

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер  
05-2/СМК(М)-16

## Современные системы менеджмента качества предприятия РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план g190403\_24\_1\_СМК.plx.plx  
19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Квалификация **магистр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

в том числе:

аудиторные занятия 76

самостоятельная работа 32

Виды контроля в семестрах:

зачеты 3

### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	Неделя 13 3/6			
Видзанятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	38	38	38	38
Практические	38	38	38	38
Итогоауд.	76	76	76	76
Контактная работа	76	76	76	76
Сам. работа	32	32	32	32
Итого	108	108	108	108



---

---

**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.

---

---

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

Председатель МК

\_\_\_\_\_ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2027 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

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

Председатель МК

\_\_\_\_\_ 2028 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2028 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

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

Целью освоения дисциплины является приобретение знаний информационной поддержки жизненного цикла продукции в обеспечении

развития и совершенствования качества продукции на современном уровне соответствующей отрасли и формирование навыков практического применения полученных знаний.

Задачидисциплины:

- критический анализ проблемных ситуаций на предприятии и разработка стратегии действий;
- разработка пакета документов системы менеджмента качества пищевой продукции животного происхождения;
- формирование требований к прослеживаемости и качества родукции животного происхождения.

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

**Формируемыекомпетенции:**

**УК-1.3: Способен решать и устранять проблемные ситуации на основе критического анализа и системного подхода**

**Знать:**

проблемные ситуации на предприятии, стратегию действий

**Уметь:**

критически анализировать проблемные ситуации, вырабатывать стратегию действий

**Владеть:**

критическим анализом проблемных ситуаций и навыками разработки стратегии действий

**ПК-1.1: Разрабатывает и внедряет систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения**

**Знать:**

проблемы пищевой безопасности, технологические этапы производства пищевой продукции животного происхождения

**Уметь:**

разрабатывать систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения

**Владеть:**

навыками разработки пакета документов системы менеджмента качества пищевой продукции животного происхождения

**ПК-1.2: Управляет развитием системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения**

**Знать:**

существующие системы качества и безопасности продукции животного происхождения

**Уметь:**

развивать системы качества, устанавливать прослеживаемость и качество продукции животного происхождения

**Владеть:**

навыками формирования требований к прослеживаемости и качества родукции животного происхождения

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>2.1</b>	<b>Знать:</b>
2.1.1	проблемные ситуации на предприятии, стратегию действий, проблемы пищевой безопасности, технологические этапы производства пищевой продукции,существующие системы качества и безопасности продукции животного происхождения.
<b>2.2</b>	<b>Уметь:</b>
2.2.1	критически анализировать проблемные ситуации, вырабатывать стратегию действий, разрабатывать и развивать систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения.

<b>2.3</b>	<b>Владеть:</b>
2.3.1	критическим анализом проблемных ситуаций и навыками разработки стратегии действий, навыками разработки пакета документов системы менеджмента качества формирования требований к качеству пищевой продукции животного происхождения.

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

Цикл (раздел) ООП:		Б1.В
<b>3.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>	
3.1.1	Безопасность сырья и продуктов животного происхождения	
3.1.2	Комплексная система управления качеством продукции из сырья животного происхождения на основе принципов ХАССП	
3.1.3	Отраслевая стандартизация	
3.1.4	Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности	
3.1.5	Безопасность сырья и продуктов животного происхождения	
3.1.6	Комплексная система управления качеством продукции из сырья животного происхождения на основе принципов ХАССП	
3.1.7	Отраслевая стандартизация	
3.1.8	Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности	
<b>3.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>	
3.2.1	Научно-исследовательская работа	
3.2.2	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
3.2.3	Преддипломная практика	
3.2.4	Научно-исследовательская работа	
3.2.5	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
3.2.6	Преддипломная практика	

### 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

#### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	<b>3 (2.1)</b>		Итого	
Неделя	13 3/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	38	38	38	38
Практические	38	38	38	38
Итого ауд.	76	76	76	76
Контактная работа	76	76	76	76
Сам. работа	32	32	32	32
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

