

Документ подписан Министерством науки и высшего образования Российской Федерации  
Информация о владельце:  
ФИО: Макаренко Елена Николаевна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 19.04.2024 10:34:13  
Уникальный программный ключ:  
c098bc0c1041cb2a4cf926cf171d6715d99a6ae00adc8e27b55cbe1e2dbd7c78

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Института магистратуры  
Иванова Е.А.  
«01» июня 2023г.

**Рабочая программа дисциплины  
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции**

Направление 38.04.07 Товароведение  
магистерская программа 38.04.07.02 "Экспертиза и безопасность товаров в цифровой  
экономике"

Для набора 2023 года

Квалификация  
магистр

**КАФЕДРА            Товароведение и управление качеством****Распределение часов дисциплины по курсам**

Курс Вид занятий	2		Итого	
	уп	рп		
Лекции	6	6	6	6
Практические	6	6	6	6
Итого ауд.	12	12	12	12
Контактная работа	12	12	12	12
Сам. работа	56	56	56	56
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	72	72	72	72

**ОСНОВАНИЕ**

Учебный план утвержден учёным советом вуза от 28.03.2023 протокол № 9.

Программу составил(и): PhD, доц., Гурнак Е.Е.

Зав. кафедрой: д.э.н., доц. Механцева К.Ф.

Методическим советом направления: проф., Гиссин В.И.

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1	освоение обучающимися теоретических знаний и практических
1.2	навыков в области управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе
1.3	систематической идентификации, оценки и управления опасными факторами,
1.4	оказывающими влияние на безопасность продукции.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

**УК-1:Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий**

**ПК-3:Способен организовать проведение работ по экспертизе и аттестации в области товарной экспертизы**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

<b>Знать:</b>
-меры, направленные на обеспечение безопасности товаров(соотнесено с индикатором УК-1.1); -основные виды и источники опасных факторов продовольственных и непродовольственных товаров(соотнесено с индикатором ПК-3.1).
<b>Уметь:</b>
-анализировать маркировку и товарно- сопроводительную документацию(соотнесено с индикатором УК-1.2); -выявлять опасные физические, химические и биологические свойства товаров(соотнесено с индикатором ПК-3.2).
<b>Владеть:</b>
-навыками выявления признаков фальсификации или порчи товаров(соотнесено с индикатором УК-1.3); -навыками обеспечения безопасности товаров в процессе товародвижения(соотнесено с индикатором ПК-3.3).

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература
	<b>Раздел 1. Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции.</b>				
1.1	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Стандартизация систем менеджмента безопасности пищевой продукции: ГОСТ Р ИСО 22000 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»; ГОСТ Р 53755 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к органам, осуществляющим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевых продуктов». ГОСТ Р 51705.1 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП». Ключевые элементы системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), позволяющие обеспечить безопасность пищевой продукции во всей цепи ее создания: интерактивный обмен информацией, системный менеджмент, программы предварительных обязательных мероприятий, принципы ХАССП. /Лек/	2	2	ПК-3 УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2
1.2	Изучение положений ГОСТ Р ИСО 22000 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции». /Пр/	2	2	ПК-3 УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2

1.3	Международные системы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. История системы ХАССП: методы хранения продовольствия от древних времен до наших дней; предпосылки создания системы ХАССП; система ХАССП и космическая программа; применение принципов ХАССП в других отраслях промышленности. /Лек/	2	2	ПК-3 УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2
1.4	«Установление соответствия образца изделия требованиям ГОСТа». /Пр/	2	2	ПК-3 УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2
1.5	Стандартизация, метрология и сертификация пищевой продукции. /Лек/	2	2	ПК-3 УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2
1.6	Разработка плана ХАССП на примере конкретного вида продукта. Разработка технологической маршрутной карты процесса производства хлебобулочных изделий. Разработка технологической маршрутной карты процесса производства макаронных изделий. Разработка технологической маршрутной карты процесса производства кондитерских изделий. /Пр/	2	2	ПК-3 УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2
1.7	Проработка теоретического материала, подготовка к практическим работам. /Ср/	2	56	ПК-3 УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2
1.8	/Зачёт/	2	4	ПК-3 УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2

#### 4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Структура и содержание фонда оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации представлены в Приложении 1 к рабочей программе дисциплины.

