

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**СИСТЕМА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ТОВАРОВ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль): «Экспертиза качества и безопасности товаров»

Формы обучения: очная; очно-заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: очная форма обучения 4 года, очно-заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах 5 з.е.:

в академических часах: 180 ак.ч.

Рабочая программа по дисциплине «Система качества и безопасности товаров Российской Федерации» по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение направленность (профиль) «Экспертиза качества и безопасности товаров», составлена Степановой Г.С. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» августа 2020 г. № 985, Профессионального стандарта 40.062 «Специалист по качеству продукции», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 31.10.2014 № 856н.

Рабочая программа:

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

**утверждена** Ученым советом Российского университета кооперации «26» августа 2021 г. № 1

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы .....	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине .....	5
4. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	7
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий.....	8
5.1. Содержание дисциплины .....	8
5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий .....	10
6. Лабораторные занятия .....	11
7. Практические занятия.....	11
8. Тематика курсовых работ (проектов).....	13
9. Самостоятельная работа студента .....	14
10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины .....	16
11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем .....	17
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине .....	18

## 1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины: Целью дисциплины является формирование знаний, компетенций в сфере обеспечения, менеджмента и оценки соответствия систем качества и безопасности пищевой продукции (концепция ХАССП). Предусматривается изучение как общих представлений об управлении безопасностью продукции в индустрии питания, так и примеров разработки, оптимизации и внедрения положений концепции ХАССП на пищевых предприятиях и предприятиях торговли.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение методологических основ применения систем качества и безопасности товаров в РФ, освоение методов управления качеством, методов оценки систем качества;
- изучение сущности, целей и задач применения и внедрения систем качества на предприятиях;
- формирование умений и навыков по использованию полученных знаний при внедрении систем качества и безопасности товаров (услуг) в своей профессиональной деятельности;
- овладение навыками анализировать и синтезировать элементы системы качества с выделением их особенностей;
- освоение современных концепций и методов в управлении качеством посредством внедрения систем качества и безопасности товаров;
- приобретение студентами знаний в области применения информационных технологий в изучении и внедрении систем качества и безопасности товаров.

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Система качества и безопасности товаров Российской Федерации» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение направленность (профиль) «Экспертиза качества и безопасности товаров».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем.)	3 курс (сем.)	4 курс (сем.)	
ПК-7 ПК-8	Производственная практика, технологическая практика				7 сем	Последующая
ПК-7 ПК-8	Производственная практика, преддипломная практика				8 сем	Последующая

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем)	3 курс (сем)	4 курс (сем)	
ПК-7 ПК-8	Управление качеством			6 сем		Последующая
ПК-7 ПК-8	Международная система качества и безопасности товаров			5 сем		Изучаемая
ПК-7	Учебная практика, ознакомительная практика		4 сем			Предыдущая
ПК-8	Идентификация и обнаружение фальсификации товаров и услуг		4 сем	5 сем		Изучаемая

### 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-7 Способен изучать передовой национальный и международный опыт по разработке и внедрению систем управления качеством, готовить аналитические отчеты по возможности его применения в организации	ПК-7.1 Способен осуществлять обзор передового национального и международного опыта по разработке и внедрению систем управления качеством	Знать методы обзора передового национального и международного опыта по разработке и внедрению систем управления качеством Уметь проводить обзор передового национального и международного опыта по разработке и внедрению систем управления качеством Владеть навыками проведения обзора передового национального и международного опыта по разработке и внедрению систем управления качеством
	ПК-7.2 Способен осуществлять обработку данных передового национального и международного опыта по разработке и внедрению систем управления качеством	Знать методы обработки данных передового национального и международного опыта по разработке и внедрению систем управления качеством Уметь проводить обработку данных передового национального и международного опыта по разработке и внедрению систем управления качеством Владеть навыками обработки данных передового национального и международного опыта по разработке и внедрению систем управления качеством
	ПК-7.3 Способен осуществлять составление сводных отчетов по актуализации национальной и	Знать методы составления сводных отчетов по актуализации национальной и международной нормативной документации в области разработки, внедрения и функционирования систем

