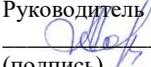


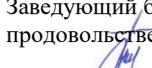


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)
ПЕРЕДОВАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ ШКОЛА
«ИНСТИТУТ БИОТЕХНОЛОГИЙ, БИОИНЖЕНЕРИИ И ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»

СОГЛАСОВАНО
Научный руководитель ОП

_____ Салимова Т.А.
(подпись) (ФИО)

Руководитель ОП

_____ Коршенко Л.О.
(подпись) (ФИО)

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий базовой кафедрой «Биоэкономики и
продовольственной безопасности»

_____ Текутьева Л.А.
(подпись) (И.О. Фамилия)

11 февраля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Международные системы качества и безопасности товаров
Направление подготовки 27.03.02 Управление качеством
Контроль, управление качеством и безопасностью пищевых производств и систем
Форма подготовки: очная

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 31 июля 2020 г. № 869.

Заведующий базовой кафедрой «Биоэкономики и продовольственной безопасности», канд. техн. наук, доцент Текутьева Л.А.

Составители: канд. биол. наук, доцент Ситун Н.В., канд. техн. наук, доцент Коршенко Л.О.

1. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности», протокол от «___» _____ 202__ г. № _____
2. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности», протокол от «___» _____ 202__ г. № _____
3. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности», протокол от «___» _____ 202__ г. № _____
4. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности», протокол от «___» _____ 202__ г. № _____
5. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности», протокол от «___» _____ 202__ г. № _____

Аннотация дисциплины

Международные системы качества и безопасности товаров

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц / 180 академических часов. Является дисциплиной по выбору части ОП, формируемой участниками образовательных отношений, изучается на 4 курсе и завершается экзаменом. Учебным планом предусмотрено проведение лекционных занятий в объеме 36 часов, практических занятий в объеме 36 часов, а также выделены часы на самостоятельную работу студента – 108 часов (в том числе 27 часов на подготовку к экзамену).

Язык реализации: русский.

Цель: изучение национальных и международных систем менеджмента качества и безопасности 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 у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: ОПК-3.1 Использует фундаментальные знания для решения базовых задач управления качеством, ОПК-3.2 Решает базовые задачи управления качеством с целью совершенствования в профессиональной деятельности, ОПК-4.1 Выбирает инструменты и методы оценки эффективности систем управления качеством, ОПК-4.2 Использует математические методы для оценки эффективности систем управления качеством, ОПК-8.1 Применяет принципы и методы поиска, анализа и синтеза профессиональной информации, ОПК-8.2 Осуществляет критический анализ и обобщает профессиональную информацию в рамках управления качеством продукции, процессов, услуг, ОПК-11.1 Использует действующую систему нормативных правовых актов при разработке технической документации в области управления качеством, ОПК-11.2 Разрабатывает техническую документацию (в том числе и в электронном виде) в области управления качеством в условиях цифровой экономики с учетом действующих стандартов качества, ПК-2.1 Анализирует причины снижения качества продукции и разрабатывает предложения по их устранению, ПК-2.2 Проводит инспекционный контроль качества продукции, ПК-2.3 Выявляет причины брака в производстве продукции и разрабатывает рекомендации по его предупреждению, ПК-2.4 Участвует в разработке документации по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество, ПК-2.5 Разрабатывает мероприятия по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров, ПК-4.1 Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке, ПК-4.2 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов

производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции, полученные в результате изучения дисциплин: «Основы обеспечения качества», «Системы менеджмента качества», «Средства и методы управления и контроля качеством продукции и процессов», «Основы биотехнологии», «Инструменты управления качеством на пищевых предприятиях», «Системы прослеживаемости в пищевой цепи», «Общая технология пищевых производств», «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» / «Законодательная и нормативная база обеспечения пищевой и экологической безопасности», «Товароведение и управление качеством»; обучающийся должен быть готов к изучению таких дисциплин, как «Разработка систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях», «Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами», «Системы менеджмента безопасности пищевых производств и систем, основанные на принципах НАССР», «Экономика качества», «Проектный практикум», а также к прохождению производственной практики «Преддипломная практика» и выполнению выпускной квалификационной работы, формирующих компетенции: ПК-2 Способен осуществлять управление качеством продукции на всех стадиях производственного процесса, ПК-4 Способен осуществлять оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке, ПК-5 Способен организовывать процедуру сертификации и подтверждения соответствия.

