

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
Управление качеством продуктов питания**

Уровень основной профессиональной образовательной программы – магистратура  
Направление подготовки – 19.04.03 Продукты питания животного происхождения  
Направленность (профиль) – Технология продуктов из водных биоресурсов  
Учебный план 2021 года разработки

**Описание учебной дисциплины по формам обучения**

Очная													Заочная												
Курс		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		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)
Семестр																									
1	1																								
144/4	100																								
40																									
60	18																								
60	18									2	24 (экз)	1	1	144/4	12	6			6	103		18	2	9 (экз)	
Всего		144/4	100	40			60	18			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 Мазалова Н.Ф., канд. наук. гос. упр., доцент кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ».

Рабочая программа рассмотрена на заседании выпускающей кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ»  
Протокол № 10 от 03.04.2023 г.

© ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет»

# 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	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты освоения дисциплины	Указание раздела(-ов) дисциплины, где предусмотрено освоение компетенции
ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1. Знает принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	<b>Знать:</b> - системы контроля оценки безопасности пищевых продуктов. <b>Уметь:</b> - анализировать текущую производственную информацию; - выявить и составить перечень рисков, чреватых возможным заражением пищевых продуктов; - осуществлять координацию работ по управлению рисками при производстве, хранении, транспортировке и реализации на основе принципов ХАССП. <b>Владеть:</b> - методикой сбора, обработки и представления информации для анализа по определению показателей безопасности.	Раздел 1-7
	ОПК-1.2. Владеет технологиями менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции в области производства продуктов питания из водных биоресурсов.	<b>Знать:</b> - основные понятия, термины; - принципы менеджмента качества; - виды технических регламентов, сущность, сферу распространения; - системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. <b>Уметь:</b> - применять на практике нормативные документы, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов. <b>Владеть:</b> - навыками работы с основными законами РФ, техническими регламентами, регулирующими качество и безопасность сырья и продуктов питания	Раздел 6
ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК-3.1. Готов адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства.	<b>Знать:</b> - международные стандарты в области качества; современные версии систем управления качеством, современные версии систем управления качеством в конкретных условиях производства на основе международных стандартов.	Раздел 1-8

		<b>Уметь:</b> - адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов. <b>Владеть:</b> - навыками по обоснованию выводов и рекомендаций по организации системы управления качества к конкретным условиям производства на основе международных стандартов.	
	ОПК-3.2. Оценивает технологические риски, определяет критические контрольные точки и инновационно-технологические мероприятия по обеспечению безопасности разрабатываемых технологий и продуктов питания.	<b>Знать:</b> - понятие критической контрольной точки и критических пределов. <b>Уметь:</b> - определять опасные факторы и осуществлять предупреждающие действия; - осуществлять корректирующие действия. <b>Владеть:</b> - навыками оценивания критических контрольных точек; методом «Дерева принятия решений».	Раздел 4-7
	ОПК-3.3. Владеет навыками проведения процедур, подтверждающих эффективность разработанной системы контроля безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с действующими техническими регламентами и стандартами.	<b>Знать:</b> - процедуры разработки производственных программ обязательных предварительных мероприятий. <b>Уметь:</b> - осуществлять управление мониторингом и измерениями; - проводить верификацию производственных программ обязательных предварительных. <b>Владеть:</b> - навыками проведения внутреннего аудита систем безопасности продукции.	Раздел 5, 6

## 2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательной части ОПОП.

Успешное освоение материала дисциплины в рамках установленных компетенций даст возможность обучающимся продолжить освоение образовательной программы магистратуры, приступить к прохождению практики, подготовиться к процедуре защиты и выполнению выпускной квалификационной работы.

## 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
<b>Семестр 1 (очная и заочная формы обучения)</b>																			
Раздел 1. Управление качеством. Исторические аспекты	10	8	4		4	2					-	-		-	7		3		
Раздел 2. Качество, конкуренция и инновационное развитие	12	10	4		6	2					-	-		-	10		2		
Раздел 3. Качество продуктов питания	12	10	4		6	2					1	1		-	9		2		
Раздел 4. Качество пищевых продуктов как объект управления	19	16	6		10	3					3	1		2	14		2		
Раздел 5. Квалиметрия продуктов питания и пищевых производств	18	16	6		10	2					2	1		1	14		2		
Раздел 6. Основные инструменты и методы управления и контроля качества продукции	18	16	6		10	2					2	1		1	14		2		
Раздел 7. Концепции управления качеством, их значимость в менеджменте качества продуктов питания	19	16	6		10	3					2	1		1	14		3		
Раздел 8. Международные и национальные премии в области качества	10	8	4		4	2					2	1		1	6		2		
Курсовой проект (работа)																			
Консультации	2								2									2	
Контроль	24									24					15				9
<b>Всего часов в семестре</b>	<b>144</b>	<b>100</b>	<b>40</b>	<b>-</b>	<b>60</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>103</b>	<b>-</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>9</b>
<b>Всего часов по дисциплине</b>	<b>144</b>	<b>100</b>	<b>40</b>	<b>-</b>	<b>60</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>103</b>	<b>-</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>9</b>

