

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

Структурное подразделение «Автоматизации и управления»

УТВЕРЖДЕНА:
на заседании кафедры
Протокол №11 от 11 февраля 2025 г.

Рабочая программа дисциплины

«СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

Направление: 27.04.02 Управление качеством

Управление качеством. Интегрированные системы менеджмента и инжиниринг

Квалификация: Магистр

Форма обучения: очная

Документ подписан простой
электронной подписью
Составитель программы:
Лонцх Павел Абрамович
Дата подписания: 19.06.2025

Документ подписан простой
электронной подписью
Утвердил: Елшин Виктор
Владимирович
Дата подписания: 20.06.2025

Документ подписан простой
электронной подписью
Согласовал: Лонцх Павел
Абрамович
Дата подписания: 19.06.2025

Год набора – 2025

Иркутск, 2025 г.

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

1.1 Дисциплина «Система управления безопасностью пищевых продуктов» обеспечивает формирование следующих компетенций с учётом индикаторов их достижения

Код, наименование компетенции	Код индикатора компетенции
ПК-1 Способен проводить анализ национального и международного опыта в области планирования и обеспечения качества продукции (услуг)	ПК-1.1

1.2 В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы

Код индикатора	Содержание индикатора	Результат обучения
ПК-1.1	Демонстрирует умения проводить анализ национального и международного опыта в области планирования и обеспечения качества пищевых продуктов.	Знать способы контроля и оценки качества пищевых продуктов Уметь определять методы измерений, испытаний и контроля для оценки качества пищевых продуктов Владеть навыками анализа национального и международного опыта в области планирования и обеспечения качества пищевых продуктов

2 Место дисциплины в структуре ООП

Изучение дисциплины «Система управления безопасностью пищевых продуктов» базируется на результатах освоения следующих дисциплин/практик: «Аудит качества»

Дисциплина является предшествующей для дисциплин/практик: «Стратегия управления активами бренда»

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 № 3
Общая трудоемкость дисциплины	108	108
Аудиторные занятия, в том числе:	26	26
лекции	13	13
лабораторные работы	0	0
практические/семинарские занятия	13	13
Самостоятельная работа (в т.ч. курсовое проектирование)	46	46
Трудоемкость промежуточной аттестации	36	36

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

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Сводные данные по содержанию дисциплины

Семестр № 3

№ 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	Требования ВТО к безопасности пищевых продуктов.	1	3			1	3			Устный опрос
2	Международные стандарты, как основа эквивалентности санитарных и фитосанитарных правил	2	3			2	3	2	23	Устный опрос
3	Технический регламент Таможенного союза.	3	3			3	3			Устный опрос
4	Требования к процессам производства (изготовле-ния), хранения, перевозки (транспортирован ия), реализации и утилизации пищевой продукции.	4	4			4	4	1	23	Устный опрос
	Промежуточная аттестация								36	Экзамен
	Всего		13				13		82	

4.2 Краткое содержание разделов и тем занятий

Семестр № 3

№	Тема	Краткое содержание
1	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 подобно-го характера.
2	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”
3	Технический регламент Таможенного союза.	Требования Технического регламента распространяются на все предприятия пищевой отрасли Таможенного союза, даже если продукция реализуется на внутреннем рынке конкретной страны-производителя, входящей в Союз. Выполнение данных требований будет контролироваться при проведении государственного надзора, в отношении пищевой продукции и связанных процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации.
4	Требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции.	1.Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. 2.При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), 3. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие 12 процедур.

4.3 Перечень лабораторных работ

Лабораторных работ не предусмотрено

4.4 Перечень практических занятий

Семестр № 3

№	Темы практических (семинарских) занятий	Кол-во академических часов
1	ПРЕДМЕТ И ЗАДАЧИ КУРСА.	3
2	Номенклатура продукции, подлежащая сертификации	3
3	Аккредитация испытательных организаций.	3
4	Испытания сертификационных изделий.	4

4.5 Самостоятельная работа

Семестр № 3

№	Вид СРС	Кол-во академических часов
1	Подготовка к зачёту	23
2	Подготовка к практическим занятиям (лабораторным работам)	23

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: «Система управления безопасностью пищевых продуктов»./ Сост.: П.А. Лончих. –Иркутск: изд-во ИРНИТУ, 2018. - 12 с.
[Электронный ресурс].

