

При разработке программы повышения квалификации в основу положены:

1) ФГОС ВО по направлению подготовки 27.03.01 Стандартизация и метрология, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 августа 2020 г. № 901.

2) Профессиональный стандарт "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556 н.

3) Профессиональный стандарт "Специалист по техническому контролю качества продукции", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 21 марта 2017 г. № 292 н.

4) ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 августа 2020 г. № 936.

Разработчики:

к.т.н., доцент _____	Куренкова Л.А.
к.т.н., доцент _____	Неронова Е.Ю.
к.т.н., доцент _____	Забегалова Г.Н.
к.т.н., доцент _____	Бурмагина Т.Ю.

Доцент, доцент – Неронова Елена Юрьевна
(должность, ученое звание - ФИО)

Доцент, доцент – Куренкова Людмила Александровна
(должность, ученое звание - ФИО)

Содержание:

1	Общая характеристика программы	4
1.1	Цель и задачи программ	4
1.2	Задачи программы	4
1.3	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения программы	4
1.4	Планируемые результаты освоения программы.	5
1.5	Категория слушателей	5
1.6	Трудоемкость и срок освоения программы	5
1.7	Форма обучения	5
2	Содержание программы	6
2.1	Учебный план программы повышения квалификации	6
2.2	Учебно-тематический план программы повышения квалификации	6
2.3	График учебного процесса	6
2.4	Рабочая программа	6
3	Матрица формирования компетенций по дисциплине	7
4	Образовательные технологии	8
5	Кадровые условия реализации программы	8
6	Фонд оценочных средств	8
7	Материально-техническое обеспечение программы	12
8	Учебно-методическое обеспечение программы	13
9	Методическое обеспечение программы	15
10	Методические рекомендации по реализации программы	15
11	Перечень информационных технологий и программного обеспечения, используемых при изучении дисциплины	15

1. Общая характеристика программы

1.1. Цель реализации программы: повысить уровень знаний в области обеспечения качества и безопасности при производстве и реализации пищевой продукции.

1.2. Задачи реализации программы:

- изучить действующие законодательные и нормативно-правовые акты в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции;
- ознакомить с принципами системы ХАССП;
- ознакомить с риск-ориентированным подходом и управлением опасностями в процессе производства пищевых продуктов;
- рассмотреть документацию в рамках разработки и внедрения системы НАССР;
- изучить виды и организацию аудитов систем менеджмента безопасности пищевых продуктов;
- изучить требования к организации санитарно-гигиенического контроля производства;
- ознакомить с интегрированными системами менеджмента качества и безопасности продукции.

1.3. Компетенции, формируемые в результате освоения программы повышения квалификации:

а) общепрофессиональные:

ОПК-1 Способен разрабатывать техническую документацию (в том числе и в электронном виде), связанную с профессиональной деятельностью с учетом действующих стандартов качества

б) профессиональные:

ПК-1 Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью пищевой продукции на всех этапах ее производства

ПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности производственного процесса и повышению качества и безопасности продукции.

ПК-3 Способен принимать и оформлять решения о приостановлении выпуска продукции и обращении с несоответствующей продукцией.

ПК-4 Способен обеспечивать выполнение требований охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при осуществлении производственного процесса

В результате освоения программы слушатели должны:

Знать:

- требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки(транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции;
- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции;
- требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции;
- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы приемки готовой продукции;
- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы подачи рекламаций и реакций на них;
- требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности.

Уметь:

- выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;
- проводить анализ качества производства и обращения на рынке пищевой продукции на технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства и обращения на рынке пищевой продукции;
- определять причины возникновения брака;
- оформлять производственно-техническую документацию в соответствии с действующими требованиями;
- определять этапы технологического процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции.

Владеть:

- навыками определения последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
- навыками определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- навыками подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства производительности труда, экономное расходование энергоресурсов на предприятии, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки сырья
- способностью принимать и оформлять решения о приостановлении обращения (реализации) продукции, о немедленном отзыве продукции с рынка, о допустимости дальнейшего обращения продукции
- способен выявлять причины возникновения рекламаций и фиксировать их в соответствующих документах.