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
	международной нормативной документации в области разработки, внедрения и функционирования систем управления качеством	<p>управления качеством</p> <p>Уметь составлять сводные отчеты по актуализации национальной и международной нормативной документации в области разработки, внедрения и функционирования систем управления качеством</p> <p>Владеть навыками ведения, составления и сдачи отчетов по актуализации национальной и международной нормативной документации в области разработки, внедрения и функционирования систем управления качеством</p>
ПК-8 Способен разрабатывать мероприятия по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям	ПК-8.1 Способен осуществлять анализ методов, используемых в предотвращении реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям	<p>Знать алгоритм анализа методов, используемых в предотвращении реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям</p> <p>Уметь анализировать методы, используемые в предотвращении реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям</p> <p>Владеть навыками проведения анализа методов, используемых в предотвращении реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям</p>
	ПК-8.2 Способен осуществлять выбор актуального метода по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям	<p>Знать алгоритм выбора актуального метода по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям</p> <p>Уметь проводить выбор актуального метода по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям</p> <p>Владеть навыками выбора актуального метода по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям</p>
	ПК-8.3 Способен применять актуальные методы по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным	<p>Знать алгоритм выбора актуального метода по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям</p> <p>Уметь проводить выбор актуального метода по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным</p>

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
	требованиям	требованиям Владеть навыками выбора актуального метода по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям
	ПК-8.4 Способен осуществлять составление отчетов по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям	Знать алгоритм составления отчетов по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям Уметь составлять отчеты по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям Владеть навыками ведения, составления и сдачи отчетов по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям

#### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

##### *очная форма обучения*

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам
		5 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	80,5	80,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	80	80
• занятия лекционного типа	24	24
• занятия семинарского типа:	56	56
практические занятия	56	56
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах	10	10
в том числе занятия в форме практической подготовки	28	28
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	63,5	63,5
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	60	60
- контрольное тестирование	3,5	3,5
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>	36	36
ИТОГО:	ак. часов	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5

### очно-заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам
		6 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	60,5	60,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	60	60
• занятия лекционного типа	20	20
• занятия семинарского типа:	40	40
практические занятия	40	40
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах	4	4
в том числе занятия в форме практической подготовки	18	18
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	83,5	83,5
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	80	80
- контрольное тестирование	3,5	3,5
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>	36	36
ИТОГО:		
Общая трудоемкость	ак. часов	180
	зач. ед.	5
		5

## 5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

### 5.1. Содержание дисциплины

#### Тема 1. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов

Опыт управления качеством в экономически развитых странах – США, Японии, Германии, Франции. Общеввропейский опыт управления качеством. Развитие системы управления качеством в России. Современные системы менеджмента качества. Методы повышения эффективности организации: бенчмаркинг, реинжиниринг, реструктуризация. Простые инструменты контроля качества. «Семь новых инструментов контроля качества». Экспертные методы решения проблем качества. Премии в области качества. Передовой национальный и международный опыт по разработке и внедрению систем управления качеством.

#### Тема 2. Законодательно-правовая база и обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП

Развитие международных программ по гигиене пищевых продуктов. Европейские системы контроля безопасности продуктов питания. («Кодекс Алиментариус». Директива ЕС No 94/93 «О гигиене пищевых продуктов». «Белая книга по безопасности пищевых продуктов», директива 94/356/ЕС). Рекомендации относительно применения системы ХАССП. Проблемы

безопасности и сохранности продовольствия. Системы гигиены и санитарии. Цели внедрения и сертификации систем качества ХАССП.

### **Тема 3. Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных факторов и управления рисками**

Этапы жизненного цикла продукции. Идентификация потенциального риска или рисков. Стадии жизненного цикла продукции. Условия возникновения потенциального риска. Установления мер контроля.

