

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 02.03.2025 11:56:53
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7334af76a371b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической
работе  Л. В. Крылова
(подпись)
« 28 » февраля 2024 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ФТД.01 УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТЬЮ И КАЧЕСТВОМ**

Укрупненная группа направлений подготовки: 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов

Факультет маркетинга и торгового дела

Курс, форма обучения: 2 курс (очная форма обучения),
3, 4 курс (заочная форма обучения)

*Рабочая программа адаптирована для лиц
с умеренными нарушениями функций зрения, слуха и речи*

**Донецк
2024**

Рабочая программа учебной дисциплины «Управление безопасностью и качеством» для обучающихся по направлению подготовки: для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, разработанная в соответствии с учебным планом, утверждённым учёным советом Университета:

- в 2024 г. - для очной формы обучения;
- в 2024 г. - для заочной формы обучения.

Разработчик: Медведкова И.И., доцент, канд.техн.наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения

Протокол от «19» февраля 2024 года №11

Зав. кафедрой товароведения


(подпись)

В.Д. Малыгина
(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга и торгового дела


(подпись)

Д.В. Махносов
(инициалы, фамилия)

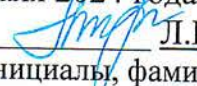
Дата « 27 » 02 2024 года



ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от «28» февраля 2024 года № 7

Председатель  Л.В. Крылова
(подпись) (инициалы, фамилия)

© Медведкова И.И., 2024 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки/специальностей, направление подготовки/специальность, профиль/магистерская программа/специализация, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 3,0	Укрупненная группа специальностей 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство	Факультативная часть (базовая, вариативная)	
	Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
Модулей – 1	Профиль: «Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов»	Год подготовки	
Смысловых модулей - 3		2 - й	1 - й
Индивидуальные научно-исследовательские задания: не предусмотрены учебным планом		Семестр	
Общее количество часов – 108		3 - й	1 - й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 2 самостоятельной работы обучающегося – 2	Образовательная программа высшего образования <u>бакалавриат</u>	Лекции	
		18 час.	6 час.
		Практические, семинарские занятия	
		-	-
		Лабораторные занятия	
		16 час.	10 час.
		Самостоятельная работа	
		36,85 час.	80,7 час.
Индивидуальные задания: (контрольная работа, курсовой проект (работа))			
ЗТМК	контрольная работа		
Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)			
зачет	зачет		

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 34/36,85

для заочной формы обучения - 16:80,7

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: формирование у студентов целостной системы знаний и умений по вопросам управления безопасностью и качеством продовольственных товаров, создания современных систем управления качеством.

Задачи: предоставление студентам теоретических и практических знаний по теоретическим основам управления качеством и обеспечения безопасности продовольственных товаров; ознакомление с научной нормативной, организационной и технической базой для создания современных систем управления качеством; выяснение требований государственных стандартов для совершенствования деятельности и повышения безопасности отечественной продукции; формирование навыков работы с нормативными документами в области управления качеством, в организации деятельности по разработке и внедрению систем управления качеством в соответствии с требованиями государственных стандартов ISO серии 9000, серии 14000 и основных принципов ХАССП.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Управление безопасностью и качеством» является факультативной учебной дисциплиной (ФТД.01) учебного плана Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Обеспечивающие дисциплины: «Безопасность товаров», «Товароведение», «Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология», «Сертификация», «Основы научных исследований», «Инструментальные методы исследования качества продовольственных товаров».

Обеспечиваемые дисциплины: полученные знания необходимы для изучения дисциплин: «Технология транспортировки и хранения пищевых продуктов», «Экспертиза экспортно-импортных товаров», «Нормативное обеспечение производства пищевых продуктов», «Импортозамещение и конкурентоспособность продуктов питания», научно-исследовательская работа, производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика по управлению качеством), производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика по экспертной деятельности), производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная преддипломная практика).

