

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Бакин Игорь Александрович  
Должность: И.о. директора Технологического института  
Дата подписания: 24.11.2025 15:36:49  
Уникальный программный ключ:  
f2f55155d93070be649181206093e1db26bb603c



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –**  
**МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»**  
(ФГБОУВОРГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)

Технологический институт  
Кафедра управления качеством и товароведения продукции

УТВЕРЖДАЮ:  
И.о. директора технологического института  
И.А.Бакин  
«26» августа 2025 г.



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.О.31 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»**

для подготовки бакалавров

ФГОСВО

Направление: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность: «Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья»

Курс 3

Семестр 5

Форма обучения очная

Год начала подготовки 2025

Москва, 2025

Разработчики: Дунченко Н.И. д.т.н., профессор

Волошина Е.С. к.т.н., доцент

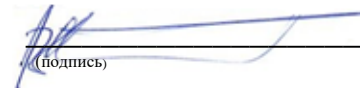
(ФИО, ученая степень, ученое звание)



«25» августа 2025г.

Рецензент: Панфилов В.А. Академик РАН, д.т.н., проф..

(ФИО, ученая степень, ученое звание)



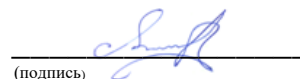
«25» августа 2025г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры управления качеством и товароведения продукции, протокол № 1 от «25» августа 2025 г.

И.о.зав. кафедрой Янковская В.С., д.т.н., доц.

(ФИО, ученая степень, ученое звание)



«25» августа 2025 г.

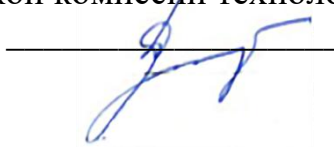
**Согласовано:**

Председатель учебно-методической комиссии технологического факультета

Дунченко Н.И., д.т.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

(подпись)



«28» августа 2025 г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>АННОТАЦИЯ.....</b>	<b>4</b>
<b>1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>5</b>
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ .....</b>	<b>5</b>
<b>3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>5</b>
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>5</b>
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ ПО СЕМЕСТРАМ .....	5
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
4.3 ЛЕКЦИИ/ПРАКТИЧЕСКИЕ/СЕМИНАРСКИЕ ЗАНЯТИЯ .....	10
4.4 ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	13
<b>5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ .....</b>	<b>14</b>
<b>6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>15</b>
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....	15
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ .....	20
<b>7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>21</b>
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	21
7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	21
<b>8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>22</b>
<b>9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ .....</b>	<b>22</b>
<b>10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>23</b>
Виды и формы отработки пропущенных занятий .....	23
<b>11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....</b>	<b>23</b>

## **Аннотация**

### **рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.31 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»**

**для подготовки бакалавра по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. Направленность: «Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья»**

**Цель освоения дисциплины:** формирование у бакалавров необходимых теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков для решения профессиональных задач по обеспечению качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3

#### **Краткое содержание дисциплины:**

Назначение и внедрение систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях. Качество продуктов питания, как фактор международной торговли и требований потребителей. Нормативно-законодательная основа систем качества и безопасности пищевой продукции в России. История развития систем управления качеством. Характеристика требований к качеству. Доктрина Продовольственной безопасности. Федеральные Законы, регламентирующие деятельность государства в области пищевой безопасности. Основные понятия и термины в области качества продукции. Этапы создания продукции, определяющие ее качество. Международные стандарты серии ИСО 9000. Состав и организационно-методические особенности международных стандартов по управлению качеством. Этапы создания системы менеджмента качества.

Сертификация систем качества на пищевых предприятиях. Системы: ГОСТ Р, НАССР, ИСО 22000. ГОСТ Р, ИСО 22000 – международные модели качества. Риски изготовителя и потребителя, оценка приоритетов риска с учетом важности последствий несоответствий, вероятности появления причины несоответствий и вероятности обнаружения несоответствия. Экспертные методы в управлении качеством.

Основные понятия в области аудита (проверки) качества. Цели, задачи и виды аудита качества. Организация проведения аудита качества. Внутренний и внешний аудит, аудит продукции (услуги), аудит процесса, аудит системы. Плановый и внеплановый аудиты качества. Порядок сертификации систем менеджмента качества (СМК). Основные принципы, структура и правила сертификации систем менеджмента качества. Схемы и системы подтверждения соответствия. Условия подтверждения соответствия в рамках Таможенного союза. Системы качества и их роль в повышении качества продукции.

