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 «Биотехнологии»

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по образовательной и международной деятельности
_____ / А.А. Кирсанкин /
«____»_____ 20___ г.

Рабочая программа учебной дисциплины

СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ К УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Направление подготовки – 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Направленность программы (магистерская программа) – Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Формы обучения: заочная

Курган 2026

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 « 26» июня 2026 года.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры «Биотехнологии» «30» июня 2026 года, протокол №7.

Рабочую программу составил
доцент кафедры «Биотехнологии» Н.А. Позднякова

Согласовано:

Заведующий кафедрой
«Биотехнологии» И.Н. Миколайчик

Руководитель магистерской программы И.Н. Миколайчик

Тьютор М.В. Карпова

Директор филиала А.А. Постовалов

1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Всего: 3 зачетных единицы трудоемкости (108 академических часов)

Заочная форма обучения

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

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 обучающими 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).

Индикаторы и дескрипторы части соответствующей компетенции, формируемой в процессе изучения дисциплины «Современные подходы к управлению качеством пищевых производств», оцениваются при помощи оценочных средств.

Планируемые результаты обучения по дисциплине «Современные подходы к управлению качеством пищевых производств», индикаторы достижения компетенций УК-2 и ОПК-3, перечень оценочных средств

№ п/п	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции	Код планируемого результата обучения	Планируемые результаты обучения	Наименование оценочных средств
1.	ИД-1$_{УК-2}$	Знать: современные требования и основы управления качеством продукции и процессов	З (ИД-1 $_{УК-2}$)	Знает: современные требования и основы управления качеством продукции и процессов	Контрольная работа по терминологии и системы ХАССП Вопросы для сдачи зачета
2.	ИД-2 $_{УК-2}$	Уметь: вести разработку и внедрение систем качества, планирование и управление процессами деятельности организационных структур	У (ИД-2 $_{УК-2}$)	Умеет: вести разработку и внедрение систем качества, планирование и управление процессами деятельности организационных структур	Вопросы для сдачи зачета; Доклады
3.	ИД-3 $_{УК-2}$	Владеть: навыками прогнозирования и принятия решений по управлению	В (ИД-3 $_{УК-2}$)	Владеет: навыками прогнозирования и принятия решений по управлению	Вопросы для сдачи зачета Доклады

		качеством продукции и производством		качеством продукции и производством	
4.	ИД-1$_{ОПК-3}$	Знать: виды, методы и особенности контроля и управления качеством	З (ИД-1$_{ОПК-3}$)	Знает: виды, методы и особенности контроля и управления качеством	Контрольная работа по терминологии и системы ХАССП Вопросы для сдачи зачета
5.	ИД-3$_{ОПК-3}$	Уметь: применять статистические методы для анализа технологических процессов при производстве пищевых продуктов и разрабатывать документацию по управлению качеством	У (ИД-2$_{ОПК-3}$)	Умеет: применять статистические методы для анализа технологических процессов при производстве пищевых продуктов и разрабатывать документацию по управлению качеством	Вопросы для сдачи зачета; Доклады
6.	ИД-3$_{ОПК-3}$	Владеть: основными методами оценки эффективности управления качеством для анализа и принятия решений	В (ИД-3$_{ОПК-3}$)	Владеет: основными методами оценки эффективности управления качеством для анализа и принятия решений	Вопросы для сдачи зачета Доклады

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**	-	
3	Эволюция развития управления качеством	-	2	
5	Управление качеством на предприятии	-	2	
8	Управление качеством на основе стандартов ИСО	-	2	
9	Создание систем управления качеством на основе принципов ХАССП	2	2	
	Всего:	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. Нормативно-правовое регулирование в области управления качеством

Деятельность государственных организаций в области качества. Техническое регулирование как организационно-правовая основа деятельности по управлению качеством. Техническое регулирование качества продукции в рамках Таможенного союза.

Тема 3. Эволюция развития управления качеством

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

Тема 4. Методы управления качеством

Общие подходы и методы работы по качеству. Классификация методов управления качеством. Статистические методы управления качеством. Методы квалиметрии и их использование в управлении качеством.

Тема 5. Управление качеством на предприятии

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

Тема 6. Персонал и обеспечение системного управления качеством

Мотивация персонала к производству качественной продукции. Организация создания групп качества и конкурентоспособности. Защита прав потребителей и ответственность персонала за качество.

Тема 7. Организация систем качества

Общие вопросы организации. Стадии и этапы создания систем управления качеством. Документационное обеспечение систем качества.

Тема 8. 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 9. 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.

Тема 10. Определение эффективности управления качеством

Основные принципы определения эффективности управления качеством. Основные источники эффектов и показатели расчета эффективности управления качеством.

