

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ  
Кыргызский государственный технический  
университет им. И. Раззакова**

«УТВЕРЖДЕН»

На заседании Методического Совета  
КГТУ им. И.Раззакова \_\_\_\_\_  
Председатель \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г

**СИЛЛАБУС**

по дисциплине «Система обеспечения безопасности продукции»  
для направления 700600 «Стандартизация, сертификация и метрология»  
специальности (профиль) «Стандартизация и сертификация продукции и производств»

форма обучения \_\_\_\_\_ **очная магистратура**

Всего   5   кредитов  
Семестр   5    
Лекционных  48  часов  
Практических  32  часа  
Всего аудиторных часов  80   
Количество рубежных контролей (РК)   2    
Экзамен   5   семестр  
СРС   70   часов  
Общая трудоемкость  150  часов

Бишкек 2020

Силлабус составлен на основании \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ /документ кем и когда выдан/

Обсужден и рекомендован на заседании кафедры Метрология и стандартизация

«    » \_\_\_\_\_ 2020 г. Протокол № \_\_\_\_\_

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Алмаатов М.З.

Преподаватель: к.т.н., и.о. доцента Зыкова Елена Павловна, ауд. 3/205, тел.: 0312-59-51-98  
раб.; 0772570213 моб.

<b>Расписание консультации</b>	
<b>Дни недели</b>	<b>Время</b>
Понедельник	с 13 <sup>00</sup> до 15 <sup>00</sup>
Вторник	с 13 <sup>00</sup> до 15 <sup>00</sup>
Четверг	с 13 <sup>00</sup> до 15 <sup>00</sup>

**Цель преподавания дисциплины** –приобретение знаний, умений, навыков в области безопасности производства продукции в пищевой индустрии, на примере создания, адаптации и внедрения концепции обеспечения безопасности ХАССП

**Задачи дисциплины:**

- изучить основные понятия, термины и определения сфере продвижения услуг, включая нормативные документы (ГОСТ Р 51705.1-2001, ГОСТ Р 55889-2013 и других).
- освоить содержание и сущность обеспечения, управления безопасностью в пищевой индустрии
- дать понятие о методологии и средствах управления безопасностью;
- показать эффективность реализации концепции обеспечения безопасности ХАССП с целью продвижения и рекламы безопасной продукции.

**В результате освоения дисциплины магистрант должен уметь:**

- Владеть навыками разработки нормативной и технической документации, методами планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения; способами принятия управленческих решений;
- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания

**Магистрант должен знать:**

- программные средства для работы на персональном компьютере;
- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции;
- средства и методы повышения безопасности, требования к качеству и безопасности сырья и готовой продукции;
- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции;
- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания и методами определения эффективности работы предприятия

**Политика курса:** Рекомендуется активное участие студентов на занятиях. Выполнение и сдача работ, рефератов и отчетов. Рефераты и работы сдавать строго в указанные сроки. В случае невозможности выполнения данной нагрузки по независящим от студента причинам (болезнь, подтвержденная документально, поездки по линии университета, чрезвычайные ситуации в семье) вам необходимо получить разрешение в деканате.

Недопустимы систематические пропуски занятий студентами, опоздания, некорректное поведение, нарушение сроков сдачи самостоятельных работ и сдача экзамена в неустановленные сроки.

**Пререквизитом** курса «Система обеспечения безопасности продукции»

являются дисциплины: «Метрология», «Системы качества».

**Постреквизиты.** Изучив дисциплину «Система обеспечения безопасности продукции» магистрант получает необходимые компетенции для самостоятельного проведения расчетов по разделам магистерской диссертации.