Разработка систем менеджмента безопасности пищевой продукции. Ключевые элементы систем менеджмента безопасности пищевой продукции. Принципы Кодекса Алиментариус. Принципы системы ХАССП. Предварительные этапы. Сбор и анализ первичной информации. Виды рисков. Анализ и применения надлежащих производственных практик. Обеспечения качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП, ВАССП, ТАССП, GMP, ГОСТ Р 51705.1- 2024, МС ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента в области безопасности продовольствия. Требования для любых организаций в цепи создания пищевой продукции». Основные термины и понятия системы НАССР. Принципы НАССР. Этапы исследования и управления качеством производства пищевой продукции по методу НАССР. Анализ состояния производства. Актуальность создания и совершенствования систем прослеживаемости.

**Общая трудоемкость дисциплины: 108 ч./ 3 зач. ед.**

**Промежуточный контроль: экзамен.**

## **1. Цель освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» является формирование у бакалавров необходимых теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков для решения профессиональных задач по обеспечению качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.

## **2. Место дисциплины в учебном процессе**

Дисциплина «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» включена в обязательный перечень дисциплин учебного плана базовой части. Дисциплина «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», являются «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов», «Технология продуктов животного происхождения», «Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания».

Данная дисциплина является основополагающей для дисциплин: «Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности», Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Особенностью дисциплины является формирование теоретических знаний и практических навыков в области управления и совершенствования качества и безопасности пищевой продукции и её производства.

Рабочая программа дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

## **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

## **4. Структура и содержание дисциплины**

### **4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам**

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач.ед. (108 часов), их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 1

## Требования к результатам освоения учебной дисциплины

УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций <sup>1</sup>	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
	УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11.1 Обладает базовыми знаниями о действующих правовых нормах, обеспечивающих борьбу с современными угрозами национальной безопасности в профессиональной деятельности	Требованиям к современным системам безопасности пищевой продукции, направленным в том числе на противодействие биотерроризму и экономическому мошенничеству	Применять на практике системы менеджмента безопасности пищевой продукции, направленные в том числе на предотвращение биотерроризма и экономического мошенничества	Навыками организации систем менеджмента безопасности пищевой продукции, направленные в том числе на предотвращение биотерроризма и экономического мошенничества
			УК-11.2 Осуществляет социальную и профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, сформированной гражданской позиции и нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению		Применять профессиональные навыки, направленные на противодействие биотерроризму и экономическому мошенничеству	Навыками профессиональной деятельности направленной на противодействие биотерроризму и экономическому мошенничеству
			УК-11.3 Владеет правилами общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к	Порядок действий на пищевом предприятии в случае обнаружения угрозы биотерроризма или экономического мошенничества	Применять на практике правила поведения в случае обнаружения угрозы биотерроризма	Правилам поведения в случае обнаружения угрозы биотерроризма или экономического мошенничества

			проявлениям угроз национальной безопасности		или экономического мошенничества	
4	ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.1 Использует теоретические знания и практические навыки в технологии продуктов питания животного происхождения	Теоретические знания и практические навыки построения СМБПП при производстве продуктов питания животного происхождения	Требования к построению СМБПП при производстве продуктов питания животного происхождения	Практическими навыками построения СМБПП при производстве продуктов питания животного происхождения
			ОПК-4.4. Контролирует качество и безопасность продуктов питания животного происхождения	Современные системы менеджмента безопасности пищевой продукции животного происхождения	Применять на практике методы контроля качества и безопасности продуктов питания животного происхождения	Навыками построения систем менеджмента безопасности пищевой продукции
8	ПКос-3	Способен осуществлять контроль безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции животного происхождения	ПКос-3.1 Осуществляет производственный контроль пищевой безопасности сырья и вспомогательных материалов, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения	Требования пищевой безопасности сырья и вспомогательных материалов	Осуществлять производственный контроль пищевой безопасности сырья и вспомогательных материалов, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения	Навыками формирования плана производственного контроля безопасности сырья и вспомогательных материалов, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения
9			ПКос-3.2 Осуществляет производственный контроль пищевой безопасности готовой продукции животного происхождения	Требования пищевой безопасности готовой продукции животного происхождения	Осуществлять производственный контроль пищевой безопасности готовой продукции животного происхождения	Навыками формирования плана производственного контроля готовой продукции животного происхождения
10			ПКос-3.3 Осуществляет контроль экологической безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции животного происхождения	Современные подходы формирования интегрированных систем менеджмента качества, в т.ч. систем экологического менеджмента	Применять на практике современные интегрированные системы качества	Навыками формирования интегрированных систем менеджмента качества

Таблица 2

## Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час.	в т.ч. по семестрам
		№ 5
<b>Общая трудоёмкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>1. Контактная работа:</b>		
<b>Аудиторная работа</b>		
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	16	16
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	34/4	34/4
<i>консультации перед экзаменом</i>	2	2
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,4	0,4
<b>2. Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>55,6</b>	<b>55,6</b>
<i>реферат</i>	10	10
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и семинарским занятиям и т.д.)</i>	27,6	27,6
<i>Подготовка к экзамену (контроль)</i>	27	27
Вид промежуточного контроля:	Экзамен	

