

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Костромской государственный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
**Методология внедрения принципов ХАССП на  
предприятии общественного питания**

Направление подготовки 19.03.04. – «Технология продукции и организация  
общественного питания»

Направленность – «Ресторанное дело»

Квалификация (степень) выпускника: *бакалавр*

**Кострома 2023**

Рабочая программа дисциплины *«Методология внедрения принципов ХАССП на предприятии общественного питания»* разработана:

- в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04. – «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденным приказом МИНОБРНАУКИ РОССИИ от 17.08.2020 № 1047

- в соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Ресторанное дело.

Разработал: Колганова Наталья Николаевна, директор компании FOOD AUDIT

Рецензенты: Денисенко Татьяна Анатольевна, доцент кафедры ДТМиЭПТ, к.т.н.

#### ПРОГРАММА УТВЕРЖДЕНА:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 13 от 11.06.2021 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

#### ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 8 от 18.03.2022г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

#### ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 03.04.2023 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

## 1. Цели и задачи освоения дисциплины

### Цель дисциплины:

Изучение требований Технических Регламентов Таможенного союза. Применение на практике системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП и стандартах ИСО 22000.

### Задачи дисциплины:

Сформировать умение применять, внедрять и поддерживать в рабочем состоянии принципы пищевой безопасности ХАССП, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» на предприятиях общественного питания населения.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

### освоить компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ПК-4. Способен разрабатывать мероприятия по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания, основываясь на актуальных нормативных документах	ИД 1-ПК-4 Знать актуальную нормативную документацию для предприятий общественного питания ИД 2-ПК-4 Уметь анализировать и разрабатывать мероприятия по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания ИД 4-ПК-4 Уметь организовывать и проводить оценку качества продовольственных товаров, продукции и услуг

### Знать:

- технические регламенты таможенного союза, нормативно-законодательную базу;
- программу производственного контроля и план ХАССП;
- биологические, химические, физические риски и их источники на предприятиях общественного питания.

### Уметь:

- проводить анализ технологического процесса от приемки сырья, до реализации готовой продукции, разрабатывать блок-схемы технологического процесса;
- определять критические контрольные точки, критические пределы и формировать систему мониторинга.

### Владеть:

- навыками анализа и разработки мероприятий по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП и ИСО 22000, на предприятиях общественного питания.

### 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, изучается в соответствии с учебным планом направления: для очной формы обучения в 8 семестре, для заочной формы обучения в 9 семестре.

Изучение дисциплины основывается на ранее освоенных дисциплинах/практиках: Безопасность продовольственных товаров; Современные технологии хранения пищевых продуктов; Технология продукции общественного питания, Организация и обслуживание общественных предприятий, Управление и контроль качества продукции, Проектирование предприятий общественного питания,

Изучение дисциплины является основой для качественного написания выпускной квалификационной работы и дальнейшей профессиональной деятельности.

### 4. Объем дисциплины (модуля)

#### 4.1. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием академических (астрономических) часов и виды учебной работы

*для набора 2022 г.*

Виды учебной работы,	Очная форма	Заочная форма
	Семестр	
	8	9
Общая трудоемкость в зачетных единицах	6	
Общая трудоемкость в часах	216	
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	100	24
Лекции	44	12
Практические занятия	56	12
Лабораторные занятия	-	-
Практическая подготовка	-	-
ИКР	3,25	3,25
Самостоятельная работа в часах:	112,75	184,75+4
Форма промежуточной аттестации	зачет	зачет

*для набора 2021 г.*

Виды учебной работы,	Очная форма	Заочная форма
	Семестр	
	8	9
Общая трудоемкость в зачетных единицах	6	
Общая трудоемкость в часах	216	
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	98	24
Лекции	42	12
Практические занятия	56	12
Лабораторные занятия	-	-
Практическая подготовка	-	-
ИКР	3,25	3,25
Самостоятельная работа в часах:	114,75	184,75+4
Форма промежуточной аттестации	зачет	зачет

