

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Ястребов Олег Александрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 05.05.2023 11:17:27  
Уникальный программный ключ:  
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования «Российский университет дружбы народов»**

**Аграрно-технологический институт**

(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

(наименование дисциплины/модуля)

**Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:**

**27.03.01 Стандартизация и метрология**

(код и наименование направления подготовки/специальности)

**Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):**

**Стандартизация и метрология**

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

**2023 г.**

## 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Безопасность пищевой продукции» является получение профессиональных навыков для осуществления контроля качества и безопасности пищевой продукции, защиты прав потребителей и обеспечения высоких показателей деятельности торговых предприятий.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Безопасность пищевой продукции» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

*Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)*

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
ОПК-3	Способен использовать фундаментальные знания в области стандартизации и метрологического обеспечения для совершенствования в профессиональной деятельности	ОПК-3.1. Описание основных сведений об объектах и процессах профессиональной деятельности с помощью профессиональной терминологии ОПК-3.2. Выбор схемы передачи размеров единиц от эталонов и образцовых средств измерений рабочим средствам измерений
ОПК - 4	Способен осуществлять оценку эффективности результатов разработки в области стандартизации и метрологического обеспечения	ОПК-4.1. Расчет и оценка эффективности работ, процессов в области стандартизации и метрологического обеспечения ОПК-4.2. Выбор и обоснование критериев эффективности работ, процессов в области стандартизации и метрологического обеспечения

## 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Безопасность пищевой продукции» относится к базовой части блока Б1 ОП ВО.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Безопасность пищевой продукции».

*Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины*

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
ОПК-3	Способен использовать	Программные	Управление качеством.

	фундаментальные знания в области стандартизации и метрологического обеспечения для совершенствования в профессиональной деятельности	статистические комплексы на пищевом предприятии	Разработка нормативных документов в пищевой промышленности; Практика учебная; Практика производственная; Практика преддипломная
ОПК - 4	Способен осуществлять оценку эффективности результатов разработки в области стандартизации и метрологического обеспечения	Программные статистические комплексы на пищевом предприятии; Идентификация пищевой продукции	Методы и системы стандартизации; Организация пищевых производств; Экспресс-методы исследования пищевой продукции; Практика учебная; Практика производственная; Практика преддипломная

\* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

#### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Безопасность пищевой продукции» составляет **5** зачетных единиц.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)			
		2			
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>	<b>51</b>	<b>51</b>			
В том числе:					
Лекции (ЛК)	17	17			
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические/семинарские занятия (СЗ)	34	34			
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	102	102			
<i>Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.</i>	27	27			
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	ак.ч.	<b>180</b>	<b>180</b>		
	зач.ед.	<b>5</b>	<b>5</b>		

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНО-ЗАОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)			
					<b>5</b>
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>	<b>30</b>				<b>30</b>
Лекции (ЛК)	15				15
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические/семинарские занятия (СЗ)	15				15

Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	114				114
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	36				36
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	ак.ч.	<b>180</b>			<b>180</b>
	зач.ед.	<b>5</b>			<b>5</b>

Таблица 4.3. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ЗАОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Сессия			
		2			
Контактная работа, ак.ч.	8	8			
В том числе:					
Лекции (ЛК)	4	4			
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические/семинарские занятия (СЗ)	4	4			
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	172	172			
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.					
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	ак.ч.	<b>180</b>	<b>180</b>		
	зач.ед.	<b>5</b>	<b>5</b>		

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
<b>Раздел 1</b> Понятия по товароведению	<b>Тема 1.1.</b> Предмет, метод и задачи по товароведению	ЛК,СЗ
	<b>Тема 1.2.</b> Система классификации товаров	ЛК,СЗ
	<b>Тема 1.3.</b> Физико-химические свойства продукции	СЗ
<b>Раздел 2</b> Ассортимент товаров	<b>Тема 2.1.</b> Классификация товаров. Классификаторы ОКПД-2	ЛК,СЗ
	<b>Тема 2.2.</b> Классификаторы ТН ВЭД	ЛК,СЗ
	<b>Тема 2.3.</b> Свойства и характеристики продукции.	ЛК,СЗ
<b>Раздел 3</b> Качество и конкурентоспособность потребительских товаров	<b>Тема 3.1.</b> Классификация показателей качества.	ЛК,СЗ
	<b>Тема 3.2.</b> Комплексная система управления качеством продукции.	СЗ
	<b>Тема 3.3.</b> Методы определения качества товаров.	ЛК,СЗ
	<b>Тема 3.4.</b> Факторы, определяющее качество товаров и управление качеством продукции.	ЛК,СЗ
	<b>Тема 3.5.</b> Номенклатура показателей качества товаров	СЗ
	<b>Тема 3.6.</b> Показатели безопасности продукции.	СЗ