## 4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

## Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов дисциплины (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	ПКР	
Раздел 1. Назначение и внедрение систем менеджмента безопасности на пищевых предприятиях	17	4	8	-	12
Раздел 2. Разработка систем менеджмента безопасности пищевой продукции	24,75	6	14	-	12
Раздел 3. Сертификация систем качества на пищевых предприятиях	15	2	8/4	-	19,6
Раздел 4. Интегрированные системы качества	15	4	4	-	12
Консультации перед экзаменом	-	-	-	2	
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	-	-	0,25	-
<b>Всего за 6 семестр</b>	<b>108</b>	<b>16</b>	<b>34/4</b>	<b>2,25</b>	<b>55,6</b>
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>108</b>	<b>16</b>	<b>34/4</b>	<b>2,25</b>	<b>55,6</b>



## **Раздел 1. Назначение и внедрение систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях**

**Тема 1.** Качество продуктов питания, как фактор международной торговли и требований потребителей

Нормативно-законодательная основа систем качества и безопасности пищевой продукции в России. История развития систем управления качеством. Сущность качества. Характеристика требований к качеству. Доктрина Продовольственной безопасности. Федеральные Законы, регламентирующие деятельность государства в области пищевой безопасности. Технический регламент 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Обеспечение качества сырья и пищевых продуктов. Правовое регулирование в сфере продовольственной безопасности. Производственная безопасность – составляющая национальной безопасности страны. Уровни производственной безопасности. Основные понятия и термины в области качества продукции. Этапы создания продукции, определяющие ее качество. Система показателей качества продукции. Классификация показателей качества продукции. Товарная экспертиза качества продукции. Классификация основных видов технического контроля качества. Статистические методы контроля качества продукции.

**Тема 2.** Международные стандарты серии ИСО 9000 в пищевой промышленности

Состав и организационно-методические особенности международных стандартов по управлению качеством. Этапы создания системы. Национальный стандарт Российской Федерации системы менеджмента качества ГОСТ Р ИСО 9001-2015.

## **Раздел 2. Разработка систем менеджмента безопасности пищевой продукции**

**Тема 3.** Ключевые элементы систем менеджмента безопасности пищевой продукции. Принципы Кодекса Алиментариус. Принципы системы ХАССП. Системы пищевой безопасности. Предварительные этапы. Сбор и анализ первичной информации. Виды рисков. Анализ и применения надлежащих производственных практик. Обеспечения качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП, ВАССП, ТАССП, GMP, ГОСТ Р 51705.1- 2024, МС ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента в области безопасности продовольствия. Требования для любых организаций в цепи создания пищевой продукции».

**Тема 4.** Планирование и производство безопасной продукции

План ХАССП. Система ХАССП или «Анализ опасностей (угроз) и управление (контроль) критических мест». Основные термины и понятия системы ХАССП. Принципы ХАССП. Этапы исследования и управления качеством производства пищевой продукции по методу ХАССП. Анализ состояния производства. Требования к управлению технологическими процессами. Правила осуществления контроля и проведения испытаний. Перечень нормативной документации необходимой для сертификации производства. Планирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Технологические риски. ПОПМ и ППОПМ. Особенности разработки и внедрения систем управления

безопасностью пищевой продукцией. Разработка планово-предупреждающих действий. Определение КТК процесса. Мониторинг. Верификация процесса.

### **Раздел 3. Сертификация систем качества на пищевых предприятиях**

#### **Тема 5. Процедура сертификации СМБПП**

Основные понятия в области аудита (проверки) качества. Цели, задачи и виды аудита качества. Организация проведения аудита качества. Внутренний и внешний аудит, аудит продукции (услуги), аудит процесса, аудит системы. Плановый и внеплановый аудиты качества. Порядок сертификации систем менеджмента качества (СМК). Основные принципы, структура и правила сертификации систем менеджмента качества. Подготовка предприятия к сертификации системы менеджмента качества. Этапы проведения сертификации системы менеджмента качества.

Условия подтверждения соответствия в рамках Таможенного союза. Системы качества и их роль в повышении качества продукции. Основные понятия в области подтверждения соответствия. Характеристика объектов подтверждения соответствия: продукция, производство, система качества, услуги. Схемы проведения подтверждения соответствия продукции и продовольственного сырья. Различия между аттестацией продукции по категориям качества и подтверждением соответствия. Особенности подтверждения соответствия продукции в рамках Таможенного союза.