##### 4.2 Содержание лекций

№	Наименование темы	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная

<b>Тема 1. Управление качеством. Исторические аспекты</b>			
1, 2	Эволюция взглядов на управление качеством продукции. Основы философии менеджмента. Понятие качества. Основные понятия и категории управления качеством. Развитие контроля качества продукции в мире.	4	-
<b>Тема 2. Качество, конкуренция и инновационное развитие</b>			
3, 4	Качество как конкурентная категория. Конкурентоспособность. Технологическое развитие и инновационное улучшение качества. Управление затратами на повышение качества.	4	-
<b>Тема 3. Качество продуктов питания</b>			
5, 6	Понятие качества продуктов питания. Качество пищевых продуктов в Доктрине продовольственной безопасности РФ. Качество и безопасность продуктов питания и Кодекс Алиментариус. Качество продуктов питания и международная торговля. Импортзамещение в РФ и российское продовольственное эмбарго.	4	1
<b>Тема 4. Качество пищевых продуктов как объект управления</b>			
7-9	Управление качеством пищевой продукции – необходимое условие ее конкурентоспособности. Планирование качества продуктов питания. Управление качеством на различных этапах жизненного цикла пищевой продукции. Управление качеством продукции в системе менеджмента пищевых предприятий. Контроль и прослеживаемость при управлении качеством пищевой продукции.	6	1
<b>Тема 5. Квалиметрия продуктов питания и пищевых производств</b>			
10-12	Основы квалиметрии продуктов питания. Методы квалиметрической оценки продуктов питания. Дерево свойств пищевых продуктов и коэффициенты весомости. Показатели безопасности продуктов питания. Показатели полезности продуктов питания. Органолептическая оценка и органолептические шкалы. Квалиметрия в технологическом оснащении пищевых предприятий.	6	1
<b>Тема 6. Основные инструменты и методы управления и контроля качества продукции</b>			
13-15	Статистические методы контроля качества. Семь новых инструментов контроля качества. Развертывание функции качества при проектировании пищевых продуктов. Шесть сигм. Квалиметрическое прогнозирование качества продукции. Квалиметрические модели качества пищевой продукции.	6	1
<b>Тема 7. Концепции управления качеством, их значимость в менеджменте качества продуктов питания</b>			
16-18	Идеология всеобщего управления качеством и другие концепции. Международные стандарты ISO 9000. Системы менеджмента качества. Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции HACCP и GMP. Интегрированные системы менеджмента.	6	1
<b>Тема 8. Международные и национальные премии в области качества</b>			
19, 20	Управление качеством и премии в области качества. Международные премии в области качества. Национальные премии в области качества в России и за рубежом. Региональные, отраслевые и корпоративные премии в области качества.	4	1
<b>Всего часов</b>		<b>40</b>	<b>6</b>

