

# 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)-20

## Система менеджмента качества и безопасности молочных 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		
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:

к.т.н., доцент, Занданова Т.Н. / Занданова Т.Н. /

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 Сидорова А.А. / Сидорова А.А. / 22.05.2024г.

---

---

**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 молочной промышленности.

Задачи:

- изучение нормативной базы по менеджменту качества молочной продукции;
- изучение системы производственного контроля;
- получение навыков применения инструментов в управлении качеством и безопасностью молочной продукции.

## 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:**

Ориентироваться в нормативной базе, регламентирующей управление качеством и безопасностью молочной 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 молочного сырья

**Уметь:**

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

**Владеть:**

инструментами управления и внедрения СМК

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>2.1</b>	<b>Знать:</b>
2.1.1	методологические основы систем менеджмента качества, контроль на всех технологических этапах производства пищевой продукции из мясного сырья
<b>2.2</b>	<b>Уметь:</b>
2.2.1	разрабатывать проекты СМК мясной продукции, осуществлять контроль на всех технологических этапах производства пищевой продукции из мясного сырья
<b>2.3</b>	<b>Владеть:</b>
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
<b>3.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
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
<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

**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			
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)
	<b>Раздел I Методологические основы управления качеством</b>					
1.1	Введение, цели и задачи дисциплины, характеристика основных понятий /Лек/	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э3	
1.2	Основные принципы современных систем управления качеством /Лек/	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	

1.3	Входной контроль сырья/Пр/	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.4.	Технохимический контроль /Пр/	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.Л2.1 Э3	
1.5	Оценка безопасности пищевых продуктов /Пр/	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.Л2.1 Э3	
1.6	Санитарно-гигиенические требования к производству /Лек/	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.Л2.1 Э1 Э3	
	<b>Раздел 2. Системы менеджмента качества</b>					
2.1	Основные системы менеджмента качества /Лек//	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.Л2.1 Э1 Э3	
2.2	Система качества на предприятиях /Пр/	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.Л2.1 Э1 Э3	
	<b>Раздел 3. Системы менеджмента качества и безопасности в соответствии с требованиями международных стандартов</b>	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.Л2.1 Э3	
3.1	Международные стандарты IFS, BRS /Лек/	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.Л2.1 Э1 Э3	
3.2	Внутренний аудит системы качества на предприятии /Пр/	3	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.Л2.1 Э3	
3.3	Система менеджмента качества в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества /Пр/	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.Л2.1 Э3	
	Самостоятельная работа /Ср/	3	58	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.Л2.1 Э1 Э2 Э3	

#### 6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

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

<b>7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>			
<b>7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)</b>			
<b>7.1.1. Основная литература</b>			
	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: <a href="https://e.lanbook.com/book/130478">https://e.lanbook.com/book/130478</a> , 2020
<b>7.1.2. Дополнительная литература</b>			
	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: <a href="https://e.lanbook.com/book/206126">https://e.lanbook.com/book/206126</a> , 2022	Санкт-Петербург: Лань; Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/206126">https://e.lanbook.com/book/206126</a> , 2022
<b>7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)</b>			
Э 1	СМК консультант		
Э 2	СМК стандарт		
Э 3	Консорциум Кодекс		
<b>7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства</b>			
7.3.1	LIBREOFFICE		
7.3.2	ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования		
7.3.3	Projectexpert 7 Tutorial		
<b>7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем</b>			
7.4.1	Базы данных Федеральной службы государственной статистики		
7.4.2	Кодексы и законы РФ - Правовая справочно-консультационная система		
7.4.3	Федеральный центр образовательного законодательства		
7.4.4	Федеральный образовательный портал "Информационно-коммуникационные		
7.4.5	технологии в образовании"		
7.4.6	Официальный интернет портал правовой информации «Государственная		
7.4.7	система правовой информации		
7.4.8	Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент»		
7.4.9	Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"		
7.4.10	Портал «Нормативные правовые акты в Российской Федерации» Министерства		
7.4.11	юстиции РФ		
7.4.12	Федеральный портал "Российское образование"		
7.4.13	Информационно-правовой портал «Гарант» компании		
7.4.14	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф		
<b>8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ</b> (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)			

№ 1.226. Учебная аудитория. Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций.

Кабинет № 1.226-58,5 м<sup>2</sup>

Оборудование:

1.Ноутбук AcerAspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (146GHz) – 1 шт.,

2.Мультимед. интерактивный проектор EIKILC-XIP2000 – 1шт.,

3.Экран – 1шт.,

4.Плакаты, муляжи, таблицы, учебные видеофильмы, демонстративные материалы.

Учебная мебель:

Стол 2-х местный – 17 шт., стул -51 шт., стол для преподавателя -1 шт., стул -1шт.

Программное обеспечение:

Windows 7 Professional OEM

Ауд.№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.

Учебная мебель:

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

Программное обеспечение:

Бесплатная операционная система Calculate Linux;

LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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



