

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«ИРКУТСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Структурное подразделение «Автоматизации и управления (132)»

УТВЕРЖДЕНА:
на заседании кафедры
Протокол №9 от 03 февраля 2026 г.

Рабочая программа дисциплины

«БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»

Направление: 27.03.02 Управление качеством

Управление качеством в производственно-технологических системах

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: очная

Документ подписан простой
электронной подписью
Составитель программы:
Федотова Анжелика
Витальевна
Дата подписания: 08.06.2026

Документ подписан простой
электронной подписью
Утвердил: Елшин Виктор
Владимирович
Дата подписания: 09.06.2026

Документ подписан простой
электронной подписью
Согласовал: Бовкун
Александр Сергеевич
Дата подписания: 08.06.2026

Год набора – 2026

Иркутск, 2026 г.

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.1 Дисциплина «Безопасность пищевой продукции» обеспечивает формирование следующих компетенций с учётом индикаторов их достижения

Код, наименование компетенции	Код индикатора компетенции
ДК-1 Способность осуществлять деятельность, находящуюся за пределами основной профессиональной сферы	ДК-1.2

1.2 В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы

Код индикатора	Содержание индикатора	Результат обучения
ДК-1.2	Владеет способностью применять знания в области безопасности пищевой продукции решать профессиональные задачи в этой области.	Знать Подходы и принципы системы управления безопасностью пищевых продуктов. Уметь применять механизмы системы управления безопасностью пищевых продуктов Владеть Навыками применения системы управления безопасностью пищевых продуктов

2 Место дисциплины в структуре ООП

Изучение дисциплины «Безопасность пищевой продукции» базируется на результатах освоения следующих дисциплин/практик: «Введение в профессиональную деятельность»

Дисциплина является предшествующей для дисциплин/практик: «Управление инновациями»

3 Объем дисциплины

Объем дисциплины составляет – 3 ЗЕТ

Вид учебной работы	Трудоемкость в академических часах (Один академический час соответствует 45 минутам астрономического часа)	
	Всего	Семестр № 6
Общая трудоемкость дисциплины	108	108
Аудиторные занятия, в том числе:	48	48
лекции	32	32
лабораторные работы	0	0
практические/семинарские занятия	16	16
Самостоятельная работа (в т.ч. курсовое проектирование)	60	60
Трудоемкость промежуточной аттестации	0	0

Вид промежуточной аттестации (итогового контроля по дисциплине)	Зачет	Зачет
--	-------	-------

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Сводные данные по содержанию дисциплины

Семестр № 6

№ п/п	Наименование раздела и темы дисциплины	Виды контактной работы						СРС		Форма текущего контроля
		Лекции		ЛР		ПЗ(СЕМ)				
		№	Кол. Час.	№	Кол. Час.	№	Кол. Час.	№	Кол. Час.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Пищевая безопасность и основные критерии ее оценки	1	4							Устный опрос
2	Биологические опасности пищевой продукции	2	4							Устный опрос
3	Требования ВТО к безопасности пищевых продуктов.	3	4			1, 2	8			Устный опрос
4	Международные стандарты, как основа эквивалентности санитарных и фитосанитарных правил	4	10			3, 4	8	2	40	Устный опрос
5	ХАССП И ЦЕПОЧКА ПОСТАВОК.	5	10					1	20	Устный опрос
	Промежуточная аттестация									Зачет
	Всего		32				16		60	

4.2 Краткое содержание разделов и тем занятий

Семестр № 6

№	Тема	Краткое содержание
1	Пищевая безопасность и основные критерии ее оценки	Эколого-социальные аспекты питания. Продовольственная безопасность. История развития безопасности пищевых продуктов
2	Биологические опасности пищевой продукции	Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции
3	Требования ВТО к безопасности пищевых продуктов.	Соглашение по санитарным и фитосанитарным мерам, меры санитарного и фитосанитарного характера. Информация о действующих мерах

4	Международные стандарты, как основа эквивалентности санитарных и фитосанитарных правил	Международные стандарты, руководства и рекомендации, признаваемые в рамках ВТО как основа эквивалентности санитарных и фитосанитарных правил. В отношении безопасности пищевых продуктов - стандарты, руководства и рекомендации, установленные Комитетом “Кодекс Алиментариус”
5	ХАССП И ЦЕПОЧКА ПОСТАВОК.	Управление цепями поставок, принципы Supplychain management

4.3 Перечень лабораторных работ

Лабораторных работ не предусмотрено

4.4 Перечень практических занятий

Семестр № 6

№	Темы практических (семинарских) занятий	Кол-во академических часов
1	Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России	4
2	Оценка рисков и безопасности пищевой продукции	4
3	Сертификация пищевой продукции	4
4	Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции	4

4.5 Самостоятельная работа

Семестр № 6

№	Вид СРС	Кол-во академических часов
1	Подготовка к зачёту	20
2	Подготовка к практическим занятиям (лабораторным работам)	40

В ходе проведения занятий по дисциплине используются следующие интерактивные методы обучения: групповая дискуссия

5 Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины

5.1 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

5.1.1 Методические указания для обучающихся по практическим занятиям

Методические указания по проведению практических работ по дисциплине: «Безопасность пищевой продукции»./ Сост.: А.В. Федотова. –Иркутск: изд-во ИРНИТУ, 2021. -12 с. [Электронный ресурс].