#### **Раздел 4. Интегрированные системы качества**

**Тема 6. Интегрированные системы качества.** Необходимость разработки интегрированных систем качества. Эффективность и результативность интегрированных систем качества. Создание интегрированной системы менеджмента качества пищевого предприятия. Основы идентификации. Штриховое кодирование. Элементы и процессы системы прослеживаемости, их функции и связи. Национальный стандарт ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в сети создания пищевой продукции»; ГОСТ Р ИСО/ТУ 22004-2017. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Рекомендации по применению ИСО 22000:2019; ГОСТ Р ИСО 22005-2009. Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы. (ISO 22005:2007 traceability in the feed and food chain – General principles and basic requirements for system design and implementation); ГОСТ Р 51705.1 - 2024. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.

### **4.3. Лекции/практические /контрольные мероприятия**

Таблица 4

**Содержание лекций/ практических / семинарских занятий и  
контрольные мероприятия**

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ практических / семинарских занятий	Формируе- мые компетенции	Вид контроль- ного мероприятия	Кол- во часов
Раздел 1. Назначение и внедрение систем менеджмента безопасности на пище- вых предприятиях					12
1.	Тема 1. Ка- чество про- дуктов пита- ния, как фактор меж- дународной торговли и требований потребите- лей	Лекция №1. Нормативно-за- конодательная основа систем качества и безопасности пи- щевой продукции в России	УК-11.1; УК- 11.2; УК-11.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3	-	2
2.		Практическое занятие № 1. Технический регламент Та- моженного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	ОПК-4.1; ОПК-4.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3	Оформление результатов работы. Уст- ный опрос	4
3.	Тема 2. Междуна- родные стандарты серии ИСО 9000 в пище-	Лекция № 2. Состав и орга- низационно-методические особенности международных стандартов по управлению качеством. Этапы создания СМК	ОПК-4.1; ОПК-4.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3	-	2
4.	вой про- мышленно- сти	Практическое занятие № 2. Изучение ГОСТ Р ИСО 9000- 2015 «Системы менеджмента качества. Основные положе- ния и словарь»	ОПК-4.1; ОПК-4.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3	Оформление результатов работы. Уст- ный опрос	4
Раздел 2. Разработка систем менеджмента безопасности пищевой продукции					20
5.	Тема 3. Ключевые элементы систем ме- неджмента безопасно- сти пищевой продукции.	Лекция № 3. Управление ка- чеством и безопасностью пи- щевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования	УК- 11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3	-	4
6.		Практическое занятие № 4. Изучение ГОСТ Р 51705.1 – 2024. Принципы ХАССП.	УК- 11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3	Оформление результатов работы. Уст- ный опрос	4

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ практических / семинарских занятий	Формируе- мые компетенции	Вид контроль- ного мероприятия	Кол- во часов
7.	Тема 4. Планирование и производство безопасной продукции	Лекция № 4 Разработка производственных программ обязательных предварительных мероприятий	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3	-	2
8.		Практическое занятие № 5. Разработка элементов Плана ХАССП. Анализ опасностей при производстве продукции из растительного сырья.	ОПК-4.1; ОПК-4.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3	Оформление результатов работы. Устный опрос	8
9.		Коллоквиум	ОПК-4.1; ОПК-4.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3	Тестирование	2
<b>Раздел 3. Сертификация систем качества на пищевых предприятиях</b>					<b>10</b>
10.	Тема 5. Процедура сертификации СМБПП	Лекция №5. Сертификация и аудит систем менеджмента безопасности пищевых продуктов	ОПК-4.1; ОПК-4.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3	-	2
11.		Практическая работа № 6. Аудит и сертификация СМБПП	ОПК-4.1; ОПК-4.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3	Оформление результатов работы. Устный опрос	8
12.		Практическая работа № 7. Деловая игра «Сертификация СМБПП»	ОПК-4.1; ОПК-4.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3	деловая игра	4
<b>Раздел 4. Интегрированные системы качества</b>					<b>8</b>
13.	Тема 6. Интегрированные системы качества.	Лекция № 6. Интегрированные системы качества	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3	-	4
14.		Практическое занятие № 8. Семинар. Интегрированные системы качества	ОПК-4.1; ОПК-4.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3	Брифинг, выступление с докладом, групповая дискуссия	4