#### 4.2. Объем контактной работы на 1 обучающегося

*для набора 2022 г.*

Виды учебных занятий	Очная форма	Заочная форма
Лекции	44	12
Практические занятия	56	12
Лабораторные занятия	-	-
Консультации	-	-
Зачет/зачеты	0,25	0,25
Экзамен/экзамены	-	-
Курсовые работы	3	3
Курсовые проекты	-	-
Практическая подготовка	-	-
Всего	103,25	27,25

*для набора 2022г.*

Виды учебных занятий	Очная форма	Заочная форма
Лекции	42	12
Практические занятия	56	12
Лабораторные занятия	-	-
Консультации	-	-
Зачет/зачеты	0,25	0,25
Экзамен/экзамены	-	-
Курсовые работы	3	3
Курсовые проекты	-	-
Практическая подготовка	-	-
Всего	101,25	27,25

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

##### 5.1. Тематический план учебной дисциплины

*для набора 2022 г.*

*Для очной формы обучения*

№	Название раздела, темы	Всего час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
<b>1</b>	<b>Техническое регулирование на территории Таможенного Союза. Практика внедрения принципов ХАССП.</b>	<b>36</b>	<b>6</b>	<b>2</b>		<b>28</b>
1.1	Законодательные основы.	7	2	-		5
1.2	СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Практика соблюдения. Ответственность	15	2	2		11

	компания, ответственность сотрудников. ППК с элементами ХАССП.					
1.3	Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	14	2	-		12
<b>2</b>	<b>Биологические, химические, физические риски.</b>	<b>58</b>	<b>8</b>	<b>22</b>		<b>28</b>
2.1	Биологические риски. Химические риски. Физические риски. Виды и способы определения.	14	2	8		4
2.2.	Источники рисков: Сырье, оборудование, химия, человеческий фактор, транспорт.	12	2	2		8
2.3	Критический предел. Минимизация и снижение до безопасного уровня рисков.	16	2	6		8
2.4	Критические контрольные точки.	16	2	6		8
<b>3</b>	<b>Система менеджмента безопасности пищевой продукции.</b>	<b>96,75</b>	<b>26</b>	<b>32</b>		<b>38,75</b>
3.1	ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) Международный стандарт.	8	2	-	-	6
3.2	Документированные процедуры СМБПП.	16	4	6		6
3.3	Внутренние проверки. Аудит ХАССП.	14	4	6		4
3.4	Программа Аудита.	12	2	8		2
	Тестирование	8	-	2		6
3.5	Рабочая группа ХАССП. Обучение персонала.	7,75	4		-	3,75
3.6	Санитарно-гигиенические требования к персоналу.	12	2	6		4
3.7	Практика соблюдения САНПИН и ХАССП	6	4			2
3.8	Журналы обязательного ведения по САНПИН	5	2	2		1
3.9	Журналы обязательного ведения по ХАССП	3	2			1
	Тестирование	5	-	2		3

4	<b>Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП.</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>-</b>		<b>4</b>
	Подготовка к зачету	7	-	-		7
	Подготовка к курсовой работе	7	-	-		7
	<b>Итого за семестр:</b>	<b>212,75</b>	<b>44</b>	<b>56</b>		<b>112,75</b>
	<b>ИКР</b>	<b>3,25</b>				
	<b>ИТОГО:</b>	<b>216</b>				

*Для заочной формы обучения*

№	Название раздела, темы	Всего з.е/час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
<b>1</b>	<b>Техническое регулирование на территории Таможенного Союза. Практика внедрения принципов ХАССП.</b>	<b>35</b>	<b>3</b>	<b>-</b>		<b>32</b>
1.1	Законодательные основы.	6	1	-		5
1.2	СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Практика соблюдения. Ответственность компании, ответственность сотрудников. ППК с элементами ХАССП.	13	1	-		12
1.3	Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	16	1	-		15
<b>2</b>	<b>Биологические, химические, физические риски.</b>	<b>39</b>	<b>3</b>	<b>6</b>		<b>30</b>
2.1	Биологические риски. Химические риски. Физические риски. Виды и способы определения.	13	1	2		10
2.2.	Источники рисков: Сырье, оборудование, химия, человеческий фактор, транспорт.	12	1	1		10
2.3	Критический предел. Минимизация и снижение до безопасного уровня рисков.	7,5	0,5	2		5
2.4	Критические контроль-	6,5	0,5	1		5

