Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 25.05.2026 10:23:18
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

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):

БИЗНЕС-СТАНДАРТИЗАЦИЯ

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

2026 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Безопасность пищевой продукции» входит в программу бакалавриата «Бизнес-стандартизация» по направлению 27.03.01 «Стандартизация и метрология» и изучается во 2 семестре 1 курса. Дисциплину реализует Департамент архитектуры. Дисциплина состоит из 5 разделов и 9 тем и направлена на изучение контроля качества и безопасности пищевой продукции, защиты прав потребителей и обеспечения высоких показателей деятельности торговых предприятий.

Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по системе контроля безопасности продуктов питания, позволяющих выявлять и контролировать факторы риска пищевой безопасности

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Безопасность 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-1	Способен проводить анализ качества сырья и материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий	ПК-1.1 Оценка уровня качества продукции различными методами; ПК-1.2 Выбор правовых, нормативно-технических (нормативнометодических) документов, устанавливающих требования к контролю качества и оценке соответствия объектов профессиональной деятельности;
ПК-7	Способен проводить поверку (калибровку) простых средств измерений	ПК-7.1 Разработка процедуры приемочного контроля качества объектов профессиональной деятельности; ПК-7.2 Выбор методов, средств измерений для контроля качества строительных материалов, изделий, конструкций, строительно-монтажных работ;
ПК-8	Способен проводить метрологический надзор за соблюдением правил и норм обеспечения единства измерений, состояния и применения средств измерений	ПК-8.1 Составление паспорта качества на готовую продукцию; ПК-8.2 Составление схемы (карты) контроля качества объектов объектов профессиональной деятельности;

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Безопасность пищевой продукции» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы высшего образования.

В рамках образовательной программы высшего образования 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*

ПК-1	Способен проводить анализ качества сырья и материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий		Производственная практика; Преддипломная практика; Основы технологии производства; Бизнес-стандарты организации;

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
			Международная стандартизация в бизнесе**; Международный опыт в стандартизации**;
ПК-7	Способен проводить поверку (калибровку) простых средств измерений		Производственная практика; Учебная практика; Преддипломная практика; Взаимозаменяемость и нормирование точности; Методы и средства измерений и контроля; Организация пищевых производств**; Система менеджмента бережливого производства**; Экспресс-методы исследования пищевой продукции**; Методы анализа пищевой продукции**; Интеллектуальная собственность в бизнесе. Патенты**; Экспертиза нормативной документации**; Основы бережливого производства;
ПК-8	Способен проводить метрологический надзор за соблюдением правил и норм обеспечения единства измерений, состояния и применения средств измерений		Организация пищевых производств**; Система менеджмента бережливого производства**; Экспресс-методы исследования пищевой продукции**; Методы анализа пищевой продукции**; Производственная практика; Учебная практика; Преддипломная практика;

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

** - элективные дисциплины /практики

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 образовательной программы высшего образования для очной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)
			2
Контактная работа, ак.ч	*51*		*51*
Лекции (**ЛК**)	17		17
Лабораторные работы (**ЛР**)	0		0
Практические/семинарские занятия (**СЗ**)	34		34
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	*102*		*102*
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	*27*		*27*
Общая трудоемкость дисциплины ак.ч.	**ак.ч.**	**180**	**180**
	зач.ед.	**5**	**5**

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

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

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)
			2
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.	*127*		*127*
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	*36*		*36*
Общая трудоемкость дисциплины ак.ч.	**ак.ч.**	**180**	**180**
	зач.ед.	**5**	**5**

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

Таблица 4.3. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для заочной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)
			2
Контактная работа, ак.ч	*8*		*8*
Лекции (**ЛК**)	2		2
Лабораторные работы (**ЛР**)	0		0
Практические/семинарские занятия (**СЗ**)	6		6
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	*163*		*163*
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	*9*		*9*
Общая трудоемкость дисциплины ак.ч.	**ак.ч.**	**180**	**180**
	зач.ед.	**5**	**5**

