

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Курганский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО «КГУ»)

Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени  
Т.С. Мальцева – филиал федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Курганский государственный университет»  
(Лесниковский филиал ФГБОУ ВО «КГУ»)

Кафедра «Ветеринария и зоотехния»

УТВЕРЖДАЮ:  
Первый проректор  
/ Т.Р. Змылова /  
« 31 » августа 2023 г.



Рабочая программа учебной дисциплины  
**СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ К УПРАВЛЕНИЮ  
КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

образовательной программы высшего образования –  
программы магистратуры

**19.04.05** **Высокотехнологичные производства пищевых продуктов  
функционального и специализированного назначения**

Направленность:

**Высокотехнологичные производства пищевых продуктов  
функционального и специализированного назначения**

Формы обучения: заочная

Курган 2023

Рабочая программа дисциплины **«Современные подходы к управлению качеством пищевых производств»** составлена в соответствии с учебными планами по программе магистратуры **19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения**, утвержденными: - для заочной формы обучения **«30» июня 2023** года.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры «Ветеринария и зоотехния» «28» августа 2023 года, протокол № 1.

Рабочую программу составил  
Доцент кафедры ветеринарии и зоотехнии

Н.А. Позднякова

Согласовано:

Заведующий кафедрой  
«Ветеринария и зоотехния»

Г.Е. Усков

Заведующий кафедрой  
«Технологии хранения и переработки  
продуктов животноводства»

Л.А. Морозова

Руководитель магистерской программы

И.Н. Миколайчик

Начальник учебно-методического отдела  
Лесниковского филиала  
ФГБОУ ВО «КГУ»

А.У. Есембекова

## 1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Всего: 3 зачетных единицы трудоемкости (108 академических часов)

### Заочная форма обучения

| Вид учебной работы   | На всю дисциплину | Семестр      |
|--|-------------------|--------------|
|  |                   | 4            |
| <b>Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего часов</b><br><b>в том числе:</b> | <b>12</b>         | <b>12</b>    |
| Лекции   | 4                 | 4            |
| Лабораторные работы  | 8                 | 8            |
| <b>Самостоятельная работа, всего часов</b><br><b>в том числе:</b>                                  | <b>96</b>         | <b>96</b>    |
| Подготовка к зачету  | 4                 | 4            |
| Другие виды самостоятельной работы<br>(самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины)         | 92                | 92           |
| <b>Вид промежуточной аттестации</b>  | <b>зачет</b>      | <b>зачет</b> |
| <b>Общая трудоемкость дисциплины и трудоемкость по семестрам, часов</b>                            | <b>108</b>        | <b>108</b>   |

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Современные подходы к управлению качеством пищевых производств» Б1.О.04 относится к обязательной части блока 1 – «Дисциплины (модули)».

Содержательно-методически и логически дисциплина «Современные подходы к управлению качеством пищевых производств» связана с другими дисциплинами:

Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;

Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности;

Современный стратегический анализ.

Для успешного освоения дисциплины «Современные подходы к управлению качеством пищевых производств» обучающийся должен иметь базовую подготовку по дисциплинам «Современный стратегический анализ» и «Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения».

Знания, умения и навыки, полученные при освоении дисциплины «Современные подходы к управлению качеством пищевых производств» необходимы для изучения дисциплин «Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» и «Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности», а также пригодятся в практической деятельности.

### 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Целью изучения дисциплины «Современные подходы к управлению качеством пищевых производств» является формирование у студентов знаний о теоретических основах обеспечения качества и управления качеством продукции; об отечественном и зарубежном опыте управления качеством продукции.

В рамках освоения дисциплины «Современные подходы к управлению качеством пищевых производств» обучающиеся готовятся к решению следующих задач:

- получение обучающимися теоретических знаний и практических навыков по основным вопросам обеспечения и контроля качества;
- формирование умений и навыков использования средств и методов управления качеством;
- разработка, внедрение и улучшение систем управления качеством.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

способность управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла (УК-2); способность оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических процессов (ОПК-3).