	ные точки.					
<b>3</b>	<b>Система менеджмента безопасности пищевой продукции.</b>	<b>121,5</b>	<b>5,5</b>	<b>6</b>		<b>110</b>
3.1	ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) Международный стандарт.	17	1	1		15
3.2	Документированные процедуры СМБПП.	17,5	0,5	2		15
3.3	Внутренние проверки. Аудит ХАССП.	13	1	2		10
3.4	Программа Аудита.	11,5	0,5	1		10
	Тестирование	10	-			10
3.5	Рабочая группа ХАССП. Обучение персонала.	5,5	0,5	-		5
3.6	Санитарно-гигиенические требования к персоналу.	5,5	0,5			5
3.7	Практика соблюдения САНПИН и ХАССП.	10,5	0,5			10
3.8	Журналы обязательного ведения по САНПИН.	10,5	0,5			10
3.9	Журналы обязательного ведения по ХАССП.	10,5	0,5			10
	Тестирование	10	-			10
<b>4</b>	<b>Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции, основанная на принципах ХАССП.</b>	<b>13,25</b>	<b>0,5</b>	<b>-</b>		<b>12,75</b>
	<b>Итого за семестр:</b>	<b>208,75</b>	<b>12</b>	<b>12</b>		<b>184,75</b>
	<b>Подготовка к зачету</b>	<b>4</b>				<b>4</b>
	<b>ИКР</b>	<b>3,25</b>				
	<b>ИТОГО:</b>	<b>216</b>				

*для набора 2021 г.*

*Для очной формы обучения*

№	Название раздела, темы	Всего час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
<b>1</b>	<b>Техническое регулирование на территории Таможенного Союза. Практика внедрения принципов ХАССП.</b>	<b>36</b>	<b>6</b>	<b>2</b>		<b>28</b>
1.1	Законодательные основы.	7	2	-		5
1.2	СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Практика соблюде-	15	2	2		11



	ния. Ответственность компании, ответственность сотрудников. ППК с элементами ХАССП.					
1.3	Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	14	2	-		12
<b>2</b>	<b>Биологические, химические, физические риски.</b>	<b>58</b>	<b>8</b>	<b>22</b>		<b>28</b>
2.1	Биологические риски. Химические риски. Физические риски. Виды и способы определения.	14	2	8		4
2.2.	Источники рисков: Сырье, оборудование, химия, человеческий фактор, транспорт.	12	2	2		8
2.3	Критический предел. Минимизация и снижение до безопасного уровня рисков.	16	2	6		8
2.4	Критические контрольные точки.	16	2	6		8
<b>3</b>	<b>Система менеджмента безопасности пищевой продукции.</b>	<b>96,75</b>	<b>26</b>	<b>32</b>		<b>38,75</b>
3.1	ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) Международный стандарт.	8	2	-	-	6
3.2	Документированные процедуры СМБПП.	16	4	6		6
3.3	Внутренние проверки. Аудит ХАССП.	14	4	6		4
3.4	Программа Аудита.	12	2	8		2
	Тестирование	8	-	2		6
3.5	Рабочая группа ХАССП. Обучение персонала.	7,75	4		-	3,75
3.6	Санитарно-гигиенические требования к персоналу.	12	2	6		4
3.7	Практика соблюдения САНПИН и ХАССП	6	4			2
3.8	Журналы обязательного ведения по САНПИН	5	2	2		1
3.9	Журналы обязательного ведения по ХАССП	3	2			1

	Тестирование	5	-	2		3
4	<b>Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП.</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>-</b>		<b>6</b>
	Подготовка к зачету	7	-	-		7
	Подготовка к курсовой работе	7	-	-		7
	<b>Итого за семестр:</b>	<b>212,75</b>	<b>42</b>	<b>56</b>		<b>114,75</b>
	<b>ИКР</b>	<b>3,25</b>				
	<b>ИТОГО:</b>	<b>216</b>				

