

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ставропольский государственный аграрный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

«УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»

Институт ветеринарии и биотехнологий

Кафедра технологии производства и переработки с.-х. продукции
указывается наименование кафедры, на которой осуществляется подготовка по научной специальности

Область науки:	<i>4. Сельскохозяйственные науки</i>
Группа научной специальности:	<i>4.3 Агроинженерия и пищевые технологии</i>
Научная специальность:	<i>4.3.3. Пищевые системы</i>
Форма обучения:	очная

Ставрополь, 2025 год

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции

указывается наименование кафедры

(протокол № 14 от « 04 » марта 2025 г.)

Автор(ы) (составитель(и)): Сычева Ольга Владимировна, доктор с.-х. наук, профессор

указывается фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, должность авторов, составителей

Рецензент:

Заведующий базовой кафедрой
Частной зоотехнии, селекции и
разведения с.-х. животных
доктор биол. наук, профессор



подпись

Чернобай Е.Н.

указывается Ф.И.О.

При разработке рабочей программы «Управление качеством и безопасностью пищевых систем» в основу положен учебный план научной специальности 4.3.3. Пищевые системы

указывается шифр и наименование научной специальности

Профессор кафедры технологии
производства и переработки с.-х.
продукции, доктор с.-х. наук, профессор



подпись

Сычева О.В.

указывается Ф.И.О.

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»

№ п/п	Наименование раздела РПД	Страница
1.	Цель и задачи дисциплины «Управление качеством и безопасностью пищевых систем»	4
2.	Место дисциплины «Управление качеством и безопасностью пищевых систем» в структуре программы аспирантуры	4
3.	Планируемые результаты освоения дисциплины	4
4.	Структура дисциплины и распределение ее трудоемкости	5
5.	Содержание дисциплины «Управление качеством и безопасностью пищевых систем»	5
6.	Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации аспирантов по дисциплине «Управление качеством и безопасностью пищевых систем»	7
7.	Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для изучения дисциплины «Управление качеством и безопасностью пищевых систем»	7
8.	Требования к условиям реализации рабочей программы дисциплины «Управление качеством и безопасностью пищевых систем»	8
9.	Методические указания для аспирантов при освоении дисциплины «Управление качеством и безопасностью пищевых систем»	9

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ НАУЧНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины:

Цель дисциплины «Управление качеством и безопасностью пищевых систем» – формирование профессиональных компетенций обучающихся посредством овладения знаниями, умениями и навыками в области управления качеством пищевых продуктов. Знание принципиальных положений организации систем управления качеством позволит организовать производство продуктов питания в соответствии с установленными требованиями стандартов и потребительского рынка.

Задачи:

- формирование у обучающихся профессиональной культуры, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов на предприятиях, понимания приоритетности этих вопросов в современных условиях;
- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по организации разработки и внедрения системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов ХАССП на предприятиях пищевых отраслей.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ «УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ» В СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ

Дисциплина «Управление качеством и безопасностью пищевых систем» относится к образовательному компоненту программы аспирантуры по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы

указывается шифр и наименование научной специальности

Дисциплина «Управление качеством и безопасностью пищевых систем» реализуется в 4 семестре.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

К обязательным результатам освоения дисциплины обучающихся выдвигаются следующие требования:

- Способность применять знания нормативной базы в области управления качеством продукции (услуг), основные методы управления качеством при производстве продукции или оказании услуг, методы квалитетического анализа продукции (услуг), идентифицировать основные процессы, вести необходимую документацию по созданию системы обеспечения качества и контролю ее эффективности
- Способность участвовать в контроле поступающих материалов, проведении учета и систематизации данных об уровне качества продукции, оформлении необходимой документации
- Способность к подготовке продукции (услуг) к подтверждению соответствия и аттестации, разрабатывать и выполнять мероприятия по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля, участвовать в проведении корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшение качества

4. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ И РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЕЕ ТРУДОЕМКОСТИ

Семестр	Трудоемкость		Вид работы				Форма промежуточной аттестации
	ЗЕ	часов	Лекции, часов	ПЗ, часов	СР, часов	Контроль, часов	
4	3	108	18 часов	18 часов	18 часов	18 часов	экзамен

