

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КЕРЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МОРСКОЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КГМТУ»)
Технологический факультет
Кафедра технологии продуктов питания**



УТВЕРЖДАЮ

Деканат Декан Технологического факультета
О.В. Яковлев
2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Управление качеством пищевой продукции**

Уровень основной профессиональной образовательной программы – магистратура
Направление подготовки – 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) – Технология продуктов из водных биоресурсов
Учебный план 2016 года разработки

Описание учебной дисциплины по формам обучения

Очная										Заочная															
Курс	Семестр	Всего часов / зач. единиц	Всего аудиторных часов	Лекции, часов	Лабораторные занятия, часов	Практические занятия, часов	Семинары, часов	Самостоятельная работа, часов	КП (КР), часов	РГР, часов	Консультации, часов	Семестровый контроль, часов (вид)	Курс	Семестр	Всего часов / зач. единиц	Всего аудиторных часов	Лекции, часов	Лабораторные занятия, часов	Практические занятия, часов	Семинары, часов	Самостоятельная работа, часов	КП (КР), часов	Контрольная работа, часов	Консультации, часов	Семестровый контроль, часов (вид)
1	1	144/4	40	10			30	78			2	24 (экз.)	1	1	144/4	12	6			6	103	18	2	9 (экз.)	
Всего		144/4	40	10			30	78			2	24 (экз.)	Всего		144/4	12	6			6	103	18	2	9 (экз.)	

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, учебного плана.

Программу разработала Н.Ф. Мазалова, канд. наук гос. упр., ст. преподавателем кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ».

Рассмотрено на заседании выпускающей кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ»

Протокол № 16 от 23.08 2021 г. Зав. кафедрой О.Е. Битютская

© ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет»

Подписано простой электронной подписью
Ректор: Е. П. Масюткин
Дата: 11.01.2021

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП магистратуры обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Планируемые результаты освоения дисциплины
ОК-1. Способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы критического анализа и оценки современных научных достижений; - методы генерирования новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях; - основные методы сбора и анализа информации; - способы формализации цели и методы ее достижения; - методы выполнения теоретических и экспериментальных исследований. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять поиск и раскрывать смысл выдвигаемых нормативно-правовых актов; - анализировать альтернативные варианты решения исследовательских задач, осуществлять критический анализ полученных данных; - обобщать и воспринимать информацию, делать самостоятельные выводы, при решении исследовательских и практических задач; - генерировать новые идеи, поддающиеся операционализации исходя из наличных ресурсов и ограничений. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами поиска, критического анализа и синтеза информации. - методами применения системного подхода для решения поставленных задач.
ОПК-2. Готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - типовую организационную структуру предприятий отрасли и технологические процессы производства; - механизм функционирования различных подразделений организаций, вписанных в организационную структуру; - нормативно-правовую основу деятельности предприятия. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализовывать основные функции управления при проведении совещаний, переговоров; - принимать оптимальные решения при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты и оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов животного происхождения. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками активного межличностного общения.
ОПК-4. Способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные и правовые документы в области качества продукции; - основные системы документооборота на предприятии, весь цикл жизни всех документов на предприятии до передачи их в архив или до уничтожения. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать работы по стандартизации и сертификации; - принимать решение о внедрении системы документооборота на предприятии; - систематически проверять соответствие применяемых на предприятии стандартов, норм и других документов действующим правовым актам и передовым тенденциям развития технического регулирования; - разрабатывать основные виды документации, регулирующей область подготовки производства, производства и контроля качества продукции. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил; - методикой сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества, формирования документации по системам качества в соответствии с требованиями международных стандартов и других моделей систем качества; - навыками выражения и обоснования собственной позиции относительно выбора

