

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ястребов Олег Александрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 29.06.2026 16:32:04

Уникальный программный ключ:

ca953a0120d891083f939673078cf1a989dae18a

**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***

### ***МУЛЬТИКУЛЬТУРНЫЕ СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА***

(наименование дисциплины/модуля)

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

### ***27.04.02 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ***

(код и наименование направления подготовки/специальности)

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

### ***УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ В ПИЩЕВЫХ СИСТЕМАХ***

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

## 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Мультикультурные стандарты качества» входит в программу магистратуры «Управление качеством в пищевых системах» по направлению 27.04.02 «Управление качеством» и изучается в 3 семестре 2 курса. Дисциплину реализует Агроинженерный департамент. Дисциплина состоит из 2 разделов и 6 тем и направлена на изучение влияния культурных различий на восприятие, определение и оценку качества продукции, а также разработку подходов к созданию универсальных стандартов для глобального рынка.

Курс сфокусирован на том, как национальные традиции, религиозные нормы (например, Халяль или Кошер) и потребительские ожидания в разных странах формируют требования к пищевым продуктам — от состава и вкуса до упаковки и маркировки.

Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся компетенций, необходимых для адаптации систем менеджмента качества и продукции к требованиям различных культурных, религиозных и региональных рынков.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Мультикультурные стандарты качества» 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-11	Способен применять принципы ESG и устойчивого развития при управлении качеством в АПК	ПК-11.1 Оценивает углеродный след, водный след и экологическое воздействие пищевых производств по методологиям GHG Protocol и ISO 14064; ПК-11.2 Разрабатывает стратегии снижения пищевых отходов (food waste), переработки и внедрения принципов круговой экономики;

## 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Мультикультурные стандарты качества» 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 «Мультикультурные стандарты качества»

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-11	Способен применять принципы ESG и устойчивого развития при управлении качеством в АПК	Производственно-технологическая практика;	

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

\*\* - элективные дисциплины /практики

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

Общая трудоемкость дисциплины «Мультикультурные стандарты качества» составляет «4» зачетные единицы

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>ВСЕГО, ак.ч.</b>		<b>Семестр(-ы)</b>
			<b>3</b>
<i>Контактная работа, ак.ч</i>	34		34
Лекции (ЛК)	17		17
Лабораторные работы (ЛР)	0		0
Практические/семинарские занятия (СЗ)	17		17
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	92		92
<i>Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.</i>	18		18
<b>Общая трудоемкость дисциплины ак.ч.</b>	<b>ак.ч.</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
	<b>зач.ед.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

## 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 религиозно-философские основы стандартов	1.1	Концепция халяль в исламской культуре: от этики к стандарту	Понятие «халяль» как всеобъемлющий этический принцип в исламе. Определение через Коран и Сунну: запретное (харам) и дозволенное. Расширение концепции на финансы, одежду и услуги. Ключевые требования к пищевым продуктам: полный перечень запрещенных ингредиентов (свинина, кровь, алкоголь), правила забоя скота (забиха) и обязательное произнесение имени Аллаха (тасмия). Система сертификации и контроля: роль национальных и международных органов по стандартизации (например, GSO, JAKIM). Процедуры аудита производства и получения сертификата соответствия.	ЛК, СЗ
		1.2	Кошерный стандарт в иудаизме: законы кашрута и их практическое применение	Религиозные истоки кашрута: анализ основных положений из Торы (Пятикнижие Моисеева) и Талмуда. Категоризация продуктов на разрешенные (кошерные) и запрещенные (трефные). Детальный разбор правил разделения мясной и молочной пищи, а также требований к пригодным в пищу животным, птице и рыбе. Особенности кошерования посуды и оборудования. Институт надзора (машгиах) и процесс сертификации. Требования к производству под контролем раввината, маркировка продукции знаком «Кошер».	ЛК, СЗ
		1.3	Органическая сертификация: экологический стандарт глобального рынка	Эволюция понятия «органик»: от движения за естественное земледелие до международно признанного стандарта. Философия устойчивого сельского хозяйства и заботы об окружающей среде. Основные принципы органического производства: запрет на синтетические пестициды, ГМО, антибиотики и гормоны роста. Методы повышения плодородия почвы и биологического контроля вредителей. Международная гармонизация стандартов (IFOAM, EU Organic, USDA Organic): сравнение ключевых требований, процедуры инспектирования ферм и переработки для получения права на использование органической маркировки. Стандарты органической продукции EU 2018/848, NOP USDA, ГОСТ Р 56508; стратегии выхода на рынки Ближнего Востока, Юго-Восточной Азии и ЕС.	ЛК, СЗ
Раздел 2	Интеграция мультикультурных стандартов в производство и бизнес	2.1	Адаптация производственных процессов и систем менеджмента качества	Управление рисками перекрестного загрязнения: разработка протоколов очистки оборудования, зонирование производственных площадей и организация материальных потоков при одновременном выпуске продукции с разными стандартами. Поиск и верификация поставщиков сырья: аудит цепочки поставок на соответствие требованиям халяль, кошер или органик. Документальное подтверждение происхождения компонентов. Внедрение принципов ХАССП (НАССР) в контексте мультистандартности: идентификация критических контрольных точек, специфичных для каждого типа сертификации.	ЛК, СЗ
		2.2	Маркетинговые аспекты и потребительское восприятие	Анализ целевых аудиторий: изучение мотивации потребителей халяльной, кошерной и органической продукции (религиозные убеждения, забота о здоровье, этика потребления). Дизайн упаковки и коммуникационная стратегия: корректное использование знаков сертификации, адаптация информации для разных рынков, предотвращение обвинений в «гринвошинге» или недобросовестном маркетинге. Ценообразование и экономическая эффективность: оценка затрат на внедрение стандартов, анализ готовности потребителя платить премию за сертифицированный	ЛК, СЗ

