



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

---

---

**ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной работе



Е.В. Хохлова

\_\_\_\_\_ 2024 г.

**ПРОГРАММА**  
**ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**  
**УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

г. Москва, 2024

# РАЗДЕЛ 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

## 1.1. Цель реализации программы

При разработке дополнительной профессиональной программы повышения квалификации учитывался (учитывались):

профессиональный стандарт 40.062 «Специалист по качеству», утвержденный приказом от 22.04.2021 № 276н Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации», трудовая функция – обеспечение качества и соответствия продукции (работ, услуг) требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и нормативно-технической документации, условиям поставок и договоров для удовлетворенности потребителей и повышения конкурентоспособности продукции (работ, услуг) и организации в целом.

квалификационные требования к должности: инженер по качеству (в соответствии с ЕКС, ОКПДТР № 22583), инженер в промышленности и на производстве (в соответствии с ОКЗ, № 2141), управление качеством (в соответствии с ОКСО, № 2.27.03.02 и 2.27.04.02) и товароведение (в соответствии с ОКСО, № 5.38.02.05 и 5.38.04.07), инженер по управлению качеством процессов производства продукции, руководитель подразделений (управляющие) в обрабатывающей промышленности главный (в соответствии с ОКЗ, № 1321), специалист по качеству и главный инженер (ЕКС), главный инженер (в промышленности) (в соответствии с ОКПДТР, № 20755) и главный инженер проекта (в соответствии с ОКПДТР, № 20760).

Приобретение новых профессиональных компетенций слушателями в области обеспечение безопасности, качества и соответствия пищевой продукции установленным требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий) и нормативно-технической документации с целью допуска продукции к реализации и повышения конкурентоспособности продукции и организации в целом.

### Приобретаемые компетенции и планируемые результаты обучения

№	Приобретаемые и/или совершенствуемые компетенции	Профессиональный стандарт	Знать/Уметь:
1	Осуществление работ по управлению качеством продукции (работ, услуг)	40.062 Специалист по качеству В/04.6	Разработка мероприятий по предотвращению выпуска пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов по безопасности и качеству. Национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по обеспечению безопасности пищевой продукции. Международные технические регламенты в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения безопасности продукции. Методы предотвращения выпуска продукции, не соответствующих требованиям по безопасности

2	Управление качеством продукции (работ, услуг) в организацию. Обеспечение функционирования системы управления качеством (менеджмента качества)	40.062 Специалист по качеству С/02.7	Организация работ по обеспечению функционирования системы обеспечения безопасности и качества пищевой продукции с учетом оценки передовой науки и практики и стратегии развития организации. Анализировать современный российский и международный опыт внедрения, сопровождения и функционирования систем обеспечения безопасности. Законодательство Российской Федерации, национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по обеспечению безопасности продукции
---	---	--	--

## РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Учебный план программы повышения квалификации «Управление качеством пищевой продукции»

Категория слушателей: бакалавры и магистры по направлениям подготовки «Продукты питания животного происхождения», «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», аспиранты и соискатели, обучающиеся по научной специальности «Пищевые системы», преподаватели аграрных и технологических вузов, работники пищевой промышленности и перерабатывающих производств.

Форма обучения: очно-заочная (с применением дистанционных образовательных технологий)

Режим занятий: 2-6 часов в день, 6 раз в неделю

Срок освоения: 1 неделя

Трудоемкость программы: 24 часа

### 2.2. Учебно-тематический план программы повышения квалификации «Управление качеством пищевой продукции»

№ п.п	Наименование разделов, тем	Всего 24	В том числе			Формы аттестации, контроля
			Сам. работа	Лекции	практики	
1.	Раздел 1. Обеспечение безопасности и качества продукции на предприятии пищевой промышленности	12	4	4	4	Выполнение практической задачи и задания. Тестирование
2.	Раздел 2. Процедура приемки сырья и готовой пищевой продукции на склад	12	4	4	4	Выполнение практической задачи и задания. Тестирование

	Итоговая аттестация	Итоговое тестирование	Зачет	
№ п/п	№ раздела	Виды учебных занятий, кол-во часов	Содержание	Планируемый результат
1	2	3	4	5
1	Раздел 1. Управление безопасностью и качеством продукции на предприятии пищевой промышленности			
	Тема 1. Управление безопасностью и качеством продукции на предприятии пищевой промышленности	Лекция № 1, 4 ак.ч.	Вводная лекция. Основные понятия. Основы законодательства безопасности и качества пищевой продукции. Санитария и гигиена предприятия. Система ХАССП.	Знать законодательные требования, основные понятия и термины в области обеспечения безопасности и качества на базе принципов ХАССП. Уметь применять законодательные требования к процессу обеспечения санитарии и гигиены при производстве и хранении пищевой продукции.
		Практическая работа № 1, 4 ак.ч	Законодательные требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.	
		Самостоятельная работа, 4 ак.ч.	Повторение теоретического и практического материала, определение требований к качеству и безопасности пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
2	Раздел II. Процедура приемки сырья и готовой пищевой продукции на склад			
	Тема 2. Процедура приемки сырья и готовой пищевой продукции на склад	Лекция № 2, 4 ак.ч.	Процедура входного контроля качества пищевых продуктов и сырья	Знать порядок осуществления процедуры входного контроля качества пищевой продукции, нормативные требования к маркировке продовольственных товаров и правил заполнения декларации о соответствии. Уметь проводить идентификационную и органолептическую оценку пищевой продукции.
		Практическая работа № 2, 4 ак.ч	Оценка качества товаров – проверка соблюдения требований к транспортировке товаров, отбор проб, проверка органолептических и физико-химических показателей, проверка маркировки товаров и документов подтверждающих качество и безопасность	
		Самостоятельная работа, 4 ак.ч.	Повторение теоретического и практического материала,	



### Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы

#### Практические задания (промежуточное тестирование)

Форма проведения	Дистанционная с применением информационных технологий
Виды оценочных материалов	Практические задания (задания и задачи) в электронной форме (приложение 1)
Критерии оценивания	1 – выполнены задания; 0 – не выполнены задания «Зачтено» выставляется слушателем, если они выполнили более половины заданий
Оценка	Зачтено/не зачтено

#### Практическая работа 1 по теме 1 Управление безопасностью и качеством продукции на предприятии пищевой промышленности

Название	Управление безопасностью и качеством продукции на предприятии пищевой промышленности
Структура и содержание	Теоретическая часть, практическое задание и две практические задачи
Критерии оценивания	1 – выполнены задания; 0 – не выполнены задания «Зачтено» выставляется слушателем, если они выполнили более половины заданий
Оценка	Зачтено/не зачтено

#### Практическая работа 2 по теме 2 Процедура приемки сырья и готовой пищевой продукции на склад

Название	Процедура приемки сырья и готовой пищевой продукции на склад
Структура и содержание	Теоретическая часть, 4 практических задач
Критерии оценивания	1 – выполнены задания; 0 – не выполнены задания «Зачтено» выставляется слушателем, если они выполнили более половины заданий
Оценка	Зачтено/не зачтено

#### Итоговая аттестация

Форма итоговой аттестации	Зачет как совокупность выполненного итогового теста и практических работ
Требования к итоговой аттестации	Выполнение итогового теста и практических работ в соответствии с требованиями к каждой из работ
Критерии оценивания	Слушатель считается аттестованным при положительном оценивании практических работ и итогового тестирования
Оценка	Зачтено/не зачтено

### Раздел 4. Материально-технические условия реализации программы

Для очно-заочной реализации программы используются ресурсы, размещенные в системе дистанционного обучения ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева (sdo.timacad.ru), которые позволяют слушателям самостоятельно осваивать содержание программы или отдельных ее разделов.

## 5. Учебно-методическое обеспечение программы

### Основная литература:

1. Аникиенко, Т.И. Правила обязательного подтверждения соответствия продукции: учебное пособие / Т.И. Аникиенко, К. В. Михайлова, С.В. Купцова; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва, 2021. — 83 с.: рис., табл., цв.ил. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Свободный доступ из сети Интернет (чтение, печать, копирование). — Режим доступа : <http://elib.timacad.ru/dl/full/s24032022UPpravila.pdf>. - Загл. с титул. экрана. - Электрон. версия печ. публикации. \_ <URL:<http://elib.timacad.ru/dl/full/s24032022UPpravila.pdf>>.

2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4999-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130478> (дата обращения: 30.03.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### Дополнительная литература:

1. Дунченко Н.И. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология [Текст] : методические указания / Н. И. Дунченко, З. Ю. Белякова, Н. С. Пряничникова ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва), Технологический факультет, Кафедра Управление качеством и товароведение продукции. - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 77 с. - Библиогр.: с. 29.

2. Дунченко, Нина Ивановна. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология [Текст] : учебник / И. А. Макеева, Н. И. Дунченко, З. Ю. Белякова; Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К. А. Тимирязева (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 158 с.

3. Дунченко, Нина Ивановна. 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. - (150 лет РГАУ-МСХА). - Библиогр.: с. 86.

### Интернет-ресурсы

При прохождении курса 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.rosпотребнадзор.ru](http://www.rosпотребнадзор.ru) (открытый доступ)
5. <http://www.complexdoc.ru> (открытый доступ)
6. <http://www.eLibrary.ru> (открытый доступ)
7. <http://www.gks.ru> (открытый доступ)

## 6. Оценка качества освоения программы

Оценка качества освоения программы осуществляется на основе результатов выходной аттестации. Слушатель считается аттестованным, если имеет

положительные оценки («20» баллов и более) по результатам итогового тестирования и выполнения самостоятельных практических работ

### 7. Образовательные технологии, используемые в процессе реализации программы

В программе используются ресурсы, размещенные в системе дистанционного обучения ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева (sdo.timacad.ru), которые позволяют слушателям самостоятельно осваивать содержание программы или отдельных ее разделов.

#### Составители программы:

Н.И. Дунченко – д.т.н., профессор (раздел 1)

\_\_\_\_\_ (подпись, ФИО)

Е.С. Волошина – к.т.н., доцент (раздел 1)

\_\_\_\_\_ (подпись, ФИО)

К.В. Михайлова – к.т.н., доцент (разделы 2)

\_\_\_\_\_ (подпись, ФИО)

В.С. Янковская – д.т.н., доцент (раздел 1)

\_\_\_\_\_ (подпись, ФИО)

С.В. Купцова – к.т.н., доцент (раздел 2)

\_\_\_\_\_ (подпись, ФИО)

М.А. Гинзбург – старший преподаватель (раздел 2)

\_\_\_\_\_ (подпись, ФИО)

А.А.Одинцова – преподаватель (раздел 1)

\_\_\_\_\_ (подпись, ФИО)

П.С. Харитоновна – ассистент (раздел 2)

\_\_\_\_\_ (подпись, ФИО)

Утверждено на кафедре управления  
качеством и товароведения продукции  
Протокол № 9 от « 26 » января 2024 г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ / Н.И. Дунченко, д.т.н., профессор