

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 29.11.2023 16:20:30
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad024e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Московская государственная академия ветеринарной медицины и
биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»

Утверждаю
Проректор по учебной,
воспитательной работе
и молодежной политике

С.Ю. Пигина
«24» августа 2023 г.

Кафедра
Технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Управление качеством на предприятиях пищевой
промышленности»

направление подготовки

19.04.03 – Продукты питания животного происхождения

профиль

Технология продуктов питания из сырья животного происхождения

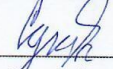
Уровень высшего образования
магистратура

форма обучения: очно-заочная

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

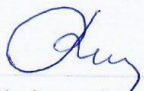
- ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 937 от «11» августа 2020 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «27» августа 2020 г., регистрационный № 59505);
- основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры);
- профессионального стандарта 15.011 «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», утвержденный приказом Минтруда 713н от «08» октября 2020 г. (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации «10» ноября 2020 года, регистрационный № 60813);
- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от «30» августа 2019 года №602н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации «24» сентября 2019 года, регистрационный № 56040).

РАЗРАБОТЧИКИ:

Заведующий кафедрой		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)
Доцент		К.В. Есепенок
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)
Ст. преподаватель		Т.В. Сухинина
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

РЕЦЕНЗЕНТ:

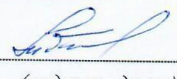
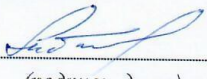
доцент кафедры «Управление качеством и
товароведение продукции», ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА
имени К.А. Тимирязева

		С.В. Купцова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им.
С.А. Каспарьянца

Протокол заседания № 17 от «20» июня 2023 г.

Заведующий кафедрой		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)
- на заседании Учебно-методической комиссии факультета биотехнологии и экологии Протокол заседания № 3 от «23» июня 2023г.		
Председатель комиссии		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления		С.А. Захарова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)
Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ		Ю.П. Жарова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)
Декан факультета биотехнологии и экологии		М.В. Новиков
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)
Директор библиотеки		Н.А. Москвитина
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЪЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПД – рабочая программа дисциплины
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. СР – самостоятельная работа

2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Знания, умения и компетенции, формируемые при изучении дисциплины, необходимы для успешной сдачи итоговой государственной аттестации.

Цели освоения дисциплины:

- - рассмотрение теоретических и практических аспектов международных и национальных систем управления качеством, содержания, структуры и основные стандарты в области качества и безопасности продуктов питания и их производства;
- - изучение международных и национальных стандартов, устанавливающих требования к системам менеджмента качества и безопасности товаров в сфере АПК, их принципам функционирования, правилам аудита и сертификации.
- - изучение вариантов внедрения систем менеджмента качества и безопасности продуктов питания, согласно национальным и международным стандартам в данной области.

Задачи дисциплины:

- усвоение требований к системам менеджмента качества и безопасности продуктов питания на базе международных стандартов, в том числе ISO 9000, ISO 22000 ISO22005 и др.;
- получение профессиональных представлений о стандартах качества и безопасности в производстве пищевой продукции (стандартах на принципах HACCP, GMP, Codex Alimentarius, IFS, BRC и т.д.);
- ознакомление с порядком разработки и внедрения систем менеджмента качества, безопасности на предприятиях пищевой промышленности и приобретении навыков по данному вопросу.
- Учебным планом предусмотрено изучение указанной дисциплины на основе сочетания лекций и практических занятий, с обязательной самостоятельной работой обучающихся, которая должна включать задания по изучению программного материала по основной и дополнительной литературе.
- Усвоение курса предусматривает глубокое изучение теоретического материала: лекции; семинары, на которых обсуждаются основные проблемы, освещенные в лекциях; компьютерные занятия; деловые игры; самостоятельная работа обучающихся, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к семинарским занятиям, выполнение письменных работ.

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ),
СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с
индикаторами достижения компетенции ОПК-3; ПК-1:**

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	ОПК – 3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки высокотехнологических решений	ОПК-3.1. Знать нормативные требования к качеству выполнения технологических операций, методы оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	Знать: нормативные требования к качеству выполнения технологических операций, методы оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.
		ОПК-3.2. Уметь организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности; выявлять и оценивать возможные риски предприятий пищевой промышленности и безопасности продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	Уметь: организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности; выявлять и оценивать возможные риски предприятий пищевой промышленности и безопасности продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.
		ОПК-3.3. Владеть навыками организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению производства новых видов продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры; нормативно-правовой базой, методами управления качеством процесса и продукции с использованием и разработкой высокотехнологических решений и способов оценки рисков в профессиональной деятельности	Владеть: навыками организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению производства новых видов продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры; нормативно-правовой базой, методами управления качеством процесса и продукции с использованием и разработкой высокотехнологических решений и способов оценки рисков в профессиональной деятельности.
2	ПК-1 Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных	ИД-1 пк-1 Знает технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Знает технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области управления качеством производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

	технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ИД-2пк-1 Умеет использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	Умеет использовать практические навыки в области управления качеством в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
		ИД-3пк-1 Умеет применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения	Умеет применять статистические методы обработки экспериментальных данных в области управления качеством для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Управление качеством на предприятиях пищевой промышленности» относится к части учебного плана ОПОП, формируемого участниками образовательных отношений к вариативной части Б1.В.06 по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры) и осваивается по очно-заочной форме обучения в 4 семестре.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общий объем дисциплины (модуля) составляет 3 зачетные единицы, 108 часа

Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очно-заочная форма обучения			
		семестр			
		1	2	3	4
Общий объем дисциплины	108	-	-	-	108
Контактная работа (аудиторная):	34,65	-	-	-	34,65
лекции	10	-	-	-	10
занятия семинарского типа, в том числе:	24,65	-	-	-	24,65
практические занятия, включая коллоквиумы	22	-	-	-	22
лабораторные работы	-	-	-	-	-
другие виды контактной работы	2,65	-	-	-	2,65
Самостоятельная работа обучающихся:	64,35	-	-	-	64,35
изучение теоретического курса	-	-	-	-	54,35
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	-	-	-	-	10,00
Промежуточная аттестация:	9	-	-	-	9
экзамен	9	-	-	-	9

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Разделы дисциплины (модуля):

Очно-заочная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очно-заочная форма			СРС, час.	ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.			
			Семинары, практические занятия и др.	Практикумы, лабораторные работы		
Раздел 1.	Качество, экономика и жизнь	2	4	-	10	ОПК-3 ПК-1
Раздел 2.	Международные организации в области обеспечения качества и безопасности товаров	2	4	-	16	ОПК-3 ПК-1
Раздел 3.	Международные стандарты систем менеджмента качества и безопасности товаров	3	6	-	16	ОПК-3 ПК-1
Раздел 4.	Основы разработки и внедрения систем менеджмента качества, безопасности и экологического менеджмента	3	8		22,35	ОПК-3 ПК-1
Итого:		10	22	-	64,35	ОПК-3 ПК-1
Другие виды контактной работы		2,65				ОПК-3 ПК-1
Экзамен		9				
ВСЕГО		108				

Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема лекции	Объем, час.
			очно- заочно
1.	Раздел 1. Качество, экономика и жизнь	Качество, экономика и жизнь. Термины, определения - качество, безопасность товара, экономика, жизненный цикл товара. Качество как характеристика сущности объектов и их свойств. Анализ современного состояния проблемы качества жизни. Пирамида качества, иерархии потребностей (по Маслоу), пирамида качества жизни. Международный жизненный цикл товара. Этапы жизненного цикла продукции и услуг. Модели международного жизненного цикла продукции. Петля качества.	2
2.	Раздел 2. Международные организации в области обеспечения качества	Общие сведения о международных системах менеджмента качества. Организации по разработке Концепций, деклараций, стандартов, касающихся сферы здоровья, безопасности, охраны окружающей среды и защиты прав потребителей. Всемирная организация	2

	и безопасности товаров	здравоохранения (ВОЗ) — World Health Organization (WHO); Организация Объединенных Наций по питанию и сельскому хозяйству (ФАО) — The Food and Agriculture Organization of the United Nations; Международная организация по стандартизации — International Organization for Standardization (ISO); Комиссия Кодекса Алиментариус — Codex Alimentarius Commission (CAQ).	
3.	Раздел 3. Международные стандарты систем менеджмента качества и безопасности товаров	История появления и развития стандартов серии ISO 9000. Эволюция и версии существовавших стандартов серии ISO 9000. Подсистемы серии ISO 9000 на современном этапе развития системы менеджмента качества. Стандарты управления процессами (качество, окружающая среда, энергетика, продовольственная безопасность, социальная ответственность и т.д.). Использование международных стандартов на уровне компаний, комплексная система управления качеством и безопасностью товаров, с возможным использованием в регламентационном контексте. История появления, развития системы HACCP. Принципы системы HACCP. Эволюция системы и создание современных стандартов на основе принципов HACCP.	3
4.	Раздел 4. Основы разработки и внедрения систем менеджмента качества, безопасности и экологического менеджмента	Интегрирование систем менеджмента качества и безопасности. Понятие интегрированной системы. Модель интегрированной системы менеджмента (ИСМ). Основы разработки и внедрения систем менеджмента качества, безопасности и экологического менеджмента на предприятиях. Этапы разработки и внедрения систем менеджмента качества и безопасности на предприятиях.	3

Занятия семинарского типа (семинары, практические занятия и др)