5.1.2 Методические указания для обучающихся по самостоятельной работе:

Методические указания по проведению самостоятельных работ по дисциплине:
«Безопасность пищевой продукции»./ Сост.: А.В. Федотова. –Иркутск: изд-во ИРНИТУ,
2021. -12 с. [Электронный ресурс].

6 Фонд оценочных средств для контроля текущей успеваемости и проведения промежуточной аттестации по дисциплине

6.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля

6.1.1 семестр 6 | Устный опрос

Описание процедуры.

Описание процедуры: тестовые задания:

Тестовые задания.

1. Условия, в которых находится объект, когда действие внешних и внутренних факторов не влечет действий, считающихся отрицательными по отношению к данному объекту в соответствии с существующими, на данном этапе, потребностями, знаниями и представлениями

А) Качество.

Б) Риск-менеджмент.

В) Идеальные условия производства продукции. Г) Безопасность.

2. Кто автор определения: «Жизненный цикл изделия?

1) Э. Деминг

2) И. Адизес

3) Дж. Джуран

4) Глоссарий стандарта ИСО 9000

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

А) Надлежащая производственная практика. Б) ХАССП.

В) Система национальной стандартизации. Г) Концепция развития индустрии питания.

4. Сколько концепция ХАССП включает основных принципов: А) 12.

Б) 4.

В) 10.

Г) 7

Раздел 1. Пищевая безопасность и основные критерии ее оценки.

Тема 1. Пищевая безопасность и основные критерии ее оценки.

Качество пищевых продуктов – совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования.

Безопасность пищевых продуктов – состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.

Контрольные вопросы

1. Как определяют понятия: качество пищевых продуктов, безопасность пищевых продуктов, удовлетворение качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01?

2. В каких случаях не допускается реализация пищевых продуктов?

3. Какие основные законы регулируют вопросы безопасности пищевой продукции в РФ?

Раздел 2. Биологические опасности пищевой продукции.

Тема 2. Биологические опасности пищевой продукции.

Биологические опасности характеризуются загрязнением пищи микроорганизмами. Находящиеся в воздухе, пище, воде, животных и в человеческом теле эти невероятно крошечные организмы не являются по своей сути небезопасными – многие из них приносят пользу для нашего организма. Несмотря на это, заболевания от пищевых продуктов могут возникнуть, если вредные микроорганизмы попадают в пищу, которую мы едим. Существует несколько типов микроорганизмов, каждый из которых может отрицательно влиять на здоровье: бактерии, вирусы и паразиты.

Контрольные вопросы

1. Пища как источник и носитель потенциально опасных веществ.
2. Посторонние вещества пищи.
3. Основные пути загрязнения продуктов питания.

Раздел 3. Требования ВТО к безопасности пищевых продуктов.

Тема 3. Требования ВТО к безопасности пищевых продуктов.

Соглашение по санитарным и фитосанитарным мерам регулирует вопросы применения мер санитарного и фитосанитарного характера. Соглашение признает право стран вводить подобные меры, но требует, чтобы они были эквивалентными друг другу, пропорциональными научно обоснованному риску и основывались на международных стандартах и научно обоснованных рекомендациях. Соглашение требует от стран-участниц регулярно публиковать информацию о действующих мерах подобного характера.

Контрольные вопросы

1. Требования ВТО к безопасности пищевых продуктов.
2. Соглашение по санитарным и фитосанитарным мерам регулирует вопросы применения мер санитарного и фитосанитарного характера.
3. О признании Соглашением право стран вводить подобные меры, но требует, чтобы они были эквивалентными друг другу, пропорциональными научно обоснованному риску и основывались на международных стандартах и научно обоснованных рекомендациях.
4. Обоснование факта, что Соглашение требует от стран-участниц регулярно публиковать информацию о действующих мерах подобного характера.

Раздел 4. Международные стандарты, как основа эквивалентности санитарных и фитосанитарных правил.

