Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
_____ М.В. Румянцев
«04» июля 2022г.

Образовательная программа высшего образования магистратуры

Направление подготовки:
19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Магистерская программа:
19.04.02.01 Современные технологии и безопасность хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

Формы обучения: очная, заочная

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования разработана в соответствии с профессиональным(и) стандартом(и)

Наименование и код выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	**Уровень квалификации**
22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»	7
22.007 «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства»	7

Красноярск 2022

СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ | SIBERIAN FEDERAL UNIVERSITY
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 6EA1 7389 2A8A 5ACD E60C 3E69 C5A6 A666
Владелец: ФГАОУ ВО "СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"
Действителен: с 24 мая 2022 г по 17 августа 2023 г.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее также – образовательная программа, ОП ВО) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Директор института Ю. Ю. Суслова _____

инициалы, фамилия, подпись

Заведующий выпускающей кафедрой* Г. А. Губаненко _____

инициалы, фамилия, подпись

Руководитель ОП ВО Г. А. Губаненко _____

инициалы, фамилия, подпись

Разработчики

профессор кафедры ТООП Г. А. Губаненко _____

инициалы, фамилия, подпись

доцент кафедры ТООП Кольман О.Я. _____

инициалы, фамилия, подпись

Представитель работодателя: генеральный директор ООО «Артель-кондитер» Е.А. Пушкарева _____

должность, инициалы, фамилия, подпись

(подпись заверяется печатью организации)

«12» 01 2022г.

ОП ВО обсуждена и принята на заседании выпускающей кафедры технологии и организации общественного питания от «12» января 2022 года, протокол № 6

ОП ВО принята на заседании Ученого совета Института торговли и сферы услуг от «18» января 2022 года, протокол № 6

СОДЕРЖАНИЕ

Описание образовательной программы

1 Общие положения

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника образовательной программы

3 Планируемые результаты освоения образовательной программы

Приложение А1. Учебный план, календарный учебный график, схема формирования компетенций

Приложение А2. Рабочие программы дисциплин

Приложение А3. Программы практик и программы итоговой (государственной итоговой) аттестации

Приложение А4. Аннотация образовательной программы

Приложение А5. Аннотации рабочих программ дисциплин

Приложение А6. Материально-техническое обеспечение образовательной программы высшего образования

Приложение А7. Кадровое обеспечение образовательной программы

Приложение А8. Сведения о руководителе магистратуры (для программы магистратуры)

Описание образовательной программы

1 Общие положения

1.1 Нормативные документы для разработки образовательной программы высшего образования:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от «17» августа 2020 г. № 1040 об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»;
- Профессиональный стандарт 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «28» октября 2019 г. № 694 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «01» июня 2020 г. № 58531);
- Профессиональный стандарт 22.007 «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «02» сентября 2020 г. № 556 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «20» ноября 2020 г. № 61030);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Постановление Правительства РФ от 10.07.2013 № 582 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации об образовательной организации»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 12.09.2013 г. №1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;
- Письмо Минобрнауки РФ от 18.03.2014 №06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»;
- Устав ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»;

- Положение об оценочных средствах образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры;
- Регламент организации и проведения факультативных и элективных дисциплин (модулей) при реализации профессиональных образовательных программ высшего образования (программ бакалавриата, специалитета, магистратуры);
- Регламент организации учебного процесса по дисциплинам «Физическая культура и спорт» и «Прикладная физическая культура и спорт»;
- Положение об организации сетевых образовательных программ в Сибирском федеральном университете;
- Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников по программам бакалавриата, специалитета и магистратуры;
- Положение о практике обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры;
- Положение о реализации электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в СФУ;
- Положение об организации образовательного процесса, комплексного сопровождения и социализации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- Положение о порядке разработки и реализации образовательных программ, содержащих сведения, составляющие государственную тайну в ФГАОУ ВО

1.2Общая характеристика ОП ВО

1.2.1Выпускнику ОП ВО присваивается квалификация магистр.