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.
			очно-заочно
1.	Раздел 1. Качество, экономика и жизнь	Термины, определения – качество жизни, качество, экономика, жизненный цикл товара. Показатели и критерии при оценке качества жизни пирамида качества жизни. Построение жизненного цикла продовольственной и непродовольственной продукции, услуг	4
2.	Раздел 2. Международные организации в области обеспечения качества и безопасности товаров	Международные организации ФАО, ВОЗ, Комиссия Codex Alimentarius, ISO и т.д.	4
3.	Раздел 3. Международные стандарты систем менеджмента качества и безопасности товаров	Международные стандарты серии ISO, развитие и внедрение системы менеджмента качества в РФ (ГОСТ Р). Национальные и международные системы менеджмента качества и безопасности товаров на базе стандартов ИСО и ГОСТ Р/ИСО изучение стандартов ИСО серии 9000. Международные стандарты на основе принципов HACCP. Контроль качества товаров. Методы контроля качества и безопасности товаров продовольственного и непродовольственного назначения. Международные стандарты качества и безопасности продукции при осуществлении торговли: GMP, CODEX ALIMENTARIUS, IFS, GLOBAL GAP, BRC и т.д. Международные стандарты серии ISO 14000, Система экологического менеджмента.	6
4.	Раздел 4. Основы разработки и внедрения систем менеджмента качества, безопасности и экологического менеджмента	Этапы разработки и внедрения систем менеджмента качества на предприятиях АПК. Этапы разработки и внедрения систем менеджмента безопасности (система HACCP) на предприятиях. Этапы разработки и внедрения систем экологического менеджмента на предприятиях.	8

Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия	Вид СРС	Объем, час.
				очно-заочно
1.	Раздел 1. Качество, экономика и жизнь	Термины, определения – качество жизни, качество, экономика, жизненный цикл товара.	Изучение теоретического материала, изучение видеоматериалов, размещенных в открытом доступе (YouTube, Яндекс. Moodle и др.). Подготовка к занятиям.	3
		Показатели и критерии при оценке качества жизни пирамида качества жизни.		3
		Построение жизненного цикла продовольственной и непродовольственной продукции, услуг		4
2.	Раздел 2. Международные организации в области обеспечения качества и безопасности товаров	Международные организации ФАО, ВОЗ, Комиссия Codex Alimentarius, ISO и т.д.	Изучение теоретического материала, изучение видеоматериалов, размещенных в открытом доступе (YouTube, Яндекс. Moodle и др.). Подготовка к занятиям.	16
3.	Раздел 3. Международные стандарты систем менеджмента качества и безопасности товаров	Международные стандарты серии ISO, развитие и внедрение системы менеджмента качества в РФ (ГОСТ Р)	Изучение теоретического материала, изучение видеоматериалов, размещенных в открытом доступе (YouTube, Яндекс. Moodle и др.). Подготовка к занятиям.	2
		Национальные и международные системы менеджмента качества и безопасности товаров на базе стандартов ИСО и ГОСТ Р/ИСО изучение стандартов ИСО серии 9000.		2
		Международные стандарты на основе принципов HACCP.		2
		Контроль качества товаров. Методы контроля качества и безопасности товаров продовольственного и непродовольственного назначения.		3
		Международные стандарты качества и безопасности продукции при осуществлении торговли: GMP, CODEX ALIMENTARIUS, IFS, GLOBAL GAP, BRC и т.д.		4
		Международные стандарты серии ISO 14000, Система экологического менеджмента.		3
4	Раздел 4. Основы разработки и	Этапы разработки и внедрения систем менеджмента качества на предприятиях АПК.	Изучение теоретического материала, изучение	4

	внедрения систем менеджмента качества, безопасности и экологического менеджмента	Индивидуальное задание 1. Внедрения систем менеджмента качества на предприятиях АПК	видеоматериалов, размещенных в открытом доступе (YouTube, Яндекс. Moodle и др.). Подготовка к занятиям. Выполнение индивидуальных заданий.	6
		Этапы разработки и внедрения систем менеджмента безопасности (система НАССР) на предприятиях.		4
		Индивидуальное задание 2. Внедрения систем менеджмента безопасности (система НАССР) на предприятиях		6
		Этапы разработки и внедрения систем экологического менеджмента на предприятиях.		2,35

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Основная литература

1. 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> (дата обращения: 11.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 269 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005308-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1910873> (дата обращения: 11.08.2023). — Режим доступа: по подписке.