1.4. Планируемые результаты освоения программы.

В результате освоения программы повышения квалификации слушатели приобретают знания, умения и навыки, направленные на получение следующих компетенций:

- способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью пищевой продукции на всех этапах ее производства;
- способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности производственного процесса и повышению качества и безопасности продукции;
- способен принимать и оформлять решения о приостановлении выпуска продукции и обращении с несоответствующей продукцией;
- способен обеспечивать выполнение требований охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при осуществлении производственного процесса.

1.5. Категория слушателей

Программа рассчитана на специалистов со средним профессиональным и/или высшим образованием, другие категории граждан.

1.6. Трудоемкость и срок освоения программы

Общая трудоемкость составляет 144 часа. Форма контроля – зачет.

1.7. Форма обучения

Форма обучения – очная, с применением дистанционных технологий.

2.Содержание программы

2.1. Учебный план программы повышения квалификации «Обеспечение качества и безопасности при производстве и реализации пищевой продукции. ХАССП. Санитарно-гигиенический контроль»

Учебный план программы представлен отдельным документом.

2.2. Учебно-тематический план программы повышения квалификации «Обеспечение качества и безопасности при производстве и реализации пищевой продукции. ХАССП. Санитарно-гигиенический контроль»

Учебно-тематический план программы представлен отдельным документом

2.3. График учебного процесса

График учебного процесса представлен отдельным документом.

2.4. Рабочая программа «Обеспечение качества и безопасности при производстве и реализации пищевой продукции. ХАССП. Санитарно-гигиенический контроль»

Тематический план занятий:

Раздел 1 Законодательная и нормативно-правовая база в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции

Законодательные, нормативно-правовые акты и стандарты, регулирующие деятельность производства пищевой продукции: Технические регламенты Таможенного Союза (ТР ТС), ФЗ, Постановления, Приказы, санитарные правила и нормы, национальные стандарты, стандарты ISO (ISO 22000,), НАССР/ХАССП, ГОСТы. Обзор последних изменений в законодательстве в части обеспечения качества и безопасности пищевой продукции. Международные стандарты и схемы сертификация безопасности в пищевой промышленности ISO 22000:2018, ISO/22002-1 (PAS 220), ISO 9001:2015, FSSC 22000

Раздел 2 Кодекс Алиментариус. Принципы системы НАССР

История возникновения и развития. Концепция ХАССП. Общие требования к организации работ по внедрению ХАССП. Основные принципы системы ХАССП. Предупреждающие мероприятия

Раздел 3 Риск-ориентированный подход и управление опасностями в процессе производства пищевых продуктов

Виды опасностей на производстве и их классификация по степени риска. Анализ рисков и выявление ККТ, ОППУ. Осуществление производственного контроля. Разработка плана ХАССП, плана ОППУ. Разработка и осуществление корректирующих и предупреждающих действий

Раздел 4 Пакет документации в рамках разработки и внедрения системы НАССР, включая идентификацию и прослеживаемость продукции, изъятие и отзыв продукции

Политика предприятия. Стандарты организации ХАССП. Технологические инструкции. Программа предварительных условий

Раздел 5 Внутренние и внешние аудиты систем менеджмента безопасности пищевых продуктов

Мониторинг ККТ. Связь с потребителями. Работа с рекламациями. Внутренние улучшения (внедрение предупреждающих действий). Подготовка к проверке контролирующими органами

Раздел 6 Санитарно-гигиенический контроль производства

Общие санитарные требования. Промышленные и бытовые отходы. Биобдительность, биотерроризм, продовольственное мошенничество. Контроль состояния производственных помещений и инфраструктуры. Современные методы организации эффективной системы контроля вредителей

Раздел 7 Интегрированные системы менеджмента качества и безопасности продукции

ISO/22002-1 (PAS 220). Система менеджмента безопасности пищевой продукции: общие требования, требования к документации, валидация и верификация. Экологическая безопасность. Безопасность по охране труда. Визуализация системы менеджмента

