

# 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)-22

## Управление качеством и подтверждение соответствия продукции из сырья животного происхождения

### 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 **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

в том числе:

аудиторные занятия 68

самостоятельная работа 40

Виды контроля в семестрах:

зачеты 2

#### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	17 3/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	34	34	34	34
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	18	18	18	18
Итого ауд.	68	68	68	68
Контактная работа	68	68	68	68
Сам. работа	40	40	40	40
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:

кандидат с/х наук, доцент, Гоголева Прасковья Алексеевна / Гоголева /

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 /

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

Протокол заседания кафедры от 22.04.2024 г. № 11

Председатель МК факультета Евсюкова В.К. / Евсюкова /

Протокол заседания МК факультета от 21.05.2024 г. № 5

Декан Сидоров А.А. / Сидоров / 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 освоения дисциплины - овладение навыками организации работ в управлении качеством и подтверждения соответствия продукции из сырья животного происхождения на предприятиях, производящих пищевую продукцию животного происхождения.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение системы менеджмента качества, формы и схемы подтверждения соответствия;
- приобретение навыков построения блок-схем производства;
- приобретение навыков по разработке документированных процедур по управлению качеством на предприятии.

## 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:**

проблемы пищевой безопасности, формы и методы управления качеством

**Уметь:**

строить блок схемы производства, проводить определение и анализ опасных факторов, выявлять ККТ

**Владеть:**

навыками разработки руководства по качеству на пищевом предприятии

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

**Знать:**

формы, схемы подтверждения соответствия пищевой продукции животного происхождения

**Уметь:**

разрабатывать процедуры мониторинга и корректирующих действий

**Владеть:**

управлением развития СМК предприятий, производящих пищевую продукцию животного происхождения

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>2.1</b>	<b>Знать:</b>
2.1.1	проблемы пищевой безопасности, существующие системы качества и безопасности при производстве пищевой продукции животного происхождения, формы и методы управления качеством
<b>2.2</b>	<b>Уметь:</b>
2.2.1	строить блок схемы производства, проводить определение и анализ опасных факторов, разрабатывать процедуры мониторинга и корректирующих действий
<b>2.3</b>	<b>Владеть:</b>
2.3.1	навыками разработки руководства по качеству на пищевом предприятии, управлением развития СМК предприятий, производящих пищевую продукцию животного происхождения

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

Цикл (раздел) ООП: Б1.В.ДВ.02

**3.1** Требования к предварительной подготовке обучающегося:

3.1.1	Микробиологический контроль продуктов питания животного происхождения
3.1.2	Микробиологический контроль продуктов питания животного происхождения
<b>3.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
3.2.1	Инструменты и технологии менеджмента качества на предприятии
3.2.2	Производственно-технологическая практика
3.2.3	Система менеджмента качества и безопасности мясных продуктов
3.2.4	Современные системы менеджмента качества предприятия
3.2.5	Эффективность систем менеджмента качества продукции
3.2.6	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3.2.7	Преддипломная практика
3.2.8	Инструменты и технологии менеджмента качества на предприятии
3.2.9	Производственно-технологическая практика
3.2.10	Система менеджмента качества и безопасности мясных продуктов
3.2.11	Современные системы менеджмента качества предприятия
3.2.12	Эффективность систем менеджмента качества продукции
3.2.13	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3.2.14	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>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	34	34	34	34
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	18	18	18	18
Итого ауд.	68	68	68	68
Контактная работа	68	68	68	68
Сам. работа	40	40	40	40
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. Управление качеством</b>					
1.1	Основные понятия в области качества, объекты управления качеством /Лек/	2	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э3	
1.2	Существующие системы качества и безопасности пищевой продукции /Лек/	2	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э3	

1.3	Формы и методы управления качеством /Лек/	2	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э3	
1.4	Требования к качеству продукции /Лек/	2	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э3	
1.5	Контроль, испытания и оценка качества продукции /Лек/	2	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э3	
1.6	Современные системы менеджмента организации /Лек/	2	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э3	
1.7	Требования ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" /Пр/	2	4	ПК-1.1 ПК -1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э2 Э3	
1.8	Существующие системы качества и менеджмента безопасности пищевой продукции /Пр/	2	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э3	
1.9	Изучение ТР ТС №021/2011, ГОСТ Р 51705.1, ГОСТ 33182 /Пр/	2	4	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э3	
1.10	Построение блок схемы производства /Пр/	2	4	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э3	
1.11	Рассмотрение и анализ мероприятий по контролю опасных факторов, разработка перечня потенциально опасных факторов /Пр/	2	4	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э3	
1.12	Определение ККТ /Пр/	2	4	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э3	
1.13	Разработка программы Pest-контроля и Программы производственного контроля /Пр/	2	4	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э3	
1.14	Основные различия и особенности ХАССП, ИСО 22000, стандартов торговых сетей /Пр/	2	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э3	
1.15	Составление Руководства по качеству /СРП/	2	18	ПК-1.1 ПК -1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
	<b>Раздел 2.Подтверждение соответствия</b>					
2.1	Формы, схемы подтверждения соответствия /Лек/	2	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э3	
2.2	Сертификация СМК /Лек/	2	2	ПК-1.1 ПК -1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
2.3	Декларирование пищевой продукции животного происхождения /Пр/	2	2	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э3	
2.4	Контроль, испытания и оценка качества продукции /Пр/	2	4	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э3	
2.5	Изучение принципов Э.Деминга, Д.Джурана /Ср/	2	8	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э3	
2.6	Изучение документов ИСО по менеджменту качества /Ср/	2	18	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э3	
2.7	Документированные процедуры по управлению качеством на предприятии /Ср/	2	14	ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 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	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	ЭБС
Л1.2	Хардина.Е. В.	Хардина, Е. В. Разработка модели системы ХАССП (НАССР) : методические указания / Е. В. Хардина. — Ижевск : УдГАУ, 2021. — 51 с. — Текст : электронный // Лань :	ЭБС

#### 7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Гуринович Г. В.	Гуринович, Г. В. Системы менеджмента безопасности мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Г. В. Гуринович. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 98 с. — ISBN 979-5-89289-178-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/107704">https://e.lanbook.com/book/107704</a>	ЭБС

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

Э 1	Электронная библиотечная система «Лань»
Э 2	Сайт Технолог"
Э 3	Электронный фонд Консорциум Кодекс

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

7.3.1	Windows Vista TM Home Basic К OEM Act
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	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4.2	Информационно-правовой портал «Гарант» компании

## 8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

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

2.Мультимед. интерактивный проектор EIKILC-XP2000 – 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.№ 1.203 Учебная аудитория.

Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий

Кабинет № 1.203-59,7м<sup>2</sup>

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 DAIHANHG-15A -1 шт.,

Весы ВЛКТ-500М -1 шт.,

Центрифуга ЦАУ-1 – 1 шт.,

Весы ВЛР-200 0 2 шт.,

Весы ВЛКТ-500М – 1шт.,

Весы Acom 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 ProfessionalOEM

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



