

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер 5М/11

## Системный менеджмент качества и безопасности продукции из сырья животного происхождения РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**  
Учебный план g190403\_22\_123\_ТММП(z).plx.plx  
19.04.03 Продукты питания животного происхождения  
Квалификация **Магистр**  
Форма обучения **заочная**  
Общая трудоемкость/зет **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144  
в том числе: Виды контроля на курсах:  
экзамены 2  
аудиторные занятия 22  
самостоятельная работа 113  
часов на контроль 8,7

### Распределение часов дисциплины по курсам

| Курс                                   | 2    |      | Итого |      |
|--|------|------|-------|------|
|  | уп   | рп   |       |      |
| Лекции                                 | 12   | 12   | 12    | 12   |
| Практические                           | 10   | 10   | 10    | 10   |
| Контактная работа<br>во время экзамена | 0,3  | 0,3  | 0,3   | 0,3  |
| Итого ауд.                             | 22   | 22   | 22    | 22   |
| Контактная работа                      | 22,3 | 22,3 | 22,3  | 22,3 |
| Сам. работа                            | 113  | 113  | 113   | 113  |
| Часы на контроль                       | 8,7  | 8,7  | 8,7   | 8,7  |
| Итого                                  | 144  | 144  | 144   | 144  |



---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК

15.06 2023 г. № 8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры **Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от 22.05 2023 г. № 110  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК

18 июля 2024 г. № 16

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры **Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от 10 июля 2024 г. № 16  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК

\_\_\_\_\_ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры **Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2025 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК

\_\_\_\_\_ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2026 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Формирование у магистрантов целостного представления о системах менеджмента качества и безопасности как современной концепции управления, а также приобретение умений и навыков по решению профессиональных задач при разработке и внедрении систем менеджмента качества и безопасности на пищевых перерабатывающих предприятиях.

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

|   |
|---|
| <b>Формируемые компетенции:</b>   |
| <b>ОПК-1.1: Способен поддерживать и развивать инновационно-технический потенциал предприятия</b>  |
| <b>Знать:</b><br>имеет поверхностное представление о факторах формирующих инновационно-технический потенциал предприятия  |
| <b>Уметь:</b><br>сформулировать некоторые понятия об инновационно-техническом потенциале предприятия  |
| <b>Владеть:</b><br>основными понятиями о развитии инновационно-технического потенциала предприятия  |
| <b>ОПК-1.2: Использует системный подход к формированию конкурентных преимуществ производства пищевых продуктов из сырья животного происхождения</b>                         |
| <b>Знать:</b><br>общие понятия и системном подходе к формированию конкурентных преимуществ производства пищевых продуктов из сырья животного происхождения                  |
| <b>Уметь:</b><br>демонстрирует поверхностные умения в разработке программ производственного контроля  |
| <b>Владеть:</b><br>поверхностными навыками системного подхода повышения качества выпускаемой продукции на предприятии   |
| <b>ОПК-1.3: Способен разрабатывать эффективную стратегию предприятия</b>  |
| <b>Знать:</b><br>поверхностные представления о системе менеджмента качества и безопасности продукции в соответствии с требованиями отечественных и международных стандартов |
| <b>Уметь:</b><br>демонстрирует поверхностные умения работы со стандартами по менеджменту качества и безопасности продукции  |
| <b>Владеть:</b><br>поверхностными навыками работы со стандартами по менеджменту качества и безопасности продукции   |
| <b>ОПК-2.1: Знает факторы, влияющие на развитие технологических процессов при производстве молочных продуктов</b>   |
| <b>Знать:</b><br>имеет четкие представления о роли технохимического и микробиологического контроля производства в развитии инновационно-технического потенциала предприятия |
| <b>Уметь:</b><br>разработать систему технохимического и микробиологического контроля производства   |
| <b>Владеть:</b>   |
| <b>ОПК-2.2: Разрабатывают мероприятия по совершенствованию технологии молочных продуктов</b>  |
| <b>Знать:</b>   |
| <b>Уметь:</b>   |
| <b>Владеть:</b>   |
| В результате освоения дисциплины обучающийся должен   |
| 2.1 Знать:  |

|            |   |
|------------|---|
| 2.1.1      | Основные факторы, формирующие инновационно-технический потенциал предприятия, представления о системном подходе к формированию конкурентных преимуществ, стандартах в системе менеджмента качества и безопасности продукции |
| <b>2.2</b> | <b>Уметь:</b>   |
| 2.2.1      | разрабатывать эффективную стратегию повышения качества, безопасности и конкурентоспособности продукции переработки сырья животного происхождения  |
| <b>2.3</b> | <b>Владеть:</b>   |
| 2.3.1      | навыками разработки системного подхода к повышению качества и безопасности производства продукции переработки сырья животного происхождения   |