4.3. Практические занятия

Номер раздела, темы	Наименование раздела, темы	Наименование занятия	Норматив времени, час.	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	1 Качество как объект управления	1 Качество как объект управления	4	-
2	2 Нормативно-правовое регулирование в области управления качеством	2 Нормативно-правовое регулирование в области управления качеством	4	-
3	3 Эволюция развития управления качеством	3 Эволюция развития управления качеством	4	2
4	4 Методы управления качеством	4 Методы управления качеством	4	-
5	5 Управление качеством на предприятии	5 Управление качеством на предприятии	4	2
6	6 Персонал и обеспечение системного управления качеством	6 Персонал и обеспечение системного управления качеством	4	-
		Рубежный контроль 1	2	-
7	7 Организация систем качества	7 Организация систем качества	4	-
8	8 Управление качеством на основе стандартов ИСО	8 Управление качеством на основе стандартов ИСО	4	2
9	9 Создание систем управления качеством на основе принципов ХАССП	9 Создание систем управления качеством на основе принципов ХАССП	6	2
10	10 Определение эффективности управления качеством	10 Определение эффективности управления качеством	4	-
		Рубежный контроль 2	2	-
		Всего:	**46**	**8**

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.

Для текущего контроля успеваемости по очной форме обучения преподавателем используется балльно-рейтинговая система контроля и оценки академической активности. Поэтому настоятельно рекомендуется тщательно прорабатывать материал дисциплины при самостоятельной работе, участвовать во всех формах обсуждения и взаимодействия, как на лекциях, так и на лабораторных занятиях в целях лучшего освоения материала и получения высокой оценки по результатам освоения дисциплины.

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 вида самостоятельной работы	**Рекомендуемая трудоемкость, акад. час.**	
	Очная форма обучения	**Заочная форма обучения**
Самостоятельное изучение тем дисциплины:	**10**	**88**
1 Качество как объект управления	2	10
2 Нормативно-правовое регулирование в области управления качеством	2	8
3 Эволюция развития управления качеством	2	8
4 Методы управления качеством	2	8
5 Управление качеством на предприятии	2	10
6 Персонал и обеспечение системного управления качеством	2	8

Наименование вида самостоятельной работы	Рекомендуемая трудоемкость, акад. час.	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
7 Организация систем качества	2	10
8 Управление качеством на основе стандартов ИСО	2	10
9 Создание систем управления качеством на основе принципов ХАССП	2	8
10 Определение эффективности управления качеством	2	8
Подготовка к практическим занятиям (по 1 часу на каждое занятие)	10	4
Подготовка к рубежным контролям (по 4 часа на каждый рубеж)	8	-
Подготовка к зачету	8	4
Всего:	**36**	**96**

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

1. Балльно-рейтинговая система контроля и оценки академической активности обучающихся в КГУ.
2. Перечень вопросов для рубежного контроля №1 (модуль 1).
3. Перечень вопросов для рубежного контроля №2 (модуль 2).
4. Перечень вопросов к зачету.

6.2. Система балльно-рейтинговой оценки работы обучающихся по дисциплине

Очная форма обучения

№	Наименование	Содержание					
Очная форма обучения							
1	Распределение баллов за семестры по видам учебной работы, сроки сдачи учебной работы **(доводятся до**	Распределение баллов					
		Вид учебной работы:	Посещение лекций	Выполнение и защита практических занятий	Рубежный контроль №1	Рубежный контроль №2	Зачет
		Балльная оценка:	До 13	До 21	До 10	До 10	До 30

	сведения обучающихся на первом учебном занятии)	Приме чания:	13 лекций по 1 баллу	21 практическое занятие по 1 баллу	на 13-ом практическ ом занятии	на 23-ом практическ ом занятии	
2	Критерий пересчета баллов в традиционную оценку по итогам работы в семестре и зачета		50 и менее баллов – не зачтено; 51 и более баллов – зачтено.				
3	Критерии допуска к промежуточной аттестации, возможности получения автоматического зачета по дисциплине, возможность получения бонусных баллов		Для допуска к промежуточной аттестации по дисциплине (модулю, практике) за семестр обучающийся должен набрать по итогам текущего и рубежного контролей не менее 35 баллов. В случае если обучающийся набрал менее 35 баллов, то к аттестационным испытаниям он не допускается. Для получения зачета без проведения процедуры промежуточной аттестации обучающемуся необходимо набрать в ходе текущего и рубежных контролей не менее 50 баллов. В этом случае итог балльной оценки, получаемой обучающимся, определяется по количеству баллов, набранных им в ходе текущего и рубежных контролей. При этом, на усмотрение преподавателя, балльная оценка обучающегося может быть повышена за счет получения дополнительных баллов за академическую активность. Обучающийся, имеющий право на получение оценки без проведения процедуры промежуточной аттестации, может повысить ее путем сдачи аттестационного испытания. В случае получения обучающимся на аттестационном испытании 0 баллов итог балльной оценки по дисциплине (модулю, практике) не снижается. За академическую активность в ходе освоения дисциплины (модуля, практики), участие в учебной, научно-исследовательской, спортивной, культурно-творческой и общественной деятельности обучающемуся могут быть начислены дополнительные баллы. Максимальное количество дополнительных баллов за академическую активность составляет 30. Основанием для получения дополнительных баллов являются: - выполнение дополнительных заданий по дисциплине (модулю, практике); дополнительные баллы начисляются преподавателем; - участие в течение семестра в учебной, научно-исследовательской, спортивной, культурно-творческой и общественной деятельности КГУ.				
4	Формы и виды учебной работы для неуспевающих (восстановившихся на курсе обучения) обучающихся для получения недостающих баллов в конце семестра		В случае если к промежуточной аттестации набрана сумма менее 35 баллов, обучающемуся необходимо набрать недостающее количество баллов за счет выполнения дополнительных заданий, до конца последней (зачетной) недели семестра. Ликвидация академических задолженностей, возникших из-за разности в учебных планах при переводе или восстановлении, проводится путем выполнения дополнительных заданий, форма и объем которых определяется преподавателем.				