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	Понятия о безопасности пищевой продукции	1.1	Предмет, метод и задачи	В этом разделе раскрываются основные понятия безопасности пищевой продукции, её предмет и методы исследования. Рассматриваются задачи, направленные на предотвращение содержания в продуктах вредных веществ, обеспечение их качества и безопасности для здоровья человека.	ЛК, СЗ
		1.2	Система классификации товаров	Описывается система классификации пищевой продукции, принципы её построения и значение для обеспечения безопасности. Рассматриваются основные классификационные признаки и их роль в идентификации и контроле качества.	ЛК, СЗ
Раздел 2	Ассортимент товаров	2.1	Классификация товаров. Классификаторы ОКПД-2	Рассматриваются принципы классификации товаров по классификатору ОКПД-2 (Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности). Описывается структура классификатора, его применение для пищевой продукции и значение для стандартизации и контроля.	ЛК, СЗ
		2.2	Классификаторы ТН ВЭД	Описывается Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД) — международный классификатор, используемый для таможенного оформления и контроля безопасности импортируемой и экспортируемой пищевой продукции.	ЛК, СЗ
Раздел 3	Качество и конкурентоспособность потребительских товаров	3.1	Комплексная система управления качеством продукции.	Рассматривается комплексная система управления качеством пищевой продукции, включающая стандарты ISO, принципы HACCP, требования к производственным процессам, контролю сырья и готовой продукции, а также к обучению персонала.	ЛК, СЗ
		3.2	Показатели безопасности продукции.	Описываются основные показатели безопасности пищевой продукции: микробиологические, химические, радиологические. Рассматриваются допустимые уровни содержания вредных веществ, методы их определения и нормативные требования.	ЛК, СЗ
Раздел 4	Экспертная оценка пищевой продукции и продовольственного сырья	4.1	Правила и порядок проведения экспертизы товаров	Рассматриваются правила и порядок проведения экспертизы пищевой продукции: отбор проб, лабораторные исследования, оформление протоколов и заключений. Описываются процедуры подтверждения соответствия и выявления несоответствий.	ЛК, СЗ
Раздел 5	Законодательная база по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья	5.1	Требования технических регламентов и национальных стандартов	Анализируются требования технических регламентов (ТР ТС, ТР ЕАЭС) и национальных стандартов (ГОСТ) к безопасности пищевой продукции. Рассматриваются обязательные и добровольные требования, порядок их применения и контроля.	ЛК, СЗ
		5.2	Гармонизация нормативных документов.	Описывается процесс гармонизации национальных и международных нормативных документов в области безопасности пищевой продукции. Рассматриваются преимущества гармонизации для международной торговли, устранения технических барьеров и повышения доверия потребителей	ЛК, 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)
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	
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. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 452 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16705-4.

2. Калабин Г.А. Сертификация сырья, производственных процессов и продукции по международным экологическим требованиям: Учебное пособие. – М.: ИПК РУДН, 2014. – 393 с.: ил.

Дополнительная литература:

1. Антоненко О. С., Трегубова Н. В. Инновационные технологии для обеспечения безопасности пищевых продуктов // Наука, молодёжь, инновации: актуальные вопросы современных исследований: материалы международной студенческой научно-практической конференции, Ставрополь, 19 декабря 2024 года. — Краснодар: Российское энергетическое агентство, 2025. — С. 275–281.

2. Юрк Н. А., Динер Ю. А. Анализ опасных факторов в системе менеджмента безопасности пищевой продукции // Продовольственная политика и безопасность. — 2023. — Т. 10, №4. — С. 749–762.

3. Лабораторный практикум по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» Тема «Методы идентификации. Высокоэффективная жидкостная хроматография» [Текст] / Сост.: Перелыгин О.Н., Семикин В.В., Положишникова М.А., Мазанов А.А. – М.: Изд-во Рос.экон.акад., 2003. – 26 с.

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 - 42 с. - ISBN 5-94462-070-6.

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
- ЭБС «Троицкий мост»

2. Базы данных и поисковые системы
   - электронный фонд правовой и нормативно-технической документации http://docs.cntd.ru/
   - поисковая система Яндекс https://www.yandex.ru/
   - поисковая система Google https://www.google.ru/
   - реферативная база данных SCOPUS http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/

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

1. Курс лекций по дисциплине «Безопасность пищевой продукции».

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

РАЗРАБОТЧИКИ

Доцент	Хоменец Н.Г.
Должность	Фамилия И.О

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО

Доцент	Гурина Р.Р.
Должность	Фамилия И.О

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП

Заведующий кафедрой	Бик О.В.
Должность	Фамилия И.О