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПК-4 Способен составлять аналитические материалы с целью принятия оптимальных решений по управлению товарными системами	ИДК-1 пк-4 Осуществляет поиск, анализ и оценку информации о потребительских товарах на стадиях производства, реализации, эксплуатации (потребления) ИДК-2 пк-4 Принимает оптимальные решения по управлению товарными системами ИДК-3 пк-4 Внедряет решения по управлению товарными системами в практическую деятельность предприятий

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: основные понятия, классификацию методов управления качеством и безопасностью, их сущность и основные требования к ним; теоретические основы управления безопасностью и качеством продовольственных товаров; основные принципы управления безопасностью и качеством; понятия качества и безопасности товаров и услуг; основные положения теории качества; классификацию и характеристика факторов, обеспечивающих качество и безопасность продовольственных товаров; номенклатуру нормативных документов по обеспечению качества и безопасности продовольственных товаров; основные принципы построения системы качества продукции; общие положения системы безопасности продуктов питания на основе ХАССП.

уметь: обеспечивать качество и безопасность продовольственных товаров в торговых организациях; разрабатывать и внедрять системы качества в соответствии с требованиями международных стандартов ИСО; разрабатывать документы системы управления качеством продовольственных товаров на перерабатывающих предприятиях; использовать процессные подходы для оценки систем управления качеством продовольственных товаров на всех стадиях товародвижения; самостоятельно работать с товароведческой литературой; при решении задач выбирать и использовать необходимые методы и средства; пользоваться приемами логического мышления (анализа, синтеза, сравнения, абстрагирования, обобщения и т.д.); самостоятельно пополнять, систематизировать и использовать знания в своей будущей практической деятельности.

владеть: объемом теоретических и практических знаний для подготовки специалиста, способного к самостоятельной работе в условиях торговых предприятий; методологическими подходами использования принципов всеобщего управления качеством и безопасностью; навыками анализа системы безопасности продуктов питания на основе ХАССП; способностью к оценке факторов, влияющих на качество и безопасность товаров, и причин возникновения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров, умениями использовать процессные подходы для оценки систем управления качеством продовольственных товаров на всех стадиях товародвижения.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Управление безопасностью и качеством товаров как отрасль знаний и предмет практической деятельности

Тема 1. Значение управления качеством в товароведении продовольственных товаров.

Тема 2. Теория качества и ее основные концепции.

Смысловой модуль 2. Классификация и характеристика факторов, обеспечивающих безопасность и качество продовольственных товаров

Тема 3. Общая характеристика загрязняющих факторов продовольственного сырья и товаров.

Тема 4. Окружающая среда и безопасность продовольствия

Тема 5. Природные компоненты продуктов, проявляют вредное воздействие

Смысловой модуль 3. Основные принципы управления безопасностью и качеством продуктов.

Тема 6. Теоретические основы управления качеством и безопасностью продукции

Тема 7. Основные принципы построения системы качества продукции

Тема 8. Правовое обеспечение качества и безопасности продовольственных товаров

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	ла б ²	п ³	инд ⁴	СРС ⁵		л	ла б	пр	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Смысловой модуль 1. Управление безопасностью и качеством товаров как отрасль знаний и предмет практической деятельности												
Тема 1. Значение управления качеством в товароведении продовольственных товаров.	10	3		2		5	8					8
Тема 2. Теория качества и ее основные концепции.	10	3		2		5	8					8
Итого по смысловому модулю 1:	20	6		4		10	16					16
Смысловой модуль 2. Классификация и характеристика факторов, обеспечивающих безопасность и качество продовольственных товаров												
Тема 3. Общая характеристика загрязняющих факторов продовольственного сырья и товаров.	8	2		2		4	8					8
Тема 4. Окружающая среда и безопасность продовольствия	8	2		2		4	8					8
Тема 5. Природные компоненты продуктов, проявляют вредное воздействие	8	2		2		4	8					8
Итого по смысловому модулю 2:	24	6		6		12	24					24
Смысловой модуль 3. Основные принципы управления безопасностью и качеством продуктов.												
Тема 6. Теоретические основы управления качеством и безопасностью продукции	8	2		2		4	10	1		1		8