#### 4.4 Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

Таблица 5

##### Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Компетенции
<b>Раздел 1. Назначение и внедрение систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях</b>			
1	Тема 1. Качество продуктов питания, как фактор международной торговли и требований потребителей	Анализ принципов и требований пищевого законодательства и процедур по вопросам безопасности пищевых продуктов ЕС (Директива ЕС № 178/2002 от 28.01.2002). Стандартизация в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Права, обязанности и ответственность органов государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов. Правовая база технического регулирования. Минимально необходимые требования технических регламентов	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3
2	Тема 2. Международные стандарты серии ИСО 9000 в пищевой промышленности	Системы качества на основе международных стандартов серии ИСО 9000, 14000, 22000, назначение, объекты, структура. Базовая концепция и идеология всеобщего управления качеством. Элементы стратегии всеобщего управления качеством. Роль и развитие международных стандартов серии ИСО 9000. Рекомендации международных стандартов серии ИСО 9000 по обеспечению качества	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3
<b>Раздел 2. Разработка систем менеджмента безопасности пищевой продукции</b>			
3	Тема 3. Ключевые элементы систем менеджмента безопасности пищевой продукции. 000	Ключевые элементы систем менеджмента безопасности пищевой продукции. Принципы Кодекса Алиментариус. Принципы системы ХАССП. Системы пищевой безопасности. Обеспечения качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП, ВАССП, ТАССП, GMP, ГОСТ Р 51705.1- 2024, МС ИСО 22000	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3
4	Тема 4. Планирование и производство безопасной продукции	Анализ состояния производства. Требования к управлению технологическими процессами. Правила осуществления контроля и проведения испытаний. Перечень нормативной документации необходимой для	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4; ПКос-3.1;

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Компетенции
		сертификации производства. Планирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Технологические риски. ППМ и ПППМ. Особенности разработки и внедрения систем управления безопасностью пищевой продукцией. Разработка планово-предупреждающих действий. Определение КТК процесса. Мониторинг. Верификация процесса.	ПКос-3.2; ПКос-3.3
<b>Раздел 3. Сертификация систем качества на пищевых предприятиях</b>			
5	<b>Тема 5.</b> Процедура сертификации СМБПП	Основные понятия в области аудита (проверки) качества. Цели, задачи и виды аудита качества. Организация проведения аудита качества. Внутренний и внешний аудит, аудит продукции (услуги), аудит процесса, аудит системы. Плановый и внеплановый аудиты качества. Порядок сертификации систем менеджмента качества (СМК). Основные принципы, структура и правила сертификации систем менеджмента качества. Подготовка предприятия к сертификации системы менеджмента качества. Этапы проведения сертификации системы менеджмента качества.	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3
<b>Раздел 4. Интегрированные системы качества</b>			
7	<b>Тема 6.</b> Интегрированные системы качества	Эффективность и результативность интегрированных систем качества. Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы. ГОСТ Р 51705.1 - 2024. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3

## 5. Образовательные технологии

Таблица 6

### Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1.	Лекция № 3. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на	Л	Лекция с применением мультимедийных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия	Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
	основе принципов ХАССП. Общие требования	
2.	Практическая работа № 6. Деловая игра «Сертификация СМБПП»	ПЗ Деловая игра
3.	Лекция № 6. Интегрированные системы качества	Л Лекция с применением мультимедийных технологий
4.	Практическое занятие № 8. Семинар. Интегрированные системы качества	ПЗ Брифинг, выступление с докладом, групповая дискуссия

## **6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины**

### **6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности**

1) Примерная тематика рефератов:

Примеры:

1. Проблемы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Разработка и внедрение СМК в предприятиях общественного питания.
2. Проблемы адаптации и внедрения концепции ХАССП на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.
3. Проблемы реализации стандартов ИСО серии 22000 на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.
4. Современное представление о безопасности пищевой и кулинарной продукции.
5. Концепция ХАССП – важнейший метод решения проблемы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
6. Проблемы привлечения GMP в технологические процессы выработки пищевой и кулинарной продукции.
7. Менеджмент качества на предприятиях общественного питания.
8. Акцент на потребителя в TQM.
9. Процессный подход в СМК.
10. Системный подход в СМК.
11. Особенности интегрированных систем качества.
12. Развитие систем менеджмента качества.
13. Отраслевые особенности применения стандартов серии ИСО.
14. История развития принципов менеджмента качества за рубежом и в России,
15. Передовые методологии современных систем качества.
16. Эффективность и результативность систем менеджмента качества.
17. Обзор основных статистических методов, применяемых в менеджменте качества.
18. Риски в менеджменте качества.
19. Европейский рынок и международные стандарты.

20. Регламент 178/2002ЕС.
21. Законодательство ЕС в области безопасности пищевой и сельскохозяйственной продукции.
22. Система прослеживаемости как гарант безопасности пищевых продуктов.
23. Принципы и методы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.
24. Концепции Э.Деминга, Дж. Джурана, Ф. Кросби, К. Исикавы, А.Фейгенбаума, Г. Тагучи, Т. Сейфи в современных СМК.
25. Может ли TQM стать национальной идеей России.
26. История учения о качестве.
27. Успехи и неудачи реинжиниринга.
28. Общефирменные системы качества.
29. Звезды качества.
30. Особенности системы ХАССП в интегрированных системах.
31. Управление программой внутренних аудитов.