**Объем и содержание занятий**  
**Содержание лекционных занятий (32 часа)**

№ п/п	ТЕМЫ ЛЕКЦИИ	Кол. часов	Расп. по неделям	Литер. №	Прим.
1	2	3	4	5	6
<b>1 модуль</b>					
1.	Системный подход к менеджменту качества. Характеристика стандартов ИСО 9000.	2	1	[1], [4]	
2.	Основные требования и принципы систем менеджмента качества на основе стандартов ИСО 9000.	2	1	[1], [2], [3].	
3.	Основы разработки систем управления качеством на предприятиях	2	1	[1], [2], [3].	
4.	Документирование системы менеджмента качества. Политика и цели предприятия в области качества.	2	1	[5]	
5.	Современные направления развития и концепция всеобщего управления качеством	2	1	[2], [4].	
6.	Международные стандарты по охране окружающей среды и охране труда	2	1	[1], [2], [3].	
7.	Системы качества, соответствующие критериям национальных или региональных премий по качеству	2	1	[2], [3].	
8.	Специальные системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции HACCP и GMP	2	1	[8]	
	<b>Всего 1 модулю</b>	16	8		
<b>2 модуль</b>					
9	Принципы построения концепции HACCP	2	1	[4], [6]	
10.	Преимущества внедрения системы HACCP	2	1	[3], [4], [5].	
11.	Система обеспечения безопасности пищевых производств		1	[4], [7], [9]	
12.	Экономические выгоды от внедрения системы HACCP	2	1	[4], [8], [9]	
13.	PAS 220:2008. Содержание программы предварительных условий	2	1	[7], [8]	
14.	Стандарт ISO 22000:2007	2	1	[6], [8]	
15.	Описание технологических процессов производства и составление блок-схемы	2	1	[8]	
16	Валидация и верификация	2	1	[2], [5]	
	<b>Всего по 2 модулю</b>	16	8		
	<b>Всего</b>	32	16		

**Практические занятия (16 часов)**

Недел и	Тема	Кол-во часов	Лит-ра №	Форма контро ля	При меча ние
1	НАССР (ХАССП) Анализ опасностей и критические контрольные точки	2	[1], [5].	Отчет	
2	Стандарт ISO 22000:2005. Требования для системы управления безопасностью пищевых продуктов	2	[9].	Отчет	
3	Требования ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022	2	[1], [2]	Отчет	
4	Факторы, принимаемые во внимание при внедрении ХАССП	2	[2], [3].	Отчет	
5	Содержание ППУ (программы предварительных условий)	2	[2]	Отчет	
6	Применение системы ХАССП. 12 шагов системы ХАССП	2	[8]	Отчет	
7	Требования ТР ТС 005/2011, ТР ТС 015	2	[2], [7].	Отчет	
8	Определение ККТ	2	[10]	Отчет	
	Всего	16			

**График самостоятельной работы студентов (102 часа)**

№ п/п	Темы занятий	Задания на СРС	Рекомен. лит-ра.	Форма контрол я	Сроки сдачи	Мак балл
1	2	3	4	5	6	7
1	Содержание стандартов серии ИСО 9000	Система менеджмента качества	[2], [4].	отчет	до 24 февраля	0,5
2	Система управления качеством продукции на предприятии.	Разработка миссии, цели и задач предприятия	[1], [3].	отчет	до 4 марта	0,5
3	Политика и цель конкретного предприятия в области качества	Цели и принципы управления качеством предприятия	[1], [2], [3].	отчет	до 4 марта	0,5
4	Всеобщее управление качеством применительно к вашему предприятию	Концепция всеобщего управления качеством	[1], [4].	Реферат	до 20 марта	3
5	Стандарты по охране окружающей среды и охране труда	Перечень и содержание стандартов на вашем предприятии	[8]	отчет	до 20 марта	0,5
6	Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	Методы обеспечения качества пищевой продукции предприятия	[1], [2], [3].	отчет	до 1 апреля	5

7	Изучение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Принципы концепции ХАССП	Анализ рекомендаций по применению нормативных документов ХАССП в индустрии питания	[2], [3], [4].	отчет	до 1 апреля	0,5
8	Критические контрольные точки	Определение ККТ. Анализ процесса производства	[3], [4], [6]	отчет	до 20 апреля	0,5
9	Методика составления блок-схемы производства продукции	Анализ тех процесса производства пищевой продукции. Блок-схема	[3], [4], [7].	отчет	до 1 мая	0,5
10	Классификация рисков на предприятии. Матрица рисков	Анализ имеющихся рисков при производстве продукции	[5], [6], [9].	реферат	до 10 мая	8
11	Анализ ППУ на предприятии	Необходимость введения и выполнения предварительных условий	[2], [3], [4].	отчет	до 20 мая	0,5
12	ИСО 22000. Результаты внедрения	Анализ преимуществ и недостатков после внедрения ИСО 22000	[3], [4], [5].	отчет	до 1 июня	0,5

