

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)-18

Инструменты и технологии менеджмента качества на предприятии 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**

Формаобучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 90
самостоятельная работа 27
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	13 3/6			
Неделя	уп	рп	уп	рп
Лекции	26	26	26	26
Лабораторные	26	26	26	26
Практические	26	26	26	26
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	12	12	12	12
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	90	90	90	90
Контактная работа	90,3	90,3	90,3	90,3
Сам. работа	27	27	27	27
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

Составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

утвержденного учёным советом вуза от 28.03.2024 протокол № 20/2.

Разработчик (и) РПД:

кандидат с/х наук, доцент, Гоголева П.А. / Гоголева П.А. /

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22.04.2024 г. № 11

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. / Гоголева П.А. /

Зав. профилирующей кафедрой Гоголева П.А. / Гоголева П.А. /

Протокол заседания кафедры от 22.04.2024 г. № 11

Председатель МК факультета Евсюкова В.К. / Евсюкова В.К. /

Протокол заседания МК факультета от 21.05.2024 г. № 5

Декан Сидоров А.А. / Сидоров А.А. / 22.05.2024 г.

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 дисциплины является овладение инструментами и технологиями систем менеджмента качества, необходимыми для организации и успешного ведения коммерческой деятельности предприятия и выпуска конкурентоспособной пищевой продукции животного происхождения.

Задачами изучения дисциплины являются:

- ознакомление магистрантов с требованиями стандартов ISO;
- ознакомление магистрантов с концепцией разработки и внедрения систем менеджмента качества;
- обучение магистрантов способности применять современные технологии и инструменты менеджмента качества в своей практической деятельности.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

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

Знать:

Методы планирования, разработки, внедрения систем менеджмента безопасности, прослеживаемости пищевой продукции животного происхождения

Уметь:

Применять на практике методы планирования, разработки, внедрения систем менеджмента безопасности, прослеживаемости пищевой продукции животного происхождения

Владеть:

инструментами и технологией разработки, внедрения систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения

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

Знать:

инструменты управления системами менеджмента безопасности, прослеживаемости пищевой продукции животного происхождения

Уметь:

применять инструменты управления системами менеджмента качества пищевой продукции животного происхождения

Владеть:

инструментами и технологией системы менеджмента качества пищевой продукции животного происхождения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1 Знать:

2.1.1 Методы планирования, разработки, внедрения систем менеджмента безопасности, прослеживаемости пищевой продукции животного происхождения, инструменты управления системами менеджмента качества

2.2 Уметь:

2.2.1 Применять на практике методы планирования, разработки, внедрения, инструменты управления систем менеджмента безопасности, прослеживаемости пищевой продукции животного происхождения

2.3 Владеть:

2.3.1 инструментами и технологией разработки, внедрения систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП: Б1.В

3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

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 Научно-исследовательская работа

3.1.4	Отраслевая стандартизация
3.1.5	Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности
3.1.6	Безопасность сырья и продуктов животного происхождения
3.1.7	Комплексная система управления качеством продукции из сырья животного происхождения на основе принципов ХАССП
3.1.8	Научно-исследовательская работа
3.1.9	Отраслевая стандартизация
3.1.10	Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Научно-исследовательская работа
3.2.2	Научно-исследовательская работа

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>)	3 (2.1)		Итого	
	Неделя			
	13 3/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	26	26	26	26
Лабораторные	26	26	26	26
Практические	26	26	26	26
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	12	12	12	12
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	90	90	90	90
Контактная работа	90,3	90,3	90,3	90,3

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)
	Раздел 1. Система менеджмента качества					
1.1	Международные стандарты в области менеджмента качества ИСО серии 9000 и 22000 /Лек/	3	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	
1.2	Содержание категории "качество" и управления им /Лек/	3	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	
1.3	История развития теории и практики систем менеджмента качества: отечественный и зарубежный опыт /Лек/	3	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	