3. Матрица формирования компетенций по программе

№ п.п.	Разделы, темы дисциплины	Общепрофессиональные компетенции	Профессиональные компетенции				Общее количество компетенций
			ОПК-1	ПК-1	ПК-2	ПК-3	
1	Законодательная и нормативно-правовая база в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	+					1
2	Кодекс Алиментариус. Принципы системы НАССР		+	+			2
3	Риск-ориентированный подход и управление опасностями в процессе производства пищевых продуктов	+		+			2
4	Пакет документации в рамках разработки и внедрения системы НАССР, включая идентификацию и прослеживаемость продукции, изъятие и отзыв продукции	+	+		+		3
5	Внутренние и внешние аудиты систем менеджмента безопасности пищевых продуктов	+		+			2
6	Санитарно-гигиенический контроль производства					+	1
7	Интегрированные	+	+			+	3

системы менеджмента качества и безопасности продукции							
---	--	--	--	--	--	--	--

4. Образовательные технологии

Объем аудиторных занятий всего 116 часов, в т.ч. лекции - 42 часа, практические занятия - 70 часов

16 часов (14 %) – занятий в интерактивных формах от объема аудиторных занятий.

Вид занятия (Л, ПЗ, ЛР и др.)	Используемые интерактивные образовательные технологии и тема занятия	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
Л	Изменения в законодательной базе	Проблемная лекция	2
ПЗ	Определение критических контрольных точек	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация	4
ПЗ	Применение риск-ориентированного подхода	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация	4
ПЗ	Разработка политики предприятия	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация	2
ПЗ	Предварительный анализ опасностей: программы обязательных предварительных мероприятий и надлежащие практики	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация	2
ПЗ	«Соблюдение требований стандарта IFS в области гигиены и санитарии»	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация	2

5. Кадровое обеспечение программы

Педагогические кадры, привлекаемые для реализации настоящей программы имеют высшее профессиональное образование, а также опыт практической работы.

Кадровое обеспечение программы представлено отдельным документом.

6. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств представлен отдельным документом.

Оценочные средства для аттестации слушателей:

Контроль знаний слушателей проводится в устной или письменной форме, предусматривает итоговую аттестацию – экзамен.

Методы контроля:

- **тестовая форма** контроля;
- **устная форма** контроля – опрос и общение с аудиторией по поставленной задаче в устной форме;
- **решение определенных заданий** (задач) по теме практического материала в конце практического занятия, в целях эффективности усвояемости материала;

Текущий контроль предусматривает устную форму опроса слушателей, и письменный экспресс-опрос по окончанию изучения каждой темы раздела.

Тесты и вопросы итогового контроля знаний

Тестовые вопросы

1. Контроль за соблюдением точности технологического процесса проводится:
 - а) 1 раз в смену;
 - б) 1 раз в месяц;
 - в) ежедневно;
 - г) постоянно.
2. Определение критических контрольных точек проводят с помощью:
 - а) куста принятия решений;
 - б) дерева принятия решений;
 - в) блок-схемы
 - г)
3. Критической контрольной точкой не является:
 - а) пастеризация;
 - б) розлив
 - в) перекачивание;
 - г) охлаждение;
4. При производстве молока и сливок пастеризованных контролируемым показателем не является:
 - а) массовая доля лактозы
 - б) массовая доля жира
 - в) кислотность
 - г) температура
5. Контролируемым микробиологическим показателем при производстве производственной закваски не является:
 - а) КМАФАнМ
 - б) БГКП
 - в) Дрожжи и плесени
 - г) молочнокислые микроорганизмы
6. К браку упаковки не относится:
 - а) нарушение герметичности;
 - б) нарушение маркировки;
 - в) нарушение внешнего вида упаковки;
 - г) нарушение конвертовки.
7. Для внутрипроизводственного контроля БГКП применяют среду:
 - а) Эндо;