3. Управление качеством : учебное пособие / Ю.Т. Шестопа, В. Д. Дорофеев, Н. Ю. Шестопа, Э. А. Андреева. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 331 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-003321-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/992046> (дата обращения: 11.08.2023). — Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322529> (дата обращения: 11.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Серегин, И. Г. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки субпродуктов, жира, кишечного сырья и мясных полуфабрикатов : учебное пособие / И. Г. Серегин, Т. В. Курмакаева, Л. П. Михалева. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2013. — 140 с. — ISBN 5-89168-115-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/49920> (дата обращения: 11.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесланев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-1433-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211211> (дата обращения: 11.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-

е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> (дата обращения: 11.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Ганина, В. И. Производственный контроль молочной продукции : учебник / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 256 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1865668. - ISBN 978-5-16-017659-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1865668> (дата обращения: 11.08.2023). – Режим доступа: по подписке.

6. Молоко: состояние и проблемы производства : монография / В. И. Трухачев, И. В. Капустин, Н. З. Злыднев, Е. И. Капустина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-2793-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212723> (дата обращения: 11.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
Информационно-справочные системы			
1.	Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/	Режим доступа: свободный доступ
2	Международная организация по стандартизации. ISO (ИСО)	https://www.iso.org/ru/home.html ;	Режим доступа: свободный доступ-
3	Всемирная организация здравоохранения	http://www.who.int/ru/ ;	Режим доступа: свободный доступ-
4	Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединённых Наций (ФАО) (Food and Agriculture Organization, FAO)	http://www.fao.org/home/ru ;	Режим доступа: свободный доступ-
5	Кодекс Алиментариус	codexalimentarius/home/ru/ -	Режим доступа: свободный доступ-
Электронно-библиотечные системы			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM. COM»	https://znanium.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
4.	РУКОНТ : национальный цифровой ресурс	https://rucont.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей
Профессиональные базы данных			
1.	PubMed	https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/	Режим доступа: для авториз. пользователей
Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	https://portal.mgavm.ru/login/index.php	Режим доступа: для авториз. пользователей

Методическое обеспечение:

7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине (модулю) «Управление качеством на предприятиях пищевой промышленности» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплины (модуля).

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №2 (402)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, ноутбук, подключенный к сети «Интернет» и обеспеченный доступом в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина
2.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №420	Комплект специализированной мебели, учебная доска; компьютеры, подключенные к сети «Интернет» и обеспеченный доступом в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина; экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук).

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля/промежуточной аттестации обучающихся при освоении
ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

Кафедра
Технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Управление качеством на предприятиях пищевой промышленности»

направление подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения

профиль
Технология продуктов питания из сырья животного происхождения

Уровень высшего образования
магистратура

Форма обучения

Очно-заочная

форма обучения: очно-заочная

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по дисциплине (модулю) осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:

1. Опрос
2. Круглый стол, дискуссия
3. Тест

Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:

1. Экзамен

2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

Таблица 2

Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
ОПК-3			
ОПК-3.1. Знать нормативные требования к качеству выполнения технологических операций, методы оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания животного происхождения.	Полные знания нормативных требований к качеству выполнения технологических операций, методов оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания животного происхождения.	Отлично	Высокий
	Знания нормативных требований к качеству выполнения технологических операций, методов оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания животного происхождения.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания нормативных требований к качеству выполнения технологических операций, методов оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания животного происхождения.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний нормативных требований к качеству выполнения технологических операций, методов оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству	Неудовлетворительно	Не сформирован

	продуктов питания животного происхождения.		
ОПК-3.2 Уметь организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности; выявлять и оценивать возможные риски предприятий пищевой промышленности и безопасности продуктов питания животного происхождения.	Умеет полноценно и на высоком уровне организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности; выявлять и оценивать возможные риски предприятий пищевой промышленности и безопасности продуктов питания животного происхождения.	Отлично	Высокий
	Умеет на хорошем уровне организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности; выявлять и оценивать возможные риски предприятий пищевой промышленности и безопасности продуктов питания животного происхождения.	Хорошо	Повышенный
	Частично умеет организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности; выявлять и оценивать возможные риски предприятий пищевой промышленности и безопасности продуктов питания животного происхождения.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствуют умения организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности; выявлять и оценивать возможные риски предприятий пищевой промышленности и безопасности продуктов питания животного происхождения.	Неудовлетворительно	Не сформирован
ОПК-3.3 Владеть навыками организации экспериментальных работ по освоению новых технологических	На высоком уровне владеет навыками организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению производства новых видов	Отлично	Высокий

