

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ястребов Олег Александрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 20.05.2026 11:59:26

Уникальный программный ключ:

ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

«Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы»

Аграрно-технологический институт

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

(наименование дисциплины/модуля)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

36.03.01 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

(код и наименование направления подготовки/специальности)

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

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Управление качеством пищевой продукции» входит в программу бакалавриата «Ветеринарно-санитарная экспертиза» по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и изучается в семестре курса. Дисциплину реализует Департамент ветеринарной медицины. Дисциплина состоит из 2 разделов и 6 тем и направлена на изучение теоретических, нормативно-правовых и практических основ управления качеством и безопасностью пищевой продукции, включая оценку показателей качества сырья и готовой продукции, анализ факторов риска, применение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, проведение производственного контроля, выявление несоответствий и разработку корректирующих мероприятий на этапах производства, хранения, транспортировки и реализации продукции.

Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся системных знаний и практических навыков в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции на всех этапах её жизненного цикла — от поступления сырья до производства, хранения, транспортировки и реализации готовой продукции. Дисциплина направлена на изучение основных понятий качества и безопасности пищевой продукции, факторов, влияющих на её потребительские свойства, пищевую ценность и санитарно-гигиеническое состояние, а также на освоение методов контроля, оценки и предупреждения рисков, связанных с производством и обращением пищевой продукции.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Управление качеством пищевой продукции» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

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

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
ПК-6	Способность давать заключение по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы о пригодности подконтрольного ветеринарной службе пищевого сырья и продукции к использованию и определение по результатам такой экспертизы возможности их дальнейшей переработки, обезвреживания, утилизации или уничтожения.	ПК-6.1 Знает порядок проведения и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и продукции на различных типах предприятий.; ПК-6.2 Способен методически обоснованно определять порядок использования или уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для пищевых, кормовых, технических целей на основании проведенной экспертизы (оценки) и необходимых дополнительных исследований.; ПК-6.3 Способен методически обоснованно определять порядок использования или уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основании проведенной экспертизы (оценки) и необходимых дополнительных исследований.;

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Управление качеством пищевой продукции» относится к факультативным дисциплинам блока ФТД образовательной программы высшего образования.

В рамках образовательной программы высшего образования обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Управление качеством 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*
ПК-6	Способность давать заключение по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы о пригодности подконтрольного ветеринарной службе пищевого сырья и продукции к использованию и определение по результатам такой экспертизы возможности их дальнейшей переработки, обезвреживания, утилизации или уничтожения.	Технология переработки продуктов животноводства; Ветеринарно-санитарный контроль продукции растительного происхождения; Производственный ветеринарно-санитарный контроль; Технология молока и молочных продуктов; Ветеринарная санитария**;	

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

** - элективные дисциплины /практики

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Управление качеством пищевой продукции» составляет «0» зачетных единиц

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для очной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)
			8
Контактная работа, ак.ч	17		17
Лекции (ЛК)	0		0
Лабораторные работы (ЛР)	0		0
Практические/семинарские занятия (СЗ)	17		17
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	0		0
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	0		0
Общая трудоемкость дисциплины ак.ч.	ак.ч.	17	17
	зач.ед.		0

Общая трудоемкость дисциплины «Управление качеством пищевой продукции» составляет «0» зачетных единиц

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для заочной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)
			8
Контактная работа, ак.ч	4		4
Лекции (ЛК)	4		4
Лабораторные работы (ЛР)	0		0
Практические/семинарские занятия (СЗ)	0		0
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	68		68
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	0		0
Общая трудоемкость дисциплины ак.ч.	ак.ч.	72	72
	зач.ед.		0

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
Раздел 1	Теоретические и нормативные основы управления качеством пищевой продукции	1.1	Понятие качества и безопасности пищевой продукции	изучение основных понятий качества, безопасности, пищевой ценности и потребительских свойств пищевой продукции; рассмотрение факторов, влияющих на качество сырья и готовой продукции; анализ биологических, химических и физических рисков, возникающих на этапах производства, хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции.	СЗ
		1.2	Нормативно-правовое регулирование качества пищевой продукции	изучение основных нормативных документов, регламентирующих качество и безопасность пищевой продукции; рассмотрение требований технических регламентов, санитарных правил, стандартов и внутренних документов организации; формирование представлений о роли государственного контроля, производственного контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы в обеспечении качества пищевой продукции.	СЗ
		1.3	Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	изучение принципов построения систем менеджмента качества на предприятиях пищевой промышленности; рассмотрение основ HACCP, GMP, GHP, ISO 22000 и других подходов к управлению качеством и безопасностью пищевой продукции; анализ роли документации, прослеживаемости, внутреннего аудита и корректирующих мероприятий в системе управления качеством.	СЗ
Раздел 2	Практические аспекты контроля и управления качеством пищевой продукции	2.1	Контроль качества сырья и готовой пищевой продукции	изучение методов входного, операционного и выходного контроля пищевой продукции; рассмотрение органолептических, физико-химических, микробиологических и инструментальных методов оценки качества; формирование навыков анализа показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с учётом требований нормативной документации.	СЗ
		2.2	Управление качеством на этапах производства, хранения и реализации	изучение факторов, влияющих на сохранение качества пищевой продукции на различных этапах технологической цепи; рассмотрение требований к условиям производства, температурным режимам, упаковке, маркировке, транспортировке и хранению продукции; анализ причин возникновения несоответствий, брака, порчи продукции и нарушений сроков годности.	СЗ
		2.3	Оценка несоответствий и разработка корректирующих мероприятий	изучение порядка выявления, регистрации и анализа несоответствий в системе управления качеством пищевой продукции; рассмотрение методов оценки причин отклонений, разработки предупреждающих и корректирующих мероприятий; формирование навыков принятия управленческих решений, направленных на повышение качества, безопасности и конкурентоспособности пищевой продукции.	СЗ

* - заполняется только по ОЧНОЙ форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; СЗ – практические/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)
Семинарская	Аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и техническими средствами мультимедиа презентаций.	
Для самостоятельной работы	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	

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

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

1. Забашта, А. Г. Контроль качества колбасных изделий и продуктов из мяса : учебное пособие для вузов / А. Г. Забашта, В. О. Басов. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 188 с. — ISBN 978-5-507-54324-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

2. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник для вузов / Т. Е. Бурова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 364 с. — ISBN 978-5-507-52305-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

Дополнительная литература:

1. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4999-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

2. Турбин, В. А. Основы стандартизации и управления качеством : учебное пособие для вузов / В. А. Турбин, Л. Г. Влащик. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 188 с. — ISBN 978-5-507-54697-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

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 <https://mega.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
- ЭБС «Знаниум» <https://znanium.ru/>

2. Базы данных и поисковые системы

- Sage <https://journals.sagepub.com/>
- Springer Nature Link <https://link.springer.com/>
- Wiley Journal Database <https://onlinelibrary.wiley.com/>
- Наукометрическая база данных Lens.org <https://www.lens.org>

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

1. Курс лекций по дисциплине «Управление качеством пищевой продукции».

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

РАЗРАБОТЧИКИ

Доцент департамента ветеринарное медицины

Должность

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО

Доцент департамента ветеринарное медицины

Должность

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП

Директор департамента ветеринарное медицины

Должность

Друковский С.Г.

Фамилия И.О

Кротова Е.А.

Фамилия И.О

Ватников Ю.А.

Фамилия И.О