2) Вопросы для подготовки к контрольным мероприятиям (тест):

Пример тестовых вопросов по разделам 1-2:

*Вариант 1.*

1. Международный стандарт управления качеством
  - A. серия стандартов ISO 9000
  - B. серия стандартов ISO 22000
  - C. серия стандартов ISO 2000
  - D. серия стандартов ISO 8000
2. Сколько уровней документации определяет СМК:
  - A. Один
  - B. Два
  - C. Три
  - D. Четыре
3. Ряд взаимосвязанных или взаимодействующих видов деятельности, преобразующих входные данные в выходные данные это:
  - A. Аудит
  - B. Процесс
  - C. Контроль
  - D. Система менеджмента
4. Процедура это:
  - A. действие третьей стороны, доказывающие, что продукция, процесс или услуга прошли процесс идентификации
  - B. определенный способ выполнения деятельности или процесса
  - C. инструкция для определенного работника
  - D. все указанное верно



5. Кем или в каком документе было сформулировано такое определение?  
Качество - степень, в которой совокупность присущих характеристик выполняет требования или ожидания.

А. Аристотелем

В. Гегелем

С. ISO 9001-2001

Д. В Федеральном законе «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

6. Риски для определения критических точек контроля могут быть:

А. Биологические, физические, санитарные

В. Биологические, физические, химические

С. Химические, физические, личностные

Д. Санитарные, нормативные

7. Процесс верификации это

А. Подтверждение качества продукции

В. Подтверждение безопасности продукции

С. Подтверждение путем предоставления объективных доказательств того, что установленные требования приняты

Д. Подтверждение путем предоставления объективных доказательств того, что установленные требования не приняты

8. К обязательным процедурам не относится:

А. Управление документами

В. Управление оборудованием для мониторинга

С. Управление несоответствующей продукцией

Д. Управление персоналом

9. Критическая контрольная точка (ККТ)

А. Запись контролирующего оборудования

В. Место проведения анализа

С. Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

Д. Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

10. Критический предел

А. Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

В. Проведение запланированных наблюдений или измерений

С. Процедура установления качественных показателей

Д. Показатели системы мониторинга

11. В число корректирующих действий не входят:

- А. Определение местонахождения продукта, не соответствующего требованиям
- В. Восстановление контроля над КТК
- С. Определение новых границ КП
- Д. Исправление причины несоответствия для предотвращения повторения нарушения (поверка средств измерений, наладка оборудования и т. п.).

12. Технологическая схема процесса должна демонстрировать информацию о:

- А. Последовательности и взаимодействии всех этапов производственного процесса
- В. Оборудовании, задействованном в процессе производства
- С. Этапах производства, на которых сырье, п/ф и вспомогательные материалы включаются в процесс
- Д. Ответственных за проведение процессов

13. С какого процесса жизненного цикла качество начинает реально воплощаться в продукцию?

- А. производство;
- В. проектирование
- С. подготовка производства
- Д. закупка сырья и материалов

14. Подтверждение на основе представления объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены это

- А. валидация процесса
- В. идентификация процесса
- С. верификация процесса
- Д. все указанное верно

3) Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (зачёт/экзамен):

Примерный перечень вопросов к зачёту по дисциплине:

1. Иерархия документов в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов
2. Назначение и внедрение систем качества на предприятии
3. Цели внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБ)
4. Обоснование необходимости создания СМБ
5. Принципы менеджмента качества
6. Понятие «менеджмент качества»
7. Понятие «планирование качества»
8. Понятие «обеспечение качества»
9. Понятие «результативность» СМК
10. Законодательная база систем менеджмента качества
11. Модели систем качества с установленными требованиями

- 12.Международные стандарты серии ИСО 9000, 9001, 9004. Назначение, объ-  
екты, структура
- 13.Жизненный цикл продукции
- 14.Базовая концепция Всеобщего управления качеством
15. Роль и развитие международных стандартов серии ИСО 9000
16. Особенности интегрированных систем качества
17. Потенциальные преимущества для организации от применения СМК
18. Цикл PDCA «Планируй-Делай-Проверяй-Действуй»
19. Реализация цикла PDCA в организации
20. Применение процессного подхода в системе менеджмента качества
21. Риск-ориентированное мышление
22. Понятие «риск»
23. Принцип «ориентация на потребителя»
24. Принцип «лидерство»
25. Принцип «взаимодействие людей»
26. Принцип «процессный подход»
27. Принцип «улучшение»
28. Принцип «принятие решений, основанных на свидетельствах»
29. Принцип «менеджмент взаимоотношений»
30. Разработка политики в области качества
31. Деятельность на стадиях жизненного цикла продукции и услуг
32. Анализ требований к продукции и услугам
33. Требования, установленные потребителем
34. Требования, не заявленные потребителем, но необходимые для конкрет-  
ного или предполагаемого использования, когда оно известно;
35. Законодательные и нормативные правовые требования, применимые к  
продукции и услугам
- 36.Внутренние аудиты СМК
37. Самооценка
38. Бенчмаркинг
39. Инновации
40. Обеспечения качества и безопасности пищевой продукции на основе си-  
стемы ХАССП. ГОСТ Р 51705.1- 2001
- 41.Дайте определения следующим терминам (согласно ИСО 9001:2015): каче-  
ство,система менеджмента качества, менеджмент качества.
- 42.Эволюция науки менеджмента качества. Основные этапы и их характери-  
стика.
- 43.Основные принципы государственной политики по обеспечению качества  
и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 44.Каково документальное подтверждение надлежащего качества и безопас-  
ностипищевых продуктов, продовольственного сырья и сопутствующих  
материалов?
- 45.Каковы цели государственного регулирования качества продуктов и продо-  
вольственного сырья?
- 46.Какими законодательными актами РФ нормируется деятельность государ-  
ства а области регулирования качества и безопасности?