процессов и внедрению производства новых видов продуктов питания животного происхождения; нормативно-правовой базой, методами управления качеством процесса и продукции с использованием и разработкой высокотехнологических решений и способов оценки рисков в профессиональной деятельности.	продуктов питания животного происхождения; нормативно-правовой базой, методами управления качеством процесса и продукции с использованием и разработкой высокотехнологических решений и способов оценки рисков в профессиональной деятельности.		
	На хорошем уровне владеет навыками организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению производства новых видов продуктов питания животного происхождения; нормативно-правовой базой, методами управления качеством процесса и продукции с использованием и разработкой высокотехнологических решений и способов оценки рисков в профессиональной деятельности.	Хорошо	Повышенный
	Владеет не полными навыками организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению производства новых видов продуктов питания животного происхождения; нормативно-правовой базой, методами управления качеством процесса и продукции с использованием и разработкой высокотехнологических решений и способов оценки рисков в профессиональной деятельности.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не владеет навыками организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению производства новых видов продуктов питания животного происхождения; нормативно-правовой базой, методами управления качеством процесса и продукции с использованием и разработкой высокотехнологических решений и способов оценки рисков в профессиональной деятельности.	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-1			
ИД-1_{ПК-1} Знает технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка	Полные знания технологий менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области управления	Отлично	Высокий

продукции и услуг в области управления качеством производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	качеством производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры		
	Знание на должном уровне технологий менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области управления качеством производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания технологий менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области управления качеством производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний технологий менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области управления качеством производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Неудовлетворительно	Не сформирован
ИД-2 пк-1 Умеет использовать практические навыки в области управления качеством в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	Умеет в полном объеме использовать практические навыки в области управления качеством в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	Отлично	Высокий
	Умеет на хорошем уровне использовать практические навыки в области управления качеством в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении	Хорошо	Повышенный

	экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения		
	Частично умеет использовать практические навыки в области управления качеством в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет использовать практические навыки в области управления качеством в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован
ИД-3_{ПК-1} Умеет применять статистические методы обработки экспериментальных данных в области управления качеством для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения	Умеет в полном объеме применять статистические методы обработки экспериментальных данных в области управления качеством для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения	Отлично	Высокий
	Умеет да хорошем уровне применять статистические методы обработки экспериментальных данных в области управления качеством для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Умеет частично применять статистические методы обработки экспериментальных данных в области управления качеством для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет применять статистические методы обработки	Неудовлетворительно	Не сформирован

	экспериментальных данных в области управления качеством для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения		
--	--	--	--

2. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Качество, экономика и жизнь	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-3; ПК-1
2.	Международные организации в области обеспечения качества и безопасности товаров	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	
3.	Международные стандарты систем менеджмента качества и безопасности товаров	1. Опрос 2. Тест 3. Круглый стол, дискуссия	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий 3. Темы круглый стол, дискуссия	
4	Основы разработки и внедрения систем менеджмента качества, безопасности и экологического менеджмента	1. Опрос 2. Тест 3. Индивидуальное задание	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий 3. Темы индивидуального задания	

Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очно-заочная форма обучения:

- экзамен проводится в 4 семестре 2 курса.

Перечень видов оценочных средств, используемых для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю):

1. Банк вопросов к экзамену

4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости:

- комплект вопросов для опроса по дисциплине – 45 шт. (Приложение 1);
- комплект тем для круглого стола, дискуссий и индивидуальных заданий – 4 шт (Приложение 2)
- комплект тестовых заданий по дисциплине – 20 шт. (Приложение 3).

Оценочные материалы для промежуточной аттестации:

- комплект вопросов к экзамену по дисциплине – 25 шт. (Приложение 4).

Комплект вопросов для опроса по дисциплине (модулю)

Перечень примерных вопросов для оценки компетенции (ОПК-3; ПК-1):

Раздел 1. Введение. Качество, экономика и жизнь

1. Определение понятия «качество жизни» согласно существующим нормативным документам и современным словарям, и энциклопедиям
2. Дайте определение следующим категориям:
 - «Качество жизни человека» на уровне индивида
 - «Качество жизни» на уровне социальных групп
 - «Качество жизни» на уровне общества
 - «Товар».
3. Перечислите основные показатели «индекса развития человеческого потенциала»
4. Перечислите основные критерии при оценке качества жизни (7 критериев)
5. Перечислите четыре основных показателя Индекса вовлеченности государства в международную торговлю
6. Дайте определение следующим категориям:
 - «Жизненный цикл продукции (товара)».
 - «Международный жизненный цикл продукции (товара)».
7. Перечислите этапы ЖЦТ
8. Сравните и перечислите отличия моделей последовательного и синхронного характера международного ЖЦТ.
9. Дайте определение понятию «петля качества».
10. Перечислите основные отличия в составляющих петли качества для продовольственных товаров.
11. Перечислите этапы петли качества для продовольственной продукции.
12. Понятие «жизненный цикл товара». Этапы международного жизненного цикла продовольственной и непродовольственной продукции и услуги.
13. К каким этапам жизненного цикла продукции стандартом СМК определены требования

Раздел 2. Международные организации в области обеспечения качества и безопасности товаров

14. История развития международных систем качества.
15. Эволюция и мировые тенденции управления качеством продукции
16. Современные тенденции управления качеством в зарубежной и отечественной практике
17. Сертификация и стандартизация систем качества в Мире и РФ.
18. Международные организации по стандартизации и их сотрудничество с Госстандартом России
19. Каким Органом может осуществляться сертификация товара и оформление сертификатов соответствия, действующих на территории Российской Федерации.
20. Перечислите основные международные организации в области системы менеджмента качества и безопасности товаров

Раздел 3. Международные стандарты систем менеджмента качества и безопасности товаров

21. Структура управления качеством
22. Качество как экономическая категория и объект управления.

