

# 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)-25

## Эффективность систем менеджмента качества продукции 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 **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72

в том числе:

аудиторные занятия 48

самостоятельная работа 24

Виды контроля в семестрах:

зачеты 3

### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	13 3/6			
Неделя	уп	рп	уп	рп
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	24	24	24	24
Практические	24	24	24	24
В том числе в форме практ.подготовки	10	10	10	10
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48	48	48	48
Сам. работа	24	24	24	24
Итого	72	72	72	72

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)

Цель освоения дисциплины - овладение навыками оценки эффективности СМК на предприятиях, производящих пищевую продукцию животного происхождения.

Задачи изучения дисциплины:

- определение опасных факторов при производстве пищевой продукции животного происхождения;
- анализ опасных факторов при производстве пищевой продукции животного происхождения;
- Определение критических контрольных точек (ККТ);
- установление критических пределов ККТ;
- разработка процедур мониторинга и корректирующих действий.

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

**Формируемые компетенции:**

**УК-3.1: Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде**

**Знать:**

цель работы команды, свою роль в команде

**Уметь:**

выстраивать сотрудничество между членами команды для достижения цели по СМК предприятия

**Владеть:**

навыками руководства работой команды

**УК-3.2: Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата**

**Знать:**

результат личных действий по достижению цели

**Уметь:**

планировать последовательность шагов для достижения результата

**Владеть:**

инструментами планирования действий команды для достижения цели

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

**Знать:**

проблемы пищевой безопасности, существующие системы качества и безопасности, принципы системы ХАССП

**Уметь:**

проводить определение и анализ опасных факторов, выявлять ККТ

**Владеть:**

инструментами разработки плана ХАССП на пищевом предприятии

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

**Знать:**

критические пределы выявленных ККТ при производстве 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	цель, стратегию работы команды для работы по СМК предприятия, проблемы пищевой безопасности, существующие системы качества и безопасности, принципы системы ХАССП, критические пределы выявленных ККТ при производстве пищевой продукции животного происхождения
<b>2.2</b>	<b>Уметь:</b>
2.2.1	выстраивать сотрудничество между членами команды для достижения целей по СМК предприятия, проводить определение и анализ опасных факторов, выявлять ККТ, разрабатывать процедуры мониторинга и корректирующих действий
<b>2.3</b>	<b>Владеть:</b>
2.3.1	навыками руководства командой по работе по СМК на предприятии, инструментами оценки эффективности СМК на пищевом предприятии, управлением развития СМК предприятий, производящих пищевую продукцию животного происхождения

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

Цикл (раздел) ООП:		ФТД
<b>3.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>	
3.1.1	Микробиологический контроль продуктов питания животного происхождения	
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	Отраслевая стандартизация	
3.1.6	Современные проблемы и перспективы развития перерабатывающих отраслей	
3.1.7	Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности	
3.1.8	Безопасность сырья и продуктов животного происхождения	
3.1.9	Комплексная система управления качеством продукции из сырья животного происхождения на основе принципов ХАССП	
3.1.10	Научно-исследовательская работа	
3.1.11	Отраслевая стандартизация	
3.1.12	Современные проблемы и перспективы развития перерабатывающих отраслей	
3.1.13	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	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	Производственно-технологическая практика	
3.2.9	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
3.2.10	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			
Видзанятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	24	24	24	24
Практические	24	24	24	24
В том числе в форме практ.подготовки	10	10	10	10
Итогоауд.	48	48	48	48
Контактнаяработа	48	48	48	48
Сам. работа	24	24	24	24
Итого	72	72	72	72