6.3. Процедура оценивания результатов освоения дисциплины

Рубежный контроль 1 предполагает выполнение практических занятий и ответы на два вопроса по темам 1-6. На подготовку к ответу отводится 5 минут.

Рубежный контроль 2 предполагает выполнение практических занятий и ответы на два вопроса по темам 7-10. На подготовку к ответу отводится 5 минут.

Перед проведением каждого рубежного контроля преподаватель прорабатывает со студентами основной материал соответствующих разделов дисциплины в форме краткой лекции-дискуссии.

Преподаватель оценивает в баллах результаты рубежных контролей 1, 2 и заносит в ведомость учета текущей успеваемости. Максимальная оценка за каждый из ответов на вопросы составляет 5 баллов.

Зачет проводится в устной форме и состоит из ответа на 2 теоретических вопроса. Время, отводимое студенту на подготовку к ответу, составляет 1 астрономический час. Максимальная оценка за ответ на каждый вопрос составляет 15 баллов.

Результаты текущего контроля успеваемости и зачета заносятся преподавателем в экзаменационную ведомость, которая сдается в организационный отдел института в день зачета, а также выставляются в зачетную книжку студента.

6.4. Примеры оценочных средств для рубежных контролей и зачета

Примерный перечень вопросов к рубежному контролю №1

1. Аспекты понятия качества. Модель по Парасваману.
2. Формирование современного представления о качестве
3. Какую роль играет потребитель в бизнес-процессах организации?
4. Какие существуют способы определения удовлетворенности потребителей?
5. Что понимается под конкурентоспособностью товара и конкурентоспособностью предприятия? В чем разница между этими понятиями?
6. Какие существуют виды показателей и параметров конкурентоспособности продукции?
7. Каковы факторы внутренней и внешней среды, влияющие на конкурентоспособность предприятия?
8. Как сопоставить конкурентоспособность нескольких предприятий?
9. Каковы основные стратегические компоненты роста конкурентоспособности предприятий?
10. Какие существуют пути конкурентной борьбы производителей?
11. Какова роль качества продукции и услуг в реализации национальных интересов России и целей Концепции национальной политики России в области качества продукции и услуг.
12. Основные направления национальной политики в области качества продукции и услуг.
13. Основные понятия и принципы технического регулирования.
14. Технический регламент: понятие, порядок разработки.
15. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов.
16. Понятие и значение правового обеспечения управления качеством продукции.
17. Законодательство о праве потребителей на безопасность товаров (работ, услуг).
18. Ответственность изготовителей за соответствие продукции и

процессов, с ней связанных, требованиям технических регламентов.

19. Особенности технического регулирования в рамках Таможенного союза.

20. Требования Технических регламентов Таможенного союза к сельскохозяйственной продукции и процессам её производства.

Примерный перечень вопросов к рубежному контролю №2

1. Общие вопросы и принципы разработки систем качества.
2. Стадии и этапы создания систем управления качеством.
3. Методические положения внедрения и совершенствования систем качества.
4. Требования к документации систем управления качеством.
5. Состав и структура документации систем качества.
6. Порядок разработки основных документов при организации систем качества.
7. Сущность и состав процедур управления процессами.
8. Каким образом вносятся изменения в документацию системы менеджмента качества?
9. Для каких целей необходимо вести записи в области качества?
10. Какие записи необходимо вести и поддерживать в рабочем состоянии для функционирования системы менеджмента качества?
11. В чем сущность Международной организации по стандартизации (ИСО)?
12. На каких принципах основывается деятельность Международной организации по стандартизации (ИСО)?
13. Значение и структура международных стандартов ИСО.
14. Характеристика стандартов ИСО серии 9000.
15. Процессный подход к системе качества.
16. Что представляет собой структурная модель процесса?
17. Современные тенденции развития системного подхода к управлению качеством.
18. Системы экологического менеджмента.
19. Система менеджмента охраной труда и техникой безопасности.
20. Интегрированные системы менеджмента.

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.

6.5. Фонд оценочных средств

Полный банк заданий для текущего, рубежных контролей и промежуточной аттестации по дисциплине, показатели, критерии, шкалы оценивания компетенций, методические материалы, определяющие процедуры оценивания образовательных результатов, приведены в учебно-методическом комплексе дисциплины.

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.

Лист регистрации изменений (дополнений) в рабочую программу дисциплины

«Современные подходы к управлению качеством пищевых производств»

в составе ОПОП 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
на 20___ -20____ учебный год

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____