<b>Раздел 4</b> Экспертная оценка пищевой продукции и продовольственного сырья	<b>Тема 4.1.</b> Правила и порядок проведения экспертизы товаров	<b>СЗ</b>
	<b>Тема 4.2.</b> Методы экспертизы. Органолептическая оценка продукции.	<b>СЗ</b>
	<b>Тема 4.3.</b> Анализ и обработка экспертных оценок.	<b>ЛК,СЗ</b>
<b>Раздел 5</b> Законодательная база по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья	<b>Тема 5.1.</b> Требования технических регламентов и национальных стандартов.	<b>СЗ</b>
	<b>Тема 5.2.</b> Гармонизация нормативных документов.	<b>СЗ</b>
	<b>Тема 5.3.</b> Оценка соответствия пищевой продукции.	<b>СЗ</b>

\* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; СЗ – семинарские занятия.

## 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Специализированная аудитория	Аудитория для проведения семинарских занятий, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и оборудованием. (аудитории 351, 440, 335)	Комплект специализированной мебели, Экран настенный с электроприводом Cactus MotoExpert 150x200см (CS-PSME-200X150-WT), Проектор BenQ MH550. Программное обеспечение: продукты Microsoft (ОС, пакет офисных приложений, в том числе MS Office/ Office 365, Teams)
Для самостоятельной работы обучающихся	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели (аудитория 335)	Комплект специализированной мебели, Экран настенный с электроприводом Cactus MotoExpert 150x200см (CS-PSME-200X150-WT), Проектор BenQ MH550, Программное обеспечение: продукты Microsoft (ОС, пакет офисных приложений, в том числе MS Office/ Office 365, Teams)

\* - аудитория для самостоятельной работы обучающихся указывается **ОБЯЗАТЕЛЬНО!**

## 7.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

## И ИНФОРМАЦИОННОЕ

## *Основная литература:*

### ***Печатные издания:***

1. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учеб. Для студ. Среднего проф. образования / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2005. – 465 с.
2. Калабин Г.А. Сертификация сырья, производственных процессов и продукции по международным экологическим требованиям: Учебное пособие. – М.: ИПК РУДН, 2014. – 393 с.: ил.
3. Николаева, М.А. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов [Текст]/ М.А.Николаева, Д.С.Лычников, А.Н.Неверов; ред.кол.; Ф.Л.Марчук, Г.И.Мазин, В.И.Бодрягин, М.А.Николаева. – М.: Экономика, 1996. – 108 с. – Товарный справочник. – Прилож.: с.98-107. 10000 экз. – ISBN 5–282-01841-1.
4. Криштафович, В.И., Жебелева, И.А. Идентификация и фальсификация товаров (раздел: продовольственные товары): Лабораторный практикум [Текст]/ В.И.Криштафович, И.А.Жебелева. – М.: Маркетинг, 2001. - 42 с. - ISBN 5-94462-070-6.
5. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения. [Текст]. – Введ. 2000-01-01. - М.: ИПК Издательство стандартов, 1999. – 3 с.

### ***Электронные и печатные полнотекстовые материалы:***

6. Лабораторный практикум по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» Тема «Методы идентификации. Высокоэффективная жидкостная хроматография» [Текст] / Сост.: Перельгин О.Н., Семикин В.В., Положишникова М.А., Мазанов А.А. – М.: Изд-во Рос.экон.акад., 2003. – 26 с.
7. Лабораторный практикум по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» Тема «Методы идентификации. Идентификация виноградных вин на основе исследования цветовых характеристик» [Текст] / Сост.: М. А. Положишникова, В. В. Семикин, О. Н. Перельгин. – М.: Изд-во Рос. экон. акад., 2004. – 28 с.
8. Лабораторный практикум по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» Тема «Хроматографические методы идентификации продовольственных товаров. Идентификация водок и натурального жареного кофе» [Текст] / Сост.: М. А. Положишникова, И.Н.Строгонова, О. Н. Перельгин. – М.: Изд-во Рос. экон. акад., 2006. – 27 с.

## *Дополнительная литература:*

### ***Электронные и печатные полнотекстовые материалы:***

1. Федеральный закон от 27.12.2002 г. №184 -ФЗ. О техническом регулировании / Российская Федерация. - М. :Технорматив, 2010. - 41 с.
2. Федеральный закон от 26.06.2008 г. № 102-ФЗ. Об обеспечении единства измерений / Российская Федерация. - М. :Технорматив, 2010. - 30 с. : ил.
3. Федеральный закон от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ. Технический регламент на молоко и молочную продукцию / Российская Федерация. - М. :Технорматив, 2010. - 95 с.
4. Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ. Технический регламент на масложировую продукцию / Российская Федерация. - М. :Технорматив, 2010. - 31 с. : ил.
5. Федеральный закон от 27.10.2008 г. № 178-ФЗ. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей / Российская Федерация. - М. :Технорматив, 2010. - 31 с. : ил.