	современных систем документооборота на предприятии.
ПК-19. Способностью оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные принципы системы ХАСПП; - методологию оценки критических контрольных точек и инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологий продуктов; - нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции, требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции; - формы метрологического обеспечения системы контроля качества сырья и продуктов животного происхождения и ВБР; - принципы организации технологического контроля на предприятии; - методы стандартных испытаний по определению физико-биохимических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, материалов, готовых продуктов пищевого и кормового назначения, порядок организации систем контроля на предприятиях отрасли. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять показатели качества продуктов и материалов, обеспечивающих производственный процесс; - анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества; - прогнозировать безопасность разрабатываемых новых технологий и продуктов. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками оценивать и интерпретировать полученные результаты, приемами системного анализа критических контрольных точек и инновационно-технологических рисков при внедрении новых систем продуктов; - навыками разработки мероприятий по предупреждению производственного брака, организации контроля на перерабатывающих предприятиях; - организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров разрабатываемых технологических процессов и контроль качества готовой продукции; - обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.
ПКД-1. Готовностью адаптировать современные версии системы управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - международные стандарты в области качества; современные версии систем управления качеством, современные версии систем управления качеством в конкретных условиях производства на основе международных стандартов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками по обоснованию выводов и рекомендаций по организации системы управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательной части ОПОП.

Знания, полученные в результате изучения дисциплины, необходимы при выполнении магистерской диссертации.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Структура дисциплины

Наименования разделов, тем	Общее количество часов	Очная форма									Заочная форма									
		Распределение часов по видам занятий									Распределение часов по видам занятий									
		Ауд.	ЛК	ЛЗ	ПЗ (сем)	СР	КП (КР)	РГР	Консультации	Контроль	Ауд.	ЛК	ЛЗ	ПЗ (сем)	СР	КП (КР)	Контрольная работа	Консультации	Контроль	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Тема 1. Нормативно-законодательная основа систем качества и безопасности пищевой продукции в России	18	4	2		2	14						2	2			14		2		
Тема 2. Общие функции управления качеством продукции	20	4	2		2	16						2			2	16		2		
Тема 3. Международные стандарты серии ИСО 9000	24	8	2		6	16						2	2			16		6		
Тема 4. Принципы ХАССП. Системы пищевой безопасности	28	12	2		10	16						4	2		2	20		4		
Тема 5. Создание интегрированной системы менеджмента качества пищевого предприятия	28	12	2		10	16						2			2	22		4		
Курсовой проект (работа)																				
Консультации	2									2										2
Контроль	24										24					15				9
Всего часов в семестре	144	40	10	-	30	78	-	-	2	24	12	6	-	6	103	-	18	2	9	
Всего часов по дисциплине	144	40	10	-	30	78	-	-	2	24	12	6	-	6	103	-	18	2	9	

4.2 Содержание лекций

№	Наименование темы	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
Тема 1. Нормативно-законодательная основа систем качества и безопасности пищевой продукции в России			
1	История развития систем управления качеством. Сущность качества. Характеристика требований к качеству. Федеральные Законы, регламентирующие деятельность государства в области пищевой безопасности. Технический регламент «О безопасности пищевой продукции»	2	2
Тема 2. Общие функции управления качеством продукции			
2	Планирование процесса управления качеством. Мотивация	2	

Тема 3. Международные стандарты серии ИСО 9000			
3	Состав и организационно-методические особенности международных стандартов по управлению качеством. Этапы создания системы на предприятии и шаги к регистрации. Документация	2	2
Тема 4. Принципы ХАССП и системы пищевой безопасности			
4	Принципы. Предварительные этапы. Сбор и анализ первичной информации. Виды рисков. Анализ и оценка рисков	2	2
Тема 5. Создание интегрированной системы менеджмента качества пищевого предприятия			
5	Разработка планово-предупреждающих действий. Определение КТК процесса. Мониторинг. Верификация процесса	2	
Всего часов		10	6

4.3 Темы лабораторных занятий

Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом.

4.4 Темы практических занятий

Практические занятия не предусмотрены учебным планом.

4.5 Темы семинарских занятий

№	Наименование темы	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
Тема 1. Нормативно-законодательная основа систем качества и безопасности пищевой продукции в России			
1	История развития систем управления качеством. Сущность качества. Характеристика требований к качеству. Федеральные Законы, регламентирующие деятельность государства в области пищевой безопасности. Технический регламент «О безопасности пищевой продукции»	2	
Тема 2. Общие функции управления качеством продукции			
2	Планирование процесса управления качеством. Мотивация	2	2
Тема 3. Международные стандарты серии ИСО 9000			
3-5	Состав и организационно-методические особенности международных стандартов по управлению качеством. Этапы создания системы на предприятии и шаги к регистрации. Документация	6	
Тема 4. Принципы ХАССП и системы пищевой безопасности			
6-10	Принципы. Предварительные этапы. Сбор и анализ первичной информации. Виды рисков. Анализ и оценка рисков	10	2
Тема 5. Создание интегрированной системы менеджмента качества пищевого предприятия			
11-15	Разработка планово-предупреждающих действий. Определение КТК процесса. Мониторинг. Верификация процесса	10	2
Всего часов		30	6