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	ла б ²	п ³	инд ⁴	СРС ⁵		л	ла б	пр	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Тема 7. Основные принципы построения системы качества продукции	8	2		2		4	8					8
Тема 8. Правовое обеспечение качества и безопасности продовольственных товаров	10,85	2		2		6,85	13,45	1		1		11,45
Итого по смысловому модулю 3:	26,85	6		6		14,85	31,45	2		2		27,45
Всего по смысловым модулям:	70,85	18		16		36,85	71,45	2		2		80,7
Катт					0,9						0,3	
СРэк												
ИК												
КЭ												
Каттэк					0,25						0,25	
Контроль												
Всего часов	72	18		16	1,15	36,85	72	2		2	0,55	67,45

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрено учебным планом

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Значение управления качеством в товароведении продовольственных товаров.	2	2
2	Тема 2. Теория качества и ее основные концепции.	2	2
3	Тема 3. Общая характеристика загрязняющих факторов продовольственного сырья и товаров.	2	1
4	Тема 4. Окружающая среда и безопасность продовольствия	2	1
5	Тема 5. Природные компоненты продуктов, проявляют вредное воздействие	2	2
6	Тема 6. Теоретические основы управления качеством и безопасностью продукции	2	2

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
7	Тема 7. Основные принципы построения системы качества продукции	2	1
8	Тема 8. Правовое обеспечение качества и безопасности продовольственных товаров	2	
Всего:		16	10

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Значение управления качеством в товароведении продовольственных товаров.	5	8
2	Тема 2. Теория качества и ее основные концепции.	5	8
3	Тема 3. Общая характеристика загрязняющих факторов продовольственного сырья и товаров.	4	8
4	Тема 4. Окружающая среда и безопасность продовольствия	4	8
5	Тема 5. Природные компоненты продуктов, проявляют вредное воздействие	4	8
6	Тема 6. Теоретические основы управления качеством и безопасностью продукции	4	8
7	Тема 7. Основные принципы построения системы качества продукции	4	8
8	Тема 8. Правовое обеспечение качества и безопасности продовольственных товаров	6,85	11,45
Всего:		36,85	67,45

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания заменяются устным ответом;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- 1) для слепых и слабовидящих:
 - в печатной форме увеличенным шрифтом;
 - в форме электронного документа.
- 2) для глухих и слабослышащих:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.
- 3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Примерный перечень вопросов для текущего контроля успеваемости

ТМК 1

1. Характеристика современных мировых систем управления безопасностью пищевых продуктов.
2. Принципы Деминга и их использования в управлении качеством.
3. Система Тейлора. Основные принципы и методы управления качеством продовольственных товаров. Характеристика основных положений. Преимущества и недостатки.
4. Тотальный менеджмент качества. Основные принципы и методы управления качеством продовольственных товаров.
5. Статистическое управления .. Основные принципы и методы управления качеством продовольственных товаров. Характеристика основных положений. Преимущества и недостатки.
6. Основные принципы системы управления безопасностью пищевых продуктов согласно НАССР.
7. Концепция НАССР: сущность, нормативная база, особенности внедрения.
8. Основные характеристики систем управления качеством и безопасностью продукции на пищевых предприятиях

ТМК 2

9. Международные организации, занимающиеся проблемами качества и безопасности продовольствия: цели, задачи, функции, полномочия.
10. Европейские организации, занимающиеся проблемами качества и безопасности продовольствия: цели, задачи, функции, полномочия.
11. Организации постсоветских стран, занимающихся проблемами качества и безопасности продовольствия: цели, задачи, функции, полномочия.
12. Организации, занимающиеся проблемами качества и безопасности продовольствия: цели, задачи, функции, полномочия.
13. Отделы управления качеством на предприятии, занимающихся проблемами качества и безопасности продовольствия: цели, задачи, функции, полномочия.

14. Государственный контроль и надзор за качеством продукции
15. Концепция государственной политики в области питания населения: цели, задачи, этапы реализации.
16. Основные принципы государственной политики в области питания человека.