23. Экономическое содержание конкурентоспособности продукции.
24. Система управления конкурентоспособностью продукции.
25. Организационный и социальный анализ в управлении качеством
26. Государственное регулирование ответственности за качество продукции
27. Закон РФ «О техническом регулировании», международные и национальные технические регламенты.
28. Основная цель создания стандартов серии ISO 9000
29. Мониторинг и измерение СМК
30. Перечислите принципы менеджмента качества, на которых базируется ISO 9000:2005 (ГОСТ Р ИСО 9000-2011)
31. Перечислите принципы менеджмента качества, на которых базируется ISO 9000:2015 (ГОСТ Р ИСО 9000-2015)
32. Дайте определение понятию «качество», в соответствии с ISO – 8402; 9000:2000; 9000:2015; ГОСТ 15467-79
33. Дайте определение термина «продукция» в соответствии с ISO 9000
34. Система экологического менеджмента
35. Дайте определение системе НАССР. Перечислите семь принципов системы НАССР.

Раздел 4. Основы разработки и внедрения систем менеджмента качества, безопасности и экологического менеджмента

36. Продукция агропромышленного комплекса, как объект экономической безопасности
37. Основные этапы разработки и внедрения системы менеджмента качества на предприятиях и организациях
38. Что такое идентификация и прослеживаемость в сфере производства продукции
39. Дайте определение понятия ККТ (критическая контрольная точка) в соответствии с ГОСТ 51705.1 (НАССР).
40. Дайте определение понятия ККТ (критическая контрольная точка) в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000:
41. Перечислите основные шаги по внедрению системы НАССР.
42. Какие этапы содержит практическая деятельность предприятия по разработке системы НАССР (ХАССП).
43. Пути совершенствования системы экономической безопасности продукции АПК
44. Экономические регуляторы повышения конкурентоспособности продукции в АПК.
45. Совершенствование управления качеством и конкурентоспособностью продукции в АПК.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса

Отметка	Критерии оценивания
отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
хорошо	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала
неудовлетворительно	обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

Комплект тем для круглого стола, дискуссии по дисциплине и индивидуальных заданий.

Перечень примерных тем для оценки компетенции (ОПК-3; ПК-1):

Тематика 1 – Сертификация организаций по производству продовольственных товаров на системы безопасности (на основе принципов НАССР).

Тематика 2 – Сертификация организаций по производству продовольственных товаров на системы безопасности (на основе принципов ИСО 9000).

Тематика 3 – Сертификация организаций по производству продовольственных товаров на системы безопасности (на основе принципов ИСО 14000).

Тематика индивидуального задания – Внедрение систем менеджмента качества и безопасности в области производства продукции (по тематике выполнения ВКР)

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при выполнении и защиты индивидуальных заданий

Отметка	Критерии оценивания
отлично	выполнены все требования к написанию и защите: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы
хорошо	основные требования к групповому проекту и их защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы
удовлетворительно	имеются существенные отступления от требований. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод
неудовлетворительно	тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы

Комплект тестовых заданий по дисциплине (модулю)

Тестовые задания для оценки компетенции (ОПК-3; ПК-1):

стема качества – это:

