

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 30.12.2025 14:48:55  
Уникальный программный ключ:  
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**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 ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ  
И ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА**



УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебно-методической  
работе Л. В. Крылова  
(подпись)  
«26» февраля 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б.1.0.06 УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТЬЮ И КАЧЕСТВОМ**

Угруппированная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление

Программа высшего образования - программа магистратуры

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение

Магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и  
коммерческая деятельность

Факультет маркетинга и торгового дела

Курс, форма обучения: 1 курс (очная форма обучения),

1 курс (заочная форма обучения)

Рабочая программа адаптирована для лиц  
с ограниченными возможностями  
здоровья и инвалидов

Донецк  
2025

Рабочая программа учебной дисциплины «Управление безопасностью и качеством» для обучающихся по направлению подготовки: 38.04.07 Товароведение, магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:

- в 2025 г. - для очной формы обучения;
- в 2025 г. - для заочной формы обучения

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

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

Протокол от «24» февраля 2025 года №15

Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

В.Д. Малыгина  
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга и торгового дела

(подпись)

Д.В. Махонсов  
(инициалы, фамилия)

Дата « 24 » 02

2025 года



ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от « 26 » февраля 2025 года № 7

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

© Медведкова И.И., 2025 год  
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2025 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 38.00.00 Экономика и управление	Обязательная часть (базовая, вариативная)	
	Направление подготовки 38.04.07 Товароведение		
Модулей – 1	Магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность	Год подготовки	
Смысловых модулей - 3		1 - й	1 - й
Индивидуальные научно-исследовательские задания: не предусмотрены учебным планом		Семестр	
Общее количество часов – 108		1 - й	1 - й
Количество часов в неделю для очной формы обучения:  аудиторных – 1,8 самостоятельной работы обучающегося – 2,5	Программа высшего образования – программа магистратура	Лекции	
		16 час.	6 час.
		Практические, семинарские занятия	
		-	-
		Лабораторные занятия	
		16 час.	8 час.
		Самостоятельная работа	
		45,8 час.	82,7 час.
Индивидуальные задания: (контрольная работа, курсовой проект (работа))			
ЗТМК	контрольная работа		
Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)			
экзамен	экзамен		

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 32/45,8

для заочной формы обучения – 14/82,7

## 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 ВО

Дисциплина «Управление безопасностью и качеством» является обязательной учебной дисциплиной (Б.1.О.06) учебного плана направления подготовки 38.04.07 Товароведение.

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
ОПК-3. Способен применять международные нормативные правовые акты и нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере управления качеством и безопасностью товаров	ИДК-1 <sub>ОПК-3</sub> . Осуществляет анализ нормативной правовой документации в сфере товароведения, управления качеством и безопасностью товаров, таможенной деятельности, необходимой при решении профессиональных задач ИДК-2 <sub>ОПК-3</sub> . Знает содержание нормативных правовых актов в области товароведения, управления качеством и безопасностью товаров, а также таможенной деятельности, практику их применения

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 <sup>1</sup>	п <sup>2</sup>	лаб <sup>3</sup>	инд <sup>4</sup>	СРС <sup>5</sup>		л	п	лаб	инд	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
<b>Модуль 1</b>													
<b>Смысловой модуль 1. Управление безопасностью и качеством товаров как отрасль знаний и предмет практической деятельности</b>													
Тема 1. Значение управления качеством в товароведении продовольственных товаров.	9	2		2		5	10			2		8	
Тема 2. Теория качества и ее основные концепции.	9	2		2		5	10			2		8	
<b>Итого по смысловому модулю 1:</b>	18	4		4		10	20			4		16	
<b>Смысловой модуль 2. Классификация и характеристика факторов, обеспечивающих безопасность и качество продовольственных товаров</b>													
Тема 3. Общая характеристика загрязняющих факторов продовольственного сырья и товаров.	9	2		2		5	9	1		1		7	
Тема 4. Окружающая среда и безопасность продовольствия	9	2		2		5	9	1		1		7	
Тема 5. Природные компоненты продуктов, проявляют вредное воздействие	9	2		2		5	7					7	
<b>Итого по смысловому модулю 2:</b>	27	6		6		15	25	2		2		21	
<b>Смысловой модуль 3. Основные принципы управления безопасностью и качеством продуктов.</b>													
Тема 6. Теоретические основы управления качеством и безопасностью продукции	9	2		2		5	17,7	1		1		15,7	
Тема 7. Основные принципы построения системы качества продукции	9	2		2		5	17	1		1		15	

Название смысловых модулей и тем	Количество часов												
	очная форма обучения						заочная форма обучения						
	всего	в том числе					всего	в том числе					
		л <sup>1</sup>	п <sup>2</sup>	лаб <sup>3</sup>	инд <sup>4</sup>	СРС <sup>5</sup>		л	п	лаб	инд	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Тема 8. Правовое обеспечение качества и безопасности продовольственных товаров	14,8	2		2		10,8	17	2					15
<b>Итого по смысловому модулю 3:</b>	32,8	6		6		20,8	51,7	4		2			45,7
<b>Всего по смысловым модулям:</b>	77,8	16		16		45,8	96,7	6		8			82,7
<b>Катт</b>					0,8							0,9	
<b>СРэк</b>													
<b>ИК</b>													
<b>КЭ</b>					2							2	
<b>Каттэк</b>					0,4							0,4	
<b>Контроль</b>					27							8	
<b>Всего часов</b>	<b>108</b>	<b>16</b>		<b>16</b>	<b>30,2</b>	<b>45,8</b>	<b>108</b>	<b>6</b>		<b>8</b>		<b>11,3</b>	<b>82,7</b>

**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	
6	Тема 6. Теоретические основы управления качеством и безопасностью продукции	2	1
7	Тема 7. Основные принципы построения системы качества продукции	2	1
8	Тема 8. Правовое обеспечение качества и безопасности продовольственных товаров	2	
<b>Всего:</b>		<b>16</b>	<b>8</b>

## 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.	5	7
4	Тема 4. Окружающая среда и безопасность продовольствия	5	7
5	Тема 5. Природные компоненты продуктов, проявляют вредное воздействие	5	7
6	Тема 6. Теоретические основы управления качеством и безопасностью продукции	5	15,7
7	Тема 7. Основные принципы построения системы качества продукции	5	15
8	Тема 8. Правовое обеспечение качества и безопасности продовольственных товаров	10,8	15
Всего:		<b>45,8</b>	<b>82,7</b>

## 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 управление .. Основные принципы и методы управления качеством продовольственных товаров. Характеристика основных положений. Преимущества и недостатки.
6. Основные принципы системы управления безопасностью пищевых продуктов согласно HACCP.
7. Концепция HACCP: 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>
<b>Итого за семестр</b>	<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>
<b>Итого за семестр</b>	<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 эпидемическая 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.
59. Статистическое управление. Основные принципы и методы управления качеством продовольственных товаров. Характеристика основных положений. Преимущества и недостатки.
60. Документы, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов в странах ЕС.

### 13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

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

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

1. 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 : 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 натуры 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 продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства	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 Донецкстандарт метрология, 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 Донецкстандарт метрология, г. Донецк, Справка о прохождении стажировки №08/780</p>