ТМК 3

17. Основные направления и меры государственной политики в области питания человека.
18. Негосударственные организации, занимающиеся проблемами качества и безопасности продовольствия: цели, задачи, функции, полномочия.
19. Значение консюмеризма в защите продовольственного рынка от некачественной и опасной продукции.
20. Объединения потребителей, занимающихся проблемами качества и безопасности продовольствия.
21. Принципы системы управления качеством.
22. Управление качеством продукции на всех стадиях жизненного цикла продукции и уровнях управления производством - основополагающий принцип системы управления качеством.
23. Структура комплексной системы управления качеством продукции.
24. Функции и задачи управления качеством между подразделениями и службами.
25. Общее руководство комплексной системой управления качеством.
26. Организационная структура и документация системы менеджмента качества.

Вопросы к контрольной работе

1. Технологические факторы влияния на безопасность продовольственных товаров.
2. Принципы системы менеджмента качества.
3. Значение сертификации в защите продовольственного рынка от некачественной и опасной продукции.
4. Основные элементы систем управления качеством в соответствии с требованиями стандарта ISO 9001: 2000.
5. Социальные факторы влияния на безопасность продовольственных товаров.
6. Основные характеристики систем управления качеством и безопасностью продукции на пищевых предприятиях
7. Структура комплексной системы управления качеством продукции.
8. Характеристика нормативной базы по качеству и безопасности продовольственных товаров.
9. Экологические факторы влияния на безопасность продовольственных товаров.
10. Концепция НАССР: сущность, нормативная база, особенности внедрения.
11. Функции и задачи управления качеством между подразделениями и службами.
12. Общая характеристика и структура стандартов ISO 9000.
13. Основные принципы теории качества продовольственных товаров.
14. Общее руководство комплексной системой управления качеством.
15. Деятельность органов власти в сфере защиты прав потребителей согласно Закона ДНР «О защите прав потребителей».
16. Порядок внедрения международных стандартов ИСО серии 9000 и проверка системы качества товаров.
17. Безопасность продовольственных товаров: критерии и их нормирование.
18. Нитраты и нитриты, которые загрязняют продовольственные товары. Их влияние на здоровье человека. Меры токсичности. Методы обнаружения.
19. Статистическое управление. Основные принципы и методы управления качеством продовольственных товаров. Характеристика основных положений. Преимущества и недостатки.
20. Документы, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов в странах ЕС.

21. Характеристика современных мировых систем управления безопасностью пищевых продуктов.
22. Принципы Деминга и их использования в управлении качеством.
23. Система Тейлора. Основные принципы и методы управления качеством продовольственных товаров. Характеристика основных положений. Преимущества и недостатки.
24. Тотальный менеджмент качества. Основные принципы и методы управления качеством продовольственных товаров.
25. Статистическое управления .. Основные принципы и методы управления качеством продовольственных товаров. Характеристика основных положений. Преимущества и недостатки.
26. Основные принципы системы управления безопасностью пищевых продуктов согласно НАССР.
27. Концепция НАССР: сущность, нормативная база, особенности внедрения.
28. Основные характеристики систем управления качеством и безопасностью продукции на пищевых предприятиях
29. Международные организации, занимающиеся проблемами качества и безопасности продовольствия: цели, задачи, функции, полномочия.
30. Европейские организации, занимающиеся проблемами качества и безопасности продовольствия: цели, задачи, функции, полномочия.
31. Организации постсоветских стран, занимающихся проблемами качества и безопасности продовольствия: цели, задачи, функции, полномочия.
32. Организации, занимающиеся проблемами качества и безопасности продовольствия: цели, задачи, функции, полномочия.
33. Отделы управления качеством на предприятии, занимающихся проблемами качества и безопасности продовольствия: цели, задачи, функции, полномочия.
34. Государственный контроль и надзор за качеством продукции
35. Концепция государственной политики в области питания населения: цели, задачи, этапы реализации.
36. Основные принципы государственной политики в области питания человека.
37. Основные направления и меры государственной политики в области питания человека.
38. Негосударственные организации, занимающиеся проблемами качества и безопасности продовольствия: цели, задачи, функции, полномочия.
39. Значение консюмеризма в защите продовольственного рынка от некачественной и опасной продукции.
40. Объединения потребителей, занимающихся проблемами качества и безопасности продовольствия.
41. Принципы системы управления качеством.
42. Управление качеством продукции на всех стадиях жизненного цикла продукции и уровнях управления производством - основополагающий принцип системы управления качеством.
43. Структура комплексной системы управления качеством продукции.
44. Функции и задачи управления качеством между подразделениями и службами.
- 25.Общее руководство комплексной системой управления качеством.
45. Организационная структура и документация системы менеджмента качества.
46. Качество как объект управления.
47. Порядок и периодичность контроля продовольственного сырья и продуктов по показателям безопасности
48. Характеристика современных мировых систем управления безопасностью пищевых продуктов.
49. Директивы Регламенты ЕС относительно качества и безопасности продовольственных товаров: общие и отличительные черты.
50. Эволюция понятий «качество» и «безопасность»
51. Тотальный менеджмент качества. Основные принципы и методы управления качеством продовольственных товаров.