Тема 4. Международные стандарты, как основа эквивалентности санитарных и фитосанитарных правил. Международные стандарты, руководства и рекомендации, признаваемые в рамках ВТО как основа эквивалентности санитарных и фитосанитарных правил. В отношении безопасности пищевых продуктов - стандарты, руководства и рекомендации, установленные Комитетом “Кодекс Алиментариус”

Контрольные вопросы:

1. Что такое системология?
2. Основные термины и определения в сфере обеспечения безопасности услуг индустрии питания.
3. Понятие о менеджменте пищевой безопасности.
4. Системы менеджмента безопасностью.
5. Принципы, методы и средства обеспечения безопасности продукции.
6. Принципы, методы и средства обеспечения безопасности оказания услуг.
7. Тотальный риск-менеджмент.

Раздел 5. ХАССП И ЦЕПОЧКА ПОСТАВОК.

Тема 5. ХАССП И ЦЕПОЧКА ПОСТАВОК. Управление цепями поставок является одним из эффективных способов увеличения прибыли и доли рынка и активно внедряется в экономике промышленно развитых стран. Многие крупные компании, в том числе и российские, внедряют принципы Supply chain management (Управление цепочкой поставок) как новую идеологию бизнеса.

Контрольные вопросы

1. Что такое качество продукции?
2. Что такое качество пищевой продукции?
3. Как метрология, стандартизация и сертификация связаны с понятием качество?
4. Что такое показатель качества продукции?
5. Какие показатели качества продукции вы знаете?
6. Какие требования к качеству продукции вы знаете?
7. Что такое безопасность пищевой продукции?
8. Что такое пищевая ценность продукции?
9. Какие методы определения качества пищевых продуктов вы знаете?
10. Можно ли управлять качеством продукции?

Критерии оценивания.

Критерии оценки: за правильный ответ на вопрос ставится 1 балл. Пять правильных ответов – «отлично»

Четыре правильных ответа - «хорошо»

Три правильных ответа – «удовлетворительно»

Менее трех правильных ответов - «неудовлетворительно»

6.2 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

6.2.1 Критерии и средства (методы) оценивания индикаторов достижения компетенции в рамках промежуточной аттестации

Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Средства (методы) оценивания промежуточной аттестации
ДК-1.2	Демонстрирует знание основных подходов, принципов, форм и методов работы при разработке системы управления безопасностью пищевых продуктов.	Устный опрос или тестирование

6.2.2 Типовые оценочные средства промежуточной аттестации

6.2.2.1 Семестр 6, Типовые оценочные средства для проведения зачета по дисциплине

6.2.2.1.1 Описание процедуры

Образец билета зачета

Билет

1. Характеристика основных разделов стандартов серии ИСО, относящихся к пищевой безопасности .
3. Принципы ХАСПП.
3. Задание: Разработайте миссию и Политику в соответствии с Стандартом ISO 9001 для комбината питания.

Пример задания:

Зачет по дисциплине проводится в устной форме по билетам, включающим два теоретических вопроса и практическое задание. На подготовку обучающемуся отведено 20 минут. Для объективного оценивания знаний могут быть заданы дополнительные вопросы по темам курса.

6.2.2.1.2 Критерии оценивания

Зачтено	Не зачтено
На зачете демонстрирует понимание Введения в управление качеством. Полный правильный ответ на зачете на теоретический вопрос и выполнение практического задания. Допускается, если обучающийся знает и понимает основной материал учебной программы, основные темы, но в усвоении	Обучающийся слабо понимает большую часть программного материала, допускает грубые ошибки, излагает материал бессистемно. Обучающийся не овладел основными элементами предмета, имеющиеся знания, не может применить на практике. Допускает грубые ошибки

7 Основная учебная литература

1. Иванова. Пищевая биотехнология. Переработка растительного сырья, 2008. - 471.

8 Дополнительная учебная литература и справочная

1. Стратегический менеджмент : учеб. по специальности "Менеджмент орг." / А. Н. Петров [и др.]; под ред. А. Н. Петрова, 2007
2. Маленков Ю. А. Стратегический менеджмент : учеб. по специальности "Менеджмент орг." / Ю. А. Маленков, 2008. - 224.
3. Голубев В. Н. Пищевая биотехнология : учеб. пособие для вузов по специальностям "Технология сахаристых продуктов" ... / В. Н. Голубев, И. Н. Жиганов, 2001. - 121.

9 Ресурсы сети Интернет

1. <http://library.istu.edu/>
2. <https://e.lanbook.com/>

10 Профессиональные базы данных

1. <http://new.fips.ru/>
2. <http://www1.fips.ru/>

11 Перечень информационных технологий, лицензионных и свободно распространяемых специализированных программных средств, информационных справочных систем

1. Microsoft Windows (XP Prof + Vista Bussines) rus VLK поставка 08_2007

2. Microsoft Office 2007 Standard - 2003 Suites и 2007 Suites - поставка 2010

3. Microsoft Visio Standard (2007 + 2003)_rus_VLK_для КУИЦ

12 Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. 1. Меловая доска. 2. Учебная аудитория 3. Комплект учебной мебели.