

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский  
технологический университет»  
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной работе

Д.Ш. Султанова

«07» июня 2021 г.



Рабочая программа дисциплины в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу  
Простая электронная подпись, ID подписи: 1060  
Подписал Проректор по учебной работе Д.Ш. Султанова  
Дата 07.06.2021

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине «**ОСНОВЫ ХАССП**»

Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль:	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	Заочная
Институт:	Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет:	Факультет пищевых технологий
Кафедра-разработчик:	Кафедра «Технологии пищевых производств»
Курс; семестр	4-5; 12, 14

Вид нагрузки	Часы	Зачётные единицы
Лекция	6	0,17
Практическое занятие	4	0,11
Самостоятельная работа	130	3,61
Форма аттестации: Дифференцированный зачет (14 сем), Контрольная работа (14 сем)	4	0,11
Всего	144	4

Рабочая программа составлена с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (приказ № 1047 от 17.08.2020) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания для профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» на основании учебных планов набора обучающихся 2021 года.

Разработчик программы:

Доцент

С.В. Китаевская

---

### **СОГЛАСОВАНО**

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств», протокол от 12.05.2021 г. № 10.

Заведующий кафедрой *Согласовано* О.А. Решетник

### **УТВЕРЖДЕНО**

Начальник центра УМЦ

*Утверждаю*

Л.А. Китаева

## **1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Основы ХАССП» являются:

освоение студентами теоретических знаний и практических навыков в области безопасности производства продукции общественного питания на примере создания, адаптации и внедрения концепции обеспечения безопасности ХАССП.

## **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Основы ХАССП» относится к формируемой участниками образовательных отношений части ООП и формирует у обучающихся по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Основы ХАССП» обучающийся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

1. Пищевая микробиология
2. Санитария и гигиена питания
3. Техно-химический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания

Дисциплина «Основы ХАССП» является предшествующей и необходима для успешного освоения последующих дисциплин:

1. Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2. Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

## **3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины**

### **ПК-2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

ПК-2.1. Знает входной, технологический и производственный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-2.2. Умеет проводить испытания производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

ПК-2.3. Владеет методами технического контроля и испытаний готовой продукции в

процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

**Знать:**

входной, технологический и производственный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

**Уметь:**

методами технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

**Владеть:**

методами технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

**4. Структура и содержание дисциплины**

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Современные системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	12	2			16	Контрольная работа
	<b>Итого по семестру</b>	<b>12</b>	<b>2</b>			<b>16</b>	
1.	Современные системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	14		1			Практические занятия; Тест
2.	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	14	4	3		114	Кейс-задача; Практические занятия; Тест
	<b>Итого по семестру</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		<b>114</b>	<b>Дифференцированный зачет, Контрольная работа</b>

## 5. Содержание лекционных занятий по темам

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
1.	Современные системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	1	Национальная и международная нормативная и законодательная документация, регламентирующая обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания	ПК-2.1
2.		1	Управление производственной средой предприятия, закупленными материалами	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
3.	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	1	Этапы разработки системы ХАССП	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
4.		1	Аудит системы ХАССП на пищевых предприятиях и предприятиях общественного питания	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
5.		2	Риск-ориентированный подход при осуществлении контроля надзорными органами предприятий индустрии	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
	<b>ВСЕГО</b>	<b>6</b>		

## 6. Содержание практических/семинарских занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	6
1.	Современные системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	0,5	Анализ возможности предотвращения перекрестного загрязнения; очистка и санитарная обработка; очистка и техническое обслуживание оборудования, борьба с вредителями	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
2.		0,5	Оценка выполнения требований личной гигиены и санитарно-технического обслуживания для персонала	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
3.	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	0,5	Нормативно-техническая база и принципы разработки системы ХАССП	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
4.		0,5	Построение и проверка производственной блок -схемы технологического процесса	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
5.		0,5	Выявление опасных факторов и определение контрольных мер. Метод анализа рисков по качественной диаграмме (построение качественной диаграммы)	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
6.		0,5	Определение критических контрольных точек. Построение «дерева принятия решений» по критическим контрольным точкам	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	6
			процесса, сырья	
7.		0,5	Разработка мероприятий по мониторингу ККТ, порядка коррекций и корректирующих действий. Рабочий лист ХАССП	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
8.		0,5	Выявление и анализ причин, вызывающих снижение качества и безопасности пищевой продукции, разработка планов мероприятий по их устранению	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
	<b>ВСЕГО</b>	<b>4</b>		