52. Нормативно-правовые акты, регулирующие экологическую безопасность окружающей среды и продукции.
53. Кодекс Алиментарус: этапы развития, трансформационные процессы, нормативная база.
54. Показатели безопасности пищевых продуктов: санитарная доброкачественность и эпидемическая безопасность
55. Развитие принципов системного, комплексного управления качеством
56. Организации, занимающиеся проблемами качества и безопасности продовольствия: цели, задачи, функции, полномочия.
57. Закон «О мерах по предупреждению и уменьшению употребления табачных изделий и их вредного влияния на здоровье населения»: основные принципы и направления государственной политики
58. Основные термины и определения в области управления качеством: признак продукции, параметр продукции, показатель качества дефект, брак.
59. Микотоксины, загрязняющих продовольственные товары: афлотоксин, охратоксины, патулин, трихотеценов, зеараленон. Их влияние на здоровье человека. Меры токсичности. Методы обнаружения.
60. Единый международный стандарт производства пищевых продуктов IFS: цели, структура, этапы внедрения, преимущества.
61. Право потребителей на надлежащее качество и безопасность продукции согласно Закону ДНР «О защите прав потребителей».
62. Пути защиты организма человека от воздействия вредных продуктов.
63. Отделы управления качеством на предприятии, занимающихся проблемами качества и безопасности продовольствия: цели, задачи, функции, полномочия.
64. Основные принципы государственной политики в области питания человека.
65. Значение Закона «О рыбе, других водных живых ресурсах и пищевой продукции из них» в защите потребительского рынка от некачественной продукции.
66. Характеристика влияния потребления продовольственных товаров на продолжительность трудоспособного возраста человека.
67. Токсичные элементы, которые загрязняют продовольственные товары: свинец, кадмий, мышьяк, ртуть. Их влияние на здоровье человека. Меры токсичности.
68. Основные направления и мероприятия государственной политики в области питания человека.
69. Значение Закона «Об изъятии из обращения, переработке, утилизации, уничтожении или дальнейшем использовании некачественной и опасной продукции» в защите потребительского рынка от некачественной продукции.
70. Классификация и характеристика опасностей, связанных с потреблением пищевых продуктов
71. Радиоактивные излучения, загрязняющих продовольственные товары. Источники внешнего и внутреннего облучения Пути загрязнения.
72. Характеристика документов Кодекс Алиментарус, регулирующих качество и безопасность продовольственных товаров.
73. Значение Закона «Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения» в защите потребительского рынка от некачественной продукции.
74. Основные пути загрязнения сырья и пищевых продуктов.
75. Европейские организации, занимающиеся проблемами качества и безопасности продовольствия: цели, задачи, функции, полномочия.
76. Характеристика стандарта ISO 22 000. Основные принципы и методы управления качеством продовольственных товаров.
77. Общая характеристика подзаконных актов, устанавливающих общие правила контроля качества и безопасности товаров.
78. Основные источники загрязнения сырья и пищевых продуктов.

79. Негосударственные организации, занимающиеся проблемами качества и безопасности продовольствия: цели, задачи, функции, полномочия.