В результате освоения дисциплины «Современные подходы к управлению качеством пищевых производств» обучающийся должен:

- знать современные требования и основы управления качеством продукции и процессов (УК-2); виды, методы и особенности контроля и управления качеством (ОПК-3);
- уметь вести разработку и внедрение систем качества, планирование и управление процессами деятельности организационных структур (УК-2); применять статистические методы для анализа технологических процессов при производстве пищевых продуктов и разрабатывать документацию по управлению качеством (ОПК-3);
- владеть навыками прогнозирования и принятия решений по управлению качеством продукции и производством (УК-2); основными методами оценки эффективности управления качеством для анализа и принятия решений (ОПК-3).

### 4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 4.1. Учебно-тематический план

##### Заочная форма обучения

| Номер раздела, темы | Наименование раздела, темы             | Количество часов контактной работы с преподавателем |                  |                     |
|---------------------|--|---|------------------|---------------------|
|                     |  | Лекции  | Практич. занятия | Лабораторные работы |
| 1                   | Качество как объект управления         | 2   | -                |                     |
| 2                   | Эволюция развития управления качеством | -   | 2                |                     |

|               |  |   |   |  |
|---------------|--|---|---|--|
| 3             | Управление качеством на предприятии                            | - | 2 |  |
| 4             | Управление качеством на основе стандартов ИСО                  | - | 2 |  |
| 5             | Создание систем управления качеством на основе принципов ХАССП | 2 | 2 |  |
| <b>Всего:</b> |  | 4 | 8 |  |

## 4.2. Содержание лекционных занятий

### *Тема 1. Качество как объект управления*

Объект, предмет и основные направления дисциплины. Аспекты понятия «качество». Роль и значение качества в условиях рыночной экономики. Конкурентоспособность предприятия и продукции.

### *Тема 2. Эволюция развития управления качеством*

Становление управления качеством. Отечественный опыт управления качеством. Зарубежный опыт управления качеством. Всеобщее управление качеством (TQM).

### *Тема 3. Управление качеством на предприятии*

Политика предприятия в области качества. Планирование качества. Организация работ по качеству.

### *Тема 4. Управление качеством на основе стандартов ИСО*

Цели и задачи системы менеджмента качества. Деятельность ИСО в области обеспечения качеством. Предпосылки появления и история создания стандартов ИСО 9000. Краткая характеристика и содержание стандартов ИСО.

### *Тема 5. Создание систем управления качеством на основе принципов ХАССП*

Этапы и принципы разработки системы ХАССП. Критические контрольные точки и пределы. Система мониторинга, корректирующие действия, внутренние проверки.

### 4.3. Практические занятия

| Номер раздела, темы | Наименование раздела, темы                                     | Наименование занятия   | Норматив времени, час. |
|---------------------|--|--|------------------------|
|                     |  |  | Заочная форма обучения |
| 1                   | Эволюция развития управления качеством                         | Эволюция развития управления качеством                         | 2                      |
| 2                   | Управление качеством на предприятии                            | Управление качеством на предприятии                            | 2                      |
| 3                   | Управление качеством на основе стандартов ИСО                  | Управление качеством на основе стандартов ИСО                  | 2                      |
| 4                   | Создание систем управления качеством на основе принципов ХАССП | Создание систем управления качеством на основе принципов ХАССП | 2                      |
| <b>Всего:</b>       |  |  | <b>8</b>               |

## 5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

При прослушивании лекций рекомендуется в конспекте отмечать все важные моменты, на которых заостряет внимание преподаватель, в частности те, которые направлены на качественное выполнение соответствующей работы.

Преподавателем запланировано использование при чтении лекций технологии учебной дискуссии. Поэтому рекомендуется фиксировать для себя интересные моменты с целью их активного обсуждения на дискуссии в конце лекции.

Залогом качественного выполнения практических работ является самостоятельная подготовка к ним накануне путем повторения материалов лекций. Рекомендуется подготовить вопросы по неясным моментам и обсудить их с преподавателем в начале практической работы.

Практические занятия проводятся для углубленного изучения студентами определенных тем, закрепления и проверки полученных знаний, овладения навыками самостоятельной работы, публичных выступлений (докладов) и проведения эксперимента. Доклады или сообщения имеют целью способствовать углубленному изучению отдельных вопросов, совершенствования навыков самостоятельной работы студентов, устного изложения мыслей по определенной проблеме. Поэтому по отдельным темам курса студенты готовят презентационные проекты.

