Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.11.2026 20:11:56
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)
«_28_» ___03___ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б.1.О.06 УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТЬЮ И КАЧЕСТВОМ

Укрупненная группа направлений подготовки	38.00.00 Экономика и управление
Образовательная программа высшего образования	программа магистратуры
Направление подготовки	38.04.07 Товароведение
Магистерская программа	Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность
Факультет	маркетинга и торгового дела
Форма обучения, курс	очная форма обучения 1 курс заочная форма обучения, 1 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Управление безопасностью и качеством» для обучающихся по направлению подготовки: 38.04.07 Товароведение, Магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года

Разработчик: Медведкова И.И., профессор кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства, канд. техн. наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства
Протокол от 17 февраля 2026 года № 14

Заведующий кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

_____ В.Д. Малыгина
(подпись)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета маркетинга и торгового дела

_____ Д.В. Махноносов
(подпись) (инициалы, фамилия)

«20» 02 2026 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» марта 2026 года № 8

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

© Медведкова И.И., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки/ специальностей, направление подготовки/ специальность, профиль/ специализация/ магистерская программа, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц –3,0</td><td>Укрупненная группа специальностей 38.00.00 Экономика и управление</td><td colspan="2" rowspan="2">Обязательная часть</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 38.04.07 Товароведение</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="6">Магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей - 3</td><td>1 - й</td><td>1 - й</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Общее количество часов – 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>1 - й</td><td>1 - й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>16 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 1,8
самостоятельной работы обучающегося – 2,5</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа магистратура</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>16 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>45,8 час.</td><td>82,7 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>экзамен</td><td>экзамен</td></tr>
</table>

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 ДИСЦИПЛИНЫ

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

Задачи дисциплины: 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» относится к обязательной части ОПОП ВО.

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. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

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$_{ОПК-3}$. Осуществляет анализ нормативной правовой документации в сфере товароведения, управления качеством и безопасностью товаров, таможенной деятельности, необходимой при решении профессиональных задач ИДК-2$_{ОПК-3}$. 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 качества и безопасности, 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 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 ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]
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.	9	2		2	5		10			2	8	
Тема 2. Теория качества и ее основные концепции.	9	2		2	5		10			2	8	
Итого по смысловому модулю 1:	18	4		4	10		20			4	16	
Смысловой модуль 2. Классификация и характеристика факторов, обеспечивающих безопасность и качество продовольственных товаров												
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	
Итого по смысловому модулю 2:	27	6		6	15		25	2		2	21	
Смысловой модуль 3.Основные принципы управления безопасностью и качеством продуктов.												
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	
Тема 8. Правовое обеспечение качества	14,8	2		2	10,8		17	2			15	

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]
и безопасности продовольственных товаров												
Итого по смысловому модулю 3:	32,8	6		6	20,8		51,7	4		2	45,7	
Всего по смысловым модулям:	**77,8**	**16**		**16**	**45,8**		**96,7**	**6**		**8**	**82,7**	
Катт						**0,8**						**0,9**
СРэк												
ИК												
КЭ						**2**						**2**
Каттэк						**0,4**						**0,4**
Контроль						**27**						**8**
Итого	**108**	**16**		**16**	**45,8**	**30,2**	**108**	**6**		**8**	**82,7**	**11,3**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХЗАНЯТИЙ – 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

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
8	Тема 8. Правовое обеспечение качества и безопасности продовольственных товаров	2	
Всего:		**16**	**8**

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:		**45,8**	**82,7**

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

В ходе реализации дисциплины используются такие 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, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом;

− при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

− письменные задания оформляются увеличенным шрифтом…

2) для глухих и слабослышащих:

− лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

− письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

− зачет, экзамен проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение их в форме тестирования…

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера

со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

− зачет, экзамен проводятся в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере...

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения зачета, экзамена для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Зачет, экзамен могут проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

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

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной 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;
– в форме аудиофайла.
2) для глухих и слабослышащих:
– в печатной форме;
– в форме электронного документа;
3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
– в печатной форме;
– в форме электронного документа;
– в форме аудиофайла.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Система оценивания по 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	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по 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	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

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.Тотальний 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.Обьединения 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 1S0 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 1SO 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. Тотальний 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

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 1S0 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 1SO 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.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

<table>
<tr><th colspan="8">Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу</th><th colspan="3">Максимальная сумма баллов</th></tr>
<tr><td colspan="2">Смысловой модуль № 1</td><td colspan="3">Смысловой модуль № 2</td><td colspan="3">Смысловой модуль № 3</td><td>Текущий контроль</td><td>Экзамен</td><td>Все виды учеб-ной</td></tr>
<tr><td>Т1</td><td>Т2</td><td>Т3</td><td>Т4</td><td>Т5</td><td>Т6</td><td>Т7</td><td>Т8</td><td rowspan="2">40</td><td rowspan="2">60</td><td rowspan="2">100</td></tr>
<tr><td>3</td><td>8</td><td>3</td><td>3</td><td>8</td><td>3</td><td>3</td><td>9</td></tr>
</table>

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Яшкин, А. И. Производственный контроль и управлениекачествомпродукции [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. Синергияуправлениябезопасностью и прогрессом в социально-экономическомразвитииРоссии : монография / И. К. Ларионов, В. В. Овчинников, М. А. Гуреева. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2020. — 512 c. — ISBN 978-5-394-03913-3. — Текст : электронный // Цифровойобразовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/110997.html

Дополнительная литература:

1. Игнатьев, А. А. Мониторинг технологического процесса как элемент системы управления качеством продукции : монография / А. А. Игнатьев, В. В. Горбунов, С. А. Игнатьев. — 2-е изд. — Саратов : Саратовский государственный технический університет имени Ю.А. Гагарина, ЭБС АСВ, 2023. — 240 c. — ISBN 978-5-7433-3535-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/129411.html