**Информация по оценке** Успешность изучения дисциплины в системе кредитных технологий формируется на основе суммы оценок (баллов) за подготовку и защиту рефератов, за выполненную самостоятельную работу, за посещение и активную работу на занятиях.

**Политика выставления баллов (в процентах)**

1-й Рубежный контроль	15
2-й Рубежный контроль	15
Проведение патентного поиска	10
Подготовка и защита рефератов и СРС	20
Посещаемость	5
Активность на занятиях	5
Итоговый контроль (экзамен)	30
Итого	100

На основании полученной студентом суммы баллов за семестр выставляется оценка, в соответствии с приведенной ниже таблицей.

Баллы	Оценка в буквенной системе	Цифровой эквивалент оценки	Оценка по традиционной системе
87-100	A	4,0	Отлично
80-86	B	3,33	Хорошо
74-79	C	3,0	
68-73	D	2,33	Удовлетворительно
61-67	E	2,0	
41-60	FX	0	Неудовлетворительно
0-40	F	0	

Перечень контрольных вопросов приведен в рабочей программе.

## Библиографический список

1. Аристов, О. В. Управление качеством : учебник : [гриф МО РФ] / О. В. Аристов. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ИНФРА-М, 2013. – 224 с. : ил. – (Высшее образование. Бакалавриат).

2. Николаева М.А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник : [гриф УМО] / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – М.: Форум : ИНФРА-М, 2014. – 335 с.

### Основная литература:

1. Методические рекомендации по внедрению принципов ХАССП на предприятиях малого и среднего бизнеса, включая общественное питание / Е. Р. Булавина, Н.П. Рудая, Н.В. Жук и др. – Консультативная программа ИФС по внедрению стандартов агробизнеса в Европе и Центральной Азии, Беларусь, Минск, Республиканское унитарное предприятие «Белорусский гос. институт метрологии», 2014. – 107 с.

2. Майснер Т.В. Применение принципов ХАССП на малых и средних предприятиях: методическое пособие для экспортно-ориентированных субъектов малого и среднего предпринимательства. – Екатеринбург: ООО «Прогресс Групп», 2013. – 40 с.

3. Еделев Д.А. Продовольственная безопасность Российской Федерации: проблемы и перспективы / Д. А. Еделев, В. А. Матисон, Н. В. Майорова, и др. // Пищевая промышленность. – 2014. – № 12. – С. 8-11.

4. Родина, Т. Г. Ассортимент, качество и безопасность морепродуктов / Т. Г. Родина // Товаровед продовольственных товаров. – 2014. – № 09 (с приложением). – С. 32-38.

### Нормативно-правовые документы

1. Федеральный закон № 184-ФЗ «О техническом регулировании».

2. ГОСТ Р 51705.1–2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.

3. ГОСТ Р 55889–2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. – М.: Стандартинформ, 2010. – 90 с.

### Рекомендуемые Интернет-ресурсы

1. Росстандарт. – Режим доступа: [www.gost.ru](http://www.gost.ru).

2. Росстандарт. Сертификация соответствия. – Режим доступа: [http://rostandart.ru/nashi\\_uslugi/gost-r-sertifikat/](http://rostandart.ru/nashi_uslugi/gost-r-sertifikat/)

3. Пищевая безопасность, или есть ли ХАССП в России. – Режим доступа: [http://www.restoranoff.ru/actual/hottopics/aktualnye\\_temy/pishchevaya\\_bezopasnost\\_ili\\_est\\_li\\_khas\\_sp\\_v\\_rossii/](http://www.restoranoff.ru/actual/hottopics/aktualnye_temy/pishchevaya_bezopasnost_ili_est_li_khas_sp_v_rossii/)