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»

5.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули Темы (разделы) дисциплины	Виды занятий		
		Занятия лекционного типа (час)	Занятия семинарского и/или практического типа (час)	Самостоятельная работа (час.)
1	Законодательно-правовая база и обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП	6	4	8
2	Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.	4	4	8
3	Системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками	4	4	8
4	Организация работ в системе ХАССП	4		8
	Контроль	36		4
	Итого	54	18	36

5.2. Лекционный курс

Тема лекции (и/или наименование раздела)	Содержание темы (и/или раздела)	Количество часов
Законодательно-правовая база и обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП	Международные программы 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).	6
Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.	Виды опасностей, метод анализа рисков по диаграмме. Применение корректирующих действий, оценка их результативности. Мероприятия по предотвращению реализации продукции, производства работ (услуг), не соответствующих требованиям.	4
Системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками	Идентификация потенциального риска или рисков. Условия возникновения потенциального риска. Установления мер контроля.	4
Организация работ в системе ХАССП	Этапы внедрения ХАССП.	4
Итого		18

5.4. Практические занятия

Тема лекции (и/или наименование раздела)	Содержание темы (и/или раздела)	Количество часов
Законодательно-правовая база и обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП	Изучение требований ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» и вертикальных технических регламентов на отдельные виды продукции	6
Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.	Принципы построения блок-схем производственных процессов. Определение причин несоответствия продукции.	4
Системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками	Методика составления плана ХАССП. Выявление ККТ и установление критических пределов.	4
Организация работ в системе ХАССП	Документирование системы ХАССП.	4
Итого		18

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ИТОГАМ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»

6.1. Контрольные вопросы

1. Определение и сущность понятий (согласно ИСО 9001:2000): качество, система менеджмента качества, менеджмент качества.
2. Эволюция науки менеджмента качества. Основные этапы и их характеристика.
3. Основные принципы государственной политики по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья.
4. Вид документального подтверждения надлежащего качества и безопасности пищевых продуктов, продовольственного сырья и сопутствующих материалов?
5. Цели государственного регулирования качества продуктов и продовольственного сырья? Виды законодательных актов РФ в области регулирования качества и безопасности?
6. Принципы формирования группы качества на этапе подготовки к сертификации.
7. Назначение стандарта ИСО 9001:2008 «Системы менеджмента качества. Требования» Эволюция международных стандартов ИСО серии 9000.
8. Иерархия документации системы менеджмента качеством.
9. Системы менеджмента, построенные на основе принципов ХАССП. Принципы ХАССП.
10. Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
11. Виды опасных факторов.
12. Структура документации системы менеджмента качества. Руководство по качеству.
13. Структура документации системы менеджмента качества. Документированные процедуры. Обязательные процедуры.
14. Структура документации системы менеджмента качества. Записи по качеству.

15. Политика и цели предприятия в области качества.
16. Характеристика этапов работы по созданию и внедрению системы менеджмента качества на предприятии.
17. Организационная структура проекта системы менеджмента качества.
18. Способы оценивания системы менеджмента качества. Аудит.
19. Способы оценивания системы менеджмента качества. Анализ со стороны руководства.
20. Способы оценивания системы менеджмента качества. Самооценка.
21. Роль высшего руководства предприятия в системе менеджмента качества.
22. Сертификация системы менеджмента качества.
23. Всеобщее управление качеством (TQM).
24. Нормативно-правовые акты России и Таможенного союза по безопасности пищевых продуктов.
25. Понятие критических пределов КТК. Принципы установления критических пределов
27. Определение критических точек контроля производства
28. Принципы установления процедур мониторинга критических точек контроля.
29. Суть процедуры установления корректирующих действий при выявлении выхода за критические пределы
30. В чем заключается проведение процедуры по верификации?
31. Эволюция науки менеджмента качества. Основные этапы и их характеристика.
32. Основные принципы государственной политики по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья.
33. Принципы формирования группы качества на этапе подготовки к сертификации.
34. Назначение стандарта ИСО 9001:2008 «Системы менеджмента качества. Требования» Эволюция международных стандартов ИСО серии 9000.
35. Документированные процедуры. Обязательные процедуры.
36. Структура документации системы менеджмента качества. Записи по качеству.
37. Характеристика этапов работы по созданию и внедрению системы менеджмента качества на предприятии.
38. Организационная структура проекта системы менеджмента качества.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕБХОДИМОЙ ДЛЯ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»