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

**2 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)**

Кодзанятия	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.Пищевая безопасность</b>					
1.1	Актуальность проблем пищевой безопасности /Лек/	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э3	
1.2	Программы, лежащие в основе системы ХАССП пищевого предприятия /Лек/	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э3	
1.3	Существующие системы качества и безопасности пищевой продукции /Лек/	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э3	
1.4	Требования ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" /Пр/	3	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э2 Э3	
1.5	Составление плана работ по СМК продукции /Пр/	3	2	УК-3.1 УК-3.2 ПК- 1.1 ПК-1.2		
1.6	Создание электронной библиотеки по СМК /Ср/	3	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	
	<b>Раздел 2.Создание пакета документации СМК предприятия и оценка СМК</b>					
2.1	12 шагов внедрения ХАССП. Принципы Системы ХАССП /Лек/	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э3	
2.2	Создание пакета документации в рамках разработки и внедрения ХАССП /Лек/	3	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э3	

2.3	Методология анализа опасных факторов и определения ККТ /Лек/	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э3	
2.4	Процедуры мониторинга и корректирующих действий /Лек/	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э3	
2.5	1 этап организации работ по разработке и внедрению плана ХАССП /Лек/	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э3	
2.6	Составление характеристики продукта /Лек/	3	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э2 Э3	
2.7	Рассмотрение и анализ мероприятий по контролю опасных факторов, разработка перечня потенциально опасных факторов /Лек/	3	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э3	
2.8	Определение ККТ /Пр/	3	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э3	
2.9	Установление критических пределов для ККТ /Пр/	3	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э3	
2.10	Оценка эффективности СМК продукции /Пр/	3	6	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э3	
2.11	Внедрение системы корректирующих действий /Пр/	3	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э3	
2.12	Изучение ТР ТС №021/2011, ГОСТ Р 51705.1, ГОСТ 33182 /Ср/	3	20	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Э1 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. 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>	ЭБС Лань
Л1.2		Сурков, И. В. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ. ред. проф. В. М. Позняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 336 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/824. - ISBN 978-5-16-006184-9. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1939097">https://znanium.com/catalog/product/1939097</a>	ЭБС Знаниум

#### 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
<b>7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)</b>			
Э 1	Электроннаябиблиотечнаясистема «Лань»		
Э 2	СайтТехнолог"		
Э 3	ЭлектронныйфондКонсорциумКодекс		
<b>7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства</b>			
7.3.1	Windows Vista TM Home Basic К OEMAct		
7.3.2	LIBREOFFICE		
7.3.3	АрхиваторWinRar		

7.3.4	Windows 7
<b>7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем</b>	
7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4.2	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
<b>8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ</b> (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)	
<p>№ 1.311 Учебная аудитория.</p> <p>Учебная аудитория для проведения лабораторных и практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Оборудование:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Термостат ТС-80-1шт.</li> <li>2. Рефрактометр ИРФ-464-2шт.</li> <li>3. Электропечь «Лысьва» - 1шт.</li> <li>4. Анализатор «Клевер-1М» -4шт.</li> <li>5. Мешалка лаб. ЛАБПУО-2 -1шт.</li> <li>6. Весы лабораторные электронные – 1шт.</li> <li>7. Весы СМП-84-1шт.</li> <li>8. Центрифуга ЦЛМ-1-12 – 1шт.</li> <li>9. Сепаратор – 1 шт.</li> <li>10. Редуктазник – 1шт.</li> <li>11. Микроскоп БМ-51-2 – 1шт.</li> <li>12.Печь Чиждова - 1шт.</li> <li>13.Шкаф для химреактивов ЛАБ-800 ШР- 1шт.</li> <li>14.Муфельная печь – 1 шт.</li> <li>15. Холодильник «Бирюса» - 1шт.</li> <li>16. Шкаф для посуды ЛАБ-800 ШЛ – 1шт.</li> <li>17. Вытяжной шкаф – 1шт.</li> </ol> <p>Учебная мебель:</p> <p>Стол лабораторный – 13, стол ученический -2 шт., стул ученический – 26 шт., стол для преподавателя -1 шт., стул -1 шт.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <p>Windows 7 Professional OEM</p> <p>Ауд.№2.114: Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы с выходом сеть интернет</p> <p>Кабинет № 54 – 78,0 м<sup>2</sup></p>	
<b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ</b>	
<p>Методические указания для изучения факультатива "Эффективность систем менеджмента качества продукции". - Гоголева П.А., 2024 г.</p>	