- б) КОДА;
- в) АЖФК;
- г) Кесслер
- 8. Кисломолочные напитки на предприятиях контролируются по:
 - а. количеству молочнокислых микроорганизмов;
 - б. количеству молочнокислых микроорганизмов и БГКП;
 - в. количеству молочнокислых микроорганизмов, дрожжей и плесеней;
 - г. количеству молочнокислых микроорганизмов, БГКП, у продуктов со сроком годности более 3 суток дополнительно количество дрожжей и плесеней.
- 9. Какое время следует выдерживать открытыми чашки Петри при посеве воздуха производственных помещений?
 - а). 1 час;
 - б). 5 минут;
 - в). 1 минута;
 - г). 10 минут.
- 10. Какие зоны НЕ относятся к химической лаборатории:
 - А) весовая комната
 - Б) кладовая комната
 - В) зона хранения образцов
 - Г) зона отдыха персонала
- 11. Помещения микробиологической лаборатории подразделяют на:
 - А) кабинет заведующего и рабочая зона
 - Б) бокс и тамбур
 - В) зону подготовки образцов и зону обеззараживания
 - Г) грязную и чистую зоны
- 12. Что включает в себя санитарная обработка оборудования?
 - А) Ополаскивание и мойку
 - Б) Мойку и дезинфекцию
 - В) Ополаскивание, мойку и дезинфекцию
- 13. Промышленные отходы делятся на
 - А) 3 класса опасности
 - Б) 4 класса опасности
 - В) 5 классов опасности
 - Г) 6 классов опасности

Вопросы к итоговой аттестации:

1. В чем сущность концепции национальной политики России в области качества продукции и услуг?
2. Как соотносятся понятия «качество» и «потребности человека»?
3. Какова роль изделия в удовлетворении потребностей на основе теории А. Маслоу?
4. Дайте характеристику качества продукции с точки зрения производителя и потребителя.
5. Как соотносятся понятия «качество» и «конкурентоспособность»?
6. Каковы основные этапы развития систем качества?
7. Какова роль основных деятелей и ученых (Кросби, Деминг, Фейгенбаум, Исикава, Джуран, Месинг, Тагути, Тейлор и др.) в развитии систем управления качеством?
8. Какова роль стандарта предприятия как организационно-методической основы функционирования системы качества?
9. В чем сущность модели системы качества, предложенной А. Фейгенбаумом?
10. Каковы отличительные особенности модели Джурана?

11. В чем отличие модели Эттингера –Ситтинга от модели Фейгенбаума?
12. В чем сущность цикла Деминга?
13. Какова концепция модели TQM?
14. В чем сущность модели управления качеством на основе принципов ХАССП?
15. Какой подход к качеству реализуется в модели GMP?
16. В чем особенности премии Деминга в области качества?
17. Какие критерии оценки предусматривает модель национальной премии по качеству США?
18. Каковы критерии оценки европейской премии по качеству?
19. Каковы особенности Российской премии в области управления качеством?
20. Назовите принципы международных стандартов ИСО серии 9000 и дайте их характеристику.
21. Дайте характеристику основных положений современной концепции менеджмента качества TQM.
22. Назовите и охарактеризуйте принципы системы ХАССП.
23. Назовите основные понятия, относящиеся к менеджменту (стандарт ГОСТ Р ИСО 9000-2008. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь), и дайте их определения.
24. Что относится к исходным данным для планирования качества?
25. В чем отличие стратегического и текущего планирования?
26. Какие этапы предусматривает карта планирования качества, в чем их сущность?
27. Как реализуется «обеспечение качества»?
28. Как осуществляется контроль качества?
29. Назовите основные виды построения структур.
30. Каковы структурные свойства системы?
31. Из каких элементов состоит структура управления качеством?
32. Какие функции выполняют системы менеджмента качества?
33. Дайте общую характеристику структуры ГОСТ Р ИСО 9001-2008.
34. Как вы понимаете термин «процессный подход» при моделировании систем качества на основе принципов ИСО 9000?
35. Какая структура документации применяется в системе менеджмента качества (СМК) организации?
36. Какие виды документации используют в СМК организации?
37. Поясните назначение, область применения и содержание следующих документов:
38. -политики в области качества,
39. -целей в области качества,
40. -руководства по качеству,
41. -документированных процедур,
42. -форм,
43. -планов по качеству,
44. -спецификаций,
45. -внешних документов,
46. -отчетных документов.
47. Какие требования предъявляются к руководству по качеству?
48. Какие элементы содержит руководство по качеству?
49. Какая информация должна содержаться во входных данных для анализа со стороны руководства?
50. Какие решения и действия должны включать в себя выходные данные анализа со стороны руководства?
51. В каком разделе руководства по качеству, и каким образом определен менеджмент ресурсов в СМК организации?