*Для заочной формы обучения*

№	Название раздела, темы	Всего з.е/час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
<b>1</b>	<b>Техническое регулирование на территории Таможенного Союза. Практика внедрения принципов ХАССП.</b>	<b>35</b>	<b>3</b>	<b>-</b>		<b>32</b>
1.1	Законодательные основы.	6	1	-		5
1.2	СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Практика соблюдения. Ответственность компании, ответственность сотрудников. ППК с элементами ХАССП.	13	1	-		12
1.3	Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	16	1	-		15
<b>2</b>	<b>Биологические, химические, физические риски.</b>	<b>39</b>	<b>3</b>	<b>6</b>		<b>30</b>
2.1	Биологические риски. Химические риски. Физические риски. Виды и способы определения.	13	1	2		10
2.2.	Источники рисков: Сырье, оборудование, химия, человеческий фактор, транспорт.	12	1	1		10
2.3	Критический предел. Минимизация и снижение до безопасного уровня рисков.	7,5	0,5	2		5

2.4	Критические контрольные точки.	6,5	0,5	1		5
<b>3</b>	<b>Система менеджмента безопасности пищевой продукции.</b>	<b>111,5</b>	<b>5,5</b>	<b>6</b>		<b>100</b>
3.1	ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) Международный стандарт.	17	1	1		15
3.2	Документированные процедуры СМБПП.	17,5	0,5	2		15
3.3	Внутренние проверки. Аудит ХАССП.	13	1	2		10
3.4	Программа Аудита.	11,5	0,5	1		10
	Тестирование	5	-			5
3.5	Рабочая группа ХАССП. Обучение персонала.	5,5	0,5	-		5
3.6	Санитарно-гигиенические требования к персоналу.	5,5	0,5			5
3.7	Практика соблюдения САНПИН и ХАССП.	10,5	0,5			10
3.8	Журналы обязательного ведения по САНПИН.	10,5	0,5			10
3.9	Журналы обязательного ведения по ХАССП.	10,5	0,5			10
	Тестирование	5	-			5
<b>4</b>	<b>Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции, основанная на принципах ХАССП.</b>	<b>13,25</b>	<b>0,5</b>	<b>-</b>		<b>12,75</b>
	Подготовка к курсовой работе	10				10
	<b>Итого за семестр:</b>	<b>208,75</b>	<b>12</b>	<b>12</b>		<b>184,75</b>
	Подготовка к зачету	4				4
	<b>ИКР</b>	<b>3,25</b>				
	<b>ИТОГО:</b>	<b>216</b>				

## 5.2. Содержание:

**1. Техническое регулирование на территории Таможенного Союза. Практика внедрения принципов ХАССП.** Законодательные основы. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Практика соблюдения. Ответственность компании, ответственность сотрудников. ППК с элементами ХАССП. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

**2. Биологические, химические, физические риски.** Биологические риски. Химические риски. Физические риски. Виды и способы определения. Источники рисков: сырье, оборудование, химия, человеческий фактор, транспорт. Критический предел. Минимизация и снижение до безопасного уровня рисков. Критические контрольные точки.

**3. Система менеджмента безопасности пищевой продукции.** ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) Международный стандарт. Документированные процедуры СМБПП. Внутренние проверки. Аудит ХАССП. Программа Аудита. Рабочая группа ХАССП. Обучение персонала. Санитарно-гигиенические требования к персоналу. Практика соблюдения САНПИН и ХАССП. Журналы обязательного ведения по САНПИН. Журналы обязательного ведения по ХАССП.