а) основная литература:

1. Магер В. Е. Управление качеством : Учебное пособие [Электронный ресурс] , 2019 - 176 - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=1021897>
2. Фомичев В. И. Управление качеством и конкурентоспособностью. Учебник для вузов [Электронный ресурс] , 2020 - 156 -Режим доступа: <https://urait.ru/book/upravlenie-kachestvom-i-konkurentosposobnostyu-447092>
3. 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.

б) дополнительная литература

1. 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.
2. Рожков Н. Н. Квалиметрия и управление качеством. Математические методы и модели. 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для вузов [Электронный ресурс] , 2020 - 167 - Режим доступа: <https://urait.ru/book/kvalimetriya-i-upravlenie-kachestvom-matematicheskie-metody-i-modeli-454558>
Пищевая промышленность (периодическое издание)
3. Молочная промышленность (периодическое издание)
4. Мясная индустрия (периодическое издание)
5. Международная реферативная база данных SCOPUS. <http://www.scopus.com/>
6. Международная реферативная база данных WebofScience. <http://wokinfo.com/russian/>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

- <http://ecsosman.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».

ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»

Общесистемные требования MicrosoftWindows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2017), Kaspersky Total Security (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2017), Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Программа для ЭВМ «Шеф-Эксперт» (договор №495 от 14.02.2013)

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань», СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «СтГАУ»

<http://www.stgau.ru/>- адрес официального сайта университета

<https://lk2.stgau.ru/> - электронная информационно-образовательная среда СтГАУ

9. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

Для осуществления научной деятельности используются специальные помещения, которые представляют собой учебные аудитории для осуществления научной деятельности, групповых и индивидуальных консультаций, промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования для поведения научных исследований.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду СтГАУ.

10.1. Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения

№	Наименование	Лицензия	Вид лицензии
1.			

10.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.consultant.ru>.

2. Информационно-правовой портал «ГАРАНТ.РУ» [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.garant.ru>.

3. Информационно-справочная система «Кодекс» [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.kodeks.ru>.

4. Официальный сайт Росстата России [Электронный ресурс] // Режим доступа: - <http://www.gks.ru>

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ АСПИРАНТОВ ПРИ ИЗУЧЕНИИ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ И ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»

Основу дисциплины составляет изучение и общее усвоение обучающимися знаний о сущности системного управления качеством и безопасностью пищевой продукции, методологии системы ХАССП. В курсе подробно изложены общие сведения о стандартах безопасности пищевой продукции и теоретические основы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов, рассмотрены основные этапы разработки и внедрения на предприятиях пищевых отраслей принципов ХАССП. Дисциплина имеет практическую часть. Обучающиеся смогут применять на практике полученные системные знания при разработке проектов планов ХАССП: выявлять и анализировать все виды опасностей, возникающих в производственной пищевой цепочке, определять контрольные критические точки (ККТ) и устанавливать критические пределы для каждой из них, разрабатывать систему мониторинга ККТ. Самостоятельная работа является важной составляющей организации учебного процесса подготовки аспирантов. Изучение дисциплины предусматривает выполнение аспирантами самостоятельной работы, позволяющей получить дополнительные знания, а также развивающей навыки и умения исследовательской и проектной работы.

В рамках данной дисциплины самостоятельная работа выполняется в следующих формах индивидуальных работ:

1. Самостоятельное изучение теоретического материала.

2. Рефераты, доклады по материалам научных работ, проведенных научных исследований.

3. Подготовка к экзамену по дисциплине.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы аспирантов из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья представляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации в зависимости от нозологии: Для лиц с нарушениями зрения: – в форме электронного документа. Для лиц с

нарушениями слуха: – в печатной форме, – в форме электронного документа. Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: – в печатной форме, – в форме электронного документа.

Следует обратить внимание на список основной и дополнительной литературы, которая имеется в электронной библиотечной системе Университета, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы аспиранта.