52. В каком разделе руководства по качеству, и каким образом определен порядок выполнения требований к процессам жизненного цикла продукции?
53. В каком разделе руководства по качеству, и каким образом определен порядок выполнения требований к измерению, анализу и улучшению в СМК организации?
54. Какие требования предъявляет ГОСТ Р ИСО 9001-2008 к документированным процедурам: управление документацией, управление записями, внутренние аудиты, управление несоответствующей продукцией, корректирующие и предупреждающие действия?
55. Чем отличаются документированные процедуры от рабочих инструкций?
56. Какие рекомендации к содержанию документированных процедур сформулированы в ГОСТ Р ИСО/ТО 10013-2007 «Руководство по документированию системы менеджмента качества»?
57. Каким образом ГОСТ Р ИСО/ТО 10013-2007 определяет термины: «рабочая инструкция» и «форма»?
58. Назовите виды аудитов системы менеджмента качества.
59. Каковы особенности применения различных видов аудитов системы менеджмента качества?
60. Дайте определение следующим понятиям: «опасность», «опасный фактор», «вероятность реализации опасного фактора», «тяжесть последствий».
61. Кто входит в группу ХАССП?
62. Каковы функции руководителя группы ХАССП?
63. Какая информация приводится в подразделах «описание продукта», «определение предполагаемого использования»?
64. Перечислите основные виды опасностей пищевой продукции и приведите примеры для каждого вида.
65. Какие существуют градации рисков?
66. Какой риск считается допустимым?
67. Поясните принцип работы с диаграммой анализа рисков.
68. Какие существуют варианты оценки тяжести последствий?
69. Поясните принцип работы с классической моделью оценки рисков.
70. Дайте определение понятию «критическая контрольная точка».
71. Объясните принцип работы «дерева принятия решений» для выявления ККТ.
72. Каким образом устанавливаются пределы для ККТ?
73. Какую цель преследует система, основанная на требованиях ГОСТ Р ИСО 22000-2007?
74. От чего зависит объем документации системы менеджмента качества?
75. Назовите общие требования к продукции.
76. В чем состоят обязательства руководства?
77. Какими должны быть цели в области безопасности?
78. Что понимается под программой обязательных предварительных мероприятий?
79. Каковы требования, предъявляемые к членам группы безопасности пищевой продукции?
80. Какие данные являются входными для анализа со стороны руководства?
81. Что понимается под идентификацией опасностей?
82. Что такое план ХАССП?
83. Перечислите, какая информация должна быть отражена в плане ХАССП и дайте ее характеристику.
84. С какой целью разрабатываются программы обязательных предварительных мероприятий?
85. Дайте определение предупреждающим, корректирующим действиям.
86. Приведите примеры предупреждающих действий на пищевых предприятиях.
87. Каким образом предупреждающие действия зависят от вида опасного фактора?

88. Что включает в себя мониторинг ККТ?
89. Какова область применения стандарта ИСО 18001:2007?
90. Назовите политику и цели в области охраны труда и техники безопасности.
91. Дайте характеристику основных структурных элементов применения стандарта ИСО 18001:2007.
92. Каковы преимущества получает предприятие при внедрении стандарта ИСО 18001:2007?
93. Какие стадии включает разработка интегрированных систем менеджмента?
94. Какие факторы необходимо учитывать при организации работ по разработке интегрированных систем (первая стадия)?
95. Каковы основные задачи при проектировании интегрированных систем?
96. Состав документации при разработке интегрированных систем?
97. Какие документы могут быть разработаны едиными для всех подсистем?
98. Назовите цели внутреннего аудита ИСМ
99. Поясните способы проведения сертификации ИСМ

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Стандартно оборудованные лекционные аудитории для проведения интерактивных лекций: видеопроектор, экран настенный, ноутбук.