**4. Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП.** Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП.

**Методические материалы для обучающихся  
по освоению дисциплины**

**6.1. Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине (модулю)**

*Для очной формы обучения*

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Методические рекомендации по выполнению задания	Форма контроля
<b>1</b>	<b>Техническое регулирование на территории Таможенного Союза. Практика внедрения принципов ХАССП.</b>		<b>28</b>		
1.1	Законодательные основы.	Изучение актуального законодательства в области общественного питания.	5	Работа с литературой, написание конспекта по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-2]	Проверка конспекта.
1.2	СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Практика соблюдения. Ответственность компании, ответственность сотрудников. ППК с элементами ХАССП.	Изучение структуры и содержания документа. Обязанности и ответственность компании и сотрудников.	11	Работа с литературой, написание конспекта по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-2]	Проверка конспекта. Проверка заданий. Письменный опрос.
1.3	Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	Изучение актуального законодательства в области санитарной безопасности предприятий общественного питания.	12	Работа с литературой, написание конспекта по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-2]	Проверка конспекта. Проверка заданий. Письменный опрос.
<b>2</b>	<b>Биологические, химические, физические риски.</b>		<b>28</b>		
2.1	Биологические	Изучение факторов оказывающих влияние	4	Работа с литературой,	Проверка конспекта.

	риски. Химические риски. Физические риски. Виды и способы определения.	на биологические, химические и физические риски в общественном питании.		написание конспекта по теме. [1-5]	Тест
2.2.	Источники рисков: Сырье, оборудование, химия, человеческий фактор, транспорт.	Изучение классификации кишечных заболеваний; возбудителей, источника и способа передачи инфекции, а так же мер профилактики заболеваний.	8	Работа с литературой, написание конспекта по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	Проверка конспекта. Проверка заданий. Тест
2.3	Критический предел. Минимизация и снижение до безопасного уровня рисков.	Изучение понятия критического предела, способов регулировки рисков.	8	Работа с литературой, написание конспекта по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	Проверка конспекта. Проверка заданий. Тест
2.4	Критические контрольные точки.	Изучение понятий. Локализацию критических контрольных точек на предприятиях общественного питания	8	Работа с литературой, написание конспекта по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	Проверка конспекта. Проверка заданий. Тест
<b>3</b>	<b>Система менеджмента безопасности пищевой продукции.</b>		<b>38,75</b>		
3.1	ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) Международный стандарт.	Изучение санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к предприятиям общественного питания и их соблюдение.	6	Работа с литературой, написание конспекта по теме. [1-5]	Проверка конспекта. Тест
3.2	Документированные процедуры СМБПП.	Изучение санитарных требований к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре.	6	Работа с литературой, написание конспекта по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	
3.3	Внутренние проверки. Аудит ХАССП.	Изучение санитарно-гигиенических требований к персоналу предприятия общественного питания.	4	Работа с литературой, написание конспекта по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	Проверка конспекта. Проверка заданий. Тест
3.4	Программа Аудита.	Изучение санитарно-гигиенических требований к транспортировке, приемке и хранению	2	Работа с литературой, написание конспекта по теме. Подготовка	Проверка конспекта. Проверка заданий. Тест

		продовольственного сырья и пищевых продуктов. Изучение методов и способов маркировки продовольственного сырья и пищевых продуктов.		к лабораторному занятию. [1-5]	
	Тестирование	Изучение теоретического и практического материала курса.	6	Работа с литературой, Подготовка к тестированию [1-5]	Тест.
3.5	Рабочая группа ХАССП. Обучение персонала.	Изучение ассортимента моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к использованию на предприятиях общественного питания. Изучение требований и методик применения к профессиональной химии, применяемой в общественном питании..	3,75	Работа с литературой, написание конспекта по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	Проверка конспекта. Тест
3.6	Санитарно-гигиенические требования к персоналу.	Изучение санитарно-гигиенических требования к уборке территории и помещений предприятий общественного питания.	4	Работа с литературой, написание конспекта по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	Проверка конспекта. Проверка заданий. Тест
3.7	Практика соблюдения САНПИН и ХАССП	Изучение методов проведения дезинфекции, дератизации на предприятии общественного питания.	2	Работа с литературой, написание конспекта по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	Проверка конспекта. Проверка заданий. Тест
3.8	Журналы обязательного ведения по САНПИН	Изучение регистрационно-учетной документация предприятия общественного питания согласно СанПиН.	1	Работа с литературой, написание конспекта по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	Проверка конспекта. Проверка заданий. Тест
3.9	Журналы обязательного ведения по ХАССП	Изучение санитарно-гигиенических требований к организации питания различных групп населения, их особенностей.	1	Работа с литературой, написание конспекта по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	Проверка конспекта. Проверка заданий. Тест
	Тестирование	Изучение теоретического и практического материала курса.	3	Работа с литературой. Подготовка к тестированию [1-	Тест.