Алгоритм определения критических контрольных точек. Метод «Древа принятия решений». Рабочий лист ХАССП. Минимизация риска. Установление и соблюдение предельных значений параметров. Разработка системы мониторинга. Обеспечение контроля критических контрольных точек. Разработка процедур внутренних проверок. Оценка и анализ эффективности функционирования системы ХАССП.

Оценка их результативности. Документирование системы ХАССП. Процедуры, формы документов, способы регистрации данных.

### **Тема 4. Организация работ в системе ХАССП**

Роль руководства организации в системе ХАССП. Создание группы по разработке документации и внедрению. Политика в области безопасности. Внешняя и внутренняя среда организации. Исходная информация для разработки системы. Информация о продукции, информация о производстве: блок-схемы производственных. Понятие обеспечения единства измерений. Виды опасностей, метод анализа рисков по диаграмме. Предупреждающие действия. Определение причин несоответствия продукции. Применение корректирующих действий, оценка их результативности. Документирование системы ХАССП. Принципы и цели проведения внутреннего аудита. Отчеты рабочей группы. Процедуры, формы документов, способы регистрации данных. Мероприятия по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям.

### **Тема 5. Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции**

Взаимосвязь принципов ХАССП и требований стандарта ИСО серии 9000. СМК на основе требований ГОСТ Р ИСО 9001. Стандарт ИСО 22000:2005. Федеральный «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Алгоритм внедрения системы ХАССП на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания. Проблемы при внедрении системы ХАССП и пути их преодоления. Экономическая эффективность системы ХАССП

## 5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

### очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактивной форме
		занятия лекционного типа	занятия семинарского типа /из них в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Всего	
1	Тема 1. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.	4	12/6	12	28	2
2	Тема 2. Законодательно-правовая база и обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП	4	12/6	12	28	2
3	Тема 3. системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных факторов и управления рисками.	4	12/6	12	28	2
4	Тема 4. Организация работ в системе ХАССП	6	12/6	12	30	2
5	Тема 5. Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	6	8/4	15.5	29,5	2
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				<b>0.5</b>	
	Контроль				<b>36</b>	
	<b>Итого</b>	<b>24</b>	<b>56/28</b>	<b>63.5</b>	<b>180</b>	<b>10</b>

**очно-заочная форма обучения**

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактивной форме
		занятия лекционного типа	занятия семинарского типа / из них в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Всего	
1	Тема 1. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.	4	8/4	16	28	1
2	Тема 2. Законодательно-правовая база и обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП	4	8/4	16	28	1
3	Тема 3. системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками.	4	8/4	16	28	1
4	Тема 4. Организация работ в системе ХАССП	4	8/4	16	28	1
5	Тема 5. Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	4	8/2	19,5	31,5	
	Аттк				<b>0.5</b>	
	Контроль				<b>36</b>	
	<b>Итого</b>	<b>20</b>	<b>40/18</b>	<b>83,5</b>	<b>180</b>	<b>4</b>

**6. Лабораторные занятия**

Лабораторные занятия не предусмотрены.

**7. Практические занятия**

**очная форма обучения**

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Тема 1. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.	Построение блок-схемы производств. Понятие обеспечения единства измерений. Виды опасностей, метод анализа рисков по диаграмме. Определение причин несоответствия продукции. Применение корректирующих действий, оценка их результативности. Мероприятия по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не	12	6

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
		соответствующих установленным требованиям		
2	Тема 2. Законодательно-правовая база и обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП	Изучение международных программ по гигиене пищевых продуктов. Европейские системы контроля безопасности продуктов питания. («Кодекс Алиментариус». Директива ЕС No 94/93 «О гигиене пищевых продуктов». «Белая книга по безопасности пищевых продуктов», директива 94/356/ЕС). Системы гигиены и санитарии.	12	6
3	Тема 3. системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками.	Этапы жизненного цикла продукции/ Идентификация потенциального риска или рисков. Стадии жизненного цикла продукции. Условия возникновения потенциального риска. Установления мер контроля.	12	6
4	Тема 4. Организация работ в системе ХАССП	Понятие обеспечения единства измерений. Виды опасностей, метод анализа рисков по диаграмме. Предупреждающие действия. Определение причин несоответствия продукции. Применение корректирующих действий, оценка их результативности. Документирование системы ХАССП.	12	6
5	Тема 5. Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	Взаимосвязь принципов ХАССП и требований стандарта ИСО серии 9000. СМК на основе требований ГОСТ Р ИСО 9001. Стандарт ИСО 22000:2005.	8	4
	<b>Итого</b>		<b>56</b>	<b>28</b>

