

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра метрологии, стандартизации и сертификации

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«ФДТ.1 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

27.03.01 Стандартизация и метрология
(код и наименование направления подготовки)

Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Год набора 2024

Рабочая программа дисциплины «ФДТ.1 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра метрологии, стандартизации и сертификации

наименование кафедры

протокол № 7 от "19" 02 2024г.

Заведующий кафедрой
Кафедра метрологии, стандартизации и сертификации
наименование кафедры

подпись Л.Н. Третьяк
расшифровка подписи

Исполнители:

доцент
должность

подпись А.В. Куприянов
расшифровка подписи

должность *подпись* *расшифровка подписи*

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки
27.03.01 Стандартизация и метрология
код наименование

личная подпись Л.Н. Третьяк
расшифровка подписи

/ Заведующий отделом формирования фонда и научной обработки документов
личная подпись Н.Н. Бигалиева / *расшифровка подписи* Е.А. Биктимиров

Уполномоченный по качеству факультета

личная подпись Р.Х. Хасанов
расшифровка подписи

№ регистрации _____

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель (цели) освоения дисциплины: формирование у обучающихся необходимых теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков для решения профессиональных задач по обеспечению качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации.

Задачи:

- сформировать у обучающихся целостное представление об организации работ по разработке и внедрению системы анализа рисков на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности;
- развить умения по анализу рисков и управлению опасными факторами, существенно влияющими на безопасность пищевой продукции;
- выработать навыки разработки, проектирования и внедрения в реализации мероприятий по повышению эффективности, а так же системы менеджмента безопасности пищевой промышленности при её производстве.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина является факультативной(ым)

Пререквизиты дисциплины: *Отсутствуют*

Постреквизиты дисциплины: *Отсутствуют*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ПК*-9 Способен проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции, организации метрологического обеспечения разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации	ПК*-9-В-1 Формулирует определение термина «качество продукции», «показатель качества». Перечисляет основные факторы, обуславливающие качество продукции ПК*-9-В-2 Называет факторы, влияющие на качество продукции, и методы управления качеством ПК*-9-В-3 Дает характеристику организационных форм и методов контроля качества ПК*-9-В-4 Раскрывает содержание статистических методов контроля и управления качеством, умеет применять статистические методы на практике	Знать: понятия «корректирующие и превентивные мероприятия»; подходы к проведению корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшение качества. Уметь: определять корректирующие и превентивные мероприятия, направленные на улучшение качества, при применении стандартов ИСО серии 22000, совершенствовании системы менеджмента качества, в процессе прохождения практики; применять способность участвовать в проведении корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшение качества. Владеть: навыками участия в проведении корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшение качества, при применении

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
		стандартов ИСО серии 22000, совершенствовании системы менеджмента качества.
ПК*-10 Способен участвовать в планировании работ по стандартизации и сертификации, систематически проверять соответствие применяемых на предприятии (в организации) стандартов, норм и других документов действующим правовым актам и передовым тенденциям развития технического регулирования	ПК*-10-В-1 Способен осуществлять планирование работ по разработке документов стандартизации, а также по подготовке продукции/системы качества/производства к сертификации	<u>Знать:</u> существующие системы менеджмента адаптированные по нужды предприятий и отраслей <u>Уметь:</u> осуществлять необходимы мероприятия по разработке, внедрению и поддержанию систем менеджмента на предприятии, разрабатывать необходимую документацию <u>Владеть:</u> навыками организаторской работы для управления процессами разработки и внедрения систем менеджмента и поддержания их в актуальном состоянии

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	6 семестр	всего
Общая трудоёмкость	108	108
Контактная работа:	34,25	34,25
Лекции (Л)	18	18
Практические занятия (ПЗ)	16	16
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25
Самостоятельная работа: - самоподготовка проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий; - изучение разделов курса в системе электронного обучения; - подготовка к практическим занятиям; - подготовка к рубежному контролю.	73,75	73,75
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	зачет	

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Назначение и внедрение систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях	58	8	6	-	44
2	Разработка систем менеджмента безопасности пищевой продукции. Интегрированные системы качества	50	10	10	-	30
	Итого:	108	18	16	-	74
	Всего:	108	18	16	-	74

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Назначение и внедрение систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях

Качество продуктов питания, как фактор международной торговли и требований потребителей. Нормативно-законодательная основа систем качества и безопасности пищевой продукции в России. История развития систем управления качеством. Сущность качества. Характеристика требований к качеству. Доктрина Продовольственной безопасности. Федеральные Законы, регламентирующие деятельность государства в области пищевой безопасности. Технический регламент 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Обеспечение качества сырья и пищевых продуктов. Производственная безопасность – составляющая национальной безопасности страны. Уровни производственной безопасности. Основные понятия и термины в области качества продукции. Этапы создания продукции, определяющие ее качество. Система показателей качества продукции. Классификация показателей качества продукции. Международные стандарты серии ИСО 9000 в пищевой промышленности. Состав и организационно-методические особенности международных стандартов по управлению качеством. Этапы создания системы. Национальный стандарт Российской Федерации системы менеджмента качества ГОСТ Р ИСО 9001-2015.

Цели, задачи и виды аудита качества. Организация проведения аудита качества. Внутренний и внешний аудит, аудит продукции (услуги), аудит процесса, аудит системы. Плановый и внеплановый аудиты качества.