Компетенции студентов, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине:

Тип задач	Код и наименование компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
Организационно-управленческий	ПК-4. Способен осуществлять оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех	ПК-4.1 Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее	Знает концепцию всеобщего управления качеством и принципы менеджмента качества; принципы функционирования интегрированной системы менеджмента организации
			Умеет обеспечивать функционирование интегрированной системы

	этапах ее производства и обращения на рынке	производства и обращения на рынке	менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции	
			Владеет навыками подготовки и проведения аудитов систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
		ПК-4.2 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	Знает современные системы качества и безопасности пищевой продукции	
			Умеет определять критерии эффективности и результативности систем качества и безопасности пищевой продукции	
			Владеет навыками разработки систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	
	ПК-5. Способен организовывать процедуру сертификации и подтверждения соответствия		ПК-5.1 Осуществляет подготовку к сертификации и подтверждению соответствия	Знает законодательные требования к процедуре сертификации и подтверждения соответствия; перечень документов и материалов, необходимых для прохождения процедуры сертификации
				Умеет оформлять и вести реестры документов в сфере сертификации и подтверждения соответствия; анализировать результаты исследований (испытаний), проведенных испытательной лабораторией; оценивать программы проведения испытаний с точки зрения полноты проводимых исследований, необходимых для подтверждения соответствия
				Владеет навыками формирования пакета документов и материалов для прохождения процедуры сертификации, подтверждения соответствия
				Знает современные системы документооборота в области сертификации, подтверждения соответствия и управления качеством
				Умеет формировать отчеты о деятельности по процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации
		ПК-5.2 Ведет учет и составляет отчеты о деятельности по сертификации и подтверждению соответствия с использованием средств и технологий цифровизации		

			Владеет навыками анализа статистических данных о процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием аналитики больших данных и интеллектуальных технологий их обработки; разработки предложений по совершенствованию документооборота в области сертификации и подтверждения соответствия
		ПК-5.3 Разрабатывает и внедряет стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию	Знает порядок и методики разработки, оформления, утверждения и внедрения стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию
			Умеет разрабатывать и внедрять стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию
			Владеет навыками анализа и пересмотра стандартов и технических условий на выпускаемую организацией продукцию и разработки плана их внедрения

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

I. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: изучение национальных и международных систем менеджмента качества и безопасности 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.

Дисциплина «Международные системы качества и безопасности товаров» является дисциплиной по выбору части ОП, формируемой участниками образовательных отношений. Для успешного изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: ОПК-3.1 Использует фундаментальные знания для решения базовых задач управления качеством, ОПК-3.2 Решает базовые задачи управления качеством с целью совершенствования в профессиональной

деятельности, ОПК-4.1 Выбирает инструменты и методы оценки эффективности систем управления качеством, ОПК-4.2 Использует математические методы для оценки эффективности систем управления качеством, ОПК-8.1 Применяет принципы и методы поиска, анализа и синтеза профессиональной информации, ОПК-8.2 Осуществляет критический анализ и обобщает профессиональную информацию в рамках управления качеством продукции, процессов, услуг, ОПК-11.1 Использует действующую систему нормативных правовых актов при разработке технической документации в области управления качеством, ОПК-11.2 Разрабатывает техническую документацию (в том числе и в электронном виде) в области управления качеством в условиях цифровой экономики с учетом действующих стандартов качества, ПК-2.1 Анализирует причины снижения качества продукции и разрабатывает предложения по их устранению, ПК-2.2 Проводит инспекционный контроль качества продукции, ПК-2.3 Выявляет причины брака в производстве продукции и разрабатывает рекомендации по его предупреждению, ПК-2.4 Участвует в разработке документации по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество, ПК-2.5 Разрабатывает мероприятия по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров, ПК-4.1 Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке, ПК-4.2 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции, полученные в результате изучения дисциплин: «Основы обеспечения качества», «Системы менеджмента качества», «Средства и методы управления и контроля качеством продукции и процессов», «Основы биотехнологии», «Инструменты управления качеством на пищевых предприятиях», «Системы прослеживаемости в пищевой цепи», «Общая технология пищевых производств», «Безопасность пищевого сырья и