### *очно-заочная форма обучения*

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Тема 1. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.	Построение блок-схемы производств. Понятие обеспечения единства измерений. Виды опасностей, метод анализа рисков по диаграмме. Определение причин несоответствия продукции. Применение корректирующих действий, оценка их результативности.	8	4
2	Тема 2. Законодательно-правовая база и обеспечение качества и безопасности	Изучение международных программ по гигиене пищевых продуктов. Европейские системы	8	4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
	пищевой продукции на основе системы ХАССП	контроля безопасности продуктов питания. («Кодекс Алиментариус». Директива ЕС No 94/93 «О гигиене пищевых продуктов». «Белая книга по безопасности пищевых продуктов», директива 94/356/ЕС). Системы гигиены и санитарии.		
3	Тема 3. системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками.	Этапы жизненного цикла продукции/ Идентификация потенциального риска или рисков. Стадии жизненного цикла продукции. Условия возникновения потенциального риска. Установления мер контроля.	8	4
4	Тема 4. Организация работ в системе ХАССП	Понятие обеспечения единства измерений. Виды опасностей, метод анализа рисков по диаграмме. Предупреждающие действия. Определение причин несоответствия продукции. Применение корректирующих действий, оценка их результативности. Документирование системы ХАССП.	8	4
5	Тема 5. Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	Взаимосвязь принципов ХАССП и требований стандарта ИСО серии 9000. СМК на основе требований ГОСТ Р ИСО 9001. Стандарт ИСО 22000:2005. Федеральный «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Алгоритм внедрения системы ХАССП на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания.	8	2
			<b>40</b>	<b>18</b>

## 8. Тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы не предусмотрены.

## 9. Самостоятельная работа студента

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Система качества и безопасности товаров Российской Федерации» по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (профиль) «Экспертиза качества и безопасности товаров», направлена на:

- освоение рекомендованной преподавателем и методическими указаниями по данной дисциплине основной и дополнительной учебной литературы;
- изучение образовательных ресурсов (электронные учебники, электронные библиотеки, электронные видеокурсы и др.);
- работу с компьютерными обучающими программами;
- выполнение домашних заданий по практическим занятиям;
- самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках;
- подготовку к экзамену.

### **Тема 1. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Опыт управления качеством в экономически развитых странах» с установлением роли специалиста по товароведению в организации управления пищевым производством.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: управление качеством, системы менеджмента качества, методы повышения эффективности организации, бенчмаркинг, реинжиниринг, реструктуризация, инструменты контроля качества. Изучить передовой национальный и международный опыт по разработке и внедрению систем управления качеством.

*Оценочные средства:* вопросы для опроса, тестированный контроль, задачи, деловая игра

### **Тема 2. Законодательно-правовая база и обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта по теме «Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: программы по гигиене пищевых продуктов, Европейские системы контроля безопасности продуктов питания, «Кодекс Алиментариус», директива 94/356/ЕС, система ХАССП. Проблемы безопасности и сохранности продовольствия.

Изучая тему, важно приобрести умения выделять основные принципы ХАССП в учении о системе качества и безопасности пищевых продуктов.

Знать и уметь пользоваться нормативными документами, действующими на территории РФ.

*Оценочные средства:* вопросы для опроса, тестированный контроль по теме, задачи.