5 Самостоятельная работа обучающихся

Наименование темы	Трудоемкость самостоятельной работы, час.		Содержание работы
	очная	заочная	
Тема 1. Нормативно-законодательная основа систем качества и безопасности пищевой продукции в России	14	14	Изучить нормативные акты и федеральные стандарты в области пищевой безопасности

Тема 2. Общие функции управления качеством продукции	16	16	Показатели использования норм расходы сырья (коэффициент расхода сырья, коэффициент выхода готовой продукции, коэффициент извлечения продукта из исходного сырья, коэффициент выхода продукции)
Тема 3. Международные стандарты серии ИСО 9000	16	16	Работа со стандартами. Изучить требования международных стандартов менеджмента качества
Тема 4. Принципы ХАССП. Системы пищевой безопасности	16	20	Работа со стандартами HACCP и GMP
Тема 5. Создание интегрированной системы менеджмента качества пищевого предприятия	16	22	Работа со стандартами HACCP и GMP
Подготовка к экзамену		15	Подготовка к экзамену
Всего часов	78	103	

Для студентов заочной формы обучения предусмотрено выполнение одной контрольной работы. Методические указания по ее выполнению находятся в УМКД.

6 Тематика курсового проектирования (курсовой работы)

Курсовое проектирование не предусмотрено учебным планом.

7 Методы обучения

Основными формами изучения дисциплины являются: чтение лекций, проведение семинарских занятий, самостоятельная работа студентов, консультаций по отдельным (наиболее сложным) специфическим проблемам дисциплины.

Основным методом изучения дисциплины являются лекции, которые проводятся в лекционных аудиториях с использованием наглядных пособий и интерактивных средств. На лекциях используется мультимедийное презентационное оборудование для демонстрации иллюстративного материала, таблиц и схем, основных тезисов и выводов по теме. По каждой теме составляется перечень контрольных вопросов, которые выносятся на самостоятельное изучение студентов. В ходе лекций проводится экспресс-тестирование студентов по материалам раздела. Студент по конспекту лекций и рекомендованной литературе в течении семестра самостоятельно готовится к аудиторным занятиям.

С целью активизации учебно-познавательной деятельности студентов при изучении дисциплин практические занятия в виде деловой игры, предполагающей создание системы управления качеством и безопасностью виртуального пищевого производства с распределением должностных обязанностей (закреплением «владельцев процесса»). Результатом такой игры является коллективная презентация системы управления процессами.

Из интерактивных форм обучения используется метод дискуссии, смысл которого в обмене взглядами по конкретной теме. Это активный метод, позволяющий научиться отстаивать свое мнение и слушать других. Метод дискуссии используется на собеседованиях по обсуждению итогов выполнения заданий, когда студентам нужно высказаться. Дискуссия требует соответствующей предварительной подготовки и теоретических знаний, умения анализировать и логичности изложений своей позиции. Дискуссии упорядочивают и закрепляют знания.

Обязательным условием аттестации студента является выполнение всех предусмотренных программой семинарских заданий и контрольных работ для заочного обучения.

Самостоятельная работа студентов является важным компонентом их профессиональной подготовки и включает в себя:

- подготовку к аудиторным занятиям: подбор источников и литературы для выступления с докладами и участия в дискуссиях по проблемам дисциплины;

- составление конспектов основных положений, понятий, определений, отдельных наиболее сложных вопросов;
- подготовку к семинарским занятиям;
- написание контрольных работ;
- подготовку к промежуточной аттестации.

В ходе самостоятельной работы студент должен систематически осуществлять самостоятельный контроль хода и результатов своей работы, постоянно корректировать и совершенствовать способы ее выполнения.

8 Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Приведен в обязательном приложении к рабочей программе.