Раздел 2. Разработка систем менеджмента безопасности пищевой продукции. Интегрированные системы качества

Ключевые элементы систем менеджмента безопасности пищевой продукции. Принципы Кодекса Алиментариус. Принципы системы ХАССП. Системы пищевой безопасности. Виды рисков. Анализ и применения надлежащих производственных практик. Обеспечения качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП, GMP, ГОСТ Р 51705.1-2001, ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента в области безопасности продовольствия. Требования для любых организаций в цепи создания пищевой продукции».

Система НАССР или «Анализ опасностей (угроз) и управление (контроль) критических мест». Принципы НАССР. Этапы исследования и управления качеством производства пищевой продукции по методу НАССР. Анализ состояния производства. Требования к управлению технологическими процессами. Правила осуществления контроля и проведения испытаний. Перечень нормативной документации необходимой для сертификации производства. Планирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Технологические риски. ППМ и ПППМ. Назначение и внедрение систем прослеживаемости при производстве сырья и пищевой продукции. Принципы и методы управления безопасностью и качеством пищевых продуктов. Национальный стандарт ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Интегрированные системы качества».

4.3 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	1	Изучение Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	2
2	1	Изучение ГОСТ Р ИСО 9001-2015	2
3	1	Организация и проведение процедуры сертификации производства на основе системы ГОСТ Р.	2
4	2	Разработка и внедрение системы управления качеством в соответствии с требованиями стандартов ХАССП	2
5	2	План НАССР. Описание критических контрольных точек. Мониторинг, корректирующие действия, верификация.	2
6	2	Разработка производственных программ обязательных предварительных мероприятий	2
7	2	Организация разработки и внедрения системы прослеживания на пищевом предприятии	2
8	2	Организация проведения внутреннего аудита системы качества на пищевом предприятии	2
		Итого:	16

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

1. Данылиев, М. М. Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества : практикум : учебное пособие : [16+] / М. М. Данылиев, Д. В. Ключникова ; науч. ред. А. Н. Пономарев ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 56 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561364> (дата обращения: 19.04.2023). – Библиогр.: с.47-53. – ISBN 978-5-00032-362-5. – Текст : электронный.

2. Чернова, Е. В. Управление качеством на предприятии общественного питания : учебное пособие : [16+] / Е. В. Чернова, Н. В. Барсукова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. – 234 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=598740> (дата обращения: 19.04.2023). – Библиогр.: с. 232-237. – ISBN 978-5-6044302-1-7. – Текст : электронный.

3. Куприянов, А. В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. В. Куприянов, В. А. Гарельский; - Оренбург : ОГУ. - 2016. - ISBN 978-5-7410-1418-9. - 150 с. — URL: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/9697_20160302.pdf

5.2 Дополнительная литература

1. Третьяк, Л. Н. Обеспечение безопасности и внутренний контроль качества пищевой продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. Н. Третьяк, А. В. Куприянов; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Оренбург : ОГУ. - 2019. - ISBN 978-5-7410-2359-4. - 321 с. http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/113588_20191105.pdf

2. Куприянов, А. В. Разработка и внедрение системы ХАССП на предприятиях пищевой промышленности [Электронный ресурс] : практикум: / А. В. Куприянов; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т", Каф. метрологии, стандартизации и сертификации. - Оренбург : ОГУ. - 2013. – 50 с. http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/3866_20131029.pdf

5.3 Периодические издания

- Метрология : журнал. (доступные выпуски по каталогу библиотеки ОГУ);
- Стандарты и качество+Business excellence/ Деловое соглашение: (доступные выпуски по каталогу библиотеки ОГУ);
- Законодательная и прикладная метрология : журнал (доступные выпуски по каталогу библиотеки ОГУ).

5.4 Интернет-ресурсы

В процессе обучения предусмотрено систематическое обращение к ресурсам:

- <https://e.lanbook.com/> - электронно-библиотечная система «Издательство «Лань»

- https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub
https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub - электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»

- <https://lib.osu.ru/> - научная библиотека Оренбургского государственного университета

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

1. Операционная система РЕД ОС
2. Пакет офисных приложений LibreOffice
3. Программная система для организации видео-конференц-связи MTS Link
4. Яндекс.Браузер - браузер, созданный компанией «Яндекс» на основе движка (бесплатная версия) Режим доступа: <https://browser.yandex.ru>.
5. ГАРАНТ Платформа F1 [Электронный ресурс]: справочно-правовая система. / Разработчик ООО НПП «ГАРАНТ-Сервис», 119992, Москва, Воробьевы горы, МГУ, [1990–2024]. – Режим доступа в сети ОГУ <http://garant.net.osu.ru>
6. КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: электронное периодическое издание справочная правовая система. / Разработчик ЗАО «Консультант Плюс», [1992–2024].
7. <http://edu.garant.ru/garant/study/> - Интернет-версия ГАРАНТ-Образование, Система ГАРАНТ для студентов, аспирантов и преподавателей
8. Автоматизированная интерактивная система сетевого тестирования - АИССТ (зарегистрирована в РОСПАТЕНТ, Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ №2011610456, правообладатель – Оренбургский государственный университет), режим доступа - <http://aist.osu.ru>.
9. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс] : электронный курс в системе Moodle / А.В. Куприянов, Оренб. гос. ун-т. – Электрон. дан. – Оренбург : ОГУ, [2020-2023].– Режим доступа: Электронные курсы ОГУ в системе обучения Moodle. – <https://moodle.osu.ru/course/view.php?id=24557/>

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Аудитории оснащены комплектами ученической мебели, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории (мультимедийный проектор, доска, экран).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой подключённой к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.