				5]	
4	<b>Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП.</b>	Изучение понятий и порядка организации системы менеджмента качества и безопасности на предприятии общественного питания.	<b>4-6</b>	Работа с литературой, написание конспекта по теме. [1-2]	Проверка конспекта. Письменный опрос
	Подготовка к зачету	Вопросы к зачету	<b>7</b>		Зачет
	Подготовка к курсовой работе	Проработка своей темы	<b>7</b>		Курсовая работа
	<b>Итого за семестр:</b>		<b>112,75</b> или <b>114,75</b>		

*Для заочной формы обучения*

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Методические рекомендации по выполнению задания	Форма контроля
<b>1</b>	<b>Техническое регулирование на территории Таможенного Союза. Практика внедрения принципов ХАССП.</b>		<b>32</b>		
1.1	Законодательные основы.	Изучение актуального законодательства в области общественного питания.	5	Работа с литературой, написание контрольной работы. [1-2]	Проверка контрольной работы
1.2	СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Практика соблюдения. Ответственность компании, ответственность сотрудников. ППК с элементами ХАССП.	Изучение структуры и содержания документа. Обязанности и ответственность компании и сотрудников.	12	Работа с литературой, написание контрольной работы. [1-2]	Проверка контрольной работы. Письменный опрос.
1.3	Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	Изучение актуального законодательства в области санитарной безопасности предприятий общественного питания.	15	Работа с литературой, написание контрольной работы. [1-2]	Проверка контрольной работы. Письменный опрос.
<b>2</b>	<b>Биологические, химические, физические риски.</b>		<b>30</b>		

2.1	Биологические риски. Химические риски. Физические риски. Виды и способы определения.	Изучение факторов оказывающих влияние на биологические, химические и физические риски в общественном питании.	10	Работа с литературой, написание контрольной работы по теме. Подготовка к тестированию. [1-5]	Проверка контрольной работы. Тест
2.2.	Источники рисков: Сырье, оборудование, химия, человеческий фактор, транспорт.	Изучение классификации кишечных заболеваний; возбудителей, источника и способа передачи инфекции, а так же мер профилактики заболеваний.	10	Работа с литературой, написание контрольной работы по теме. Подготовка к тестированию. [1-5]	Проверка контрольной работы. Тест
2.3	Критический предел. Минимизация и снижение до безопасного уровня рисков.	Изучение понятия критического предела, способов регулировки рисков.	5	Работа с литературой, написание контрольной работы по теме. Подготовка к тестированию. [1-5]	Проверка контрольной работы. Тест
2.4	Критические контрольные точки.	Изучение понятий. Локализацию критических контрольных точек на предприятиях общественного питания	5	Работа с литературой, написание контрольной работы по теме. Подготовка к тестированию. [1-5]	Проверка контрольной работы. Тест
<b>3</b>	<b>Система менеджмента безопасности пищевой продукции.</b>		<b>110</b>		
3.1	ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) Международный стандарт.	Изучение санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к предприятиям общественного питания и их соблюдение.	15	Работа с литературой, написание контрольной работы по теме. Подготовка к тестированию. [1-5]	Проверка контрольной работы. Тест
3.2	Документированные процедуры СМБПП.	Изучение санитарных требований к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре.	15	Работа с литературой, написание контрольной работы по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	Проверка контрольной работы. Проверка заданий. Тест
3.3	Внутренние про-	Изучение санитарно-	10	Работа с литературой,	Проверка контрольной