1.2.2Срок освоения ОП ВО – в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 2 года; в заочной форме 2 года 4 месяца.

1.2.3Трудоемкость освоения обучающимся ОП ВО – 120 зачетных единиц (з.е.) вне зависимости от формы обучения.

1.2.4 При реализации ОП ВО частично применяются электронное обучение и/или дистанционные образовательные технологии.

1.2.5 ОП ВО не реализуется в сетевой форме.

1.2.6 Образовательная деятельность по ОП ВО осуществляется на государственном языке Российской Федерации (русском языке).

1.3К освоению ОП ВО допускаются лица, имеющие уровень образования,магистр, специалист, бакалавр.Для поступления необходима

медицинская справка (врачебное профессионально-консультативное заключение) о состоянии здоровья абитуриента.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников образовательной программы

2.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Типы задач профессиональной деятельности выпускников: научно-исследовательский, технологический.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения).

2.2 Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с уровнем и направлением подготовки / специальностью

Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки сопряжен с профессиональными стандартами:

22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «28» октября 2019 г. №694 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «01» июня 2020 г. № 58531);

22.007 «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «02» сентября 2020 г. № 556 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «20» ноября 2020 г. № 61030).

3 Планируемые результаты освоения образовательной программы

В результате освоения ОП ВОу выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

3.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

В результате освоения образовательной программы высшего образования выпускник должен обладать следующими универсальными компетенциями:

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
		УК-1.2. Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1. Выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения
		УК-2.2. Планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта
Командная работа и лидерство	УК-3.Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Разрабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели
		УК-3.2. Планирует и организует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1. Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия
		УК-4.2. Представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1. Выстраивает социальное, профессиональное взаимодействие с учетом разнообразия культур, особенностей основных форм научного и религиозного сознания
		УК-5.2. Обеспечивает создание не дискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональной задач
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1. Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки
		УК-6.2. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования

3.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Планирование развития предприятия	ОПК-1.Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1. Применяет методы организационного проектирования предприятий по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
		ОПК-1.2. Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, направленных на формирование и поддержку их имиджа.
		ОПК-1.3. Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2.Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1. Анализирует технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий с целью выявления потерь на всех стадиях (этапа) и разрабатывает мероприятия по их снижению
		ОПК-2.2. Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей
Управление качеством	ОПК-3.Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1. Разрабатывает и внедряет элементы систем качества и безопасности на предприятиях по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.
		ОПК-3.2. Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		ОПК-3.3. Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств
Моделирование и верификация	ОПК-4.Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-4.1. Применяет методы моделирования и проектирования технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
		ОПК-4.2. Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5. Способен проводить научно-исследовательские и	ОПК-5.1. Организует научно-исследовательские/опытно-

	научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	конструкторские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов
		ОПК-5.2. Формирует охранные документы на интеллектуальную собственность и пути их внедрения
		ОПК-5.3. Внедряет результаты научных исследований на предприятиях по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

3.3 Профессиональные компетенции выпускников, определенные самостоятельно, и индикаторы их достижения

Задачи ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский			
Научно-исследовательская	ПК-1. Способен проводить научно-исследовательские работы, патентные и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	ПК-1.1. Оформлять заявки на изобретения и промышленные образцы и патентные документы по результатам разработки новых эффективных прогрессивных технологий производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	Профессиональный стандарт 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «28» октября 2019 г. №694 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «01» июня 2020 г. № 58531)
		ПК-1.2. Применять результаты маркетинговых исследований, статистические методы обработки экспериментальных данных при проведении научных исследований в области новых эффективных прогрессивных технологий производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	
		ПК-1.3. Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах новых эффективных прогрессивных технологий производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	
Научно-исследовательская	ПК-2. Способен проводить исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с	ПК-2.1. Осуществлять подбор новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с целью проведения исследований свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	
		ПК-2.2. Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и	