6. ГОСТ Р ИСО 9001 - 2008. Системы менеджмента качества. Требования: Национальный стандарт Российской Федерации / Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. - М.: Технорматив, 2009. - 26 с.
7. Правительство российской федерации распоряжение от 29 июня 2016 года N 1364-р [Об утверждении Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года

### *Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:*

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН <http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>
- ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>
- ЭБС «Консультант студента» [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru)
- ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>

2. Базы данных и поисковые системы:

- NCBI: <https://p.360pubmed.com/pubmed/>
- Вестник РУДН: режим доступа с территории РУДН и удаленно <http://journals.rudn.ru/>
- Научная библиотека Elibrary.ru: доступ по IP-адресам РУДН по адресу: <http://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- ScienceDirect (ESD), «FreedomCollection», "Cell Press" ИД "Elsevier". Есть удаленный доступ к базе данных, доступ по IP-адресам РУДН (или удаленно по индивидуальному логину и паролю).
- Академия Google (англ. Google Scholar) - бесплатная поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин. Индексирует полные тексты научных публикаций. Режим доступа: <https://scholar.google.ru/>
- Scopus - наукометрическая база данных издательства ИД "Elsevier". Доступ на платформу осуществляется по IP-адресам РУДН или удаленно. <http://www.scopus.com/>
- Web of Science. Доступ на платформу осуществляется по IP-адресам РУДН или удаленно. <http://login.webofknowledge.com/>

*Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля\*:*

1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «**Безопасность пищевой продукции**»

\* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

**8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система\* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «**Безопасность пищевой продукции**» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

\* - ОМ и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН.

#### **РАЗРАБОТЧИКИ:**

Доцент агроинженерного  
департамента

Должность, БУП

Подпись

М.В.Кочнева

Фамилия И.О.

ст.преподаватель, АИД

Должность, БУП

Подпись

Н.Г. Хоменец

Фамилия И.О.

#### **РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:**

Директор агроинженерного  
департамента

Наименование БУП

Подпись

А.А.Поддубский

Фамилия И.О.

#### **РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:**

Заместитель директора АИД,  
руководитель кафедры  
стандартизация и метрология

Должность, БУП

Подпись

М.В.Кочнева

Фамилия И.О.







**Таблица соответствия баллов и оценок**

<b>Баллы БРС</b>	<b>Традиционные оценки РФ</b>	<b>Оценки ECTS</b>
<b>95-100</b>	<b>5</b>	<b>A</b>
<b>86-94</b>		<b>B</b>
<b>69-85</b>	<b>4</b>	<b>C</b>
<b>61-68</b>	<b>3</b>	<b>D</b>
<b>51-60</b>		<b>E</b>
<b>31-50</b>	<b>2</b>	<b>FX</b>
<b>0-30</b>		<b>F</b>
<b>51 - 100</b>	<b>Зачет</b>	<b>Passed</b>

**Описание оценок ECTS**

<b>A</b>	<p><b>“Отлично”</b> - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.</p>
<b>B</b>	<p><b>“Очень хорошо”</b> - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.</p>
<b>C</b>	<p><b>“Хорошо”</b> - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p>
<b>D</b>	<p><b>“Удовлетворительно”</b> - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.</p>
<b>E</b>	<p><b>“Посредственно”</b> - теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному.</p>

<b>FX</b>	“Условно неудовлетворительно” - теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.
<b>F</b>	“Безусловно неудовлетворительно” - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.

**Положительными оценками**, при получении которых курс засчитывается обучаемому в качестве пройденного, являются оценки А, В, С, D и E.

Обучаемый, получивший оценку **FX** по дисциплине образовательной программы, обязан после консультации с соответствующим преподавателем в установленные учебной частью сроки успешно выполнить требуемый минимальный объем учебных работ, предусмотренных программой обучения, и представить результаты этих работ этому преподавателю. Если качество работ будет признано удовлетворительным, то итоговая оценка FX повышается до E и обучаемый допускается к дальнейшему обучению.

В случае, если качество учебных работ осталось неудовлетворительным, итоговая оценка снижается до F и обучаемый представляется к отчислению. В случае получения оценки F или FX обучаемый представляется к отчислению независимо от того, имеет ли он какие-либо еще задолженности по другим дисциплинам. (Приказ Ректора РУДН № 996 от 27.12.2006г.)

Оценка	Неудовлетворительно		Удовлетворительно		Хорошо	Отлично	
	F	FX	E	D		B	A
Оценка ECTS							
Численное значение по ECTS	2		3	3+	4	5	5+
Сумма баллов по БРС	0-30	31-50	51-60	61-68	69-85	86-94	95-100