80. Национальная Комиссия по Кодекс Алиментарус: сфера деятельности, функции, полномочия согласно Закону «О безопасности и качестве пищевых продуктов».

81. Характеристика стандарта ISO 14 000. Основные принципы и методы управления качеством продовольственных товаров.

82. Качество продовольствия как составляющая качества жизни.

83. Международные организации, занимающиеся проблемами качества и безопасности продовольствия: цели, задачи, функции, полномочия.

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - лабораторная работа (Собеседование. Лабораторные работы: 1-8)	3	24
- текущий модульный контроль ТМК1, ТМК2 (опрос)	5	10
- текущий модульный контроль ТМК3(опрос)	6	6
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	<i>60</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

Система оценивания по учебной дисциплине по заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - лабораторная работа (Собеседование. Лабораторные работы: 1-8)	3	24
- контрольная работа (опрос)	16	16
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	<i>60</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

Примерный перечень вопросов для подготовки к экзамену

1. Качество как объект управления.
2. Порядок и периодичность контроля продовольственного сырья и продуктов по показателям безопасности
3. Характеристика современных мировых систем управления безопасностью пищевых продуктов.
4. Директивы Регламенты ЕС относительно качества и безопасности продовольственных товаров: общие и отличительные черты.
5. Эволюция понятий «качество» и «безопасность»
6. Тотальный менеджмент качества. Основные принципы и методы управления качеством продовольственных товаров.
7. Нормативно-правовые акты, регулирующие экологическую безопасность окружающей среды и продукции.
8. Кодекс Алиментарус: этапы развития, трансформационные процессы, нормативная база.
9. Показатели безопасности пищевых продуктов: санитарная доброкачественность и эпидемиологическая безопасность
10. Развитие принципов системного, комплексного управления качеством

11. Организации, занимающиеся проблемами качества и безопасности продовольствия: цели, задачи, функции, полномочия.
12. Закон «О мерах по предупреждению и уменьшению употребления табачных изделий и их вредного влияния на здоровье населения»: основные принципы и направления государственной политики
13. Основные термины и определения в области управления качеством: признак продукции, параметр продукции, показатель качества дефект, брак.
14. Микотоксины, загрязняющих продовольственные товары: афлотоксин, охратоксины, патулин, трихотеценов, зеараленон. Их влияние на здоровье человека. Меры токсичности. Методы обнаружения.
15. Единый международный стандарт производства пищевых продуктов IFS: цели, структура, этапы внедрения, преимущества.
16. Право потребителей на надлежащее качество и безопасность продукции согласно Закону ДНР «О защите прав потребителей».
17. Пути защиты организма человека от воздействия вредных продуктов.
18. Отделы управления качеством на предприятии, занимающихся проблемами качества и безопасности продовольствия: цели, задачи, функции, полномочия.
19. Основные принципы государственной политики в области питания человека.
20. Значение Закона «О рыбе, других водных живых ресурсах и пищевой продукции из них» в защите потребительского рынка от некачественной продукции.
21. Характеристика влияния потребления продовольственных товаров на продолжительность трудоспособного возраста человека.
22. Токсичные элементы, которые загрязняют продовольственные товары: свинец, кадмий, мышьяк, ртуть. Их влияние на здоровье человека. Меры токсичности.
23. Основные направления и мероприятия государственной политики в области питания человека.
24. Значение Закона «Об изъятии из обращения, переработке, утилизации, уничтожении или дальнейшем использовании некачественной и опасной продукции» в защите потребительского рынка от некачественной продукции.
25. Классификация и характеристика опасностей, связанных с потреблением пищевых продуктов
26. Радиоактивные излучения, загрязняющих продовольственные товары. Источники внешнего и внутреннего облучения Пути загрязнения.
27. Характеристика документов Кодекс Алиментарус, регулирующих качество и безопасность продовольственных товаров.
28. Значение Закона «Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения» в защите потребительского рынка от некачественной продукции.
29. Основные пути загрязнения сырья и пищевых продуктов.
30. Европейские организации, занимающиеся проблемами качества и безопасности продовольствия: цели, задачи, функции, полномочия.
31. Характеристика стандарта ISO 22 000. Основные принципы и методы управления качеством продовольственных товаров.
32. Общая характеристика подзаконных актов, устанавливающих общие правила контроля качества и безопасности товаров.
33. Основные источники загрязнения сырья и пищевых продуктов.
34. Негосударственные организации, занимающиеся проблемами качества и безопасности продовольствия: цели, задачи, функции, полномочия.
35. Национальная Комиссия по Кодекс Алиментарус: сфера деятельности, функции, полномочия согласно Закону «О безопасности и качестве пищевых продуктов».
36. Характеристика стандарта ISO 14 000. Основные принципы и методы управления качеством продовольственных товаров.
37. Качество продовольствия как составляющая качества жизни.
38. Международные организации, занимающиеся проблемами качества и безопасности продовольствия: цели, задачи, функции, полномочия.