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

|   |  |
|---|--|
| Цикл (раздел) ООП:  | Б1.О   |
| <b>3.1</b>  | <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>   |
| 3.1.1   | Биотехнологические процессы производства пищевых продуктов   |
| 3.1.2   | Стандартизация и оценка соответствия молочных продуктов  |
| 3.1.3   | Теоретические основы организации научно-исследовательской работы   |
| 3.1.4   | Биотехнологические процессы производства пищевых продуктов   |
| 3.1.5   | Стандартизация и оценка соответствия молочных продуктов  |
| 3.1.6   | Теоретические основы организации научно-исследовательской работы   |
| <b>3.2</b>  | <b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b> |
| 3.2.1   | Инновационные технологии в молочной промышленности   |
| 3.2.2   | Проектирование нормативной и технической документации на молочные продукты                                   |
| 3.2.3   | Проектирование образовательной программы   |
| 3.2.4   | Производственная практика: Научно-исследовательская работа   |
| 3.2.5   | Учебная педагогическая практика  |
| 3.2.6   | Экономика пищевых предприятий  |
| 3.2.7   | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты           |
| 3.2.8   | Преддипломная практика   |
| <b>4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ</b> |  |

#### Распределение часов дисциплины по курсам

| Курс                                | 2    |      | Итого |      |
|-------------------------------------|------|------|-------|------|
|                                     | уп   | рп   |       |      |
| Вид занятий                         |      |      |       |      |
| Лекции                              | 12   | 12   | 12    | 12   |
| Практические                        | 10   | 10   | 10    | 10   |
| Контактная работа во время экзамена | 0,3  | 0,3  | 0,3   | 0,3  |
| Итого ауд.                          | 22   | 22   | 22    | 22   |
| Контактная работа                   | 22,3 | 22,3 | 22,3  | 22,3 |
| Сам. работа                         | 113  | 113  | 113   | 113  |
| Часы на контроль                    | 8,7  | 8,7  | 8,7   | 8,7  |
| Итого                               | 144  | 144  | 144   | 144  |

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

**4 ЗЕТ**

### 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

| Код занятия | Наименование разделов и тем /вид занятия/ | Семестр / Курс | Часов | Компетенции | Литература | в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане) |
|-------------|---|----------------|-------|-------------|------------|---|
|-------------|---|----------------|-------|-------------|------------|---|

|     |  |   |   |                               |                   |  |
|-----|--|---|---|-------------------------------|-------------------|--|
|     | <b>Раздел 1.Раздел 1. Методологические основы управления качеством</b>   |   |   |                               |                   |  |
| 1.1 | Введение, цели и задачи дисциплины, характеристика основных понятий /Лек/  | 2 | 1 | ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3 | О1, О2, О3,<br>Д1 |  |
| 1.2 | Основные принципы современных систем управления качеством /Лек/  | 2 | 1 | ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3 | О1, О2, О3,<br>Д1 |  |
| 1.3 | Входной контроль сырья /Пр/  | 2 | 1 | ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3 | О1, О2, О3,<br>Д1 |  |
| 1.4 | Технохимический контроль /Пр/  | 2 | 1 | ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3 | О1, О2, О3,<br>Д1 |  |
| 1.5 | Оценка безопасности пищевых продуктов /Пр/   | 2 | 1 | ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3 | О1, О2, О3,<br>Д1 |  |
| 1.6 | Санитарно-гигиенические требования к производству /Лек/  | 2 | 1 | ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3 | О1, О2, О3,<br>Д1 |  |
| 1.7 | Роль технохимического контроля в получении биологически полноценных, экологически безопасных продуктов /Лек/                 | 2 | 1 | ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3 | О1, О2, О3,<br>Д1 |  |
|     | <b>Раздел 2.Раздел 2. Системы менеджмента качества</b>   |   |   |                               |                   |  |
| 2.1 | Основные системы менеджмента качества /Лек/  | 2 | 1 | ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3 | О1, О2, О3,<br>Д1 |  |
| 2.2 | Изучение требований к документации менеджмента качества /Пр/   | 2 | 1 | ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3 | О1, О2, О3,<br>Д1 |  |
| 2.3 | Планирование системы менеджмента качества пищевой продукции /Лек/  | 2 | 1 | ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3 | О1, О2, О3,<br>Д1 |  |
| 2.4 | Система показателей качества продукции /Пр/  | 2 | 1 | ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3 | О1, О2, О3,<br>Д1 |  |
| 2.5 | Система качества на предприятиях /Пр/  | 2 | 1 | ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3 | О1, О2, О3,<br>Д1 |  |
|     | <b>Раздел 3. Система ХАССП</b>   |   |   |                               |                   |  |
| 3.1 | Система ХАССП. Концепция, этапы, внедрения /Лек/   | 2 | 1 | ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3 | О1, О2, О3,<br>Д1 |  |
| 3.2 | Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции /Лек/   | 2 | 2 | ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3 | О1, О2, О3,<br>Д1 |  |
| 3.3 | Изучение требования к документации организаций, участвующих в цепи создания пищевой продукции /Пр/                           | 2 | 1 | ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3 | О1, О2, О3,<br>Д1 |  |
| 3.4 | Разработка программы производства безопасной продукции. Разработка плана ХАССП /Лек/   | 2 | 2 | ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3 | О1, О2, О3,<br>Д1 |  |
| 3.5 | Идентификация потенциального риска и корректирующие действия /Пр/  | 2 | 1 | ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3 | О1, О2, О3,<br>Д1 |  |
|     | <b>Раздел 4.Раздел 4. Системы менеджмента качества и безопасности в соответствии с требованиями международных стандартов</b> |   |   |                               |                   |  |