1. +Деятельность по подтверждению соответствия продукции определенным стандартам, техническим условиям и выдача соответствующих документов.
2. Совокупность организационной структуры, обеспечивающей осуществление общего руководства качеством.
3. Система, обеспечивающая аккредитацию лабораторий.
4. Документ, в котором указано оптимальное качество на основе консенсуса производителя и производителя.
2. Наличие у производителя сертификата системы менеджмента качества свидетельствует:
 1. Его продукция соответствует наивысшим качественным показателям
 - 2.+ О стабильности качественных показателей продукции производителя
 3. О безопасности продукции, выпускаемой на данном предприятии
 4. О качестве выпускаемой продукции
3. Стандарт ISO 9001:2015 устанавливает требования к:
 1. + к системе менеджмента качества
 2. качеству продукции
 3. качеству услуг
 4. экологической системе менеджмента
4. Безопасность пищевых продуктов (ФЗ №29) – это:
 1. +состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений;
 2. совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования;
 3. соответствие государственному стандарту, содержащему требования по обеспечению безопасности жизни, здоровья или имущества граждан, охраны окружающей среды;
 4. состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений.
5. В стандартах ISO 14000 усилено внимание на:
 1. Общую динамику сертификации систем качества.
 2. Взаимоотношения поставщиков и потребителей.
 3. +Требования к системе менеджмента с точки зрения защиты окружающей среды и безопасности продукции.
 4. Внутренний контроль качества (на всех операциях производства).
6. Сертификация товара и оформление сертификатов соответствия, действующих на территории Российской Федерации, может осуществляться:
 1. +Органом по сертификации, расположенным на территории России, аккредитованным в Системе сертификации ГОСТ Р по соответствующей группе продукции.
 2. Органом по сертификации, расположенным за рубежом, аккредитованным Госстандартом России в Системе сертификации ГОСТ Р или представительством Госстандарта России за рубежом.
 3. Органом по сертификации (расположенным за рубежом), аккредитованным в зарубежной национальной системе сертификации и прошедшем проверку Госстандартом России на основе двустороннего соглашения с национальным органом по сертификации.

4. Госстандартом России или, по его поручению, территориальным органом Госстандартом России, при отсутствии аккредитованного в Системе сертификации ГОСТ Р органа по сертификации данной группы продукции, а также при необходимости решения спорных вопросов.

7. Стандарты ISO серии 14000 посвящены:

1. Системы менеджмента качества
2. Экологической терминологии
3. +Системе экологического менеджмента
4. Способам утилизации опасных и вредных отходов предприятия

8. Система экологического менеджмента – это:

1. +часть системы менеджмента организации, используемая для разработки и внедрения экологической политики и управления ее экологическими аспектами;
2. официальное заявление высшего руководства организации об основных намерениях и направлениях деятельности в отношении экологической результативности;
3. систематический, независимый и документированный процесс объективной оценки и получения свидетельств;
4. система менеджмента организации, обеспечивающая экологическую безопасность продовольственного сырья и продукции.

9. Этапы петли качества:

1. +Одиннадцать, от маркетинга до утилизации после испытания.
2. Девять, от разработки технических требований к продукции до технической помощи в обслуживании у потребителя.
3. Шесть, от качества входящих материалов до реализации продукции.
4. Основных четыре, от подготовки к разработке производственного процесса до упаковки и хранения качественной готовой продукции.

10. Показатель надежности характеризует свойства (выберите все верные варианты):

1. +Безотказности
2. Ресурсосбережения
3. +Ремонтопригодности
4. +Сохраняемости продукции
5. Экологичности
6. Безопасности
7. +Долговечности

11. Перечислите ключевые требования современного стандарта, гармонизированного с системой GMP:

1. требования к персоналу и его квалификации;
2. требования к помещениям и оборудованию, инженерным системам – так называемые «чистые помещения»;
3. территориальная доступность изделий;
4. требования к технологии производства и маркировки готовой продукции;
5. требования к качеству продуктов и их влияние на состояние здоровья и продолжительность жизни, в том числе продуктов, полученных с помощью методов генной инженерии и биотехнологии
6. различные формы контроля качества, в том числе самоинспекции;
7. требования обеспечения продовольственной безопасности на уровне государства;
8. порядок работы с контрактами, в том числе с рекламациями на продукцию.

12. Стандарт GMP («GoodManufacturingPractice», Надлежащая производственная практика) — система норм, правил и указаний в отношении производства (*выберите из перечисленных*):

1. кормовых добавок и кормов;
2. лекарственных средств;

3. оборудования для пищевых производств;
 4. медицинских устройств;
 5. услуг в области здравоохранения и общественного питания;
 6. изделий диагностического назначения;
 7. продуктов питания;
 8. пищевых добавок;
 9. активных ингредиентов;
 10. товаров личного пользования.
13. Перечислите принципы менеджмента качества, на которых базируется ISO 9000:2000 и ISO 9000:2015
14. Определение понятия ТОВАР это:
1. материальный и нематериальный продукт деятельности человека;
 2. материальный продукт деятельности человека, способный удовлетворять потребности потребителя;
 3. +материальный или нематериальный продукт деятельности человека, произведенный для продажи или обмена;
 4. любой продукт, вещь, имеющий материальную, вещественную форму.
15. При сертификации продукции выдают:
1. Сертификат происхождения
 2. Сертификат подлинности
 3. +Сертификат соответствия
 4. Сертификат качества
16. Третьей стороной при сертификации продукции является:
1. Изготовитель
 2. Исполнитель
 3. Потребитель
 4. +Независимый орган
 5. Заказчик
 6. Продавец
17. Знак соответствия подтверждает то, что продукция:
1. Качественная
 2. Соответствует требованиям государственных стандартов
 3. +Соответствует требованиям документов, указанных в сертификате соответствия
 4. Соответствует требованиям любых документов
18. Понятие качество применимо к объектам:
1. Товары
 2. Услуги
 3. Выполнение работ
 4. Персонал
 5. Управление организацией
 6. +Все перечисленные
19. Система НАССР (ХАССП) – это:
1. +совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации концепции выпуска безопасной продукции;
 2. совокупность международных стандартов, описывающих требования к системе менеджмента качества организаций и предприятий;
 3. система менеджмента безопасности продовольствия и пищевой продукции, регламентирующая требования для любых организаций в цепи поставок;
 4. свидетельство высокой ответственности компании в отношении экологической деятельности, её способности отвечать самым строгим требованиям к экологической политике современного предприятия.

20. Система Менеджмента Безопасности Пищевой Продукции (ISO 22000) – это:
1. свидетельство высокой ответственности компании в отношении экологической деятельности, её способности отвечать самым строгим требованиям к экологической политике современного предприятия;
 2. +система менеджмента безопасности продовольствия и пищевой продукции, регламентирующая требования для любых организаций в цепи поставок;
 3. совокупность международных стандартов, описывающих требования к системе менеджмента качества организаций и предприятий;
 4. совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации концепции выпуска безопасной продукции.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении тестирования

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки.

Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий, количество которых приравнивается к 100%:

Отметка	Критерии оценивания
отлично	больше 85% правильных ответов
хорошо	66-85% правильных ответов
удовлетворительно	51-65% правильных ответов
неудовлетворительно	меньше 50% правильных ответов

Комплект вопросов к экзамену по дисциплине (модулю)

Примерные вопросы к зачету для оценки компетенции (ОПК-3; ПК-1):

1. Определения понятия качество в соответствии с международными стандартами, динамика развития.
2. Определения понятия безопасность в соответствии с международными стандартами.
3. Определение понятий: «качество жизни», «индекс развития человеческого потенциала». Индикаторы и критерии показателей качества жизни.
4. Основные принципы менеджмента в соответствии с ИСО 9000(актуальная версия)
5. Основные положения международных стандартов серии ISO 9000.
6. Основные положения международных стандартов в области безопасности.
7. Основные положения отраслевых систем менеджмента качества.
8. Сертификация систем менеджмента качества и безопасности товаров на основе международных стандартов
9. Эволюция и мировые тенденции управления качеством и безопасностью товара
10. Современные тенденции управления качеством и безопасностью в зарубежной и отечественной практике
11. История развития международных систем качества и безопасности товара.
12. Международные организации по стандартизации и их сотрудничество с Госстандартом России
13. Потребительские свойства и показатели качества продовольственной продукции.
14. Потребительские ценности. Показатели качества продукции и факторы, влияющие на них
15. Методы контроля качества продовольственных товаров. Основные элементы контроля качества.
16. Постройте жизненный цикл продовольственной продукции.
17. Постройте жизненный цикл непродовольственной продукции, или услуг.
18. Виды безопасности продукции в сфере АПК.
19. Анализ и оценка рисков. Деление всех известных рисков при создании продуктов питания на группы.
20. . Перечислите группы, на которые подразделяют пищевые продукты, дайте краткую характеристику каждой группе
21. Основные опасные факторы в цепи создания пищевой продукции и предупреждающие действия
22. Основные принципы НАССР. Принципы НАССР в соответствии с ИСО 22000 (актуальная версия)
23. Основные положения международных стандартов на основе принципов НАССР
24. Цели, основные этапы разработки и внедрения СМК на основе ИСО 9000 на предприятиях.
25. Цели, основные этапы разработки и внедрения принципов НАССР на предприятиях.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении экзамена

Отметка	Критерии оценивания
отлично	выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует

	приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации
хорошо	выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации
удовлетворительно	не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации
неудовлетворительно	не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации

ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**«Управление качеством на предприятиях пищевой
промышленности»**

направление подготовки: 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения

профиль: Технология продуктов питания из сырья животного происхождения

Форма обучения: очно-заочная

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца.

Протокол заседания № ____ от « ____ » _____ 2023 г.

Заведующий кафедрой

(должность)

(подпись, дата)

М.В. Горбачева

(ФИО)

Изменение пункта	Содержание изменения
Титульный лист	Наименование кафедры, факультета, год
Лист согласования	Наименование кафедры, факультета, ФИО должностных лиц
Лист внесения изменений	Наименование кафедры, год
Пункт 5. Объем дисциплины (модуля)	Актуализация часов по видам работ, согласно Плану-графику на 2023-2024 уч. г.
Пункт 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение	Актуализация перечня основной и дополнительной литературы
Титульный лист ФОС	Наименование кафедры, год