

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления

Институт пищевой инженерии и биотехнологии
Кафедра «Стандартизация, метрология и управления качеством»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ
ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

«Система менеджмента безопасности пищевой продукции» для
обучающихся направления подготовки: 27.03.02 - Управление качеством

Методические рекомендации по организации изучения дисциплины состоят из 2 частей:

- методических рекомендаций для преподавателя;
- методических указаний для обучающихся.

1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПРЕПОДАВАТЕЛЯ

1.1. Рекомендации по формированию содержания теоретического материала по темам

Теоретическое содержание дисциплины состоит в рассмотрении основных положений и теоретических вопросов в данной области будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Содержание лекционных занятий конкретизировано в соответствии с элементами теоретического, практического изучения и применения объектов, образующих предмет изучения дисциплины и включающих:

- основные понятия и их определения;
- особенности функционирования объектов, их основные свойства, характеристики, параметры;
- задачи (проблемы) теоретического и/или практического изучения объектов, их создания и применения;
- методы, средства и способы их теоретического и/или практического изучения и совершенствования;
- методы, средства и способы качества объектов.

Ниже перечислены основные теоретические вопросы и понятия, подлежащие усвоению и изложению:

- Качество и безопасность как основные свойства продукции
- Современные системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов
- Нормативно-законодательная база обеспечения безопасности пищевой продукции в РФ.
- Обязательные предварительные программы в системе менеджмента безопасности пищевой продукции
- История создания концепции ХАССП
- Основные цели и принципы ХАССП
- Требования к документации системы менеджмента безопасности пищевой продукции
- 12 шагов внедрения системы ХАССП
- Виды рисков при производстве пищевых продуктов
- Основные методы анализа рисков
- Идентификация критических контрольных точек и определение критических пределов
- Система мониторинга в критических контрольных точках
- Планирование верификации
- Типовые проекты плана ХАССП
- Система прослеживания
- Сертификация ХАССП

1.2. Методические рекомендации по организации практических занятий

Прикладная часть дисциплины реализуется на практических занятиях, ведущей дидактической целью которых является формирование профессиональных умений - выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности, решать задачи и др., позволяют привить практические навыки самостоятельной работы с учебной, методической и научной литературой (в процессе подготовки к занятию), получить опыт публичных выступлений.

На занятиях обучающиеся овладевают первоначальными профессиональными умениями и навыками, которые в дальнейшем закрепляются и совершенствуются в процессе прохождения преддипломной практики и подготовки выпускной квалификационной работы.

На первом практическом занятии преподаватель обязан представить обучающимся всю информацию по организации изучения дисциплины.

Выдать тему СРС (перечень тем рефератов и докладов к семинарам) с указанием форм контроля, даты проведения и присваиваемых баллов.

Тема практического занятия 1: Изучение показателей качества и безопасности пищевой продукции. На данном занятии обучающиеся изучают нормативно-правовую базу обеспечения качества и безопасности пищевого продукта. Обучающиеся должны изучить и выписать из стандартов и технических регламентов показатели качества и безопасности определенного пищевого продукта.

Тема практического занятия 2и 3: Изучение структуры и содержания национального стандарта ГОСТ Р 56671-2015. Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП. На данном занятии обучающиеся изучают структурные элементы и содержание национального стандарта ГОСТ Р 56671-2015.

Тема практического занятия 4 и 5: Изучение структуры и содержания национального стандарта ГОСТ Р 54762-2011. Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть

1. Производство пищевой продукции На данном занятии обучающиеся изучают структурные элементы и содержание национального стандарта ГОСТ Р 54762-2011.

Тема практического занятия 6: Изучение основных требований к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. На данном занятии обучающиеся изучают структурные элементы и содержание национального стандарта ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие положения.

Тема практического занятия 7: Разработка проектов документов подготовительного этапа внедрения системы ХАССП. На данном занятии обучающиеся разрабатывают проекты приказов о назначении членов рабочей группы ХАССП, Политики в области безопасности, положение о работе рабочей группы ХАССП.