|     |  |   |     |                               |                   |  |
|-----|--|---|-----|-------------------------------|-------------------|--|
| 4.1 | Международные стандарты IFS, BRS /Лек/   | 2 | 1   | ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3 | О1, О2, О3,<br>Д1 |  |
| 4.2 | Внутренний аудит системы качества на предприятии /Пр/  | 2 | 1   | ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3 | О1, О2, О3,<br>Д1 |  |
| 4.3 | Система менеджмента качества в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества /Пр/ | 2 | 1   | ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3 | О1, О2, О3,<br>Д1 |  |
| 4.4 | Самостоятельная проработка теоретического материала и подготовка к практическим занятиям /Ср/                  | 2 | 113 | ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3 | О1, О2, О3,<br>Д1 |  |
| 4.5 | /КЭ/   | 2 | 0,3 |                               |                   |  |

## 6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

#### ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

О1. Горбашко Е.А. Управление качеством: учебник для вузов / Е.А. Горбашко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 352с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9133

О2. Васин С.Г. Управление качеством. Всеобщий подход: учебник для бакалавриата и магистратуры / С. Г. Васин. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 404с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3739-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт

О3. Управление качеством [Текст]: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Управление качеством" / И. И. Мазур, В. Д. Шапиро. - 4-е изд., стер. - Москва : Омега-Л, 2007. - 400 с.

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Д1. Стандартизация, метрология и сертификация [Текст] : учебник / И. М. Лифиц. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. :Юрайт-Издат, 2005. - 345 с..

### 7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

|       |  |
|-------|--|
| 7.3.1 | LIBREOFFICE  |
| 7.3.2 | ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования |
| 7.3.3 | Adobe Reader   |

### 7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

|       |  |
|-------|--|
| 7.4.1 | Федеральный портал "Российское образование"              |
| 7.4.2 | Информационно-правовой портал «Гарант» компании          |
| 7.4.3 | Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф |

## 8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

Ауд. № 2.311 Учебная аудитория.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (мультимедийное оборудование: HP Pavilion Slimline Athlon DualCore 2.1GHz/RAM1GB/GeForce 7300LE/DVD-RW/HDD160Gb);

Ауд. № 2.324 Лаборатория процессов и аппаратов. Лаборатория товароведения продовольственных товаров. Лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции. Лаборатория кулинарной продукции. Лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания.

Учебная аудитория для занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации (анализатор «Клевер-1М», перемешиватель лаб. ЛАБПУО-2, центрифуга ЦЛМ-1-12, сепаратор, микроскоп БМ-51-2, шкаф для химреактивов ЛАБ-800 ШР, аквадистилятор ДЭ-4, муфельная печь, весы лаб. техн., шкаф для посуды ЛАБ-800 ШЛ, стол для весов ЛАБ-1200, шкаф сушильный СНОЛ, шкаф вытяжной, шкаф вытяжной для муфельной печи, шкаф для лаб. посуды, стол для весов, стол для титрования);

Ауд. № 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы с выходом сеть интернет (системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1 шт.; Монитор benq g900wa -1 шт. Системный блок Deroneon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; Монитор lg w1934s - 8 шт., 4 тонких клиента Eltex tc-50).

## **9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ**

Методические указания к выполнению практических работ в Приложении

## **10. ПРИЛОЖЕНИЕ**

10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).