продуктов питания» / «Законодательная и нормативная база обеспечения пищевой и экологической безопасности», «Товароведение и управление качеством»; обучающийся должен быть готов к изучению таких дисциплин, как «Разработка систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях», «Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами», «Системы менеджмента безопасности пищевых производств и систем, основанные на принципах НАССР», «Экономика качества», «Проектный практикум», а также к прохождению производственной практики «Преддипломная практика» и выполнению выпускной квалификационной работы, формирующих компетенции: ПК-2 Способен осуществлять управление качеством продукции на всех стадиях производственного процесса, ПК-4 Способен осуществлять оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке, ПК-5 Способен организовывать процедуру сертификации и подтверждения соответствия.

Профессиональные компетенции студентов, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
Организационно-управленческий	ПК-4. Способен осуществлять оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК-4.1 Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Знает концепцию всеобщего управления качеством и принципы менеджмента качества; принципы функционирования интегрированной системы менеджмента организации
			Умеет обеспечивать функционирование интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
			Владеет навыками подготовки и проведения аудитов систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

		ПК-4.2 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	Знает современные системы качества и безопасности пищевой продукции	
			Умеет определять критерии эффективности и результативности систем качества и безопасности пищевой продукции	
			Владеет навыками разработки систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	
	ПК-5. Способен организовывать процедуру сертификации и подтверждения соответствия		ПК-5.1 Осуществляет подготовку к сертификации и подтверждению соответствия	Знает законодательные требования к процедуре сертификации и подтверждения соответствия; перечень документов и материалов, необходимых для прохождения процедуры сертификации
				Умеет оформлять и вести реестры документов в сфере сертификации и подтверждения соответствия; анализировать результаты исследований (испытаний), проведенных испытательной лабораторией; оценивать программы проведения испытаний с точки зрения полноты проводимых исследований, необходимых для подтверждения соответствия
				Владеет навыками формирования пакета документов и материалов для прохождения процедуры сертификации, подтверждения соответствия
			ПК-5.2 Ведет учет и составляет отчеты о деятельности по сертификации и подтверждению соответствия с использованием средств и технологий цифровизации	Знает современные системы документооборота в области сертификации, подтверждения соответствия и управления качеством
				Умеет формировать отчеты о деятельности по процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации
				Владеет навыками анализа статистических данных о процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием аналитики больших данных и интеллектуальных технологий их обработки; разработки предложений по совершенствованию

			документооборота в области сертификации и подтверждения соответствия
		ПК-5.3 Разрабатывает и внедряет стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию	Знает порядок и методики разработки, оформления, утверждения и внедрения стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию
			Умеет разрабатывать и внедрять стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию
			Владеет навыками анализа и пересмотра стандартов и технических условий на выпускаемую организацией продукцию и разработки плана их внедрения

II. ТРУДОЁМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачётных единиц (180 академических часов).

III. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Форма обучения – очная

№	Наименование раздела дисциплины	С е м е с т р	Количество часов по видам учебных занятий и работы обучающегося						Формы промежуточной аттестации	
			Лек	Лаб	Пр	ОК	СР	Конт-роль		
1.	Раздел I. Качество и безопасность как основные свойства товаров	7	4		4			81	27	Экзамен
2.	Раздел II. Принципы системы менеджмента качества при производстве товаров на основе идентификации опасных фактов и управления рисками	7	8		8					
3.	Раздел III. Организация работ в системе ХАССП	7	10		6					
4.	Раздел IV. Внедрение систем менеджмента качества и безопасности	7	8		12					
5.	Раздел V. Международные стандарты в области качества и безопасности товаров	7	6		6					
	ИТОГО:		36		36			81	27	