### 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. Управление качеством. Исторические аспекты			

1, 2	Эволюция взглядов на управление качеством продукции. Основы философии менеджмента. Понятие качества. Основные понятия и категории управления качеством. Развитие контроля качества продукции в мире.	4	-
<b>Тема 2. Качество, конкуренция и инновационное развитие</b>			
3-5	Качество как конкурентная категория. Конкурентоспособность. Технологическое развитие и инновационное улучшение качества. Управление затратами на повышение качества.	6	-
<b>Тема 3. Качество продуктов питания</b>			
6-8	Понятие качества продуктов питания. Качество пищевых продуктов в Доктрине продовольственной безопасности РФ. Качество и безопасность продуктов питания и Кодекс Алиментариус. Качество продуктов питания и международная торговля. Импортзамещение в РФ и российское продовольственное эмбарго.	6	-
<b>Тема 4. Качество пищевых продуктов как объект управления</b>			
9-13	Управление качеством пищевой продукции – необходимое условие ее конкурентоспособности. Планирование качества продуктов питания. Управление качеством на различных этапах жизненного цикла пищевой продукции. Управление качеством продукции в системе менеджмента пищевых предприятий. Контроль и прослеживаемость при управлении качеством пищевой продукции.	10	2
<b>Тема 5. Квалиметрия продуктов питания и пищевых производств</b>			
14-18	Основы квалиметрии продуктов питания. Методы квалиметрической оценки продуктов питания. Дерево свойств пищевых продуктов и коэффициенты весомости. Показатели безопасности продуктов питания. Показатели полезности продуктов питания. Органолептическая оценка и органолептические шкалы. Квалиметрия в технологическом оснащении пищевых предприятий.	10	1
<b>Тема 6. Основные инструменты и методы управления и контроля качества продукции</b>			
19-23	Статистические методы контроля качества. Семь новых инструментов контроля качества. Развертывание функции качества при проектировании пищевых продуктов. Шесть сигм. Квалиметрическое прогнозирование качества продукции. Квалиметрические модели качества пищевой продукции.	10	1
<b>Тема 7. Концепции управления качеством, их значимость в менеджменте качества продуктов питания</b>			
24-28	Идеология всеобщего управления качеством и другие концепции. Международные стандарты ISO 9000. Системы менеджмента качества. Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции HACCP и GMP. Интегрированные системы менеджмента.	10	1
<b>Тема 8. Международные и национальные премии в области качества</b>			
29, 30	Управление качеством и премии в области качества. Международные премии в области качества. Национальные премии в области качества в России и за рубежом. Региональные, отраслевые и корпоративные премии в области качества.	4	1
<b>Всего часов</b>		<b>60</b>	<b>6</b>

## 5 Самостоятельная работа обучающихся

Наименование темы	Трудоемкость самостоятельной работы, час.		Содержание работы
	очная	заочная	
Раздел 1. Управление качеством. Исторические аспекты	2	7	Изучение лекционного материала, подготовка к семинарским занятиям
Раздел 2. Качество, конкуренция и инновационное развитие	2	10	Изучение лекционного материала, подготовка к семинарским занятиям
Раздел 3. Качество продуктов питания	2	9	Изучение лекционного материала, подготовка к семинарским занятиям
Раздел 4. Качество пищевых продуктов как объект управления	3	14	Изучение лекционного материала, подготовка к семинарским занятиям
Раздел 5. Квалиметрия продуктов питания и пищевых производств	2	14	Изучение лекционного материала, подготовка к семинарским занятиям
Раздел 6. Основные инструменты и методы управления и контроля качества продукции	2	14	Изучение лекционного материала, подготовка к семинарским занятиям
Раздел 7. Концепции управления качеством,	3	14	Изучение лекционного материала, подготовка

их значимость в менеджменте качества продуктов питания			к семинарским занятиям
Раздел 8. Международные и национальные премии в области качества	2	6	Изучение лекционного материала, подготовка к семинарским занятиям
Контроль		15	Подготовка к экзамену
<b>Всего часов</b>	<b>18</b>	<b>103</b>	

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 семинарские 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»
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. — 2016. — 72 с. — Текст : электронный // Электронная библиотека ФГБОУ ВО «КГМТУ». — URL: <a href="https://lib.kgmtu.ru/?p=1672">https://lib.kgmtu.ru/?p=1672</a>	
2. Горбашко, Е. А. Управление качеством : учебник для вузов / Е. А. Горбашко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14539-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/510566">https://urait.ru/bcode/510566</a>	
3. Управление качеством : учебник для вузов / А. Г. Зекунов [и др.] ; под редакцией А. Г. Зекунова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 475 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16195-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/530592">https://urait.ru/bcode/530592</a>	

## 10 Состав современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Наименование информационного ресурса	Ссылка на информационный ресурс
Электронная библиотека ФГБОУ ВО «КГМТУ»	<a href="http://lib.kgmtu.ru/">http://lib.kgmtu.ru/</a>
Образовательная платформа Юрайт	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
Государственная система правовой информации – официальный интернет-портал правовой информации	<a href="http://pravo.gov.ru/">http://pravo.gov.ru/</a>
Справочная правовая система «Консультант Плюс»	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>
Электронная библиотека учебной литературы	<a href="http://www.twirpx.com/">http://www.twirpx.com/</a>

## 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
Офисный пакет LibreOffice	Текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций	Свободно-распространяемое 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 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.