Тема практического занятия 8: Построение блок-схемы технологического процесса производства пищевой продукции. На данном занятии обучающиеся должны представить технологию определённого пищевого продукта в виде блок-схемы.

Тема практического занятия 9: Изучение видов рисков при производстве пищевых продуктов. На данном занятии обучающиеся изучают и определяют все возможные виды рисков, которые могут возникнуть на каждой технологической операции.

Тема практического занятия 10: Анализ рисков возникновения опасных факторов на технологических этапах с применением качественной диаграммы. На данном занятии обучающиеся проводят анализ всех выявленных на предыдущем занятии рисков по качественной диаграмме.

Тема практического занятия 11: Выявление критических контрольных точек с помощью метода «Дерево принятия решений». На данном занятии обучающиеся выявляют ККТ с помощью метода «Дерево принятия решений» при производстве определённого пищевого продукта.

Тема практического занятия 12: Разработка рабочих листов ХАССП. На данном занятии обучающиеся разрабатывают проекты рабочих листов ХАССП на каждую ККТ.

Тема практического занятия 13: Изучение процедуры внутреннего аудита системы ХАССП. На данном занятии обучающиеся изучают процедуру внутреннего аудита системы ХАССП, составляют опросники.

Тема практического занятия 14: Разработка типовых журналов системы ХАССП. На данном занятии обучающиеся разрабатывают типовые журналы, которые необходимы для реализации принципов ХАССП.

Тема практического занятия 15: Изучение процедуры по предупреждению опасных факторов. На данном занятии обучающиеся изучают процедуру по предупреждению опасных факторов.

Тема практического занятия 16: Изучение процедуры сертификации ХАССП На данном занятии обучающиеся разрабатывают порядок сертификации системы ХАССП.

Уровень освоения практической части оценивается в процессе защиты отчётов по выполненным работам в рамках раздела. Баллы присваиваются только при полной сдаче работ по разделу с учётом соблюдения студентами сроков и требований к содержанию в соответствии со шкалой скидки баллов.

1.3. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы

Самостоятельная работа обучающегося по данной дисциплине включает:

- подготовка к лекционным занятиям (изучение отдельных вопросов по рекомендуемой литературе, конспектирование литературных источников, проработка материалов лекций);
- подготовка к практическим занятиям (выполнение домашних заданий, оформление выполненных работ);
- оформление СРС – написание реферата.

Деятельность обучающегося: подготовка опорного конспекта лекции (на бумажном носителе и в форме видеопрезентации), самооценка; выступление с докладом; участие в обсуждении других докладов.

Уровень компетенций, сформированных в результате выполнения работ, осваиваемых самостоятельно, оценивается в процессе их защиты в соответствии с балльно-рейтинговой системой.

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2.1. Работа с литературными источниками при выполнении реферата

Первый этап деятельности обучающегося – поиск соответствующих источников информации по изучаемой теме. Основные источники: книги, методические пособия и разработки, статьи в научных и научно-методических журналах, сборниках научных и научно-методических работ, материалы конференций, веб-страницы в Интернете, нормативные документы. Поиск книг по интересующей проблеме обычно начинают со справочно-библиографического отдела и систематического каталога библиотеки. Каждая библиотека имеет собственный справочно-библиографический аппарат. Ее каталоги и картотеки содержат оригинальную информацию. При сходных фондах отечественных изданий каталоги научных библиотек могут отличаться по структуре и содержанию. Поэтому поиск информации в различных библиотеках может дать разные результаты. Читать же, пользоваться фондами можно в той библиотеке, которая покажется более удобной для работы с книгой.

Для более широкого поиска информации о книгах по проблеме можно использовать книжную летопись, реферативные журналы, аналитические обзоры, бюллетени.

После того, как собрана информация об основных источниках по теме, можно переходить к их изучению. При первоначальном знакомстве с книгой полезно сначала внимательно изучить аннотацию, оглавление, введение, заключение, список литературы. Список литературы должен быть достаточно полным и характеризовать осведомленность студента в изучаемой проблеме. Количество используемых источников характеризует объем проделанной студентом работы, поэтому служит важным критерием для ее оценки.