IV. СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел I. Качество и безопасность как основные свойства товаров

Тема 1.1. Опыт применения и развития систем менеджмента качества

Развитие систем управления качеством продукции в СССР. Опыт управления качеством в США. Опыт управления качеством в Японии. Опыт управления качеством в Германии. Опыт управления качеством во Франции. Общеввропейский опыт управления качеством. Требования к системе менеджмента качества стандартов ISO серии 22000 и пути их соблюдения.

Тема 1.2. Термины и определения

ХАССП, система ХАССП, группа ХАССП, опасность, допустимый риск, недопустимый риск, безопасность, анализ риска, предупреждающие действия, корректирующие действия, управление риском, критическая контрольная точка, применение по назначению, предельное значение, мониторинг, система мониторинга, проверка (аудит), внутренняя проверка.

Тема 1.3. Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества

Развитие международных программ по гигиене пищевых продуктов. Европейские системы контроля безопасности продуктов питания. «Кодекс Алиментариус». Директива ЕС № 94/93 «О гигиене пищевых продуктов». «Белая книга по безопасности пищевых продуктов», директива 94/356/ЕС. Рекомендации относительно применения системы ХАССП.

Тема 1.4. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации

Современное представление о безопасности пищевой продукции. Проблемы безопасности и сохранности продовольствия. Системы гигиены и санитарии. Требования ТР ТС 021/2011, требования ГОСТ Р 51705.1, ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Цели внедрения и сертификации систем качества ХАССП. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 в ред. от 25.11.2006 г. «О защите прав потребителей». Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ в ред. от 30.12.2006 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии

населения». Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ в ред. от 30.12.2006 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов». ТР ТС 021/2011.

Раздел II. Принципы системы менеджмента качества при производстве товаров на основе идентификации опасных фактов и управления рисками

Тема 2.1. Идентификация потенциального риска или рисков

Стадии жизненного цикла продукции. Условия возникновения потенциального риска. Установления мер контроля.

Тема 2.2. Выявление критических контрольных точек в производстве

Минимизация риска. Операции производства пищевых продуктов.

Тема 2.3. Установление и соблюдение предельных значений параметров

Технологические инструкции. Предельные значения параметров.

Тема 2.4. Разработка системы мониторинга

Обеспечение контроля критических контрольных точек. Планируемые меры, наблюдение.

Тема 2.5. Разработка процедур внутренних проверок

Оценка и анализ эффективности функционирования системы ХАССП.

Тема 2.6. Разработка корректирующих действий

Отрицательные результаты мониторинга. Определение причин несоответствия продукции. Применение корректирующих действий. Оценка их результативности.

Тема 2.7. Документирование системы ХАССП

Процедуры, формы документов, способы регистрации данных.

Раздел III. Организация работ в системе ХАССП

Тема 3.1. Общие требования ХАССП

Роль руководства организации. Политика в области безопасности. Этапы жизненного цикла продукции. Состав рабочей группы ХАССП, функции координатора, функции технического секретаря функции консультанта. Сфера применения программы ХАССП: технологическая цепочка обработки пищевых продуктов, общие классы опасных факторов.

Тема 3.2. Исходная информация для разработки системы

Информация о продукции, информация о производстве: блок-схемы производственных процессов (контрольные параметры технологического процесса), Типы данных, сопоставление технологической операции с блок – схемой, проверка информации.

Тема 3.3. Основные опасные факторы и предупреждающие действия

Виды опасностей, возможные опасные факторы. Санитарные правила и нормы, анализ риска. Допустимый уровень, приемлемый риск. Метод анализа рисков по диаграмме. Предупреждающие действия. Идентификация опасного фактора.