#### 5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 5.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Берновский Ю. Н.	Стандарты и качество продукции: учебно-практическое пособие: практическое пособие	Москва: Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2014	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=275579">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=275579</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.2	Австриевских, А. Н., Кантере, В. М., Сурков, И. В., Ермолаева, Е. О.	Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности: учебник	Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017	<a href="https://www.iprbookshop.ru/65292.html">https://www.iprbookshop.ru/65292.html</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

##### 5.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Зекунов А. Г., Иванов В. Н.	Обеспечение функционирования системы менеджмента качества: учебное пособие	Москва: Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2012	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=137053">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=137053</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.2	Герасимов Б. И., Герасимова Е. Б., Евсейчев А. И., Злобин Э. В., Колмыков С. А.	Управление качеством: гибкие системы менеджмента качества: учебное пособие	Тамбов: Тамбовский государственный технический университет (ТГТУ), 2015	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=444661">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=444661</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

##### 5.3 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Тех эксперт <https://rinh.corpres.ru/docs/>

ИСС «КонсультантПлюс»
ИСС «Гарант» <a href="http://www.internet.garant.ru/">http://www.internet.garant.ru/</a>
<b>5.4. Перечень программного обеспечения</b>
Libreoffice
<b>5.5. Учебно-методические материалы для студентов с ограниченными возможностями здоровья</b>
При необходимости по заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья учебно-методические материалы предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям здоровья и восприятия информации. Для лиц с нарушениями зрения: в форме аудиофайла; в печатной форме увеличенным шрифтом. Для лиц с нарушениями слуха: в форме электронного документа; в печатной форме. Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в форме электронного документа; в печатной форме.

<b>6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>
Помещения для всех видов работ, предусмотренных учебным планом,
укомплектованы необходимой специализированной учебной мебелью и техническими
средства обучения:
- столы, стулья;
- персональный компьютер/ноутбук (переносной);
- проектор;
- экран/интерактивная доска.

<b>7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>
Методические указания по освоению дисциплины представлены в Приложении 2 к рабочей программе дисциплины.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

ПК-3Способен организовать проведение работ по экспертизе и аттестации в области товарной экспертизы			
Знать: основные виды и источники опасных факторов продовольственных и непродовольственных товаров.	ответы на вопросы опроса и экзамена; тестирование; использование информационных	полнота и содержательность ответа; соответствие ответа материалу лекции.	Вопросы к зачету (1-26); Вопросы для устного опроса (1-16); Тест
Уметь: выявлять опасные физические, химические и биологические свойства товаров	правильность анализа свойств товаров и условий их хранения.	полнота использования данных источников информации о товаре	Вопросы к зачету (1-26); Вопросы для устного опроса (1-16);
Владеть: навыками обеспечения безопасности товаров в процессе товародвижения.	использованию средств и методов оценки безопасности товаров.	целенаправленность поиска и отбора; объем выполненных работы (в полном, не полном объеме).	Вопросы к зачету (1-26); Вопросы для устного опроса (1-16);
ПК-5 Способен проводить исследование теоретических и практических проблем в сфере товарной экспертизы			
Знать: нормативные требования к безопасности товаров.	использование нормативно-технической документации	полнота и содержательность ответа; соответствие ответа материалу лекции.	Вопросы к зачету (1-26); Вопросы для устного опроса (1-16); Тест
Уметь: анализировать маркировку и товарно-сопроводительную документацию.	способность самостоятельно и правильно строить процесс анализа свойств товара и условий хранения	правильно и в полном объеме использует источники информации о товаре	Вопросы к зачету (1-26); Вопросы для устного опроса (1-16);
Владеть: навыками применения стандартных методов экспертизы безопасности товаров.	выполнение индивидуальных лабораторных заданий.	целенаправленность поиска и отбора; объем выполненных работы (в полном, не полном объеме).	Вопросы к зачету (1-26); Вопросы для устного опроса (1-16);

1.2 Шкалы оценивания:

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы в 100-балльной шкале:

Зачет

50-100 баллов (зачет)

0-49 баллов (незачет)