**3 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. Основы управления качеством</b>					
1.1	Критерии качества. Оценка качества. Теории потребностей и учение о качестве /Лек/	3	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1	
1.2	Качество пищевых продуктов как объект управления /Лек/	3	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1	
1.3	Планирование качества продуктов питания /Лек/	3	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1	
1.4	Термины и определения понятий в области качества; Критерии оценки качества /Пр/	3	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	
1.5	Продовольственная безопасность /Пр/	3	6	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1	
1.6	Изучение ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции /Пр/	3	6	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	
1.7	Создание личной электронной библиотеки Технических регламентов на пищевую продукцию, упаковку, пищевые добавки /Ср/	3	10	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	
1.8	Качество пищевых продуктов как объект управления на конкретном предприятии /Ср/	3	12	УК-1.3 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	
	<b>Раздел 2. Системы менеджмента качества</b>					
2.1	Существующие системы качества и безопасности пищевой продукции /Лек/	3	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1	
2.2	Техническое регулирование в развитии научно-технической и инновационной деятельности в АПК /Лек/	3	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1	
2.3	Применение процессного, системного, ситуационного подходов к управлению на предприятии /Лек/	3	4	УК-1.3 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1	
2.4	Организация проведения оценки уровня качества продукции и систем управления качеством /Лек/	3	4	УК-1.3 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1	
2.5	Функции управления качеством: планирование, выполнение работ, контроль результатов, корректирующие действия; Оперативное управление качеством /Лек/	3	6	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1	
2.6	Подтверждение соответствия продукции и услуг /Лек/	3	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1	
2.7	Отслеживание действующего законодательства в области качества в переходный период /Пр/	3	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1	
2.8	Разработка предупредительных мероприятий для обеспечения и повышения качества /Пр/	3	6	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1	

2.9	Подтверждение соответствия продукции и услуг /Пр/	3	6	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1	
2.10	Создание систем менеджмента качества на предприятии /Пр/	3	6	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1	
2.11	Изучение законодательства в СМК /Ср/	3	10	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	

## 6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Единый Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к ОПОП.

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

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

#### 7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Дунченко Н. И., Щетинин М. П., Янковская В. С.	Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4999-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130478">https://e.lanbook.com/book/130478</a>	Санкт-Петербург: Лань; Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/130478">https://e.lanbook.com/book/130478</a> , 2020

#### 7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Бобренева И. В.	Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/206126">https://e.lanbook.com/book/206126</a>	Санкт-Петербург: Лань; Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/206126">https://e.lanbook.com/book/206126</a> , 2022

### 7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э 1	ЭБС Лань
Э 2	КонсорциумКодекс

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

7.3.1	Windows Vista TM Home Basic К OEMAct
7.3.2	LIBREOFFICE
7.3.3	Adobe Reader
7.3.4	Архиватор WinRar
7.3.5	Windows 7

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

7.4.1	ИПС «Законодательство России»
7.4.2	Портал «Нормативные правовые акты в Российской Федерации» Министерства юстиции РФ
7.4.3	юстиции РФ
7.4.4	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.

Кабинет № 2.311-52,4 м<sup>2</sup>

Оборудование:

Экран навесной – 1 шт

Мультимедийное оборудование:

HPPavilionSlimlineAthlonDualCore 2.1ghz/RAM1GB/geforce 7300LE/DVD-RW/HDD160Gb/

Учебная мебель:

Стол закрытый со скамьей 3-х местный (комплект) – 24 шт., стол для преподавателя -1шт., стул -1 шт.

Программное обеспечение:

1. Windows 7 ProfessionalOEMАуд.№2.114: Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы с выходом сеть интернет

Кабинет № 54 – 78,0 м<sup>2</sup>

Оборудование:

Системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.;

Монитор benq g900wa -1 шт

Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.;

Монитор lg w1934s - 8 шт.;

4 тонких клиента Eltex tc-50.