39. Государственный контроль и надзор за качеством продукции
40. Значение стандартизации в защите продовольственного рынка от некачественной и опасной продукции.
41. Технологические факторы влияния на безопасность продовольственных товаров.
42. Принципы системы менеджмента качества.
43. Значение сертификации в защите продовольственного рынка от некачественной и опасной продукции.
44. Основные элементы систем управления качеством в соответствии с требованиями стандарта ISO 9001: 2000.
45. Социальные факторы влияния на безопасность продовольственных товаров.
46. Основные характеристики систем управления качеством и безопасностью продукции на пищевых предприятиях
47. Структура комплексной системы управления качеством продукции.
48. Характеристика нормативной базы по качеству и безопасности продовольственных товаров.
49. Экологические факторы влияния на безопасность продовольственных товаров.
50. Концепция НАССР: сущность, нормативная база, особенности внедрения.
51. Функции и задачи управления качеством между подразделениями и службами.
52. Общая характеристика и структура стандартов ISO 9000.
53. Основные принципы теории качества продовольственных товаров.
54. Общее руководство комплексной системой управления качеством.
55. Деятельность органов власти в сфере защиты прав потребителей согласно Закона ДНР «О защите прав потребителей».
56. Порядок внедрения международных стандартов ИСО серии 9000 и проверка системы качества товаров.
57. Безопасность продовольственных товаров: критерии и их нормирование.
58. Нитраты и нитриты, которые загрязняют продовольственные товары. Их влияние на здоровье человека. Меры токсичности. Методы обнаружения.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл								Итого текущий контроль, балл	Итоговый контроль (экзамен), балл	Сумма, балл
Смысловый модуль № 1		Смысловый модуль № 2		Смысловый модуль № 3						
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	40	60	100
3	8	3	3	8	3	3	9			

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично-отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо - в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
75-79		хорошо - в целом правильно выполненная работа с незначительным

		количеством ошибок (до 15%)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно - неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно - выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно - с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно - с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Яшкин, А. И. Производственный контроль и управление качеством продукции [Электронный ресурс] : учеб. -метод. пособие / А. И. Яшкин, Е. И. Машкина ; М-во сел. хоз-ва РФ, ФГБОУ ВО "Алтай. гос. аграр. ун-т" . - Барнаул : Алтай. ГАУ, 2018 . - Локал. компьютерсеть НБ ДонНУЭТ
2. Ларионов, И. К. Синергия управления безопасностью и прогрессом в социально-экономическом развитии России : монография / И. К. Ларионов, В. В. Овчинников, М. А. Гуреева. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2020. — 512 с. — ISBN 978-5-394-03913-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/110997.html> (дата обращения: 10.04.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Дополнительная

3. Игнатъев, А. А. Мониторинг технологического процесса как элемент системы управления качеством продукции : монография / А. А. Игнатъев, В. В. Горбунов, С. А. Игнатъев. — 2-е изд. — Саратов : Саратовский государственный технический университет имени Ю.А. Гагарина, ЭБС АСВ, 2023. — 240 с. — ISBN 978-5-7433-3535-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129411.html> (дата обращения: 10.04.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/129411>

Учебно-методические издания

1. Антошина К.А. Управление безопасностью и качеством. – Курс дистанционного обучения в системе Moodle, 2023.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Сайт дистанционного обучения ГО ВПО ДонНУЭТ <http://distant.donnuet.education/>
2. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.
3. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«Ай Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>. – Загл. с экрана.
4. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. –

Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа : <https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана.

5. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : <http://cyberleninka.ru>. – Загл. с экрана.

6. Национальная Электронная Библиотека.

7. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : <https://polpred.com>. – Загл. с экрана.

8. Book onlime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : <https://bookonlime.ru>. – Загл. с экрана.

9. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : <https://biblioclub.ru>. – Загл. с экрана.

10. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: <http://catalog.donnuet.education> – Загл. с экрана.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Учебная лаборатория 4408 «Учебная лаборатория молочно-жировых товаров» для проведения лекций: вытяжной шкаф; центрифуга молочная; раковина лабораторная; стулья; столы ученические; стол преподавательский; выставочный шкаф; доска мелованная стационарная; кафедра для выступлений; лабораторный стол; холодильник; графопроектор; весы демпферные; шкаф сушильный; выставочный стенд; весы ВТ-200; выставочная экспозиция «Жировые товары»; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф с натуральными образцами; выставочная экспозиция «Товары молочной группы»; шкаф с образцами зерновой группы товаров (выставочная экспозиция); лампа бактерицидная; весы торц. ВТ; графопроектор; микроскоп микмед-5; весы Вт 200.

2. Учебная аудитория 4318 для проведения лабораторных работ: учебная мебель, доска, мультимедийный проектор, экран.

3. Учебная лаборатория 4409 «Учебная лаборатория плодово-вкусовых и кондитерских товаров» для проведения консультаций и экзамена: вытяжной шкаф; лабораторный стол; раковина лабораторная; выставочная экспозиция «Чайно-кофейные аксессуары»; шкаф сушильный; лабораторная тумба; выставочная экспозиция натуральных образцов «Плодовоовощные консервы»; лабораторная тумба; выставочная экспозиция натуральных образцов «Приправы и пряности»; выставочная экспозиция «Кондитерские аксессуары»; пурка для определения природы зерна; кафедра для выступлений; доска меловая стационарная; стол преподавательский; столы ученические лабораторные; стулья ученические; холодильник; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения приборов и стекла для лабораторных занятий; выставочная экспозиция «Упаковки вкусовых товаров»; весы электронные; нитратомер; переносной экран; весы MWP-300 N; электроплита 2-х конфорочная; весы ВТ 200.

4. Читальный зал библиотеки №4129 для проведения самостоятельной работы: мебель, компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе. Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.) Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г. Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2003 г.)

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчество	Должность (для совместителей место основной работы, должность)	Наименование учебного заведения, которое окончил (год окончания, специальность, квалификация по диплому)	Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации	Повышение квалификации (наименование организации, вид документа, тема, дата выдачи)
Медведкова Инна Игоревна	доцент кафедры товароведения	Донецкий государственный университет экономики торговли, 2001г., специальность: Маркетинг, квалификация: маркетолог- экономист в области продовольственных товаров	Кандидат технических наук, 05.18.15 – Товароведение пищевых продуктов, доцент кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров, доктор философии в области технических наук, тема диссертации: «Качество и сохраняемость свежих тепличных томатов с использованием обработки пленкообразующей композицией»	<p>1. Повышения квалификации 16.12.2020 - 29.01.2021, 72 часа, ГП Донецкстандартме трология, г. Донецк, Справка о прохождении стажировки №08/348</p> <p>2. Повышение квалификации, 19.09.2022 - 21.09.2022, 36 часов, ФГБОУ ВО «ДонГТУ», Удостоверение о ПК № 612400026471</p> <p>3.Повышение квалификации, 16.05.2023 - 19.05.2023, 36 часов ФГБОУ ВО «ДонГТУ», Удостоверение о ПК №612400030712</p> <p>4. Повышения квалификации 15.04.2024 - 17.05.2024, 72 часа, ГП Донецкстандартме трология, г. Донецк, Справка о прохождении стажировки №08/780</p>