

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)-19

Система менеджмента качества и безопасности мясных продуктов

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 50
самостоятельная работа 58

Виды контроля в семестрах:
зачеты с оценкой 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	13 3/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	12	12	12	12
Лабораторные	12	12	12	12
Практические	12	12	12	12
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	14	14	14	14
Итого ауд.	50	50	50	50
Контактная работа	50	50	50	50
Сам. работа	58	58	58	58
Итого	108	108	108	108

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:

Доктор с/х наук, проф. Стенанов Константин Максимович /  /

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. /  /

Зав. профилирующей кафедрой Гоголева П.А. /  /

Протокол заседания кафедры от 22.04.2024 г. № 11

Председатель МК факультета Евсюкова В.К. /  /

Протокол заседания МК факультета от 21.05.2024 г. № 5

Декан 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)

Цель изучения дисциплины: 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 предприятиях мясной промышленности.

Задачи:

- разработка проектов СМК мясной продукции, контроль на всех технологических этапах производства пищевой продукции из мясного сырья;
- овладение инструментами СМК и инструментами управления и внедрения СМК.

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:

методологические основы систем менеджмента качества

Уметь:

разрабатывать проекты СМК мясной продукции

Владеть:

инструментами СМК

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

Знать:

контроль на всех технологических этапах производства пищевой продукции из мясного сырья

Уметь:

осуществлять контроль на всех технологических этапах производства пищевой продукции из мясного сырья

Владеть:

инструментами управления и внедрения СМК

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	методологические основы систем менеджмента качества, контроль на всех технологических этапах производства пищевой продукции из мясного сырья
2.2	Уметь:
2.2.1	разрабатывать проекты СМК мясной продукции, осуществлять контроль на всех технологических этапах производства пищевой продукции из мясного сырья
2.3	Владеть:
2.3.1	инструментами СМК и инструментами управления и внедрения СМК

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП: Б1.В.ДВ.01

3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

3.1.1 Эффективность систем менеджмента качества продукции

3.1.2 Безопасность сырья и продуктов животного происхождения

3.1.3 Комплексная система управления качеством продукции из сырья животного происхождения на основе принципов ХАССП

3.1.4 Научно-исследовательская работа

3.1.5 Современные проблемы и перспективы развития перерабатывающих отраслей

3.1.6 Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности

3.1.7	Информационные технологии в пищевой промышленности
3.1.8	Эффективность систем менеджмента качества продукции
3.1.9	Безопасность сырья и продуктов животного происхождения
3.1.10	Комплексная система управления качеством продукции из сырья животного происхождения на основе принципов ХАССП
3.1.11	Научно-исследовательская работа
3.1.12	Современные проблемы и перспективы развития перерабатывающих отраслей
3.1.13	Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности
3.1.14	Информационные технологии в пищевой промышленности
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
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>)	3 (2.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	13 3/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	12	12	12	12
Лабораторные	12	12	12	12
Практические	12	12	12	12
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	14	14	14	14
Итого ауд.	50	50	50	50
Контактная работа	50	50	50	50
Сам. работа	58	58	58	58
Итого	108	108	108	108

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. Методологические основы систем менеджмента качества					
1.1	Основные принципы современных систем управления качеством /Лек/	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э3	
1.2	Стандартизация систем менеджмента качества /Лек/	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	

1.3	Законодательная база СМК /Пр/	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	
Раздел 2. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке						
2.1	Контроль технологических операций производства мясной продукции /Лек/	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э3	
2.2	Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве полуфабрикатов и продуктов из мяса /Лек/	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э3	
2.3	Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве мясных и мясосодержащих консервов /Лек/	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э3	
2.4	Обеспечение прослеживаемости качества мясного сырья /Лек/	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э3	
2.5	Изучение требований нормативной документации, предъявляемые к показателям безопасности мясного сырья /Пр/	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э3	
2.6	Подготовка мясного сырья /Пр/	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э3	
2.7	Пищевые добавки, применяемые в мясоперерабатывающей отрасли /Пр/	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э3	
2.8	Анализ опасных факторов при производстве мясных продуктов /Пр/	3	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э3	
2.9	Проведение термо- и pH- метрирования мясного сырья /Лаб/	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э3	
2.10	Составление модифицированных рассолов /Лаб/	3	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э3	
2.11	Исследование качественных показателей мясной продукции /Лаб/	3	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э2 Э3	
2.12	Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения /Лаб/	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э2 Э3	
2.13	Изучение требований к документации менеджмента качества /СРП/	3	8	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	
2.14	Изучение ТР ТС "О безопасности мяса и мясной продукции" /СРП/	3	6	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	
2.15	Самостоятельная работа /Ср/	3	58	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	