Для проведения практических занятий по программе «Обеспечение качества и безопасности при производстве и реализации пищевой продукции. ХАССП. Санитарно-гигиенический контроль» имеется лаборатория исследования и производства молочных продуктов на территории УОМЗ (экспериментальный цех) с приборами, материалами и реактивами для определения качества молока и молочных продуктов, лаборатории физико-химических исследований в здании академии. Занятия проводятся в компьютерном классе с выходом в интернет и доступом к системе ТехЭксперт.

8. Учебно-методическое обеспечение программы

1. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров [Электронный ресурс] : учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. - Электрон.дан. - СПб. [и др.] : Лань, 2018. - 304 с. - (Учебники для вузов) (Специальная литература). - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/106881>
2. Вдовин, Сергей Михайлович. Система менеджмента качества организации [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. М. Вдовин, Т. А. Салимова, Л. И. Бирюкова. - Электрон.дан. - М. : Инфра-М, 2019. - 299 с. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1006756>
3. Самсонова, Майя Викторовна. Основы обеспечения качества [Электронный ресурс] : учебное пособие / М. В. Самсонова. - Электрон.дан. - М. : Инфра-М, 2017. - 303 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=758150>

б) дополнительная литература

1. Дунченко, Нина Ивановна. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. И. Дунченко. - 4-е изд. - Электрон. дан. - М. : Дашков и К, 2017. - 212 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=415066>
2. Донченко, Людмила Владимировна. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учеб. пособие для студ. с.-х. вузов по спец. "Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции" / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. - Изд. 2-е, испр. - СПб. [и др.] : Лань, 2016. - 178, [1] с. + 1 эл. опт. диск (CD-ROM). - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Библиогр.: с. 174-175

3. Берновский, Юрий Наумович. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. - Электрон. дан. - СПб. [и др.] : Лань, 2019. - 196 с. - (Учебники для вузов) (Специальная литература). - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/111885>
4. Стандарты и качество продукции [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие / Ю. Н. Берновский. - Электрон.дан. - М. : Форум : Инфра-М, 2016. - 256 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=527632>
5. Серенков, Павел Степанович. Методы менеджмента качества. Процессный подход [Электронный ресурс] : учебное пособие / П. С. Серенков, А. Г. Курьян, В. П. Волонтей. - Электрон.дан. - М. : Инфра-М ; Минск : Новое знание, 2019. - 441 с. - (Высшее образование - Магистратура). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=989804>
6. Магомедов, Шахрутдин Шарабутдинович. Управление качеством продукции [Электронный ресурс] : учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. - Электрон. дан. - М. : Дашков и К, 2018. - 336 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=415054>
7. Управление качеством : конспект лекций / Е. А. Замедлина. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2008. - 190, [1] с. - (Зачет и экзамен). - Библиогр.: с. 187
8. Волохова, Татьяна Павловна. Системы качества [Электронный ресурс] : курс лекций для студ. тех. фак-та по спец. 200503 "Стандартизация и сертификация" со спец. в пищ. пром-ти, ... 260200 "Продукты животного происхождения" (профиль - Технология молока и мол. прод-в) / Т. П. Волохова ; МСХ РФ, ФГОУ ВПО ВГМХА, Каф. технологии молока и мол. прод-в. - Электрон. дан. - Вологда ; Молочное : ИЦ ВГМХА, 2010. - 148 с. - Систем. требования: Adobe Reader. - Электрон. версия печ. публикации. - Режим доступа: <http://molochnoe.ru/bookdl/?id=202>. - Библиогр.: с. 146 Внешняя ссылка: <https://molochnoe.ru/ebs/notes/202>
9. Системы качества [Электронный ресурс] : метод. указания к практ. занятиям для студ. спец. "Стандартизация и сертификация" со специализацией в пищ. пром-ти, "Технология молока и мол. прод-в", ... Продукты питания животного происхождения (профиль "Технология молока и мол. прод-в") / [Т. П. Волохова] ; МСХ РФ, ВГМХА, Тех. фак-т, Каф. технологии молока и мол. продуктов. - Электрон. дан. (2277 КБ). - Вологда ; Молочное : ИЦ ВГМХА, 2010. - 60, [1] с. - Систем. требования: Adobe Reader. - Электрон. версия печ. публикации. - Режим доступа: <http://molochnoe.ru/bookdl/?id=215> Внешняя ссылка: <https://molochnoe.ru/ebs/notes/215>
10. Мортимор, Сара. НАССР : практические рекомендации : пер. с англ. яз. / С. Мортимор, К. Уоллес ; предисл. У. Г. Спербера. - 3-е изд., перераб. - СПб. : Профессия, 2014. - 517, [1] с. - Библиогр.: с. 508-517
11. Берновский, Юрий Наумович.
12. Стандарты и качество продукции [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие / Ю. Н. Берновский. - Электрон.дан. - М. : Форум : Инфра-М, 2016. - 256 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=527632>
13. Эффективное внедрение НАССР : учимся на опыте других / под ред. Т. Мейеса ; пер. с англ. В. Д. Широкова. - СПб. : Профессия, 2008. - 285, [1] с. - Библиогр. в конце глав
Методические рекомендации по улучшению качества молока [Электронный ресурс] : для напр. подгот. бакалавров: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», 15.03.02 «Технологические машины и оборудование», 36.03.02 «Зоотехния» ; для напр. подгот. магистров: 27.04.01 «Стандартизация и метрология», 36.04.02 «Зоотехния» / М-во сельского хоз-ва Рос. Федерации, Вологодская ГМХА ; [исполн. Е. Г. Гуляев и др.]. - Электрон. дан. - Вологда ; Молочное : ВГМХА, 2015. - 47 с. - Систем. требования: Adobe Reader Внешняя ссылка: <https://molochnoe.ru/ebs/notes/780/download>

