО
	Выходной контроль						ВыхК	3
<b>Итого:</b>					<b>54</b>	<b>53,9</b>		

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М-моделирование.**Виды контроля:** ТК – текущий контроль, ВыхК – выходной контроль.**Форма контроля:** УО – устный опрос, З – зачет.

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения.

Целью практических занятий является выработка практических навыков внедрения принципов НАССР на предприятиях общественного питания с целью управления рисками при разработке и производстве новых видов пищевой продукции, в том числе, функционального и специализированного назначения с заданными свойствами.

Для достижения этих целей используются интерактивные методы – практические занятия с элементами моделирования (решение практических задач).

Практические занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами. Практические занятия с элементами моделирования помогают обучающемуся сформировать навык составления плана НАССР в соответствии с конкретной инновационной продукцией или конкретным технологическим процессом.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы выходного контроля.

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Применение принципов ХАССП при производстве продуктов питания. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/— Новикова И.В., Коротких Е.А., Коростелев А.В./ Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 56 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/86281.html>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Концепция ХАССП на предприятиях общественного питания. Теоретические и практические аспекты [Электронный ресурс]: учебное пособие /

Еремеева Н.Б. — Электрон. текстовые данные.— Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018 - 188 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/90526.html>.— ЭБС «IPRbooks»

3. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров.— Кемерово : КемГУ, 2017. - 115 с. — ISBN 979-5-89289-162-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102699>

#### б) Дополнительная литература

1. Роева Н.Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.Н. Роева. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2011. — 256 с. — 978-5-904406-17-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40852.html>

2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Д. Димитриев [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 188 с. — 978-5-7882-1923-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62155.html>)

3. Никитченко В.Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Е. Никитченко, И.Г. Серёгин, Д.В. Никитченко. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российский университет дружбы народов, 2010. — 208 с. — 978-5-209-03421-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11445.html>

4. Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.А. Галынкин [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Проспект Науки, 2016. — 288 с. — 978-5-903090-08-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35861.html>

5. Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российская международная академия туризма, Логос, 2014. — 152 с. — 978-5-98704-779-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51864.html>

6. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания. Часть 1. Продукты растительного происхождения [Электронный ресурс] / В.В. Шевченко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2011. — 304 с. — 978-5-904406-03-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40857.html>

7. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

8. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

9. Слепенкова О.А. Комментарий к Федеральному закону от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Электронный ресурс] / О.А. Слепенкова. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр

Медиа, 2011. — 135 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/1879.html>

10. Руководство по валидации мер по контролю безопасности пищевых продуктов (guidelines for the validation of food safety control measures) САС/GL 69 – 2008 [Электронный ресурс] / . — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2014. — 21 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/23414.html>

11. Регламент (ЕС) Европейского парламента и Совета ЕС 1924/2006 от 20 декабря 2006 г., касающийся заявлений о пищевой ценности и полезности для здоровья, указываемых на пищевых продуктах [Электронный ресурс] / . — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2011. — 32 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/1957.html>.

#### в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронный каталог СГАУ - <http://library.sgau.ru/>
2. • Электронно-библиотечная система издательства "Лань" - <http://e.lanbook.com>
3. Электронно-библиотечная система Znanium.com - <http://znanium.com/>
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks - <http://www.iprbookshop.ru/>
5. Национальный цифровой ресурс РУКОНТ
5. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - <https://elibrary.ru/defaultx.asp>
6. АНТИПЛАГИАТ.ВУЗ - <https://sgau.antiplagiat.ru/>
7. • Информационно-правовые системы «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru/> и «Гарант» <https://www.garant.ru/>
8. • Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки. – <http://diss.rsl.ru/>

#### г) периодические издания

1. Журнал «Вопросы питания»
2. Журнал «Питание и общество»
3. Журнал «Пищевая промышленность»
4. Журналы РАН - <http://www.ras.ru/> <https://naukapublishers.ru/>

#### д) базы данных и поисковые системы

1. База данных международных индексов научного цитирования Scopus - <https://www.scopus.com/home.uri>
2. База данных The Agricultural & Environmental Science Database - <https://search.proquest.com/agricenvironm/login;jsessionid=8A48F280015818344E98670BFB799987.i-03b19de0d27d2d271?accountid=174891>
3. Зарубежная наукометрическая база данных Web of Science - [https://apps.webofknowledge.com/WOS\\_GeneralSearch\\_input.do?product=WOS&search\\_mode=GeneralSearch&SID=E31GVvBLHVEoWYhkPL7&preferencesSaved=](https://apps.webofknowledge.com/WOS_GeneralSearch_input.do?product=WOS&search_mode=GeneralSearch&SID=E31GVvBLHVEoWYhkPL7&preferencesSaved=)

4. База данных Springer Nature - <https://link.springer.com/>
5. • Аграрная российская информационная система – <http://www.aris.ru/>
6. Высшая аттестационная комиссия (ВАК) Министерства образования и науки Российской Федерации – <http://vak.ed.gov.ru/>
7. • Министерство сельского хозяйства Российской Федерации – <http://www.mcx.ru/>

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все разделы дисциплины	Microsoft Office (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)	вспомогательная
2	Все разделы дисциплины	ESET NOD 32	вспомогательная

## 7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света. На кафедре имеется учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: лекционная аудитория № С-149, по тех. паспорту № 89/90, 71,5 м.2, оснащенная комплектом специализированной мебели, аудиторной доской. Имеется стационарная мультимедийная установка: Монитор BENQ; Системный блок MI-Baisic 102 Мультимедиа проектор ViewSonic PJD5123 Экран для проектора Gaha Музыкальные колонки Xonic.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеется лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции № С-145 по тех. паспорту № 95, 33,2 м<sup>2</sup>. Лаборатория оснащена следующими видами оборудования: рефрактометр ИРФ-454Б2М, рефрактометр ИРФ-454Б2М, рефрактометр ИРФ-454Б2М, баня водяная Wisd, микроскоп ЛОМО, микроскоп МБС-10, микроскоп УМ-301 № 8607, микроскоп УМ-301 № 8605, Перемешивающее устройство ЭКРОС ПЭ-6410М

многоместное с нагревом, прибор Чижовой «Элекс-7», спектрофотометр ЭКРОС ПЭ-5300В, спектрофотометр ПРОМЭКОЛАБ ПЭ-5300В, фотокалориметр КФК-3-01, центрифуга лабораторная ОКА, шкаф вытяжной, шкаф сушильный ES-4610, весы лабораторные VIC-210d2, весы лабораторные ACCULAB, весы лабораторные AND, фотокалориметр КФК-3-01-«ЗОМЗ», холодильник «Саратов 1614М».

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

## **8. Оценочные материалы**

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки России от 19.11.2013 г. № 1259 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре)".

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

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

## **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания».

## **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины**

**«Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания»**

Методические указания по изучению дисциплины «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания» включают в себя:

1. Краткий курс лекций.
2. Методические указания по выполнению практических занятий.

*Рассмотрено и утверждено на заседании  
кафедры «Технологии продуктов питания»  
«28» августа 2019 года (протокол № 1)*

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«КОНТРОЛЬ, УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ  
ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания» на 2019/2020 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
<p>ESET NOD 32</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Editions renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис». г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	<p>Переход на новое лицензионное программное обеспечение</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«КОНТРОЛЬ, УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПРОДУКТОВ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания» на 2019/2020 учебный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы дисциплины	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i>  <b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent  <b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty  Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов  Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП

(подпись)

О.М. Попова

Заведующий кафедрой ТПП

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

О.М. Попова