5.1.2 Методические указания для обучающихся по самостоятельной работе:

Методические указания по проведению самостоятельных работ по дисциплине: «Система управления безопасностью пищевых продуктов»./ Сост.: П.А. Лончих. –Иркутск: изд-во ИРНИТУ, 2018. -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 3 | Устный опрос

Описание процедуры.

Студенту задаются вопросы по ранее пройденному на лекциях материалу и, по самостоятельно им изученному. На занятиях используются: индивидуальный опрос (ответы у доски на вопросы по содержанию изученного материала), фронтальный опрос (расчленение изученного материала на сравнительно мелкие вопросы, чтобы проверить знания большего количества студентов). Фронтальный опрос проводится в форме устного опроса понятий, определений, подходов.
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.

Критерии оценивания.

Проводится в устной форме. Преподаватель задает студенту два-три теоретических вопроса, в зависимости от результатов посещения занятий студентом и результатов текущего контроля. На подготовку отводится 20 минут. После этого студент отвечает на поставленные вопросы. Для объективного оценивания знаний студента могут быть заданы дополнительные вопросы по темам курса.

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
ПК-1.1	Способен анализировать методы измерений, испытаний и контроля для оценки качества пищевых продуктов	Устный опрос или тестирование

6.2.2 Типовые оценочные средства промежуточной аттестации

6.2.2.1 Семестр 3, Типовые оценочные средства для проведения экзамена по дисциплине

6.2.2.1.1 Описание процедуры

Экзамен 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.

Пример задания:

Образец билета

Билет:

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

6.2.2.1.2 Критерии оценивания

Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
На экзамене демонстрирует понимание сертификацией продукции. Полный правильный ответ на экзамене на теоретический вопрос и выполнение практического задания без замечаний.	Твердо усвоен основной материал, ответы удовлетворяют требованиям, установленным для оценки "отлично", но при этом обучаемый допускает одну негрубую ошибку, делает несущественные пропуски при изложении фактического	Обучающийся знает и понимает основной материал учебной программы, основные темы, но в усвоении материала имеются пробелы. Излагает его упрощенно, с небольшими ошибками и затруднениями. Выполняет задания с недочетами.	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 биотехнологияПереработка растительного сырья, 2008. - 471.
2. Румянцева Г. Н. Биокатализ: концепция и практическое использование : учебное пособие для вузов по направлению подготовки дипломированных специалистов по специальностям "Биотехнология" и "Пищевая биотехнология" / Г. Н. Румянцева, Н. И. Дунченко, 2010. - 117.
3. Баяскаланова Т. А. Стратегический менеджмент : электронный курс / Т. А. Баяскаланова, 2018

8 Дополнительная учебная литература и справочная

1. Позняковский Валерий Михайлович. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов : учебник: [Для вузов по направлениям подгот. дипломированных специалистов "Технология сырья и продуктов живот. происхождения", "Биотехнология" по специальности "Пищевая биотехнология", "Стандартизация, сертификация и метрология"... / В. М. Позняковский, 2002. - 553.
2. Донченко Людмила Владимировна. Безопасность пищевой продукции : учеб. для вузов по специальности 311200 "Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции" / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта, 2001. - 525.
3. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник по направлению подготовки бакалавров 19.03.01 "Биотехнология" / О. А. Неверова [и др.], 2016. - 316.

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 Office 2003 VLK (поставки 2007 и 2008)
2. Microsoft Office 2007 VLK (поставки 2007 и 2008)
3. Microsoft Office Standard 2010_RUS_ поставка 2010 от ЗАО "СофтЛайн Трейд"

12 Материально-техническое обеспечение дисциплины

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