### 7. Содержание лабораторных занятий

Проведение лабораторных занятий не предусмотрено учебным планом

### 8. Самостоятельная работа

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
1.	Отечественный опыт управления качеством продукции	8	подготовка к контрольной работе	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
2.	Зарубежный опыт управления качеством продукции	8	подготовка к контрольной работе	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
3.	Затраты за качество продукции	19	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию, проработка теоретического материала	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
4.	Система качества на предприятиях сферы услуг	19	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию, проработка теоретического материала	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
5.	Отличительные особенности систем ИСО и ХАССП	19	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию, проработка теоретического материала, решение кейс-задач	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
6.	Бракераж кулинарной продукции	19	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию, проработка теоретического материала	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
7.	Количественная оценка качества продукции	19	подготовка к практическому занятию, подготовка к	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
			тестированию, проработка теоретического материала, решение кейс-задач	
8.	Установление цен на продукцию с учетом ее качества	19	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию, проработка теоретического материала	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
	<b>ВСЕГО</b>	<b>130</b>		

### 9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Основы ХАССП» используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в «Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса» ФГБОУ ВО КНИТУ.

Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. За контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

Оценочные средства	Кол-во	Мин.баллов	Макс.баллов
<b>14-й семестр</b>			
Практические занятия	8	24	40
Кейс-задача	2	12	20
Тест	1	15	25
Контрольная работа	1	9	15
<b>Итого</b>		<b>60</b>	<b>100</b>

### 10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

### 11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

#### 11.1. Основная литература

При изучении дисциплины «Основы ХАССП» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Количество экземпляров
В. С. Янковская, Н. И. Дунченко, Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров [Электронный	<a href="https://e.lanbook.com/book/129225">https://e.lanbook.com/book/129225</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ

<p>ресурс] учебник: Санкт-Петербург : Лань, 2020</p>	
<p>Д.А. Димитриев, Г.О. Ежкова, А.Д. Димитриев, Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания [Электронный ресурс] учебное пособие: Казань : Изд-во КНИТУ, 2017</p>	<p><a href="http://ft.kstu.ru/ft/Dimitriev-Upravlenie_kachestvom_pishchevoi_produktsii_na_printsipakh_XACSP.pdf">http://ft.kstu.ru/ft/Dimitriev-Upravlenie_kachestvom_pishchevoi_produktsii_na_printsipakh_XACSP.pdf</a> Доступ с IP адресов КНИТУ</p>
<p>А.Д. Димитриев, Г.О. Ежкова, Д.А. Димитриев, Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания [Учебник] учеб. пособие: Казань : Изд-во КНИТУ, 2017</p>	<p>61 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»</p>
<p>А. Н. Австриевских, И. В. Сурков, В. М. Кантере [и др.], Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающе й промышленности [Электронный ресурс] Учебник: Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2017</p>	<p><a href="http://www.iprbookshop.ru/65292.html">http://www.iprbookshop.ru/65292.html</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ</p>
<p>Акимова Н.А., Соколов А.Ю., Управление качеством и контроль ресторанной</p>	<p><a href="http://www.book.ru/book/934004">http://www.book.ru/book/934004</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ</p>

продукции [Прочее] : Москва : КноРус, 2020	
Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Прочее] : Москва : Издательско- торговая корпорация "Дашков и К", 2017	<a href="http://znanium.com/go.php?id=415066">http://znanium.com/go.php?id=415066</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ

### 11.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

<b>Дополнительные источники информации</b>	<b>Количество экземпляров</b>
М. В. Ефремова, Управление качеством гостиничных услуг [Прочее] Учебник и практикум для вузов: Москва : Юрайт, 2020	<a href="https://urait.ru/bcode/447103">https://urait.ru/bcode/447103</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ
С. Г. Васин, Управление качеством. Всеобщий подход [Прочее] Учебник Для СПО: Москва : Юрайт, 2019	<a href="https://urait.ru/bcode/430852">https://urait.ru/bcode/430852</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ
А. Ю. Курочкина, Управление качеством услуг [Прочее] Учебник и практикум Для СПО: Москва : Юрайт, 2020	<a href="https://urait.ru/bcode/456738">https://urait.ru/bcode/456738</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ
Ш.Ш. Магомедов, Г.Е. Беспалова, Управление качеством продукции [Прочее] Учебник: Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020	<a href="http://znanium.com/go.php?id=1093433">http://znanium.com/go.php?id=1093433</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ
М. В. Кобяк, С. С. Скобкин, Управление качеством гостиничного предприятия [Прочее] Учебник для вузов: Москва : Юрайт, 2020	<a href="https://urait.ru/bcode/448273">https://urait.ru/bcode/448273</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ
С.В. Китаевская, О.А. Решетник, Л.З. Габдукаева [и др.], Управление качеством [Электронный ресурс] учебное пособие: Казань : Изд-во КНИТУ, 2015	<a href="http://ft.kstu.ru/ft/Gabdukaeva-upravlenie_kachestvom.pdf">http://ft.kstu.ru/ft/Gabdukaeva-upravlenie_kachestvom.pdf</a> Доступ с IP адресов КНИТУ
Л.З. Габдукаева, О.А. Решетник, С.В. Китаевская [и др.], Управление качеством [Учебник] учеб. пособие: Казань : Изд-во КНИТУ, 2015	70 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»

### 11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Основы ХАССП» предусмотрено использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ: Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Лань»: Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
3. Образовательная платформа «Юрайт»: Режим доступа: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «Znanium.com»: Режим доступа: <http://znanium.com/>
5. ЭБС Университетская библиотека онлайн: Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС IPRbooks: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>

7. ЭБС BOOK.ru : Режим доступа: <https://www.book.ru/>  
8. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/>

УНИЦ  
Согласовано

#### 11.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Базы данных

Scopus Доступ свободный: [www.scopus.com](http://www.scopus.com)

Web of Science Доступ свободный: [apps.webofknowledge.com](http://apps.webofknowledge.com)

Информационные справочные системы

Справочно-правовая система «ГАРАНТ» Доступ свободный: [www.garant.ru](http://www.garant.ru)

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» Доступ свободный: [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

#### 12. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «Основы ХАССП»:

Офисные и деловые программы: ABBYY FineReader 9.0 проф;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Professional Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2010-2016 Standard

Архиватор 7 Zip

Блокнот Notepad

Яндекс Браузер

Категория ПО Наименование Лицензионный договор, соглашение

Офисные и деловые программы: ABBYY FineReader 9.0 проф от 19.11.2008 № AF90-3S1V01-102;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian от 16.10.2008 лицензия № 44684779;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Professional Russian от 16.10.2008 лицензия № 44684779;

Офисные и деловые программы: MS Office 2010-2016 Standard от 08.11.2016 № 16/2189/Б;

Дополнительное ПО доступное по бесплатной подписке от Microsoft

Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для студентов

Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для преподавателей

ПО для коллективной работы Microsoft Teams

ПО для перевода: ABBYY Lingvo x3 Английская версия от 19.11.2008 AL14 -1S1V05-102;

ПО для перевода: ABBYY Lingvo x3 Европейская версия от 19.11.2008 AL14-2S1V05-102;

Дополнительное ПО доступное по бесплатной подписке от Microsoft

Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для студентов

Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для преподавателей

ПО для коллективной работы Microsoft Teams

Учебная аудитория К -424 для проведения лекционных и практических занятий оснащена презентационной техникой (Комплект SBM680iv3: интерактивная доска, ноутбук ASUS X542BP и проектор).

Помещение для самостоятельной работы К-423 оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечено доступом в электронную информационную среду КНИТУ.

### **13. Образовательные технологии**

В процессе освоения дисциплины «Основы ХАССП» используются следующие образовательные технологии:

1. Лекция - пресс-конференция "Современные системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции" ;
2. Лекция-дискуссия "Анализ возможности предотвращения перекрестных загрязнений";
3. Тренинг «Выявление и анализ причин, вызывающих снижение качества и безопасности пищевой продукции, разработка планов мероприятий по их устранению" ;
4. Тренинг "Определение критических контрольных точек, разработка мероприятий по их мониторингу и корректирующим действий".