Важнейшей задачей при работе с литературными источниками нужно обратить внимание на изучение основных понятий, научных и практических проблем изучаемой темы, разных точек зрения на нее, основных теоретических и эмпирических подходов к ее исследованию. Необходимо провести анализ, сравнение, группировку, систематизацию и обобщение собранных материалов, и не ограничиваться простой компиляцией традиционных учебных знаний или теоретических рассуждений из научных трудов. Работа не должна носить репродуктивный характер.

Прежде чем делать выписки или конспектировать источник, необходимо зафиксировать точное библиографическое его описание. Это потребует вам при оформлении списка литературы. Выписки и конспекты работ целесообразно делать на отдельных листах, так как это создаст определенные удобства в классификации материалов на завершающем этапе при написании текста работы, позволит быстрее классифицировать источники по содержанию информации.

2.2. Конспектирование

Конспектирование, представляет собой систематизированную, логически связную форму записи, включающую выписки, тезисы, дополненные мыслями и комментариями студента. В конспект могут войти также отдельные части текста, цитируемые дословно, факты, примеры, цифры, схемы. Конспект может быть текстуальным и свободным. В текстуальных конспектах доминируют цитаты автора, выписываются выводы, дающие яркую и меткую формулировку того или иного положения. Свободные же конспекты составляются в виде систематизированной записи положений изучаемой проблемы словами конспектирующего.

Конспект лекций должен иметь следующую структуру:

- основные понятия и их определения;
- особенности строения и функционирования объектов, их основные свойства, характеристики, параметры;
- задачи (проблемы) теоретического и/или практического изучения объектов, их создания и применения;
- методы, средства и способы их теоретического и/или практического изучения и совершенствования;
- методы, средства и способы качества объектов;
- современные тенденции и перспективы развития науки и практики в данной предметной области.

2.3. Методические рекомендации по написанию контрольной работы

Контрольная работа — форма самостоятельной работы, направленной на детальное знакомство с какой-либо темой в рамках данной учебной дисциплины. Основная задача выполнения контрольной работы по предмету это углубленное изучение определенной проблемы курса, получение более полной информации по какому-либо его разделу. При выполнении контрольной работы необходимо использование достаточного для раскрытия темы количества источников, непосредственно относящихся к изучаемой теме (книг и статей). Можно использовать литературу, рекомендуемую преподавателем, или самостоятельно подобранные источники, а также учебники, желательно использовать не менее четырех источников. При выполнении контрольной работы студент должен усвоить следующие основные умения: самостоятельный поиск информации по заданной теме; отбор существенной информации, необходимой для полного освещения изучаемой проблемы, отделение этой информации от второстепенной (в рамках данной темы); анализ и синтез знаний и исследований по проблеме; обобщение и классификация информации по исследовательским проблемам; логичное и последовательное раскрытие темы; обобщение знаний по проблеме и формулирование выводов из литературного обзора материала; грамотное построение научного реферативного текста. Требования к оформлению контрольной работы:

Основные структурные элементы контрольной работы: 1. Титульный лист. 2. Содержание. 3. Введение. 4. Основное содержание. 5. Заключение. 6. Библиографический список. 7. Приложение. Объем всей контрольной работы (включая титульный лист, содержание, библиографический список) должен быть приблизительно равен 12 - 20 страницам, но не более 20 и не менее 6.

Страницы работы нумеруются в правом верхнем углу, начиная с содержания (с цифры 2). Первоисточник приводимых в тексте цитат указывается в списке литературы с указанием автора, названия работы, издательства, года издания и номера страницы. В тексте помещают квадратные скобки с номером источника в списке литературы и страницы (например [4; 13-26]). Иллюстрации, таблицы, графики могут помещаться в текст работы или на отдельные страницы (листы), которые включаются в общую нумерацию.