### **Тема 3. Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных факторов и управления рисками.**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта по теме «Принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции на основе идентификации опасных факторов и управления рисками».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: этапы жизненного цикла продукции, оценка рисков, мониторинг рисков, рабочий лист ХАССП. Метод «Древа принятия решений».

Важно усвоить алгоритм определения критических контрольных точек. Методы минимизации рисков. Порядок установления и соблюдения предельных значений параметров. Уметь разрабатывать системы мониторинга. Усвоить способы обеспечения контроля критических контрольных точек.

Уделить внимание вопросам управления качеством продукции на всех стадиях жизненного цикла продукции и на всех уровнях управления производством, системам качества в инновационных организациях, разработке процедур внутренних проверок, оценке и анализу эффективности функционирования системы ХАССП. Уметь разработать мероприятия по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих установленным требованиям

*Оценочные средства:* вопросы для опроса, тестированный контроль по теме, задачи.

### **Тема 4. Организация работ в системе ХАССП.**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта по теме «Документирование системы ХАССП».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: Политика в области пищевой безопасности предприятия. Внешняя и внутренняя среда организации. Предупреждающие действия. Корректирующие действия. Оценка и переоценка поставщиков. Валидация и верификация.

Особое внимание уделить таким вопросам как: роль руководства организации в системе ХАССП, исходная информация для разработки системы. Понятие обеспечения единства измерений. Виды опасностей, метод анализа рисков по диаграмме. Определение причин несоответствия продукции. Применение корректирующих действий, оценка их результативности. Документирование системы ХАССП. Принципы и цели

проведения внутреннего аудита. Процедуры, формы документов, способы регистрации данных.

*Оценочные средства:* вопросы для опроса, тестированный контроль по теме, задачи.

### **Тема 5. Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта по теме «Взаимосвязь принципов ХАССП и требований стандарта ИСО серии 9000».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить термины и определения в области сертификации систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, положений нормативно-правовой базы сертификации, порядок, правила, требования к процедуре сертификации. Уяснить значение сертификации систем менеджмента качества в обеспечении безопасности пищевой продукции.

Особое внимание уделить следующим документам: требования ГОСТ Р ИСО 9001. Стандарт ИСО 22000:2005. Федеральный «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Обратить внимание на алгоритм внедрения системы ХАССП на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания. Изучить проблемы при внедрении системы ХАССП и пути их преодоления, оценить экономическую эффективность системы ХАССП.

*Оценочные средства:* вопросы для опроса, тестированный контроль по теме, задачи.

## **10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины**

а) нормативные документы:

1. ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.

2. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

3. ГОСТ Р ИСО 9000-2008. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.

4. ГОСТ Р ИСО 9001-2008. Системы менеджмента качества. Требования.

5. ГОСТ Р ИСО 9004-2009. Системы менеджмента качества. Рекомендации по улучшению деятельности.

6. Технический регламент Таможенного союза №021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

б) основная литература:

Правовое обеспечение качества и безопасности товаров: вопросы теории и практики : монография / Панова А.С. — Москва : Проспект, 2020. — 334 с. — ISBN 978-5-392-30577-3. — URL: <https://book.ru/book/937933> — Текст : электронный.

в) дополнительная литература:

Дехтярь, Г. М. Метрология, стандартизация и сертификация: Учебное пособие / Г.М. Дехтярь. - М.: КУРС: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 154 с. - ISBN 978-5-905554-44-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1026634> – Режим доступа: по подписке.

## **11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем**

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

- <http://ecsocman.hse.ru/> – Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент»;
- <http://www.aup.ru/> – Административно-управленческий портал;
- <http://www.garant.ru> – Информационно-правовой портал «Гарант»;
- <http://www.gost.ru> – Официальный сайт Росстандарта;
- <http://www.vniiki.ru> – Официальный сайт Издательства стандартов ФГУП «Стандартинформ».

2. Информационно-справочные системы

<http://www.consultant.ru> Информационно-правовой портал «Консультант Плюс»; Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
  - a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)
  - b. Windows 8
2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
3. Система тестирования INDIGO.
4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

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

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.