9. Методическое обеспечение программы

Методическое обеспечение представлено отдельным документом.

10 Методические рекомендации по реализации программы

Перед освоением программы повышения квалификации слушателю необходимо ознакомиться с рабочей программой повышения квалификации, размещенной на портале и просмотреть рекомендуемую литературу, приведенную в рабочей программе в разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение программы повышения квалификации». Книги, размещенные в электронно-библиотечных системах, доступны из любой точки, где имеется выход в «Интернет», включая домашние компьютеры.

Полученные знания и умения в процессе освоения программы слушателю рекомендуется применять для решения производственных задач. Владение компетенциями программы в полной мере будет подтверждаться Вашим умением ставить конкретные задачи по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции.

В соответствии с требованиями разработчиками программы периодически производится ее обновление.

11 Перечень информационных технологий и программного обеспечения, используемых при изучении дисциплины

- ☞ Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет
- ☞ Профессиональные базы данных
- ☞ – Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – режим доступа:
<http://elibrary.ru>
- ☞ – Наукометрическая база данных Scopus: база данных рефератов и цитирования – режим доступа: <https://www.scopus.com/customer/profile/display.uri>
- ☞ – Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики – режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/> (Открытый доступ)
- ☞ – Российская Академия Наук, открытый доступ к научным журналам – режим доступа: <http://www.ras.ru> (Открытый доступ)
- ☞ – Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации – режим доступа: <http://mcs.ru/> (Открытый доступ)
- ☞ Электронные библиотечные системы:
- ☞ • Электронный библиотечный каталог Web ИРБИС – режим доступа:
https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC
- ☞ • ЭБС ЛАНЬ – режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
- ☞ • ЭБС Znanium.com – режим доступа: <https://new.znanium.com/>
- ☞ • ЭБС ЮРАЙТ – режим доступа: <https://urait.ru/>
- ☞ • ЭБС POLPRED.COM: <http://www.polpred.com/>
- ☞ • ЭБС ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА – режим доступа: <https://molochnoe.ru/ebs/>
- ☞ Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)
- ☞ Информационные справочные системы:
- ☞ – Единое окно доступа к образовательным ресурсам – режим доступа:
<http://window.edu.ru/>
- ☞ – ИПС «КонсультантПлюс» – режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
- ☞ – Информационно-правовой портал ГАРАНТ.RU – режим доступа:
<http://www.garant.ru/>
- ☞ – Информационная сеть «Техэксперт» – режим доступа: <https://cntd.ru>