Тема 3.4. Критические контрольные точки

Анализ опасных факторов. Условия критической контрольной точки. Алгоритм определения критических контрольных точек. Метод «Древа принятия решений». Сокращение количества критических контрольных точек. Документирование результатов.

Тема 3.5. Критические переделы

Критерий идентификации. Критерий допустимого риска, допустимые переделы, «критические переделы». Образцы эталоны, рабочий лист ХАССП.

Тема 3.6. Система мониторинга

Плановый порядок наблюдений и измерений. Обнаружение нарушений. Реализация предупредительных или корректирующих воздействий. Периодичность процедур мониторинга.

Тема 3.7. Корректирующие действия

Корректирующие действия: проверка средств измерения, наладка оборудования, изоляция несоответствующей продукции, переработка несоответствующей продукции, утилизация несоответствующей продукции несоответствующей продукции.

Тема 3.8. Внутренние проверки

Установленная периодичность внутренних проверок. Программа проверки: анализ рекламаций, оценка процедур, проверка выполнения

предупреждающих действий. Анализ результатов мониторинга, оценка эффективности. Актуализация документов.

Тема 3.9. Документация системы ХАССП.

Составляющие документации: политика в области безопасности выпускаемой продукции, приказ о создании и составе группы ХАССП, информация о продукции, информация о производстве, отчеты группы, рабочие листы, процедуры мониторинга, процедуры проведения корректирующих действий, программа внутренней проверки, перечень регистрационно-учетной документации, кодирование документов системы.

Раздел IV. Внедрение систем менеджмента качества и безопасности

Тема 4.1. Построение блок-схемы производственного процесса

Сопоставление технологической операции и блок-схемы. Взаимосвязь принципов ХАССП и требований стандарта ИСО серии 9000. Стандарт ИСО 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

Тема 4.2. Анализ рисков по диаграмме

Требования к любым организациям в «продуктовой цепи», преемственность требований. Система обеспечения безопасности пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. СМБПП на основе требований ГОСТ Р ИСО 22000.

Тема 4.3. Метод «Дерева принятия решений» для определения критических контрольных точек

Взаимосвязи между проблемой и ее причинами. Метод «почему-почему». Принцип строения.

Тема 4.4. Форма рабочего листа контроля качества и безопасности продукции

Проблемы при внедрении системы ХАССП. Алгоритм внедрения системы ХАССП на предприятии пищевой промышленности.

Раздел V. Международные стандарты в области качества и безопасности товаров

Кодекс Алиментариус. Система НАССР (ХАССП). ISO 22000-2005

Системы управления безопасностью пищевых продуктов. ISO 22002.1 – стандарт, регламентирующий требования к обязательным программам (программам предварительных условий - PRP), внедряется только совместно со стандартом ISO 22000. FSSC 22000 - ISO 22000 и ISO 22002.1. IFS – немецко-французско-итальянский стандарт безопасности пищевой продукции на основе ХАССП. BRC – британский стандарт безопасности пищевой продукции на основе НАССР. GMP / GMP+ (B2, B3 и др.) – международные (голландские) стандарты безопасности кормов для животных на основе ХАССП. GLOBALGAP / EUREPGAP – сертификационный стандарт для фермерских хозяйств, выращивающих фрукты и овощи, цветы, крупный рогатый скот и т.п. Стандарты на упаковку и упаковочные материалы (GMP, PAS 223, и т.д.). Аналоги международных стандартов ИСО серии 22000: ГОСТ Р ИСО 22000:2007; ГОСТ Р 53755:2009; ГОСТ Р ИСО/ТУ 22004:2008; ГОСТ Р ИСО 22005:2009; ГОСТ Р 51705.1:2001.

V. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

Практическое занятие 1. Изучение стандарта ИСО 9001-2015 «Система менеджмента качества. Требования»

1. Ознакомление с текстом стандартов ИСО 9001-2008, ИСО 9001-2005 с комментариями преподавателя (разделы 1-6).
2. Законспектировать ответы на вопросы с ссылкой на соответствующий раздел и пункт стандартов.
3. Обсуждение выполненных заданий.

Практическое занятие 2. Изучение стандартов ИСО 9001-2008 «Система менеджмента качества. Требования»

1. Ознакомление с текстом стандартов ИСО 9001-2008, ИСО 9004- 2005 с комментариями преподавателя (разделы 7-8).

2. Законспектировать ответы на вопросы с ссылкой на соответствующий раздел и пункт стандартов.

3. Обсуждение выполненных заданий.

Практическое занятие 3. Разработка проекта свода правил (СП)

1. Изучить основные положения Постановления Правительства Российской Федерации от 19 ноября 2008 года N 858 «О порядке разработки и утверждения сводов правил».

2. Изучить принципы разработки, утверждения, внесения изменений в своды правил.

3. Обсуждение выполненных заданий.

Практическое занятие 4. Разработка проекта правил по стандартизации

1. Изучить основные положения ГОСТ Р 1.10-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Правила стандартизации и рекомендации по стандартизации. Порядок разработки, утверждения, изменения, пересмотра и отмены».

2. Изучить принципы разработки, утверждения, внесения изменений в Правил по стандартизации.

3. Обсуждение выполненных заданий.

Практическое занятие 5. Проведение самооценки (контрольного аудита) в организации. Самооценка организации на соответствие требованиям стандарта ИСО 9001-2008

1. Используя вопросы для самооценки организации, методические указания, а также данные аудита организации оценить по пятибалльной шкале каждый пункт (всего 51-54) требований стандарта ИСО 9001-2008 (степень, уровень его выполнения организацией).

2. Рассчитать рейтинг организации в %.

3. Сделать выводы по оценке уровня работы организации – её соответствия требованиям стандарта ИСО 9001-2008.

4. Обсуждение выполненных заданий.

VI. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения	Оценочные средства*	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	<p>Раздел I. Качество и безопасность как основные свойства товаров</p> <p>Раздел II. Принципы системы менеджмента качества при производстве товаров на основе идентификации опасных фактов и управления рисками</p> <p>Раздел III. Организация работ в системе ХАССП</p> <p>Раздел IV. Внедрение систем менеджмента качества и безопасности</p> <p>Раздел V. Международные стандарты в области качества и безопасности товаров</p>	ПК-4.1 Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Знает концепцию всеобщего управления качеством и принципы менеджмента качества; принципы функционирования интегрированной системы менеджмента организации	УО-1 ПР-2	–
			Умеет обеспечивать функционирование интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции	ПР-4 ПР-7	–
			Владеет навыками подготовки и проведения аудитов систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПР-4 ПР-7	–
		ПК-4.2 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	Знает современные системы качества и безопасности пищевой продукции	УО-1 ПР-2	–
			Умеет определять критерии эффективности и результативности систем качества и безопасности пищевой продукции	ПР-4 ПР-7	–
			Владеет навыками разработки систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	ПР-4 ПР-7	–
2.		ПК-5.1 Осуществляет подготовку к сертификации и подтверждению соответствия	Знает законодательные требования к процедуре сертификации и подтверждения соответствия; перечень документов и материалов, необходимых для прохождения процедуры сертификации	УО-1 ПР-2	–
			Умеет оформлять и вести реестры документов в сфере сертификации и подтверждения соответствия; анализировать результаты исследований (испытаний), проведенных испытательной лабораторией; оценивать программы проведения	ПР-4 ПР-7	–