## 2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

### Вопросы к зачету

1. Основные положения ГОСТ Р ИСО 22000 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».
2. Основные положения ГОСТ Р 53755 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к органам, осуществляющим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевых продуктов».
3. Основные положения ГОСТ Р 51705.1 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».
4. Значение интерактивного обмена информацией.
5. Роль системного менеджмента.
6. Развитие способов сохранения продовольственных запасов в разные периоды истории.
7. Основоположники теории менеджмента качества.
8. История создания системы контроля безопасности продовольствия для космических исследований.
9. Основные причины, побуждающие руководство предприятий внедрять систему ХАССП.
10. Задачи, предшествующие разработке плана ХАССП.
11. Процедура формирования рабочей группы (группы внедрения).
12. Требования к квалификации представителей рабочей группы.
13. Распределение отчетности и ответственности при внедрении системы ХАССП.
14. Описание продукции и схемы ее распространения.
15. Описание целевого использования изделия и потенциального потребителя.
16. Разработка технологической маршрутной карты.
17. Проверка точности технологической маршрутной карты.
18. Разработка обязательных предварительных программ безопасности продукции
19. Характеристика «Дома безопасности продукции».
20. Принципы ХАССП.
21. Процедура оценки процесса производства продукции.
22. Определение методов контроля рисков на этапе использования пищевой продукции потребителем.
23. Распространенные источники рисков.
24. Корректирующие действия в системе ХАССП.
25. Предупреждающие действия в системе ХАССП.
26. Политика и цели в области безопасности продукции.

### Критерии оценки:

- 50-100 (оценка «зачет») баллов выставляется студенту, если изложенный материал фактически верен, наличие глубоких исчерпывающих знаний в объеме пройденной программы грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, усвоение основной и знакомство с дополнительной литературой; наличие твердых и достаточно полных знаний, четкое изложение материала, допускаются отдельные логические и стилистические погрешности; изложение ответов с отдельными ошибками, уверенно исправленными после дополнительных вопросов;
- 0-49 баллов (оценка «незачет») выставляется студенту, если ответы не связаны с вопросами, наличие грубых ошибок в ответе, непонимание сущности излагаемого вопроса, неуверенность и неточность ответов на дополнительные и наводящие вопросы.

### Вопросы для устного опроса

1. Анализ опасностей: определение опасностей и их источников. Проведение оценки опасностей
2. Анализ опасностей: составление списка управляющих воздействий. Определение критических точек управления
3. Терминология менеджмента безопасности продукции

4. Алгоритм описания материалов и упаковки
5. Алгоритм описания сырья
6. Алгоритм описания готовой продукции
7. Блок-схемы технологических процессов. Основные документы для их разработки.
8. Блок-схемы технологических процессов. Структура и содержание.
9. Понятие о «дереве принятия решений»
10. Разработка корректирующих действий
11. Контрольные критические точки (ККТ), критические пределы
12. Мониторинг критических точек управления
13. Верификация системы НАССР, сущность и методы верификации
14. Состав процедур верификации
15. Документация, относящаяся к плану НАССР.
16. Система учета документации : порядок ведения и хранения

### **Критерии оценки:**

Оценка 40-50 баллов - свободное владение профессиональной терминологией; умение высказывать и обосновать свои суждения; осознанно применяет теоретические знания для решения ситуационного задания, организует связь теории с практикой.

оценка 30-39 баллов - студент грамотно излагает материал; ориентируется в материале, владеет профессиональной терминологией, осознанно применяет теоретические знания для решения ситуационного задания, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности;

оценка 11- 29 баллов - студент излагает материал неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения ситуационного задания, не может доказательно обосновать свои суждения

оценка 0-10 баллов - в ответе проявляется незнание основного материала программы, допускаются грубые ошибки в изложении, не может применять знания для решения ситуационного задания, отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции.

### **Тест**

1. Что такое безопасность в системе ХАССП?

- а) отсутствие вероятности реализации опасного фактора;
- б) отсутствие недопустимого риска;
- в) отсутствие допустимого риска;
- г) управление риском.

2. Что означает понятие риск в системе ХАССП?

- а) это сочетание вероятности реализации опасного фактора и тяжести его последствий;
- б) это отсутствие недопустимого риска;
- в) место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском;
- г) это анализ рисков и критических точек.

3. Что такое критическая контрольная точка?

- а) отсутствие недопустимого риска;
- б) сочетание вероятности реализации опасного фактора и тяжести его последствий; в) место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском;
- г) место контроля качества.

4. Критические контрольные точки в системе ХАССП – это:

- а) место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском;
- б) место проведения контроля для управления риском;
- в) место проведения контроля для идентификации опасного фактора;
- г) место проведения контроля

5. Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции называется:

- а) система ХАССП;
- б) анализ рисков и контрольных точек;
- в) анализ рисков;
- г) анализ критических контрольных точек.