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., Щетинин М. П., Янковская В. С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров: учебник Санкт-Петербург: Лань; Режим доступа:	Санкт-Петербург: Лань; Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130478 , 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 Санкт-Петербург: Лань; Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/206126 , 2022	Санкт-Петербург: Лань; Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/206126 , 2022
7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)			
Э 1	СМК консультант		
Э 2	СМК стандарт		
Э 3	Консорциум Кодекс		
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	Projectexpert 7 Tutorial		
7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем			
7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф		
7.4.2	Информационно-правовой портал «Гарант» компании		
7.4.3	Федеральный портал "Российское образование"		
7.4.4	Портал «Нормативные правовые акты в Российской Федерации» Министерства		
7.4.5	юстиции РФ		
7.4.6	Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"		
7.4.7	Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент»		
7.4.8	Официальный интернет портал правовой информации «Государственная		
7.4.9	система правовой информации		
7.4.10	Федеральный образовательный портал "Информационно-коммуникационные		
7.4.11	технологии в образовании"		
7.4.12	Федеральный центр образовательного законодательства		
7.4.13	Кодексы и законы РФ - Правовая справочно-консультационная система		
7.4.14	Базы данных Федеральной службы государственной статистики		
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 м²

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 ProfessionalОЕМАуд. № 1.203. Лаборатория мяса и мясных продуктов. Лаборатория рыбы и рыбопродуктов. Учебная аудитория для занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации (сушильный шкаф, холодильник, весы, микроскоптермостат суховоздушный ТС- 80, тепловая камера КС-65, шкаф сушильный СНОЛ, аквадистиллятор ДЭ-4, центрифуга ЦЛМ-1, печь Чижова, микроскоп Биолам, весы лаб ВЛР-200, шкаф вытяжной, шкаф вытяжной для муфельной печи, шкаф для лаб посуды, стол для весов, стол для титрования, баня с электро-плиткой, компьютер С/б Р-4, монитор 17 Samsung)

Ауд. № 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы с выходом сеть интернет (системный блок Corequadq6600, 4gbram, 160gb - 1шт.; Монитор benqg900wa -1 шт. Системныйблок

Ауд.№ 1.203 Учебная аудитория.

Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий

Кабинет № 1.203-59,7м²

Оборудование:

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

Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ – 1шт.,

Сушильный шкаф КС-65 – 1 шт.,

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

Гомогенизатор DAHANHG-15A -1 шт.,

Весы ВЛКТ-500М -1 шт.,

Центрифуга ЦАУ-1 – 1 шт.,

Весы ВЛР-200 0 2 шт.,

Весы ВЛКТ-500М – 1шт.,

Весы Аcom JW-1-200 -2 шт.,

Микроскоп Биолам 1 шт.,

Прибор Чижова – 1шт.,

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 – 1шт.,

Шкаф вытяжной для муфельной печи – 1 шт.,

Шкаф для посуды – 4 шт.,

Стол для титрования – 1шт.,

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

Ауд.№2.114: Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы с выходом сеть интернет

Кабинет № 54 – 78,0 м²

Оборудование:

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

Монитор benq g900wa -1 шт

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

Монитор lg w1934s - 8 шт.;

4 тонких клиента Eltex tc-50.

Учебная мебель:

Компьютерный стол – 15, стол – 9, стулья – 23.

Программное обеспечение:

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Методические указания к выполнению практических и лабораторных работ по дисциплине "Система менеджмента качества и безопасности мясных продуктов"