Выполнение самостоятельной работы подразумевает самостоятельное изучение разделов дисциплины, подготовку к лабораторным занятиям, к рубежным контролям (для обучающихся очной формы обучения).

Рекомендуемая трудоемкость самостоятельной работы представлена в таблице:

## Рекомендуемый режим самостоятельной работы

| Наименование<br>вида самостоятельной работы                                 | Рекомендуемая<br>трудоемкость,<br>акад. час. |
|---|--|
|   | Заочная форма<br>обучения                    |
| <b>Самостоятельное изучение тем дисциплины:</b>                             | <b>88</b>                                    |
| Качество как объект управления  | 10   |
| Нормативно-правовое регулирование в области управления качеством            | 8  |
| Эволюция развития управления качеством                                      | 8  |
| Методы управления качеством   | 8  |
| Управление качеством на предприятии   | 10   |
| Персонал и обеспечение системного управления качеством                      | 8  |
| Организация систем качества   | 10   |
| Управление качеством на основе стандартов ИСО                               | 10   |
| Создание систем управления качеством на основе принципов ХАССП              | 8  |
| Определение эффективности управления качеством                              | 8  |
| <b>Подготовка к практическим занятиям<br/>(по 1 часу на каждое занятие)</b> | 4  |
| <b>Подготовка к рубежным контролям<br/>(по 4 часа на каждый рубеж)</b>      | -  |
| <b>Подготовка к зачету</b>  | 4  |
| <b>Всего:</b>   | <b>96</b>                                    |

Приветствуется выполнение разделов самостоятельной работы в аудиториях и в компьютерном классе института биотехнологии.

### 6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

#### 6.1. Перечень оценочных средств

##### Перечень вопросов для промежуточной аттестации (зачет)

1. Аспекты понятия качества. Модель по Парасваману.
2. Формирование современного представления о качестве
3. Методы и средства управления качеством продукции.
4. Принципы и категории управления качеством.
5. Какую роль играет потребитель в бизнес-процессах организации?
6. Способы определения удовлетворенности потребителей?
7. Что понимается под конкурентоспособностью товара и конкурентоспособностью предприятия? В чем разница между этими понятиями?
8. Какие существуют виды показателей и параметров конкурентоспособности продукции?
9. Каковы факторы внутренней и внешней среды, влияющие на конкурентоспособность предприятия?
10. Каковы основные стратегические компоненты роста конкурентоспособности предприятий?
11. Какие существуют пути конкурентной борьбы производителей?

12. Из каких элементов состоит цикл Деминга PDSA?
13. Назовите и охарактеризуйте пять основных этапов развития систем управления качеством.
14. Какие отечественные системы управления качеством на предприятии вы знаете?
15. Перечислите методы управления качеством.
16. Каким требованиям должна удовлетворять система управления качеством?
17. Какие методы используют в процессе управления качеством?
18. Функции управления качеством.
19. Какие элементы включает в себя всеобщее управление качеством?
20. Из каких четырех уровней качества состоит японская концепция управления качеством?
21. Коллективные методы управления качеством.
22. Сущность статистических методов управления качеством.
23. Основные понятия и принципы технического регулирования.
24. Технический регламент: понятие, порядок разработки.
25. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов.
26. Понятие и значение правового обеспечения управления качеством продукции.
27. Законодательство о праве потребителей на безопасность товаров.
28. Этапы и принципы разработки системы ХАССП.
29. Основная документация системы ХАССП.
30. Особенности технического регулирования в рамках Таможенного союза.
31. Требования Технических регламентов Таможенного союза к сельскохозяйственной продукции и процессам её производства
32. Обоснование необходимости систем менеджмента качества.
33. Общие требования к системам менеджмента качества.
34. В чем сущность Международной организации по стандартизации (ИСО)?
35. На каких принципах основывается деятельность Международной организации по стандартизации (ИСО)?
36. Значение и структура международных стандартов ИСО.
37. Характеристика стандартов ИСО серии 9000.
38. Основные принципы и положения систем менеджмента качества.
39. Процессный подход к системе качества.
40. Политика и цели предприятия в области качества.
41. Современные тенденции развития системного подхода к управлению качеством.
42. Основные этапы проектирования систем качества.
43. Стандарты ИСО серии 14000.
44. Какие требования должна выполнять организация при разработке и функционировании системы менеджмента качества?
45. Что понимается под документированной процедурой?
46. Какие элементы входят в состав руководства по качеству?