6. ХАССП – это:



- а) система требований, отражающая набор требований по отраслевому признаку;
  - б) система анализов рисков;
  - в) система анализов критических рисков;
  - г) система анализа рисков и критических контрольных точек.
7. Сочетание вероятности реализации опасного фактора и тяжесть его последствия – это:
- а) вред
  - б) риск;
  - в) опасность;
  - г) опасный фактор.
8. ХАССП используется для управления качеством и безопасностью:
- а) продовольственных товаров;
  - б) товаров массового потребления;
  - в) пищевых продуктов;
  - г) продовольственного сырья.
9. Сколько принципов включает в себя ХАССП?
- а) 6;
  - б) 5;
  - в) 9;
  - г) 7.
10. Что понимается под понятием «безопасность» в системе ХАССП?
- а) отсутствие не допустимого риска;
  - б) отсутствие не допустимых погрешностей;
  - в) отсутствие документированной процедуры;
  - г) безвредность продукции.
11. Система ХАССП используется только для:
- а) коммерческой деятельности;
  - б) внедрения новых технологий;
  - в) пищевой продукции;
  - г) непродовольственного сырья.
12. Как называется метод определения критических контрольных точек в системе ХАССП?
- а) метод принятия решений;
  - б) метод контрольных точек;
  - в) метод «Диаграмма разбросов»;
  - г) метод «Дерево принятия решений»
13. Один из принципов ХАССП – это:
- а) идентификация риска и определение критической контрольной точки;
  - б) управление запасами;
  - в) разработка документов по СМК;
  - г) самоинспекция
14. В каких случаях продукция, затронутая несоответствием, должна реализовываться как безопасная?
15. Как называют метод определения ККТ?
- а) метод моделирования;
  - б) метод «Дерево принятия решений»;
  - в) метод «Диаграмма рисков»;
  - г) анализ дерева отказов

### **Критерии оценки:**

оценка 40-50 баллов - свободное владение профессиональной терминологией; умение высказывать и обосновать свои суждения; осознанно применяет теоретические знания для решения ситуационного задания, организует связь теории с практикой.

оценка 30-39 баллов - студент грамотно излагает материал; ориентируется в материале, владеет профессиональной терминологией, осознанно применяет теоретические знания для решения ситуационного задания, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности;

оценка 11-29 баллов - студент излагает материал неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения ситуационного задания, не может доказательно обосновать свои суждения

оценка 0-10 баллов - в ответе проявляется незнание основного материала программы, допускаются грубые ошибки в изложении, не может применять знания для решения ситуационного задания, отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции.

#### **Общая шкала оценивания, баллы**

<b>Вид оценки</b>	<b>(максимальный балл)</b>
Опрос	50
Тест	50
Общая максимальная сумма баллов	100

### **3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Процедуры оценивания включают в себя текущий контроль и промежуточную аттестацию.

**Текущий контроль** успеваемости проводится с использованием оценочных средств, представленных в п. 2 данного приложения. Результаты текущего контроля доводятся до сведения студентов до промежуточной аттестации.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме зачета.

Зачет проводится по окончании теоретического обучения до начала экзаменационной сессии.

Результаты аттестации заносятся в экзаменационную ведомость и зачетную книжку студента. Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

### МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебным планом предусмотрены следующие виды занятий:

- лекции;
- практические занятия;

В ходе лекционных занятий рассматриваются основы теории эксперимента, которые, как правило, являются многофакторными и связаны с оптимизацией качества материалов, отысканием оптимальных условий проведения технологических процессов, разработкой наиболее рациональных процессов, конструкций оборудования и т.д.

В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания студентов по ряду рассмотренных на лекциях вопросов, развиваются навыки постановки эксперимента, навыки обработки данных эксперимента и принятия решений по результатам анализа полученных данных.

При подготовке к практическим занятиям каждый студент должен:

- изучить рекомендованную учебную литературу;
- изучить конспекты лекций;
- подготовить ответы на все вопросы по изучаемой теме.

В процессе подготовки к практическим и лабораторным занятиям студенты могут воспользоваться консультациями преподавателя.

Вопросы, не рассмотренные на лекциях, практических и лабораторных занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Контроль самостоятельной работы студентов над учебной программой курса осуществляется в ходе занятий методом устного опроса или посредством тестирования. В ходе самостоятельной работы каждый студент обязан прочитать основную и по возможности дополнительную литературу по изучаемой теме, дополнить конспекты лекций недостающим материалом, выписками из рекомендованных первоисточников. Выделить непонятные термины, найти их значение в энциклопедических словарях.

Для подготовки к занятиям, текущему контролю и промежуточной аттестации студенты могут воспользоваться электронно-библиотечными системами.

Также обучающиеся могут взять на дом необходимую литературу на абонементе университетской библиотеки или воспользоваться читальными залами.