47. Принципы формирования группы качества на этапе подготовки к сертификации.
48. Назначение стандарта ИСО 9001:2015 «Системы менеджмента качества. Требования»
49. Эволюция международных стандартов ИСО серии 9000.
50. Иерархия документации системы менеджмента качеством.
51. Системы менеджмента, построенные на основе принципов ХАССП.
52. Принципы ХАССП.
53. Классификация опасных факторов.
54. Структура документации системы менеджмента качества. Руководство по качеству.
55. Структура документации системы менеджмента качества. Документированные процедуры. Обязательные процедуры.
56. Структура документации системы менеджмента качества. Записи по качеству.
57. Политика и цели предприятия в области качества.
58. Характеристика этапов работы по созданию и внедрению системы менеджмента качества на предприятии.
59. Организационная структура проекта системы менеджмента качества.
60. Способы оценивания системы менеджмента качества. Аудит.
61. Способы оценивания системы менеджмента качества. Анализ со стороны руководства.
62. Способы оценивания системы менеджмента качества. Самооценка.
63. Роль высшего руководства предприятия в системе менеджмента качества.
64. Сертификация системы менеджмента качества.
65. Всеобщее управление качеством (TQM).
66. Нормативно-правовые акты России и Таможенного союза по безопасности пищевых продуктов.
67. Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
68. Определение критических точек контроля производства
69. Понятие критических пределов КТК. Принципы установления критических пределов
70. Принципы установления процедур мониторинга критических точек контроля.
71. Изложите суть процедуры установления корректирующих действий при выявлении выхода за критические пределы
72. В чем заключается проведение процедуры по верификации?

## 6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

### Критерии оценивания для промежуточного контроля (экзамен)

Таблица 7

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5»	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов;

(отлично)	выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку <b>«хорошо»</b> заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку <b>«удовлетворительно»</b> заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	оценку <b>«неудовлетворительно»</b> заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 7.1 Основная литература

1. Дунченко Н.И. Системы качества [Текст] : учебник / Н. И. Дунченко ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 156 с.

2. Дунченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Текст] : учебное пособие / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин; Издательско-торговая корпорация "Дашков и К". - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2012. - 210 с.

3. Кантере В. М. Системы менеджмента безопасности и качества пищевых продуктов [Текст] : учебник для студентов / В.М. Кантере, В.А. Матисон, Д.А. Еделев. - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2010. - 295 с.

### 7.2 Дополнительная литература

1. Дунченко Н.И. Техническое регулирование в пищевом производстве [Текст] : учебное пособие / Н. И. Дунченко, И. А. Макеева, З. Ю. Белякова ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 88 с.

2. Пермякова, Л. В. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции : учебное пособие / Л. В. Пермякова. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 121 с. — ISBN 979-5-89289-173-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107700> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Вебер, А. Л. Система менеджмента безопасности пищевой продукции : учебное пособие / А. Л. Вебер. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 172 с. — ISBN 978-5-89764-610-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/136143> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Данылиев, М. М. Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества : учебное пособие / М. М. Данылиев, Д. В. Ключникова. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 54 с. — ISBN 978-5-00032-362-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117807> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

При изучении дисциплины предусматривается использование следующих Интернет-ресурсов:

1. <http://www.gost.ru> (открытый доступ)
2. <http://www.labrate.ru/qualimetry.htm> (открытый доступ)
3. <http://food-standard.ru> (открытый доступ)
4. [www.rosпотреbnadzor.ru](http://www.rosпотреbnadzor.ru) (открытый доступ)
5. <http://www.complexdoc.ru> (открытый доступ)
6. <http://www.eLibrary.ru> (открытый доступ)
7. <http://www.gks.ru> (открытый доступ)

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

Таблица 8

### **Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями**

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Корпус № 1, ауд. 305, 323, 303: для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лабораторных работ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стол лабораторный 1 шт.</li> <li>2. Столы для химреактивов 3 шт.</li> <li>3. Стол-мойка пристенная 1 шт.</li> <li>4. Стол-мойка с сушилкой 1 шт.</li> <li>5. Стеллаж лабораторный 1 шт.</li> <li>6. Парты 6 шт.</li> <li>7. Стулья 20 шт</li> <li>8. Доска меловая 1 шт.</li> <li>9. Весы лабораторные электронные ET-600 2 шт. (Инв. №599282, Инв. №599283)</li> </ol>
Центральная научная библиотека им.	Читальный зал

## **10. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины**

«Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» является дисциплиной, для изучения которой предусмотрено сочетание аудиторной и самостоятельной работы, а также групповых и индивидуальных консультаций. Сочетание теоретических, практических и семинарских занятий по темам дисциплины обеспечивает формирование базовых знаний, необходимых для дальнейшей самостоятельной работы в данной области.