<i>Номер раздела</i>	<i>Наименование раздела дисциплины</i>	<i>Наименование темы</i>		<i>Содержание темы</i>	<i>Вид учебной работы*</i>
				продукт и расчет рентабельности.	
		2.3	Практические кейсы и будущее мультикультурной стандартизации	Успешные примеры интеграции: разбор кейсов глобальных компаний, которые эффективно управляют портфелем брендов с различными сертификатами качества для выхода на новые рынки. Разрешение конфликтов стандартов: подходы к решению ситуаций, когда требования разных систем противоречат друг другу. Тренды и перспективы развития: влияние цифровизации (прослеживаемость через блокчейн), появление новых гибридных стандартов и растущая роль ESG-повестки в формировании будущих требований к качеству.	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	Специальное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины/практики (при необходимости)
Лекционная	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Комплект специализированной мебели: технические средства: проектор Full HD (Epson EB-2265U или аналог), экран 150×120 см, компьютер преподавателя (Intel Core i5-10400, RAM 16 ГБ, SSD 512 ГБ, ОС Windows 10/11), рабочие места для групповой работы (столы на 4–5 человек), мебель на 25–30 мест, маркерная доска 120×90 см (Novum или аналог), система кондиционирования, Wi-Fi (802.11ac), доступ к LMS РУДН, электронным библиотекам, базам данных.
Семинарская	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Комплект специализированной мебели: технические средства: проектор Full HD (Epson EB-2265U или аналог), экран 200×150 см, интерактивная панель 86" (Promethean ActivPanel или аналог), компьютер преподавателя (Intel Core i5-10400, RAM 16 ГБ, SSD 512 ГБ, ОС Windows 10/11), акустическая система 2.0 (JBL Control 1 Pro или аналог), мебель (парты, стулья на 40 мест), система кондиционирования (Daikin или аналог), Wi-Fi (802.11ac), доступ к LMS РУДН, электронным библиотекам (eLibrary, КиберЛенинка), базам данных (Scopus, Web of Science).
Семинарская	Компьютерный класс для проведения занятий лекционного типа, лабораторных работ, практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Комплект специализированной мебели: персональные компьютеры студенческие (20 рабочих мест, Intel Core i5-10400, RAM 16 ГБ, DDR4, SSD 512 ГБ (Kingston A400 или аналог), монитор 24" Full HD (LG 24MK600M или аналог), клавиатура, мышь, наушники), проектор Full HD (Epson EB-2265U или аналог), экран 150×120 см, компьютер преподавателя (Intel Core i7-10700, RAM 32 ГБ, SSD 1 ТБ, монитор 27"), принтер лазерный цветной А4 (HP Color LaserJet Pro M454dn или аналог), сканер А4 (Canon CanoScan LiDE 400 или аналог), система кондиционирования, Wi-Fi (802.11ac), доступ к LMS РУДН, электронным библиотекам, базам данных (Scopus, Web of Science, eLibrary, КиберЛенинка), интернет. Установлено программное обеспечение: Minitab (учебная лицензия), MS Project / ProjectLibre / OpenProject (открытый), Python (открытые библиотеки), Microsoft Office.
Семинарская	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Комплект специализированной мебели: технические средства: проектор Full HD (Epson EB-2265U или аналог), экран 150×120 см, компьютер преподавателя (Intel Core i5-10400, RAM 16 ГБ, SSD 512 ГБ, ОС Windows 10/11), рабочие места для групповой работы (столы на 4–5 человек), мебель на 25–30 мест, маркерная доска 120×90 см (Novum или аналог), система кондиционирования, Wi-Fi (802.11ac), доступ к LMS РУДН, электронным библиотекам, базам данных.
Для самостоятельной работы	Компьютерный класс для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Комплект специализированной мебели: технические средства (10 рабочих мест): Интерактивный комплекс - интерактивная доска Triumph Board с проектором Optoma. Виртуальный лабораторный практикум «Физикон». Программное обеспечение: продукты Microsoft (ОС, пакет офисных приложений, в т.ч. MS Office/Office 365, Teams).

\* - 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 : Издательство Юрайт, 2026. — 452 с.
2. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 349 с.
3. Чернышева, А. М. Маркетинговые исследования и ситуационный анализ : учебник и практикум для вузов / А. М. Чернышева, Т. Н. Якубова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 447 с.
4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с.

*Дополнительная литература:*

1. ГОСТ Р 56508-2015. Органическая продукция. Правила производства и обращения. — М.: Стандартинформ, 2015.
2. Регламент ЕС 2018/848 о производстве органической продукции и маркировке органических продуктов. — 2018

*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](http://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 «Мультикультурные стандарты качества».

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