

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Международные системы качества и безопасности товаров»**

Учебный курс «Международные системы качества и безопасности товаров» предназначен для студентов направления подготовки 38.04.07 «Товароведение».

Дисциплина «Международные системы качества и безопасности товаров» включена в состав вариативной части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Учебным планом предусмотрены практические занятия (36 часов, в том числе МАО 18 часов), самостоятельная работа студентов (72 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Дисциплина «Международные системы качества и безопасности товаров» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Критическое и проектное мышление», «Институциональная экономика», «Биоэкономика морских ресурсов и сельскохозяйственных культур», «Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов», и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Проектирование производственных потоков в биоэкономике», «Bioengineering safe products (Биоинженерия безопасных продуктов)», «Инвестиционное проектирование биоэкономических проектов», «Genetics technologies in GES (global economic system) (Генетические технологии в глобальной экономической системе)», «Проектирование и технология продуктов с заданными свойствами», «Биологическая безопасность и экспертиза товаров».

Содержание дисциплины состоит из шести разделов и охватывает следующий круг вопросов:

1. Качество и безопасность как основные свойства продукции.

Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации.

2. Контроль качества пищевой продукции. Показатели качества. Факторы, влияющие на качество пищевой продукции. Контроль как одно из средств обеспечения качества пищевой продукции. Методы и средства контроля качества пищевой продукции.

3. Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками. Идентификация потенциального риска или рисков. Выявление критических контрольных точек в производстве. Установление и соблюдение предельных значений параметров. Разработка системы мониторинга. Разработка процедур внутренних проверок. Разработка корректирующих действий. Документирование системы ХАССП.

4. Организация работ в системе ХАССП. Общие требования ХАССП. Исходная информация для разработки системы. Основные опасные факторы и предупреждающие действия. Критические контрольные точки. Критические переделы. Система мониторинга. Корректирующие действия. Внутренние проверки. Документация системы ХАССП.

5. Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции. Построение блок-схемы производственного процесса. Анализ рисков по диаграмме. Метод «Дерева принятия решений» для определения критических контрольных точек. Форма рабочего листа контроля качества и безопасности продукции.

6. Международные стандарты в области пищевых производств.

**Цель** - изучение национальных и международных систем менеджмента качества и безопасности потребительских товаров, принципов их функционирования, правил аудита и сертификации.

**Задачи:**

- изучение современного состояния проблемы качества и безопасности товаров в России и за рубежом, нормативных и технических документов, устанавливающих требования к безопасности и качеству продукции, системам менеджмента качества и безопасности, терминологии, применяемой в менеджменте качества и безопасности продукции, принципов функционирования систем менеджмента качества и безопасности;
- усвоение требований к системам менеджмента качества и безопасности на базе стандарта ISO 22000 и овладение навыками оценки их соответствия установленным требованиям;
- изучение менеджмента безопасности продукции на основе принципов ХАСПП (анализа рисков и формирования критических контрольных точек);
- получение профессиональных представлений о стандартах качества и безопасности продукции при осуществлении сетевой торговли (стандартах GMP, Codex Alimentarius, IFS, BRC, FSSC) и интегрированных системах менеджмента качества и безопасности товаров;
- ознакомление с порядком разработки и внедрения систем менеджмента качества, безопасности и экологического менеджмента на предприятии.

Для успешного изучения дисциплины «Международные системы качества и безопасности товаров» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- владение основными методами, способами и средствами получения, хранения и переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией;
- использование знаний основных законов естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;

- способность применять знания в области естественнонаучных и прикладных инженерных дисциплин для организации торгово-технологических процессов;

- умение работать с информационными базами данных, обеспечивающими оперативный торговый, складской и производственный учет товаров;

- знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров и готовностью использовать их для выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общепрофессиональные и профессиональные компетенции (элементы компетенций):

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ПК-1 владение знаниями видов, принципов, методов и средств идентификации и товарной экспертизы, порядка ее проведения и правил оформления результатов	Знает	виды, принципы, методы и средства идентификации товаров
	Умеет	применять знания видов, принципов, методов и средств идентификации товаров
	Владеет	навыками использования знаний видов, принципов, методов и средств идентификации товаров
ПК-2 способность осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять некачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения	Знает	идентификационные признаки товаров на всех этапах товародвижения
	Умеет	проводить идентификацию товаров на всех этапах товародвижения
	Владеет	навыками установления идентификационных признаков товаров на всех этапах товародвижения
ПК-3 владение знаниями о факторах, влияющих на качество товаров, причинах возникновения, способов предупреждения и устранения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров	Знает	факторы, влияющих на качество товаров, причинах возникновения, способов предупреждения и устранения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров
	Умеет	выявлять причины возникновения, способов предупреждения и устранения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров

	Владеет	методами предупреждения и устранения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров
ПК-4 владение знаниями о биоресурсах, биотехнологических, производственных и биоэкономических процессах, структурировании органических пищевых цепочек для создания биопродуктов в сельскохозяйственных экосистемах, их планировании, хранении, сбыте и потреблении в различных климатических регионах в целях обеспечения продовольственной безопасности	Знает	Производственный потенциал биоресурсов, биотехнологические, производственные и биоэкономические процессы для создания биопродуктов
	Умеет	планировать, хранить, сбывать биопродукты в различных климатических регионах в целях обеспечения продовольственной безопасности
	Владеет	навыками постановки и решения проблем менеджмента качества при хранении, сбыте и потреблении в различных климатических регионах в целях обеспечения продовольственной безопасности
ПК-9 знание современных вопросов и исследований в области производства, потребления и продовольственной безопасности биотоваров и биобезопасности в биоэкономическом секторе и способностью применять эти знания в своей профессиональной деятельности	Знает	современные системы качества и безопасности
	Умеет	разрабатывать критерии эффективности и результативности СМК и ее отдельных процессов
	Владеет	методами разработки СМК и ее отдельных процессов

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Международные системы качества и безопасности товаров» применяются следующие методы активного / интерактивного обучения: метод «мозгового штурма», разминка.