Для углубленного изучения дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» воспользуйтесь списком отечественной и зарубежной литературы, Интернет-источниками.

### **Виды и формы отработки пропущенных занятий**

Для отработки пропущенных лекционных занятий студенты обязаны самостоятельно изучить пропущенную тему по учебной литературе, используя также дополнительную литературу из списка, представить собственные конспекты лекций, реферат по пропущенной теме и ответить на контрольные вопросы. Отработка практических и семинарских занятий проводится в форме собеседования.

## **11. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине**

При преподавании курса необходимо ориентироваться на современные образовательные технологии путем группового способа обучения на семинарских занятиях, разбора конкретных ситуаций и интерактивного обсуждения результатов. Реализация компетентного подхода должна обеспечиваться широким использованием активных и интерактивных форм проведения занятий, профориентацией в процессе обучения, посещением профильных предприятий и научно-исследовательских институтов.

Текущий контроль успеваемости студентов и промежуточную аттестацию целесообразно проводить путем тестирования. Самостоятельная работа должна быть направлена на углубленное изучение основополагающих разделов дисциплины, а также изучение разделов, в недостаточной мере рассматриваемых на лекционных, практических семинарских занятиях.

### **Программу разработали:**

Дунченко Н.И., д.т.н., профессор



Волошина Е.С., к.т.н., доцент



**РЕЦЕНЗИЯ**  
**на рабочую программу дисциплины Б1.О.31 «Системы менеджмента**  
**безопасности пищевой продукции»**  
**для подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 Продукты питания животного проис-**  
**хождения.**

**Направленность: « Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья»**  
**(квалификация выпускника – бакалавр)**

Панфиловым Виктором Александровичем, академиком РАН, д.т.н., профессором, профессором кафедры «Процессы и аппараты пищевых производств (далее по тексту рецензент)», проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» ОПОП ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. Направленность: «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов» (бакалавриат), разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре управления качеством и товароведения продукции (разработчики – Дунченко Нина Ивановна, д.т.н., проф., заведующий кафедрой управления качеством и товароведения продукции, доктор технических наук, Гинзбург Марина Александровна, старший преподаватель кафедры управления качеством и товароведения продукции, Волошина Елена Сергеевна к.т.н., доц., доцент кафедры управления качеством и товароведения продукции).

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС по направлению **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

2. Представленная в Программе **актуальность** учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к обязательным дисциплинам базовой части учебного цикла – Б1.

3. Представленные в Программе **цели** дисциплины соответствуют требованиям ФГОС направления направления **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**.

4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» закреплены 8 компетенции. Дисциплина «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.

5. **Результаты обучения**, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

6. Общая трудоёмкость дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» составляет 3 зачётных единиц (108 часов).

7. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению направлению **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**, и возможность дублирования в содержании отсутствует. Дисциплина не предусматривает наличие специальных требований к входным знаниям, умениям и компетенциям студента.

8. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

9. Программа дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» предполагает проведение занятий в интерактивной форме.



10. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления направлению **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**.

11. Представленные и описанные в Программе формы *текущей* оценки знаний (опрос, как в форме обсуждения отдельных вопросов, так и выступления), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачёта, экзамена, что соответствует статусу дисциплины, как обязательной дисциплины базовой части учебного цикла – Б1 ФГОС направления **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**.

12. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

13. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 3 источника, дополнительной литературой – 4 наименования, Интернет-ресурсы – 7 источников и соответствует требованиям ФГОС направления направлению **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**.


14. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

15. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции».

### ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» ОПОП ВО по направлению **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**. **Направленность:** «Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья» (квалификация выпускника – бакалавр), разработанная заведующим кафедрой управления качеством и товароведения продукции, доктором технических наук, профессором Дунченко Н.И. и старшим преподавателем кафедры управления качеством и товароведения продукции Гинзбург М.А., доцентом кафедры управления качеством и товароведения продукции к.т.н., доц. Волошина Е.С. соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Панфиловым Виктором Александровичем, академиком РАН, д.т.н., профессором, профессором кафедры «Процессы и аппараты пищевых производств»



«25» августа 2025 г.