47. Мотивация персонала к производству качественной продукции.
48. Организация создания групп качества и конкурентоспособности.
49. Понятие и принципы определения эффективности управления качеством.

## **7. ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

### **7.1. Основная литература**

1 Басовский Л.Е., Протасьев В.Б. Управление качеством: учебник / 3-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 231 с. - Режим доступа <https://znanium.com/read?id=337839>

2 Аристов О. В. Управление качеством : учебник. / 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 224 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=375832>.

### **7.2. Дополнительная литература**

1 Мишин В.М. Исследование систем управления (2-е издание) [Электронный ресурс]: учебник для вузов.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015.— 527 с.— Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo/52477>

2 Михеева Е.Н., Сероштан М.В. Управление качеством [Электронный ресурс]: учебник. — М.: Дашков и К, 2014.— 531 с.— Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo/24829>.

3 Управление качеством в процессе производства : учеб. пособие / Г.Н. Зайцев. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2018. — 164 с. — (Высшее образование: Магистратура). — Режим доступа <https://znanium.com/read?id=371379>.

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Позднякова Н.А. Современные подходы к управлению качеством пищевых производств: методические указания для самостоятельной подготовки обучающихся к занятиям (рукопись).

## **9. РЕСУРСЫ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. <http://vsegost.com/> Библиотека ГОСТов
2. <http://www.eurasiancommission.org> / Сайт Таможенного союза
3. Интернет-сайт – «Консультант Плюс».
4. <http://www.twirpx.com/> - все для студента
5. <http://window.edu.ru/window/library> - Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Библиотека (Электронная библиотека учебно-методической литературы для общего и профессионального образования).

## **10. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ**

1. ЭБС «Лань»
2. ЭБС «Консультант студента»

3. ЭБС «Znanium.com»
4. «Гарант» - справочно-правовая система

## **11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Материально-техническое обеспечение по реализации дисциплины осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данной образовательной программе.

## **12. ДЛЯ СТУДЕНТОВ, ОБУЧАЮЩИХСЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДИСТАНЦИОННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

При использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (далее ЭО и ДОТ) занятия полностью или частично проводятся в режиме онлайн. Объем дисциплины и распределение нагрузки по видам работ соответствует п. 4.1. Распределение баллов соответствует п. 6.2 либо может быть изменено в соответствии с решением кафедры, в случае перехода на ЭО и ДОТ в процессе обучения. Решение кафедры об используемых технологиях и системе оценивания достижений обучающихся принимается с учетом мнения ведущего преподавателя и доводится до сведения обучающихся.

Аннотация к рабочей программе дисциплины  
**«Современные подходы к управлению качеством  
пищевых производств»**

образовательной программы высшего образования –  
программы магистратуры

**19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов  
функционального и специализированного назначения**

Направленность:

**Высокотехнологичные производства пищевых продуктов  
функционального и специализированного назначения**

Трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕ (108 академических часов)

Семестр: 3 (очная форма обучения), 4 (заочная форма обучения)

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Содержание дисциплины

Объект, предмет и основные направления дисциплины. Аспекты понятия «качество продукции». Роль и значение качества продукции в условиях рыночной экономики. Конкурентоспособность предприятия и продукции. Методы определения значений показателей качества. Эволюция развития управления качеством. Существующие системы управления качеством. Процесс управления качеством. Этапы разработки системы качества продукции. Общие подходы и методы работы по качеству. Сущность, принципы и механизмы технического регулирования. Обеспечение безопасности сельскохозяйственной продукции. Управление качеством на основе принципов ХАССП. Техническое регулирование качества продукции в рамках Таможенного союза. Цели и задачи системы менеджмента качества. Деятельность ИСО в области обеспечения качеством. Предпосылки появления и история создания стандартов ИСО 9000. Краткая характеристика и содержание стандартов ИСО.