	верки. Аудит ХАССП.	гигиенических требований к персоналу предприятия общественного питания.		написание контрольной работы по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	работы. Проверка заданий. Тест
3.4	Программа Аудита.	Изучение санитарно-гигиенических требований к транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов. Изучение методов и способов маркировки продовольственного сырья и пищевых продуктов.	10	Работа с литературой, написание контрольной работы по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	Проверка контрольной работы. Проверка заданий. Тест
	Тестирование	Изучение теоретического и практического материала курса.	5	Работа с литературой, подготовка к тестированию [1-5]	Тест.
3.5	Рабочая группа ХАССП. Обучение персонала.	Изучение ассортимента моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к использованию на предприятиях общественного питания. Изучение требований и методик применения к профессиональной химии, применяемой в общественном питании.	5	Работа с литературой, написание контрольной работы по теме. Подготовка к тестированию. [1-5]	Проверка контрольной работы. Тест
3.6	Санитарно-гигиенические требования к персоналу.	Изучение санитарно-гигиенических требований к уборке территории и помещений предприятий общественного питания.	5	Работа с литературой, написание контрольной работы по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	Проверка контрольной работы. Проверка заданий. Тест
3.7	Практика соблюдения САНПИН и ХАССП	Изучение методов проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации на предприятии общественного питания.	10	Работа с литературой, написание контрольной работы по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	Проверка контрольной работы. Проверка заданий. Тест
3.8	Журналы обязательного ведения	Изучение регистрационно-учетной до-	10	Работа с литературой,	Проверка контрольной

	по САНПИН	кументация предприятия общественного питания согласно СанПиН.		написание контрольной работы по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	работы. Проверка заданий. Тест
3.9	Журналы обязательного ведения по ХАССП	Изучение санитарно-гигиенических требований к организации питания различных групп населения, их особенностей.	10	Работа с литературой, написание контрольной работы по теме. Подготовка к лабораторному занятию. [1-5]	Проверка контрольной работы. Проверка заданий. Тест
	Тестирование	Изучение теоретического и практического материала курса.	5	Работа с литературой, подготовка к тестированию [1-5]	Тест.
4	<b>Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП.</b>	Изучение понятий и порядка организации системы менеджмента качества и безопасности на предприятии общественного питания.	<b>12,75</b>	Работа с литературой, написание контрольной работы по теме. [1-2]	Проверка контрольной работы. Письменный опрос
	Подготовка к курсовой работе	Проработка своей темы	10		Курсовая работа
	<b>Итого за семестр:</b>		<b>184,75</b>		
	<b>Подготовка к зачету</b>	Вопросы к зачету	<b>4</b>		зачет

## 6.2. Тематика и задания для практических занятий

Раздел дисциплины	Задание
<b>Техническое регулирование на территории Таможенного Союза. Практика внедрения принципов ХАССП.</b>	
СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Практика соблюдения. Ответственность компании, ответственность сотрудников. ППК с элементами ХАССП.	Санитарное законодательство 2022. Практика работы предприятия по программе производственного контроля.
<b>Биологические, химические, физические риски.</b>	
Биологические риски. Химические риски. Физические риски. Виды и способы определения.	Анализ рисков работы предприятия общественного питания (Биологические, химические, физические).
Критический предел. Минимизация и снижение до безопасного уровня рисков.	Методы определения критических контрольных точек и критического предела.
<b>Система менеджмента безопасности пищевой продукции.</b>	
ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018)	Процедуры стандарта серии ИСО 22000-2019.

Международный стандарт.	
Внутренние проверки. Аудит ХАССП.	Программа внутреннего аудита предприятия общественного питания.
<b>Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП.</b>	
Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП.	Руководства системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Приказ о формировании рабочей группы ХАССП.

### 6.3. Тематика и задания для лабораторных занятий

Не предусмотрено

### 6.4. Методические рекомендации для выполнения курсовых работ (проектов)

1. Стратегия качества и безопасности пищевой продукции РФ.
2. Практика соблюдения принципов ХАССП на предприятиях индустрии гостеприимства.
3. Методология стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019.