			испытаний с точки зрения полноты проводимых исследований, необходимых для подтверждения соответствия		
	Раздел I. Качество и безопасность как основные свойства товаров		Владеет навыками формирования пакета документов и материалов для прохождения процедуры сертификации, подтверждения соответствия	ПР-4 ПР-7	–
	Раздел II. Принципы системы менеджмента качества при производстве товаров на основе идентификации опасных фактов и управления рисками	ПК-5.2 Ведет учет и составляет отчеты о деятельности по сертификации и подтверждению соответствия с использованием средств и технологий цифровизации	Знает современные системы документооборота в области сертификации, подтверждения соответствия и управления качеством	УО-1 ПР-2	–
	Раздел III. Организация работ в системе ХАССП		Умеет формировать отчеты о деятельности по процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации	ПР-4 ПР-7	–
	Раздел IV. Внедрение систем менеджмента качества и безопасности		Владеет навыками анализа статистических данных о процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием аналитики больших данных и интеллектуальных технологий их обработки; разработки предложений по совершенствованию документооборота в области сертификации и подтверждения соответствия	ПР-4 ПР-7	–
	Раздел V. Международные стандарты в области качества и безопасности товаров		ПК-5.3 Разрабатывает и внедряет стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию	Знает порядок и методики разработки, оформления, утверждения и внедрения стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию	УО-1 ПР-2
		Умеет разрабатывать и внедрять стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию		ПР-4 ПР-7	–
		Владеет навыками анализа и пересмотра стандартов и технических условий на выпускаемую организацией продукцию и разработки плана их внедрения		ПР-4 ПР-7	–
	Экзамен			–	УО-1

* Формы оценочных средств:

1) собеседование (УО-1), коллоквиум (УО-2); доклад, сообщение (УО-3); круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (УО-4); и т.д.

2) тесты (ПР-1); контрольные работы (ПР-2), эссе (ПР-3), рефераты (ПР-4), курсовые работы (ПР-5), научно-учебные отчеты по практикам (ПР-6); практические задания (ПР-7); портфолио (ПР-8); проект (ПР-9); деловая и/или ролевая игра (ПР-10); ситуационные задачи (ПР-11); рабочая тетрадь (ПР-12); кроссворды (ПР-13) и т.д.

3) тренажер (ТС-1); и т.д.

VII. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности.

Формы самостоятельной работы студентов:

- работа с основной и дополнительной литературой, Интернет ресурсами;
- самостоятельное ознакомление с лекционным материалом, представленным на электронных носителях, в библиотеке образовательного учреждения;
- подготовка реферативных обзоров источников периодической печати, опорных конспектов, заранее определенных преподавателем;
- поиск информации по теме, с последующим ее представлением в аудитории в форме доклада, презентаций;
- подготовка к выполнению аудиторных контрольных работ;
- выполнение домашних контрольных работ;
- выполнение тестовых заданий, решение задач;
- составление кроссвордов, схем;

- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции;
- заполнение рабочей тетради;
- написание эссе, курсовой работы;
- подготовка к деловым и ролевым играм;
- составление резюме;
- подготовка к зачетам и экзаменам;
- другие виды деятельности, организуемые и осуществляемые образовательным учреждением и органами студенческого самоуправления.

VIII. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Вавилин, Я.А. Менеджмент безопасности продукции: учебное пособие для вузов / Я.А. Вавилин. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 105 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/menedzhment-bezopasnosti-produkcii-516833>
2. Вдовин, С.М. Система менеджмента качества организации: учебное пособие / С.М. Вдовин, Т.А. Салимова, Л.И. Бирюкова. - Москва: ИНФРА-М, 2023. - 299 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=422197>
3. Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством: учебник / Ш.Ш. Магомедов. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 352 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=429156>
4. Салдаева, Е.Ю. Основы аудита системы менеджмента качества: учебное пособие / Е.Ю. Салдаева, В.И. Федюков. - Йошкар-Ола: Поволжский государственный технологический университет, 2022. - 102 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=424628>
5. Сурков, И.В. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник / под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. -

Москва: ИНФРА-М, 2023. - 336 с. - Режим доступа:
<https://znanium.com/catalog/document?id=422765>

Дополнительная литература

1. Аристов, О.В. Управление качеством: учебник / О.В. Аристов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИНФРА-М, 2021. - 224 с. - Режим доступа:
<https://znanium.com/catalog/document?id=375832>