1.4	Система менеджмента качества: принципы и организационные аспекты построения /Лек/	3	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
1.5	Инструменты и методы Системы управления качеством /Лек/	3	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2
1.6	Системы, направленные на обеспечение безопасности продукции в пищевой промышленности /Лек/	3	0	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2
1.7	Социально-экономические тенденции в развитии систем менеджмента качества /Лек/	3	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2
1.8	Аудит и сертификация СМК /Лек/	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2
1.9	Статистические методы контроля качества /Пр/	3	6	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2
1.10	Стандартизация процессов в системах менеджмента качества /Пр/	3	6	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2
1.11	Отраслевые системы менеджмента пищевых продуктов ИСО 1561 и ИСО 22000 /Пр/	3	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Э1 Э2
1.12	Разработка и внедрение СМК на конкретных предприятиях /Пр/	3	10	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Э1 Э2
1.13	Разработка стратегии и целей внедрения в соответствии с ГОСТ Р 51705.1 /Лаб/	3	8	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Э1 Э2
1.14	Разработка Программы производственного контроля на мясоперерабатывающем предприятии /Лаб/	3	6	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Э1 Э2
1.15	Разработка Программы производственного контроля на молокоперерабатывающем предприятии /Лаб/	3	6	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
1.16	Аудит систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов животного происхождения /Лаб/	3	6	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1Л2.2 Э1 Э2
1.17	Самостоятельная работа по темам дисциплины /СРП/	3	12	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
1.18	/КЭ/	3	0,3	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Э1 Э2
1.19	Самостоятельная работа /Ср/	3	27	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Э1 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
---------------------	----------	-------------------

	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: https://e.lanbook.com/book/130478	Санкт-Петербург: Лань; Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130478 , 2020

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Пермякова Л. В.	Пермякова, Л. В. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции : учебное пособие / Л. В. Пермякова. — Кемерово :КемГУ, 2018. — 121 с. — ISBN 979-5-89289-173-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/107700	Кемерово: КемГУ; Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/107700 , 2018
Л2.2	Хардина, Е. В.	Хардина, Е. В. Разработка модели системы ХАССП (НАССР) : методические указания / Е. В. Хардина. — Ижевск :УдГАУ, 2021. — 51 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209021	

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

Э 1	СМК консультант
Э 2	СМК стандарт

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	Архиватор WinRar
7.3.4	Windows 7

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Федеральный образовательный портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании"
7.4.2	Портал «Нормативные правовые акты в Российской Федерации» Министерства юстиции РФ
7.4.3	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.4.4	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 2.311 Аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Учебная аудитория оборудована офисной мебелью, мультимедийной аппаратурой, компьютером с выходом Интернет ресурсы.

Оборудование:

Мультимедийное оборудование:

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

Ауд.№ 1.203 Учебная аудитория.

Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий

Кабинет № 1.203-59,7м²

Оборудование:

Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ- 1 шт.,

Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ – 1 шт.,

Сушильный шкаф КС-65 – 1 шт.,

Облучатель-рециркулятор ОРУБн-2-01-КРОНТ (Дезар-2) – 1 шт.,

Гомогенизатор DAIHANHG-15A -1 шт.,

Весы ВЛКТ-500М -1 шт.,

Центрифуга ЦАУ-1 – 1 шт.,

Весы ВЛР-200 0 2 шт.,

Весы ВЛКТ-500М – 1 шт.,

Весы Асом JW-1-200 -2 шт.,

Микроскоп Биолам 1 шт.,

Прибор Чижова – 1 шт.,

Баня водяная с электроплиткой - 1 шт.,

Магнитная мешалка с подогревом ES-6120 1 шт.,

Магнитная мешалка ТУРЕ ММ -6 – 1 шт.,

ЭлектромясорубкаBosch MFW 68660 – 1 шт.,

Мясорубка DiLi-12- 1 шт.,

Пресс-форма для ветчины Redmond RHP-MO1 – 4 шт.,

Шприц колбасный горизонтальный FamaL3 (FIN 105) – 1 шт.,

Холодильник Бирюса -1 шт.,

Термостат SPW-65М -1 шт.,

Шкаф вытяжной для химических реактивов – 1 шт.,

Шкаф вытяжной для муфельной печи – 1 шт.,

Шкаф для посуды – 4 шт.,

Стол для титрования – 1 шт.,

Стол лабораторный – 2 шт.

Стол с тумбой – 2 шт.

Учебная мебель:

Стул ученический - 17, стол учебный - 12, стол 2-х тумб -1 шт., стул-1.

Программное обеспечение:

Windows 7 ProfessionalОЕМ

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Методические указания для изучения дисциплины "Инструменты и технологии менеджмента качества на предприятии" - Гоголева П.А., 2024 г.