## 7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Наименование	Примечание
<i>а) основная:</i>	
1. Маюрникова, Л. А. Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, А. А. Кокшаров. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 80 с. — ISBN 978-5-8353-2805-5	<a href="https://e.lanbook.com/book/186363">https://e.lanbook.com/book/186363</a>
2. Управление качеством продукции на основе принципов ХАССП в предприятиях торговли и общественного питания: коллективная монография / кол. Авторы; под ред. Г.А. Хаматгалеевой - Москва: РУСАЙНС, 2019. – 174 с. ISBN 978-5-4365-37214-4	<a href="https://www.book.ru/book/933004">https://www.book.ru/book/933004</a>
<i>б) дополнительная:</i>	
3. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6.	<a href="https://znanium.com/catalog/product/1141777">https://znanium.com/catalog/product/1141777</a>
4. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва :	<a href="https://znanium.com/catalog/product/1211780">https://znanium.com/catalog/product/1211780</a>

Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 544 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8.	
5. Губаненко, Г. А. Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, М. В. Крылова. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2020. - 192 с. - ISBN 978-5-7638-4304-0.	<a href="https://znanium.com/catalog/product/1819277">https://znanium.com/catalog/product/1819277</a>

## **8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

Информация о курсе дисциплины в СДО:

Элемент «Лекции»;

Элемент «Лабораторные занятия»;

Элемент «Самостоятельная работа»;

Элемент «Список рекомендуемой литературы»;

Элемент «Промежуточная аттестация»;

Элемент «Обратная связь с обучающимися».

*Информационно-образовательные ресурсы:*

1. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>
2. ВОИС – Поиск по национальным патентным фондам и фондам РСТ <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
3. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>
4. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>
5. Портал пищевой промышленности <https://foodsmi.com>

*Электронные библиотечные системы:*

1. ЭБС «Университетская библиотека online»
2. ЭБС «Znanium»

## **9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<p>Гл-40б - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)</p>	<p>Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 32 студента); стол, стул для преподавателя; доска.          Портативное видеопрезентационное оборудование:          Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/);          Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок VENSPS-70.</p>	<p>Windows 7 Professional по лицензии OEM Software (поставщик ООО «Системный интегратор», договор № 22 ГК от 16.12.2016 г.)          Свободно распространяемое программное обеспечение:          LibreOffice (тип лицензии - GNU LGPL v3+).          Антивирус Касперского Лицензия 1c06-141124-06444</p>
<p>Гл – 404 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)</p>	<p>Портативное видеопрезентационное оборудование:          Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/);          Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVEN SPS-70. Переносной экран, рабочая доска.          Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 22 студента); стол, стул для преподавателя; доска.</p>	
<p>Б1-202 - помещения для самостоятельной работы (156000, г. Кострома, ул. Пятницкая, д. 2/18)</p>	<p>Читальный зал на 128 индивидуальных рабочих мест, копировальный аппарат - 1шт.; экран и мультимедийный проектор - 1шт.          Электронный читальный зал: Рабочие места, оснащенные ПК, объединены локальной сетью с выходом в интернет - 25шт.; демонстрационная LCD-панель - 1шт.; аудио 2.1 - 1шт.; принтеры в т.ч. большеформатный и цветной - 4шт.; сканеры (A2 и A4) - 2шт.; web-камеры - 3шт. микрофоны - 2шт.</p>	<p>АИБС МаркSQL - 3шт.          Windows XP SP3 - 10шт. лицензия.          Windows 7 Pro лицензия 00180-912-906-507 постоянная-1шт.; Windows 8 Pro лицензия 01802000875623 постоянная 1-шт.;          ABBYY FineReader 11,12 Pro - box лицензия -2шт.; АИБС МаркSQL - 25шт. лицензия.</p>

		Антивирус Касперского Лицензия 1с06-141124-064441
Гл-401 - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (156005, Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	Шкафы, кронштейны, стол, стеллажи для хранения материалов и фондов работ, хранение курсовых проектов и контрольных работ.	Специальное лицензионное ПО не требуется