	заданным функциональным составом и свойствами с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии	микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии	
Тип задач профессиональной деятельности: технологический			
Проектирование и стратегическое планирование развития производства продукции питания	ПК-3. Способен осуществлять проектирование и стратегическое планирование развития производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований	ПК-3.1. Разрабатывать проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на основе автоматизированных технологических линиях	Профессиональный стандарт 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «28» октября 2019 г. №694 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «01» июня 2020 г. № 58531)
		ПК-3.2. Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на основе автоматизированных техно хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий логических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений	
		ПК-3.3. Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на основе автоматизированных технологических линиях	
		ПК-3.4. Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения для проектирования организаций по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на основе автоматизированных технологических линиях, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций	
		ПК-3.5. Осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских	

		изделий	
Разработка новых технологических решений, технологий, новых хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий и оптимизация параметров технологического процесса производства	ПК-4. Способен к разработке новых технологических решений, технологий, новых видов хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделийс использованием современных видов оборудования в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	ПК-4.1. Составлять рецептурные композиции новых видов хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.	
		ПК-4.2. Разрабатывать новые технологические решения, технологии с использованием новых видов оборудования и новые виды хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	
		ПК-4.3. Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.	
		ПК-4.4. Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.	
		ПК-4.5. Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на базе стандартных пакетов прикладных программ.	
	ПК-5. Способен разрабатывать комплекс мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК-5.1.Способен разрабатывать и внедрять систему менеджмента качества пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям, предъявляемым к пищевой продукции со стороны потребителей	Профессиональный стандарт 22.007 «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», утвержденным приказом Министе
		ПК-5.2. Способен разрабатывать и внедрять систему прослеживаемости в целях обеспечения возможности документально установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, место происхождения, производства, изготовления пищевой продукции и пищевого сырья	
		ПК-5.3. Способен разрабатывать и внедрять систему менеджмента безопасности пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям к безопасности	

		пищевой продукции для организаций, участвующих в цепи создания пищевой продукции	рства труда и социальной защиты Российской Федерации от «02» сентября 2020 г. № 556 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «20» ноября 2020 г. № 61030).
	ПК-6. Способен интегрировать систему менеджмента безопасности пищевой продукции, системы прослеживаемости и системы менеджмента качества пищевой продукции в единую интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК6-6.1. Способен осуществлять интеграцию системы менеджмента безопасности пищевой продукции, системы прослеживаемости и системы менеджмента качества пищевой продукции в единую интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
		ПК-6.2. Способен разрабатывать комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
		ПК-6.3. Способен осуществлять контроль соблюдения требований по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества производственных процессов, готовой продукции на всех этапах ее производства иобращения на рынке	

Профессиональные компетенции установлены самостоятельно в соответствии с выбранными профессиональными стандартами согласно таблице 1.

Таблица 1

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника ОП ВО 19.04.02.01 Современные технологии и безопасность хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции			Код и наименование компетенции
Код	Наименование	Уровень квалификации	Код	Наименование	Уровень(подуровень) квалификации	
22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья						
E	**Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья**	**7**	**E/01.7**	**Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного**	**7**	**ПК-1. Способен проводить научно-исследовательские работы, патентные и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых**

				сырья		**эффективных прогрессивных технологий производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий** **ПК-2. Способен проводить исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии** **ПК-3. Способен осуществлять проектирование и стратегическое планирование развития производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе**

						проведенных научных исследований ПК-4. Способен к разработке новых технологических решений, технологий, новых видов хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий с использованием современных видов оборудования в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства						
D	**Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всехэтапах ее производства и обращения нарынке**	**7**	**D/01.7**	**Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой**	**7**	**ПК-5. Способен разрабатыватькомплекс мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке ПК-6. Способенинтегрировать систему менеджмента безопасности пищевой продукции, системы прослеживаемости и системы менеджмента качества пищевой продукции в единую интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке**