

Документ подписан простыми электронными подписями
Информация о владельце:
ФИО: Полябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 09.02.2023 14:16:01
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad024c

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

«31» августа 2022 г.

Кафедра
Товароведения, технологии сырья и продуктов животного
и растительного происхождения им. С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Национальная и международная системы качества»

направление подготовки

**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

профиль

**Технология производства, экспертиза и безопасность продукции
животноводства**

Уровень высшего образования

бакалавриат

Форма обучения

очная


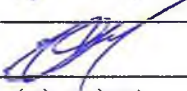
форма обучения: очная

год приема: 2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

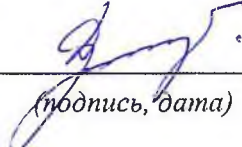
- ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 июля 2017 г. N 669 (далее – ФГОС ВО);
- основной профессиональной образовательной программой по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
- профессиональный стандарт 01.003 «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;
- профессиональный стандарт 40.062 «Специалист по качеству»;
- профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»

РАЗРАБОТЧИКИ:

Старший преподаватель <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Т.В. Сухинина <i>(ФИО)</i>
Старший преподаватель <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	К.В. Есепенок <i>(ФИО)</i>


РЕЦЕНЗЕНТ:

Заведующий кафедрой «Управление качеством и товароведение продукции»,
ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева, д.т.н., профессор

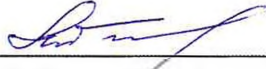
<i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Н.И. Дунченко <i>(ФИО)</i>
--------------------	--	-------------------------------

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения имени С.А. Каспарьянца
Протокол заседания № 12 от «06» июня 2022 г.

Заведующий кафедрой <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	М.В. Горбачева <i>(ФИО)</i>
---	---	--------------------------------

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета товароведения и экспертизы сырья животного происхождения
Протокол заседания № 7 от «27» июня 2022 г.

Председатель комиссии <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	М.В. Горбачева <i>(ФИО)</i>
---	--	--------------------------------

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Г.В. Кондратов <i>(ФИО)</i>
Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Ю.П. Жарова <i>(ФИО)</i>
Декан факультета товароведения и экспертизы сырья животного происхождения <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	М.В. Новиков <i>(ФИО)</i>
Директор библиотеки <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Н.А. Москвитина <i>(ФИО)</i>

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний, практических умений и навыков в области национальных и международных систем качества.

Задачами, в соответствии с поставленной целью являются:

знакомство с историей формирования и развития национальных и международных систем качества;

исследовании эволюции и многоаспектности категории «качество»;

ознакомление с современными международными и национальными системами обеспечения безопасности и качества;

формировании практических подходов по обеспечению эффективного функционирования и совершенствованию систем безопасности и качества.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РПД

В результате освоения дисциплины: **«Национальная и международная системы качества»** программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции: ОПК-2; ПК-6; ПК-12; ПК-17.

4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина **«Национальная и международная системы качества»** относится к части учебного плана ОПОП, формируемого участниками образовательных отношений, к дисциплинам по выбору по направлению подготовки 35.03.07 **Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции** (уровень бакалавриат) и осваивается:

- по очной форме обучения в 3 семестре 2 курса.

Таблица 1

Планируемые результаты освоения компетенций
с учетом профессиональных стандартов

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты документацию в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-2} Знать нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	Знать: нормативные правовые акты на основе принципов НАССР, правил надлежащих практик и др., в области обеспечения безопасности и качества при производстве, переработке и хранении сельскохозяйственной продукции из сырья животного происхождения.

		ИД-2 _{ОПК-2} Уметь находить и использовать информацию о нормативно-правовом регулировании деятельности в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	Уметь: находить и использовать информацию о нормативно-правовом регулировании деятельности в области обеспечения безопасности и качества при производстве, переработке и хранении сельскохозяйственной продукции на основе принципов НАССР, правил надлежащих практик и др.
		ИД-3 _{ОПК-2} Владеть навыками оформления документов, необходимых для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.	Владеть: навыками оформления документов, на основе принципов НАССР, правил надлежащих практик и др., необходимых для обеспечения безопасности и качества при производстве, переработке и хранении сельскохозяйственной продукции.
2.	ПК-6 Способен осуществлять сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	ИД-1ПК-6 Знает основные понятия в сфере управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг).	Знать: основные понятия в сфере управления качеством систем менеджмента, процессов производства сельскохозяйственной продукции.
		ИД-2ПК-6 Знает Законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений.	Знать: Законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования (Федеральный закон "О техническом регулировании" N 184-ФЗ), стандартизации и обеспечения единства измерений при обеспечении качества сельскохозяйственной продукции.
		ИД-3ПК-6 Знает национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по управлению качеством (менеджменту качества) продукции (работ, услуг).	Знать: национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты на основе принципов НАССР, правил надлежащих практик и др. по управлению качеством при обеспечении качества сельскохозяйственной продукции.
		ИД-4 _{ПК-6} Знает международные технические регламенты в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг).	Знать: международные технические регламенты в сфере технического регулирования (Федеральный закон "О техническом регулировании" N 184-ФЗ), стандартизации и управления качеством систем менеджмента, процессов производства сельскохозяйственной продукции

3.	ПК-12 Разработка порядка применения новых (современных) методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг) в организации.	ИД-3 _{ПК-12} Знает современные инструменты контроля качества и управления качеством.	Знать: современные инструменты контроля и управления качеством систем менеджмента, процессов производства сельскохозяйственной продукции.
		ИД-4 _{ПК-12} Умеет применять на практике стандарты в области системы управления качеством (менеджмента качества) и регламентирующие системы менеджмента измерений (управление измерениями), аккредитацию, оценку соответствия, менеджмент надежности и устанавливающие требования по безопасности.	Уметь применять на практике стандарты на основе принципов НАССР, правил надлежащих практик и др. в области системы управления качеством и регламентирующие системы менеджмента измерений, аккредитацию, оценку соответствия, менеджмент надежности и устанавливающие требования по безопасности сельскохозяйственной продукции.
4.	ПК-17 Способен осуществлять внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	ИД-1 _{ПК-17} Знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Знать: методы и инструменты контроля и управления качеством, в том числе с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		ИД-2 _{ПК-17} Умеет пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	Уметь: пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных, полученных с использованием инструментов сбора и анализа данных при управлении качеством при производстве и реализации продуктов питания животного происхождения
		ИД-2 _{ПК-17} Умеет производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения	Уметь: производить анализ качества при производстве и реализации на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости продуктов питания животного происхождения

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общий объем дисциплины (модуля) составляет 3 зачетных единицы, 108 часов+

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.
Общий объем дисциплины	108

Контактная работа:	56,3
лекции	18
занятия семинарского типа, в том числе:	36
практические занятия, включая коллоквиумы	36
лабораторные занятия	-
другие виды контактной работы	2,3
Самостоятельная работа обучающихся:	51,7
изучение теоретического курса	41,7
другие виды самостоятельной работы	10,0
Промежуточная аттестация:	
зачет	+

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Разделы дисциплины (модуля):

Очная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Практические занятия, коллоквиумы	Лаб. занятия		
1.	Введение. История развития систем качества.	4	8	-	22,0	ОПК-2; ПК-6; ПК-12; ПК-17.
2	Функции, методы и принципы национальной и международной систем качества	6	14		11,0	ОПК-2; ПК-6; ПК-12; ПК-17.
3.	Мировые системы качества и безопасности сельскохозяйственной продукции.	8	14	-	19,7	ОПК-2; ПК-6; ПК-12; ПК-17.
ИТОГО:		18	36	-	51,7	ОПК-2; ПК-6; ПК-12; ПК-17.
другие виды контактной работы		2,3				
ВСЕГО		108				

Содержание дисциплины (модуля) по видам занятий:

Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема лекции	Объем, час.
			очно
1.	Введение. История развития систем качества.	Тема 1 Введение. Введение. Концепция национальной политики России в области качества продукции и услуг: цели и основные задачи. Определение понятий: конкуренция, конкурентоспособность, конкурентный рынок, методы осуществления конкуренции	1
		Тема 2 Общие понятия управления качеством. Динамика	1

		развития понятий качества. Пирамида качества. Определение основных понятий в области систем качества. Формирование ступеней пирамиды качества.	
		Тема 3 Мировая история развития систем качества. Развитие документированных систем качества (этапы развития, пять звезд систем качества). История развития систем качества в России.	1
		Тема 4 Национально-географическая история развития систем качества, школы качества.	1
2	Функции, методы и принципы национальной и международной систем качества	Тема 5 Функции, методы и принципы в системах качества: Субъекты и объекты управления качеством Общие функции управления Функции управления качеством	6
3	Мировые системы качества и безопасности сельскохозяйственной продукции.	Тема 6 Мировые системы качества и безопасности продукции. История развития стандартов в мире по обеспечению качества и безопасности сельскохозяйственной продукции. Международные организации, участвующие в развитии, создании и совершенствовании подходов в обеспечении безопасности и качества товаров. Принципы совершенствования деятельности организации согласно международному стандарту ИСО серии 9000. История развития стандартов серии ИСО 9000, формирование и совершенствование систем управления качеством. Основные определения в области обеспечения качества	4
		Тема 7 Системы качества продовольственного сырья и продуктов на основе принципов НАССР. История развития системы НАССР. Формирование и внедрение принципов НАССР в нормативные документы по обеспечению качества и безопасности продовольственных товаров. Современные национальные и международные стандарты на основе принципов НАССР.	4

Занятия семинарского типа (практические занятия, коллоквиумы)

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.
			очно
1.	Введение. История развития систем качества.	Национально-географическая история развития систем качества, школы качества, гуру качества. 14 ключевых принципов Деминга. Изучение, обсуждение	6
		Сущность цикла Деминга PDCA. Построение на своем примере	2
2	Функции, методы и принципы национальной и международной систем качества	СТАТИСТИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ. Семь инструментов контроля качеством. Построение графиков с использованием статистических инструментов на своих примерах.	6
		Семь новых инструментов контроля качества. Достоинства и недостатки методов. Построение графиков с использованием статистических инструментов на своих примерах.	4
		Изучить и сопоставить принципы в системах качества в соответствии ИСО 9000-2011 с ИСО 9000-2015.	4
3.	Мировые системы качества и безопасности сельскохозяйственной продукции.	Международные организации в области обеспечения качества и безопасности товаров. FAO; ВОЗ; Комиссия Кодекс Алиментариус; Система GxP; ISO Анализ стандартов серии ИСО 9000.	4
		НАССР – принципы безопасности пищевой продукции на основе анализа рисков и определения критических контрольных точек. Сопоставление ГОСТ Р ИСО 51705.1-2001 и ГОСТ Р ИСО 22000. Необходимо ознакомиться с представленными стандартами на основе принципов НАССР сопоставить информацию и законспектировать ответы на вопросы: Разработка плана НАССР (ХАССП) на примере конкретного вида продукта	6

		Комиссия Кодекс Алиментариус. Структура, содержание, основные понятия и принципы построения стандартов. Вертикальные и горизонтальные стандарты.	4
--	--	--	---

Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия	Вид СРС	Объем, час
				очно
1.	Введение. История развития систем качества.	Классификация различных школ качества, по временным, географическим и социально-экономическим факторам	Изучение теоретического материала: -Классификация различных школ качества, по временным, географическим и социально-экономическим факторам. -Гуру в управлении качества, ученые, философы, сделавшие вклад в развитие и становлении управления качеством, как науки. Всеобщее качество строится на гуманистических ценностях, в том числе и этических. Системы ценностей неразрывно связаны с системами авторитетов. Часть такой системы авторитетов – великие гуру – творцы знаний, теорий, концепций в области качества. Другой частью системы являются знаменитые успешные менеджеры, одержимые концепцией TQM.	12
		Другие виды самостоятельной работы	Творческий рейтинг	10
2	Функции, методы и принципы национальной и международной систем качества	Классификация средств и методов в системе обеспечения качества. Показатели качества, как основная категория потребительских ценностей.	Организационно-распорядительные (административные), инженерно-технологические, экономические и социально-психологические методы. Номенклатура основных 10 групп показателей качества по характеризующим ими свойствам продукции. Подготовка к практическому занятию	11
3.	Мировые системы качества и безопасности сельскохозяйственной продукции.	Стандарты Комиссии Кодекс Алиментариус.	Структура, особенности построения горизонтальных и вертикальных стандартов Кодекс Алиментариус (лат. Codex Alimentarius — Пищевой Кодекс)— это свод пищевых международных стандартов, принятых Международной комиссией ФАО/ВОЗ по внедрению кодекса стандартов и правил по пищевым продуктам. Стандарты Кодекс Алиментариус содержат требования, к продовольствию которые призваны обеспечить потребителя, полезным продовольственным продуктом, правильно представленным и защищенным от подделок. Изучение теоретического материала. Анализ микрофотографий гистологических препаратов. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	7,7
		Правила надлежащих практик GxP	Стандарты Системы «Надлежащих практик» (СИСТЕМА GxP) Изучите структуру, содержание, основные понятия и принципы построения стандартов. Подготовка к практическому занятию	6
		Идентификация и прослеживаемость потребительской продукции	Рассмотрите примеры уникальных идентификаторов товара для его отслеживания. Согласно ГОСТ Р 56691-2015 ознакомьтесь с основными целями отслеживания. Рассмотрите: отслеживаемость в цепочке поставок; идентификацию потребительского товара; оцените возможные риски. Подготовка к	6

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень основной и дополнительной литературы:

Основная литература

1. *Тебекин, А. В.* Управление качеством: учебник для бакалавров и студентов вузов. По напр. "Менеджмент"/ А.В. Тебекин. - М.: Юрайт, 2012. - 371 с. - ISBN 978-5-9916-1872-4.
2. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: Учебник/ И.П. Чепурной. - 4-е изд. - М.: Дашков и К*, 2008. - 457 с. - ISBN 978-5-91131-657-0.
3. Экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум: учеб. пособие для студентов. По спец. "Технология консервов и пищевых концентратов", "Технология детского и функционального питания" и "Технология субтропических и пищевых концентратов"/ Ред. Ю.И. Сидоренко. - М.: ИНФРА-М, 2015. - 180 с.: табл. - (Высш. образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-009882-1.
4. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник для студентов вузов. По спец. "Товароведение и экспертиза товаров"/ В.В. Шевченко, А.А. Вытовтов, Е.Н. Карасева и др. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 750 с. (Высш. образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-003476-8.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник/ Ред. А.А. Кунаков, Рец. В.Н. Долгов, Рец. Е.М. Ленченко. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 234 с.: рис. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005442-1.
6. Основы технического регулирования качества пищевой продукции, стандартизация, метрология, оценка соответствия: учеб. пособие/ Т.В. Рензьева; Рец. В.М. Позняковский, Т.В. Савенкова; Кемеровский государственный университет. - СПб.; М.; Краснодар: Лань, 2019. - 357 с.: табл., рис. - (Бакалавриат и магистратура). - (Учебники для вузов. Спец. лит.). - Библиограф. в конце кн. - ISBN 978-5-8114-3330-8.

Электронные издания

1. Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учеб. пособие / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 212 с. - ISBN 978-5-394-01921-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/415066> (дата обращения: 18.11.2021). – Режим доступа: по подписке.
3. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензьева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-4989-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130191> (дата обращения: 18.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Шевченко, В. В. Товароведение и экспертиза потребит. товаров: Учеб. / Санкт-Петербургский торгово-эконом. институт; Рук. авт. колл. В.В.Шевченко - 2 изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2012-752с. (Высшее обр.). ISBN 978-5-16-003476-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/303951> (дата обращения: 18.11.2021). – Режим доступа: по подписке.
5. Сурков, И. В. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промыш...: Уч. / Под ред. В.М.Позняковского - 3 изд., испр. и доп. - М.:ИНФРА-М, 2014 - 336 с. + (Доп. мат. znanium.com). - (ВО: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-006184-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/367398> (дата обращения: 18.11.2021). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

1. Физико-химические методы исследования: учебник для бакалавров и магистров. По напр. "Товароведение"/ В.И. Лебухов, А.И. Окара, Л.П. Павлюченкова. - СПб.; М.; Краснодар: Лань, 2012. - 480 с.- ISBN 978-5-8114-1320-1.
2. Николаева, М. А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия. Практикум: учеб. пособие для студентов вузов. По спец. "Коммерция" и "Маркетинг"/ М.А. Николаева, Л.В. Карташова, Т.П. Лебедева. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. - 63 с.: табл.; усл. печ. л. 4,0. - (Высш. образование: сер. осн. в 1996 г.). - ISBN 978-5-8199-0570-8.
3. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум: учеб. пособие для студентов вузов. По напр. подгот. "Товароведение", квалификация "бакалавр"/ В.И. Криштафович, С.В. Колобов, В.И. Заикина и др. - 3-е изд. - М.: Дашков и К*, 2013 (ГУП Академиздатцентр "Наука" РАН). - 588 с. - ISBN 978-5-394-02110-7.
4. Донченко Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учеб. пособие для студ. вузов. По спец. "Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции"/ Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов; Рец. Н.К. Артемьева, Рец. П.Н. Николаевич. - 4-е изд., стер. - СПб.; М.; Краснодар: Лань, 2019. - 178 с. - ISBN 978-5-8114-2110-7.
5. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учеб. пособие для студентов вузов. По напр. "Зоотехния" (квалиф. (степ.) - "бакалавр")/ Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев и др. - 4-е изд., стер. - СПб.; М.; Краснодар: Лань, 2019. - 621 с. - (Учебники для вузов. Спец. лит.). - ISBN 978-5-8114-1306-5.
6. Управление качеством производственных процессов: учеб. пособие для студентов вузов. По спец. "Упр. качеством"/ В.К. Федюкин; Рец. С.А. Евтюков, Рец. А.М. Пейсахов. - 2-е изд., стер. - М.: Кнорус, 2018. - 229 с.- (Бакалавриат). - ISBN 978-5-406-06159-6.

Электронные издания:

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6695-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152480> (дата обращения: 19.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Николаева, М. А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебник/Николаева М. А., Карташова Л. В., 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с. (Высшее образование) ISBN 978-5-8199-0623-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/473200> (дата обращения: 19.11.2021). – Режим доступа: по подписке.
3. Криштафович, В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2013. - 592 с. - ISBN 978-5-394-02110-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/430222> (дата обращения: 19.11.2021). – Режим доступа: по подписке.
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: 19.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Федюкин, В.К. Управление качеством производственных процессов : учебное пособие / Федюкин В.К. — Москва : КноРус, 2018. — 229 с. — ISBN 978-5-406-06159-6. — URL: <https://book.ru/book/926366> (дата обращения: 19.11.2021). — Текст : электронный.

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля):

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
---	--------------	------------------	-------------

Информационно-справочные системы			
1.	Международная организация по стандартизации. ISO (ИСО)	https://www.iso.org/ru/home.html :	Свободный доступ-
	Всемирная организация здравоохранения	http://www.who.int/ru/ :	Свободный доступ-
	Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединённых Наций (ФАО) (Food and Agriculture Organization, FAO)	http://www.fao.org/home/ru :	Свободный доступ-
	Кодекс Алиментариус	codexalimentarius/home/ru/ -	Свободный доступ-
Электронно-библиотечные системы			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «Book.ru»	https://www.book.ru	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:

Отсутствует

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) «**Национальная и международная системы качества**» 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 №402 (2-я лекционная Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, ноутбук с доступом в интернет
2.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №420 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска; компьютеры, с доступом в интернет; экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук).

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

Кафедра

Товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения
им. С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Национальная и международная системы качества»

направление подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

профиль

Технология производства, экспертиза и безопасность продукции
животноводства

уровень высшего образования

бакалавриат

форма обучения: очная

год приема: 2022

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. Тест

Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:

1. Зачет

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

Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
ОПК-2			
Знать: нормативные правовые акты на основе принципов НАССР, правил надлежащих практик и др., в области обеспечения безопасности и качества при производстве, переработке и хранении сельскохозяйственной продукции из сырья животного происхождения.	Глубокие знания нормативных правовых актов на основе принципов НАССР, правил надлежащих практик и др., в области обеспечения безопасности и качества при производстве, переработке и хранении сельскохозяйственной продукции	Отлично	Высокий
	Знает на хорошем уровне нормативные правовые акты на основе принципов НАССР, правил надлежащих практик и др., в области обеспечения безопасности и качества при производстве, переработке и хранении сельскохозяйственной продукции	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о действующих нормативных правовых актов на основе принципов НАССР, правил надлежащих практик и др., в области обеспечения безопасности и качества при производстве, переработке и хранении сельскохозяйственной продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о действующих нормативных правовых актов на основе принципов НАССР, правил надлежащих практик и др., в области обеспечения безопасности и качества при производстве, переработке и хранении сельскохозяйственной продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: находить и использовать информацию о нормативно-правовом регулировании деятельности в области обеспечения безопасности и качества при производстве, переработке и хранении сельскохозяйственной продукции на основе принципов НАССР, правил надлежащих практик и др.	Умеет свободно находить и использовать информацию о нормативно-правовом регулировании деятельности в области обеспечения безопасности и качества при производстве, переработке и хранении сельскохозяйственной продукции на основе принципов НАССР, правил надлежащих практик и др.	Отлично	Высокий
	Умеет с незначительными затруднениями находить и использовать информацию о нормативно-правовом регулировании деятельности в области обеспечения безопасности и качества при производстве, переработке и хранении сельскохозяйственной продукции на основе принципов НАССР, правил надлежащих практик и др.	Хорошо	Повышенный
	Умеет частично находить и использовать информацию о нормативно-правовом регулировании деятельности в области обеспечения безопасности и качества при производстве, переработке и хранении сельскохозяйственной продукции на основе принципов НАССР, правил надлежащих практик и др.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет находить и использовать информацию о нормативно-правовом регулировании деятельности в области обеспечения безопасности и качества при производстве, переработке и хранении сельскохозяйственной продукции на основе принципов НАССР, правил надлежащих практик и др.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Владеть:	Владеет в полном объеме навыками оформления	Отлично	Высокий

навыками оформления документов, на основе принципов НАССР, правил надлежащих практик и др., необходимых для обеспечения безопасности и качества при производстве, переработке и хранении сельскохозяйственной продукции.	документов, необходимых для обеспечения безопасности и качества при производстве, переработке и хранении сельскохозяйственной продукции		
	Владеет на хорошем уровне навыками оформления документов, необходимых для обеспечения безопасности и качества при производстве, переработке и хранении сельскохозяйственной продукции	Хорошо	Повышенный
	Частично владеет навыками оформления документов, необходимых для обеспечения безопасности и качества при производстве, переработке и хранении сельскохозяйственной продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Не владеет навыками оформления документов, необходимых для обеспечения безопасности и качества при производстве, переработке и хранении сельскохозяйственной продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-6			
Знать: основные понятия в сфере управления качеством систем менеджмента, процессов производства сельскохозяйственной продукции.	Глубокие знания об основных понятиях в сфере управления качеством систем менеджмента, процессов производства сельскохозяйственной продукции.	Отлично	Высокий
	Знает на хорошем уровне основные понятия в сфере управления качеством систем менеджмента, процессов производства сельскохозяйственной продукции.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления об основных понятиях в сфере управления качеством систем менеджмента, процессов производства сельскохозяйственной продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний об основных понятиях в сфере управления качеством систем менеджмента, процессов производства сельскохозяйственной продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
Знать: Законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования (Федеральный закон "О техническом регулировании" N 184-ФЗ), стандартизации и обеспечения единства измерений при обеспечении качества сельскохозяйственной продукции.	Глубокие знания законодательства Российской Федерации и международного законодательства в сфере технического регулирования (Федеральный закон "О техническом регулировании" N 184-ФЗ), стандартизации и обеспечения единства измерений при обеспечении качества сельскохозяйственной продукции.	Отлично	Высокий
	Знает на хорошем уровне законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования (Федеральный закон "О техническом регулировании" N 184-ФЗ), стандартизации и обеспечения единства измерений при обеспечении качества сельскохозяйственной продукции.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о законодательстве Российской Федерации и международном законодательстве в сфере технического регулирования (Федеральный закон "О техническом регулировании" N 184-ФЗ), стандартизации и обеспечения единства измерений при обеспечении качества сельскохозяйственной продукции.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о законодательстве Российской Федерации и международном законодательстве в сфере технического регулирования (Федеральный закон "О техническом регулировании" N 184-ФЗ), стандартизации и обеспечения единства измерений при обеспечении качества сельскохозяйственной продукции.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Знать: национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты на основе принципов НАССР, правил надлежащих практик и др. по управлению качеством при обеспечении качества сельскохозяйственной продукции.	Глубокие знания национальных, межгосударственных, международных стандартов и нормативных правовых актов на основе принципов НАССР, правил надлежащих практик и др. по управлению качеством при обеспечении качества сельскохозяйственной продукции.	Отлично	Высокий
	Знает на хорошем уровне национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты на основе принципов НАССР, правил надлежащих практик и др. по управлению качеством при обеспечении качества сельскохозяйственной продукции.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о национальных, межгосударственных, международных стандартах и нормативных правовых актов на основе принципов НАССР, правил надлежащих практик и др. по управлению качеством при обеспечении качества сельскохозяйственной продукции.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о национальных, межгосударственных, международных стандартах и нормативных правовых	Неудовлетворительно	Не сформирован

	актов на основе принципов HACCP, правил надлежащих практик и др. по управлению качеством при обеспечении качества сельскохозяйственной продукции.		
Знать: международные технические регламенты в сфере технического регулирования (Федеральный закон "О техническом регулировании" N 184-ФЗ), стандартизации и управления качеством систем менеджмента, процессов производства сельскохозяйственной продукции	Глубокие знания международных технических регламентов в сфере технического регулирования (Федеральный закон "О техническом регулировании" N 184-ФЗ), стандартизации и управления качеством систем менеджмента, процессов производства сельскохозяйственной продукции	Отлично	Высокий
	Знает на хорошем уровне международные технические регламенты в сфере технического регулирования (Федеральный закон "О техническом регулировании" N 184-ФЗ), стандартизации и управления качеством систем менеджмента, процессов производства сельскохозяйственной продукции	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о международных технических регламентах в сфере технического регулирования (Федеральный закон "О техническом регулировании" N 184-ФЗ), стандартизации и управления качеством систем менеджмента, процессов производства сельскохозяйственной продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о международных технических регламентах в сфере технического регулирования (Федеральный закон "О техническом регулировании" N 184-ФЗ), стандартизации и управления качеством систем менеджмента, процессов производства сельскохозяйственной продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-12			
Знать: современные инструменты контроля и управления качеством систем менеджмента, процессов производства сельскохозяйственной продукции.	Глубокие знания современных инструментов контроля и управления качеством систем менеджмента, процессов производства сельскохозяйственной продукции.	Отлично	Высокий
	Знает на хорошем уровне современные инструменты контроля и управления качеством систем менеджмента, процессов производства сельскохозяйственной продукции.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о современных инструментах контроля и управления качеством систем менеджмента, процессов производства сельскохозяйственной продукции.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о современных инструментах контроля и управления качеством систем менеджмента, процессов производства сельскохозяйственной продукции.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: применять на практике стандарты на основе принципов HACCP, правил надлежащих практик и др. в области системы управления качеством и регламентирующие системы менеджмента измерений, аккредитацию, оценку соответствия, менеджмент надежности и устанавливающие требования по безопасности сельскохозяйственной продукции.	Умеет свободно применять на практике стандарты на основе принципов HACCP, правил надлежащих практик и др. в области системы управления качеством и регламентирующие системы менеджмента измерений, аккредитацию, оценку соответствия, менеджмент надежности и устанавливающие требования по безопасности сельскохозяйственной продукции.	Отлично	Высокий
	Умеет с незначительными затруднениями применять на практике стандарты на основе принципов HACCP, правил надлежащих практик и др. в области системы управления качеством и регламентирующие системы менеджмента измерений, аккредитацию, оценку соответствия, менеджмент надежности и устанавливающие требования по безопасности сельскохозяйственной продукции.	Хорошо	Повышенный
	Умеет частично применять на практике стандарты на основе принципов HACCP, правил надлежащих практик и др. в области системы управления качеством и регламентирующие системы менеджмента измерений, аккредитацию, оценку соответствия, менеджмент надежности и устанавливающие требования по безопасности сельскохозяйственной продукции.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет применять на практике стандарты на основе принципов HACCP, правил надлежащих практик и др. в области системы управления качеством и регламентирующие системы менеджмента измерений, аккредитацию, оценку соответствия, менеджмент надежности и устанавливающие требования по безопасности сельскохозяйственной продукции.	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-17			
Знать: методы и инструменты	Знает в полном объеме методы и инструменты контроля и управления качеством, в том числе с использованием	Отлично	Высокий

контроля и управления качеством, в том числе с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения	базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения		
	Знает в достаточном объеме методы и инструменты контроля и управления качеством, в том числе с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания методов и инструментов контроля и управления качеством, в том числе с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний методов и инструментов контроля и управления качеством, в том числе с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных, полученных с использованием инструментов сбора и анализа данных при управлении качеством при производстве и реализации продуктов питания животного происхождения	Умеет полноценно пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных, полученных с использованием инструментов сбора и анализа данных при управлении качеством при производстве и реализации продуктов питания животного происхождения	Отлично	Высокий
	Умеет с незначительными затруднениями пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных, полученных с использованием инструментов сбора и анализа данных при управлении качеством при производстве и реализации продуктов питания животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Умеет, но не в полном объеме и со значительными затруднениями пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных, полученных с использованием инструментов сбора и анализа данных при управлении качеством при производстве и реализации продуктов питания животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных, полученных с использованием инструментов сбора и анализа данных при управлении качеством при производстве и реализации продуктов питания животного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: производить анализ качества при производстве и реализации на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости продуктов питания животного происхождения	Умеет в полном объеме производить анализ качества при производстве и реализации на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости продуктов питания животного происхождения	Отлично	Высокий
	Умеет с незначительными затруднениями производить анализ качества при производстве и реализации на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости продуктов питания животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Умеет, но не в полном объеме и со значительными затруднениями производить анализ качества при производстве и реализации на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости продуктов питания животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет производить анализ качества при производстве и реализации на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости продуктов питания животного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован

3. 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.	Введение. История развития систем качества.	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-2; ПК-6; ПК-12; ПК-17.
2	Функции, методы и принципы национальной и международной систем качества	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	
3.	Мировые системы качества и безопасности сельскохозяйственной продукции.	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	

Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очная форма обучения:

- зачёт проводится в 3 семестре 2 курса;

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

1. Банк вопросов к зачету

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 – 30 шт. (Приложение 1);
- комплект тестовых заданий по дисциплине – 25 шт. (Приложение 2);
- комплект тем для творческого рейтинга (Приложение 3).

Оценочные материалы для промежуточной аттестации:

- комплект вопросов к зачету по дисциплине – 20 шт. (Приложение 4);

Комплект вопросов для опроса по дисциплине (модулю)

Перечень контрольных вопросов для оценки компетенции ОПК-2; ПК-6; ПК-12; ПК-17.

Раздел 1. Введение. История развития систем качества.

1. Эволюция и мировые тенденции управления качеством продукции.
2. Пирамида качества, её ступени и их краткая характеристика
3. Система управления конкурентоспособностью продукции.
4. Основные понятия и категории управления
5. Качество – это философская категория. Динамика развития понятий качества
6. Основные принципы менеджмента качества
7. Развитие систем качества в России, раскройте суть, достоинства и недостатки каждой системы.
8. Гуру в управлении качеством, ученые, философы, сделавшие вклад в развитие и становлении управления качеством, как науки.
9. Постулаты Джурана, Фейгенбаума и других ученых в области управления качеством.
10. Организационный и социальный анализ в управлении качеством

Раздел 2. Функции, методы и принципы национальной и международной систем качества

1. Дайте определение понятию «средства управления качеством». Приведите примеры
2. Дайте определение понятию «методы управления качеством». Приведите примеры
3. На какие группы подразделяют все методы управления качеством при их классификации
4. Обеспечение качества, аспекты и составляющие.
5. Собственные методы управления качеством организации.
6. Методы управления качеством, применяемые внешними субъектами.
7. Состав управленческих функций в управлении качеством продукции.
8. Функция обучения и мотивации персонала.
9. Функция организации работы по качеству.
10. Функция контроля качества.

Раздел 3. Мировые системы качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

1. История развития международных систем качества. Системы качества, используемые в Море.
2. Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) — World Health Organization (WHO). Краткая история создания и развития. Роль организации в обеспечении качества и безопасности.
3. Организация Объединенных Наций по питанию и сельскому хозяйству (ФАО) — The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Краткая история создания и развития. Роль организации в обеспечении качества и безопасности.
4. Международная организация по стандартизации — International Organization for Standardization (ISO). Краткая история создания и развития. Роль организации в обеспечении качества и безопасности.
5. Комиссия Кодекса Алиментарииус — Codex Alimentarius Commission (CAQ). Краткая история создания и развития. Роль организации в обеспечении качества и безопасности.
6. Основные положения международных стандартов серии ISO 9000.
7. Основные положения международных стандартов на основе принципов HACCP.

8. Основные положения международных стандартов серии ISO 14000. Понятие экологического управления и менеджмента. Системы экологического менеджмента. Экологическая политика и концепции экологического менеджмента.

9. Виды экологической экспертизы в РФ, кратко раскройте суть.

10. Система прослеживаемости, как инструмент содействия в обеспечении качества и безопасности продукции животного и растительного происхождения.

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 тестовых заданий по дисциплине (модулю)

Тестовые задания для оценки компетенции ОПК-2; ПК-6; ПК-12; ПК-17:

Раздел 1. Введение. История развития систем качества.**1. К теории управления качеством НЕ относится:**

1. теория научного менеджмента;
2. теория человеческих ресурсов;
3. теория относительности;
4. теория системного подхода.

2. Система качества – это...

1. - часть менеджмента качества, направленная на выполнение требований к качеству.
2. - совокупность взаимосвязанных ресурсов и деятельности, которая преобразует входящие элементы в выходящие.
3. - совокупность организационной структуры, методик, процессов и ресурсов, необходимых для общего руководства качеством.
4. - концепция, предусматривающая всестороннее целенаправленное и хорошо скоординированное применение систем и методов управления качеством во всех сферах деятельности.

3. В соответствии с ГОСТ 15467-79, качество — это...

1. совокупность свойств и характеристик продукции или услуги, которые придают им способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности
2. свойства, реально удовлетворяющие потребителей;
3. совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением.
4. степень, с которой совокупность собственных характеристик выполняет требования.

4. В соответствии с ИСО 9000:2015, качество — это...

1. совокупность свойств и характеристик продукции или услуги, которые придают им способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности;
2. степень соответствия совокупности присущих характеристик объекта требованиям;
3. совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением.
4. степень, с которой совокупность собственных характеристик выполняет требования.

5. В соответствии с ИСО 9000:2000, качество — это...

1. совокупность свойств и характеристик продукции или услуги, которые придают им способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности
2. степень соответствия совокупности присущих характеристик объекта требованиям;
3. совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением.
4. степень, с которой совокупность собственных характеристик выполняет требования.

6. Расставьте ступени пирамиды качества от основания(1) к вершине (4).

1. Качество продукции;
2. Качество фирмы;
3. Качество - всеобщее управление качеством.
4. Качество работы;

7. Управление качеством продукции (услуги) - :

1. совокупность взаимосвязанных ресурсов и деятельности, которая преобразует входящие элементы в выходящие.
2. концепция, предусматривающая всестороннее целенаправленное и хорошо скоординированное применение систем и методов управления качеством во всех сферах деятельности.

3. способы, которыми органы управления воздействуют на элементы производственного процесса, обеспечивая достижение и поддержание планируемого состояния и уровня качества продукции

4. это целенаправленный процесс воздействия на объекты управления, осуществляемый при проектировании, создании и использовании продукции (услуги)

8. Пять этапов развития систем качества – пять звезд качества, расставить в хронологическом порядке от первого до пятого этапа:

1. Этап, устанавливающий требования к системам менеджмента с точки зрения защиты окружающей среды и безопасности продукции;

2. TQC - тотальный контроль качества;

3. TQM - тотальный менеджмент качества;

4. Система Тейлора – принцип работы по документам;

5. Этап управления процессами – появление статистического контроля.

9. Сущность цикла Деминга PCDA – расшифровка аббревиатуры:

1. планируй (*plan*), проверяй (*check*), направляй, руководи (*direct*), действуй (*action*).

2. планируй (*plan*), проверяй (*check*), делай (*do*), действуй (*action*).

3. планируй (*plan*), проверяй (*check*), направляй, руководи (*direct*), награждай (*award*).

4. планируй (*plan*), выбирай (*choose*), направляй, руководи (*direct*), награждай (*award*).

10. Первые успешные попытки организации планомерной систематической работы в обеспечении качества в СССР были предприняты:

1. в 90е года XX века;

2. в 50е годы XX века.

3. в 30-40е года XX века;

4. в начало 80годов XX века.

Раздел 2. Функции, методы и принципы национальной и международной систем качества

1. На какой стадии формируется качество продукции?

1. изготовления и сборки;

2. на всех;

3. контроля качества;

4. проектирования.

2. Объектами качества являются:

1. потребитель, система, процесс;

2. продукция, процесс, система;

3. потребитель, услуга, процесс;

4. услуга, продукция, потребитель.

3. Субъект управления качеством – это...

1. совокупность управляющих органов и объектов управления, взаимодействующих с помощью материально-технических и информационных средств при управлении качеством продукции.

2. конкурентоспособность, технический уровень или какой либо другой показатель, характеристика.

3. способы, которыми органы управления воздействуют на элементы производственного процесса, обеспечивая достижение и поддержание планируемого состояния и уровня качества продукции

4. управляющие органы всех уровней и лица, призванные обеспечить достижение и содержание планируемого состояния и уровня качества продукции.

4. Разделите перечисленные СУБЪЕКТЫ управления качества на ВНУТРЕННИЕ и ВНЕШНИЕ.

1. Потребитель

2. Изготовитель

3. Персонал

4. Поставщик или партнеры, конкуренты

5. Руководители предприятия

6. Представители общества

5. Kaizen - кайзен (кайдзен, кайдзэн) – это:

1. постоянная система совершенствования (ПСП), непрерывный процесс улучшений (НПУ);
2. принцип совершенствования деятельности организации;
3. замкнутая последовательность мер, определяющих качество товара или процессов на этапах их производства и эксплуатации;
4. один из статистических методов контроля качества.

Раздел 3. Мировые системы качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

1 Система HACCP (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.

2. Стандарт GMP («Good Manufacturing Practice», 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.

3. Система контроля качества лекарственных средств в России на современном этапе должна соответствовать требованиям:

1. ОСТ 42-510-98 «Правила организации производства и контроля качества лекарственных средств».

2. ГОСТ Р 52249-2004 «Правила производства и контроля качества лекарственных средств»

3. ГОСТ Р 52249-2009 «Правила производства и контроль качества лекарственных средств»

4. ГОСТ Р 52249-2015 «Правила производства и контроль качества лекарственных средств»

5. ОСТ Р 42-510-2009 «Правила организации производства и контроля качества лекарственных средств».

4. Дайте пояснение понятию «чистое помещение» – это...:

1. помещение, которое регулярно убирается и дезинфицируется;
2. рабочее помещение, оснащенное установкой для горизонтального и вертикального ламинарных потоков воздуха, предназначенной для удаления пыли и других частиц из воздуха, в том числе микробов;

3. помещение, в котором контролируется концентрация взвешенных в воздухе частиц, помещение, построенное и используемое так, чтобы свести к минимуму поступление, выделение и удержание частиц внутри помещения, и позволяющее контролировать другие параметры – температуру, влажность и давление;

4. изолированное помещение, должно быть чистым, сухим, с организацией искусственного освещения, вентиляцией, оборудовано централизованной системой водоснабжения и канализацией, обеспечено инвентарем для уборки, механической очистки и мойки производственных площадей, а также устройствами для проведения текущей дезинфекции.

5. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания – это

1. наука о здоровье человека, изучающая влияние внешней среды на организм.
2. продовольственная безопасность населения.
3. наука о здоровом питании человека и обеспечении его безвредности.
4. качество продовольственного сырья и продуктов питания.

6. Безопасность пищевых продуктов – это

1. совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования.
2. совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии.
3. 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.
4. обеспечение качества пищевых продуктов.

7. Комиссия по Codex Alimentarius была образована:

1. в период с 1897 по 1911 гг;
2. в период с 1954 по 1958 гг.;
3. в 1963 году;
4. в 1961 году.

8. Кодекс (Codex Alimentarius) регулирует:

1. процедуры исследования безопасности пищевых продуктов и биотехнологий.
2. все товары, как продовольственные и непродовольственные, поступающих на мировой рынок;
3. использование неразрешённых пищевых, биологически активных и технологических добавок.
4. безопасность и качество пищевых продуктов, как обработанных, так и сырых, поступающих на мировой рынок.

9. При разработке стандартов, Комитеты Кодекса (Codex Alimentarius) используют:

1. анализ риска и опираются на данные научных исследований, которые предоставляют экспертные органы, учрежденные ФАО/ВОЗ;
2. принципы ХАССП;
3. результаты научно-исследовательских, опытно-конструкторских, опытно-технологических, проектных работ, проводимых предприятиями;
4. действующее законодательство Российской Федерации и документы международных и региональных организаций по стандартизации.

10. Перечислите принципы построения системы стандартов Кодекс (Codex Alimentarius) (выберите из списка не более 5-ти):

1. анализ и оценка рисков;
2. выявление критических контрольных точек;
3. установление критических пределов;
4. разработка системы мониторинга;
5. разработка корректирующих действий;
6. минимальность требований к безопасности, которую могут поддерживать даже бедные страны;

7. построение по группам продуктов в соответствии с практикой и особенностями мировой торговли конкретными товарами - принцип опоры на вертикальные стандарты;
8. документирование всех стадий и процедур;
9. единство требований к построению стандартов (единство формы);
10. единство правил разработки стандартов (управление из одного центра);
11. четкое разделение требований по безопасности и по качеству;
12. разработка процедур проверки разработанной системы.

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

ТВОРЧЕСКИЙ РЕЙТИНГИстория развития систем управления качеством в СССР, России и в мире.

- **БИП** – 1955г. бездефектное изготовление продукции.
- **СБТ** – 1958г. система бездефектного труда.
- **КАНАРСПИ** – 1961г. качество, надежность, ресурс с первых изделий
- **НОРМ** – 1964г. научная организация работ по повышению моторесурса двигателя.
- **КСУКП** – 1973г., комплексная система управления качеством продукции.
- **КСУКП и ЭЙР** – 1980 г. КСУКП и эффективность использования ресурсов.
- **КСПЭП** – 1980 г. Комплексная система повышения эффективности производства
- **КСПЭП и КР** – Комплексные системы повышения эффективности производства и качества работы.
- **Система НАССР** – История развития системы, внедрение на территории РФ. Международные и национальные стандарты на основе системы НАССР.
- **Система GxP** – История развития систем, внедрение на территории РФ. Международные и национальные стандарты на основе правил GxP (*GMP; GLP; GCP* и др.).
- **Системы экологического менеджмента** – История развития экологического менеджмента в России и мире и др..

Из представленных тем выбрать одну, написать небольшой реферат-эссе не менее 3 и не более 5 стр. (требования к оформлению: шрифт Times New Roman, 14 пт, междустрочный интервал: 1.0 пт, выравнивание по ширине, отступ первой строки на 1 см., без интервала между абзацами.)

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при подготовке и защиты реферата (индивидуального задания и творческого рейтинга).

Отметка	Критерии оценивания
отлично	в реферате и докладе в полной мере раскрыто содержание разделов задания; текст излагается последовательно и логично; дана всесторонняя оценка изучаемого материала. Реферат соответствует предъявляемым требованиям оформления
хорошо	в реферате и докладе содержание разделов раскрыто достаточно полно; текст излагается последовательно и логично; дана всесторонняя оценка изучаемого материала. Реферат в достаточной степени соответствует предъявляемым требованиям оформления
удовлетворительно	в реферате и докладе содержание разделов раскрыто слабо; материал излагается на основе недостаточного уровня освоения изучаемого материала. Существуют нарушения в оформлении реферата и доклада.
неудовлетворительно	в реферате очень слабо рассмотрены вопросы индивидуального задания. Реферат выполнен с нарушениями основных требований к оформлению. Такой реферат должен быть полностью исправлен, и после доработке пересмотрен и при зачете допущен к защите.

Комплект вопросов к зачету по дисциплине (модулю)

Вопросы к зачету для оценки компетенции ОПК-2; ПК-6; ПК-12; ПК-17:

Раздел 1. Введение. История развития систем качества.

1. Основные понятия и категории управления
2. Качество — это философская категория. Динамика развития понятий качества
3. Конкурентоспособность. Ценовая неценовая конкурентоспособность.
4. Пирамида качества, её ступени и их краткая характеристика.
5. Показатели оценки качества.
6. Классификация различных школ качества, по временным, географическим и социально-экономическим факторам.
7. Пять этапов развития систем качества – пять звезд качества

Раздел 2. Функции, методы и принципы национальной и международной систем качества

8. Основные принципы менеджмента качества
9. Планирование качества, улучшение качества
10. Обеспечение качества

Раздел 3. Мировые системы качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

1. Международные стандарты серии ИСО 9000. Краткая суть и основное содержание.
2. Мировые системы менеджмента качества безопасности пищевой продукции.
3. Управление качеством продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП
4. Основные источники загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания.
5. Комиссия по Codex Alimentarius. Краткая история создания.
6. Назначение стандартов Кодекса, область действия.
7. Перечислите принципы построения системы стандартов Кодекс (Codex Alimentarius).
8. Внешние и внутренние условия необходимые для перехода предприятий на стандарты GMP
9. История развития системы GMP.
10. Перечислите преимущества для производителя при внедрении на производство, схематично воспроизведите систему GxP на этапах жизненного цикла лекарственного средства от разработки до потребителя.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении зачета

Отметка	Критерии оценивания
зачтено	обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
не зачтено	при ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

«Национальная и международная системы качества»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства

Форма обучения: очная

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры Товароведения, технологии сырья и продукции животного и растительного происхождения

Протокол заседания № ___ от « ___ » _____ 2022 г.

Заведующий кафедрой

(должность)

М.В. Горбачева

(подпись, дата)

(ФИО)

Изменение пункта	Содержание изменения