9 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Наименование	Количество экземпляров в библиотеке ФГБОУ ВО «КГМТУ»
основная	
1. Губанова А.Г. Управление качеством пищевой продукции : конспект лекций для студентов направления подгот. 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» оч. и заоч. форм обучения / сост.: А.Г. Губанова, Т.В. Истомина ; Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования «Керч. гос. мор. технолог. ун-т», Каф. технологии продуктов питания. — Керчь, 2016. — 72 с. — Текст : электронный // Электронная библиотека ФГБОУ ВО «КГМТУ». — URL: https://lib.kgmtu.ru/?p=1672	
дополнительная	
2. Гуринович, Г. В. Управление качеством продукции : учебное пособие / Г. В. Гуринович. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 123 с. — ISBN 979-5-89289-119-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102689 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
3. Гуринович, Г. В. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности : учебное пособие / Г. В. Гуринович. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 176 с. — ISBN 978-5-89289-925-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93555 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	

10 Состав современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Наименование информационного ресурса	Ссылка на информационный ресурс
Электронная библиотека ФГБОУ ВО «КГМТУ»	http://lib.kgmtu.ru/
ЭБС «Лань»	https://e.lanbook.com/
Государственная система правовой информации - официальный интернет-портал правовой информации	http://pravo.gov.ru/
Справочная правовая система «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru/
Электронная библиотека учебной литературы	http://www.twirpx.com/

11 Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Наименование программного продукта	Назначение (базы и банки данных, тестирующие программы, практикум, деловые игры и т.д.)	Тип продукта (полная лицензионная версия, учебная версия, демоверсия и т.п.)

Операционная система (Microsoft Windows 10 Pro или Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level или Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level)	Комплекс системных и управляющих программ	Лицензионное программное обеспечение
Офисный пакет (Microsoft Office Pro Plus 2016 или Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level или Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN 1 License No Level)	Текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций	Лицензионное программное обеспечение

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Чтение лекций и проведение части семинарских занятий не требует специализированных лабораторий и специального оборудования.

Проведение семинарских занятий интерактивной составляющей, демонстрация подготовленной презентации происходит в аудиториях кафедры технологии продуктов питания № 314 и № 317, оборудованных мультимедийной техникой.

13 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Рекомендации по освоению лекционного материала, подготовке к лекциям

Лекции являются основным видом учебных занятий в высшем учебном заведении. В ходе лекционного курса проводится изложение современных научных взглядов и освещение основных проблем изучаемой области знаний. Значительную часть теоретических знаний студент должен получать самостоятельно из рекомендованных основных и дополнительных информационных источников (учебников, Интернет-ресурсов, электронной образовательной среды университета). В тетради для конспектов лекций должны быть поля, где по ходу конспектирования делаются необходимые пометки. В конспектах рекомендуется применять сокращения слов, что ускоряет запись. Вопросы, возникшие в ходе лекций, рекомендуется делать на полях и после окончания лекции обратиться за разъяснениями к преподавателю. После окончания лекции рекомендуется перечитать записи, внести поправки и дополнения на полях. Конспекты лекций рекомендуется использовать при подготовке к семинарским занятиям, экзамену, контрольным тестам, при выполнении самостоятельных заданий.

Рекомендации по организации семинарских работ

Семинарские занятия в зависимости от конкретных целей и уровня подготовки студентов проводятся в форме вопросов – ответов, деловой игры, обсуждения подготовленных докладов и рефератов. Метод вопросно-ответного семинара в меньшей степени направлен на осмысление, в большей – на заучивание материала, повторение материала лекции и учебника. Подготовка доклада или реферата требует от студента самостоятельного изучения дополнительной литературы, которую необходимо проанализировать и сделать собственные выводы по изучаемой проблеме. Практические, семинарские, занятия ориентированы на закрепление теоретических знаний по дисциплине.

Обязательным условием аттестации студента является выполнение всех предусмотренных программой семинарских работ.

Рекомендации по организации самостоятельной работы

Самостоятельная работа студентов является важным компонентом их профессиональной подготовки и включает в себя:

- подготовку к аудиторным занятиям: подбор источников и литературы для выступления с докладами и участия в дискуссиях по проблемам дисциплины;

- составление конспектов основных положений, понятий, определений, отдельных наиболее сложных вопросов;

- написание контрольных работ;

- подготовку к промежуточной аттестации.

В ходе самостоятельной работы студент должен систематически осуществлять самостоятельный контроль хода и результатов своей работы, постоянно корректировать и совершенствовать способы ее выполнения.