2. Горбашко, Е.А. Управление качеством: учебник для вузов / Е.А. Горбашко. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 427 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/upravlenie-kachestvom-533378>

3. Методы менеджмента качества. Методология управления риском стандартизации / П.С. Серенков [и др.]. - Минск: Новое знание; М.: ИНФРА-М, 2018. - 256 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=370057>

4. Серенков, П.С. Методы менеджмента качества. Методология организационного проектирования инженерной составляющей системы менеджмента качества / П.С. Серенков. - Минск: Новое знание; Москва: ИНФРА-М, 2019. - 491 с. - Режим доступа:
<https://znanium.com/catalog/document?id=355845>

5. Управление качеством. Практикум: учебное пособие для вузов / Е.А. Горбашко [и др.]; под редакцией Е.А. Горбашко. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 349 с. - Режим доступа:
<https://urait.ru/book/upravlenie-kachestvom-praktikum-511754>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. - Режим доступа:
<http://libgost.ru/>

2. Всероссийская организация качества. - Режим доступа:
<https://mirq.ru/>

3. ГОСТы, СНиПы, СанПиНы и др.: Образовательный ресурс. - Режим доступа: <http://g-ost.ru/>

4. Евразийский экономический союз: Правовой портал. - Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/>
5. Международная организация по стандартизации. - Режим доступа: <https://www.iso.org/ru/>
6. Научная электронная библиотека. - Режим доступа: <http://elibrary.ru/>
7. Рекламно-информационное агентство «Стандарты и качество». - Режим доступа: <https://ria-stk.ru/>
8. Росстандарт. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. - Режим доступа: <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>
9. Федеральный институт промышленной собственности. - Режим доступа: <http://www1.fips.ru/>
10. Codex Alimentarius. International Food Standards. - Режим доступа: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/en/>
11. Quality.eup.ru – ресурс, посвященный менеджменту качества. - Режим доступа: <https://quality.eup.ru/>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант». - Режим доступа: www.garant.ru
3. Справочная система «Кодекс». - Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>
4. Программное обеспечение: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

IX. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на всех занятиях аудиторной формы: лекциях и практиках, выполнение аттестационных мероприятий. В процессе изучения дисциплины студенту необходимо ориентироваться на проработку лекционного материала и подготовку к практическим занятиям.

Освоение дисциплины «Международные системы качества и безопасности товаров» предполагает рейтинговую систему оценки знаний студентов и предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением всех практических заданий, выполнением всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Международные системы качества и безопасности товаров» является экзамен.

Студент считается аттестованным по дисциплине при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Шкала оценивания сформированности образовательных результатов по дисциплине представлена в фонде оценочных средств (ФОС).

X. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине «Международные системы качества и безопасности товаров» проводятся в помещениях, оснащенных соответствующим оборудованием и программным обеспечением.

Перечень материально-технического и программного обеспечения дисциплины приведен в таблице.

Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения (690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, корпус G, каб. G302)</p>	<p>Комплект учебной мебели (столы и стулья). Ученическая доска. Мультимедийное оборудование: Экран проекционный ScreenLine Trim White Ice 50 см черная кайма сверху, размер рабочей области 236x147 см Документ-камера AVervision CP355AF ЖК-панель 47", Full HD, LG M4716 CCBA Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW330U, 3000</p>	

	ANSI Lumen, 1280x800 Сетевая видеокамера Multipix MP-HD718	
<p>Аудитории для самостоятельной работы студентов (690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, корпус А, каб. А1007 (А1042))</p>	<p>Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ДВФУ. Комплекты учебной мебели (столы и стулья). Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK – 115 шт. Интегрированный сенсорный дисплей Polymedia FlipBox. Копир-принтер-цветной сканер в e-mail с 4 лотками Xerox WorkCentre 5330 (WC5330C). Полноцветный копир-принтер-сканер Xerox WorkCentre 7530 (WC7530CPS). Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>	