2. Димитриев А.Д. Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания : учебное пособие / Димитриев А.Д., Ежкова Г.О., Димитриев Д.А.. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017. — 156 c. — ISBN 978-5-7882-2325-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/95054.html

Учебно-методические издания

1. Медведкова И.И. Управление безопасностью и качеством. – Курс дистанционного обучения в системе Moodle, 2026.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро». - Москва : ООО «Дата Экспресс», 2024- . - Текст : электронный.
2. Электронная библиотека Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 2024 – . – URL: http://192.168.41.108/megapro. – Текст : электронный.
3. IPR SMART : весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образовательный ресурс / ООО «Ай

Пи Эр Медиа». - Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2007 -. - URL:http://www.iprbookshop.ru. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст. Аудио. Изображения : электронные.
4. Лань : электронная-библиотечная система. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011-2024. - URL:https://e.lanbook.com/- Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
5. СЭБ : Консорциум сетевых электронных библиотек / Электронная-библиотечная система «Лань» при поддержке Агентства стратегических инициатив. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011-2024. - URL:https://seb.e.lanbook.com/ - Режим доступа : для пользователей организаций - участников, подписчиков ЭБС «Лань». - Текст : электронный.
6. Polpred : электронная библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». - Москва : Полпред Справочники, cop. 1997-2024. - URL:https://polpred.com. - Текст : электронный.
7. Book on lime : дистанционное образование : электронная библиотечная система / издательство КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. - Москва : КДУ, cop. 2017 -. - URL:https://bookonlime.ru. - Текст . Изображение. Устная речь : электронные.
8. Информио : электронный справочник / ООО «РИНФИЦ». - Москва : Издательский дом «Информио», 2009 -. - URL: https://www.informio.ru. - Текст : электронный.
9. Университетская библиотека онлайн : электронная библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006-. - URL:https://biblioelub.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
10. ZNANIUM : электронно-библиотечная система / ООО «ЗНАНИУМ». – Москва : Знаниум, 2021- . – URL: https://znanium.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Российский экономический университет имени В.Г. Плеханова. - Москва : KnowledgeTree Inc., 2008- . - URL:http://]iber.rea.ru/login.php. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. — Москва : Финансовый университет, 2019— . - URL:http://1 ibrary,la.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
13. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016 - . - URL:https://librarv.lib.sfedu.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
14. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: информационно- аналитический портал / ООО Научная электронная библиотека. - Москва : ООО Научная электронная библиотека, cop. 2000-2024. - URL:https://elibrary.ru. - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. - Текст : электронный.
15. CYBERLENINKA : Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. - Москва : КиберЛенинка, 2012 - . - URL:http://cvberleninka.ru. — Текст : электронный.
16. Национальная электронная библиотека: НЭБ : федеральная государственная информационная система / Министерство культуры Российской Федерации [и др.]. - Москва: Российская государственная библиотека: ООО ЭЛАР, [2008 —]. - URL:https://rusneb.ru/ - Текст. Изображение: электронные.

15. 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; выставная 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. Операционнаясистема Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.) Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.Adobe Acrobat Reader (бесплатнаяверсия);360 Total Security (бесплатнаяверсия);АБИС "UniLib" (2003 г.)

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Ф.И.О. педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, учёная степень, учёное звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Медведкова Инна Игоревна	По основному месту работы	Должность - профессор; учёная степень – кандидат технических наук; - доктор философии в области технических наук учёное звание – доцент.	Высшее – специалитет; Маркетинг; маркетолог-экономист в области продовольственн ых товаров	1.Повышение квалификации, 16.05.2023 - 19.05.2023, 36 часов ФГБОУ ВО «ДонГТУ», Удостоверение о ПК №612400030712 2. Повышения квалификации 15.04.2024 - 17.05.2024, 72 часа, ГП Донецкстандартметрология, г. Донецк, Справка о прохождении стажировки №08/780 3. Удостоверение о прохождении стажировки на базе ФГБНУ «Институт физико-органической химии и углехимии им. Л.М. Литвиненко», г. Донецк, с 10.02-07.03.2025 г. в объеме – 72 часа Регистрационный № 98-15/43 от 05 марта 2025 г. 4. Удостоверение о прохождении стажировки на базе ООО «УЧИ ЛАБ», г. Екатеринбург, по дополнительной профессиональной подготовке «Профессиональное развитие педагога в системе дополнительного образования» с 26.08-09.09.2025 г. в объеме – 72 часа КПК 6600743653 Регистрационный № 2743653 от 09 сентября 2025 г. Протокол от 22.09.2025 года №3.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б.1.О.06 УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТЬЮ И КАЧЕСТВОМ

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение
Магистерская программа Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность
Трудоемкость дисциплины: 3,0 з.е.

знать: основные понятия, классификацию методов управления качества и безопасности, 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.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

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$_{ОПК-3}$. Осуществляет анализ нормативной правовой документации в сфере товароведения, управления качеством и безопасностью товаров, таможенной деятельности, необходимой при решении профессиональных задач ИДК-2$_{ОПК-3}$. Знает содержание нормативных правовых актов в области товароведения, управления качеством и безопасностью товаров, а также таможенной деятельности, практику их применения

Смысловые модули и темы дисциплины:
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.
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

Виды учебных занятий по дисциплине:
Лекции, лабораторные занятия
(лекции, семинарские, практические, лабораторные занятия)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.
(зачет, экзамен)

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

Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров
и экспертизы продукции сельского хозяйства
Малыгина В.Д.,
док. экон. наук, профессор