

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Комарова Светлана Юриевна  
Должность: Проректор по образовательной деятельности  
Дата подписания: 08.02.2024 11:27:04  
Уникальный программный ключ:  
43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108051227e81add207cbee4149f2098d7a

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Агротехнологический факультет

ОПОП по направлению подготовки  
19.03.03 Продукты питания животного происхождения;

СОГЛАСОВАНО  
Руководитель ОПОП  
 Коновалов С.А.  
«23» июня 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Декан  
 Гайвас А.А.  
«23» июня 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
дисциплины  
Б1.В.ДВ.02.01 Управление качеством  
Направленность (профиль) «Технология мяса и мясных продуктов»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -		продуктов питания и пищевой биотехнологии
Разработчик (и) РП:		
канд. техн. наук, доцент		А.Л. Вебер
Внутренние эксперты:		
Председатель МК, канд. ветеринар. наук, доцент		Н.В. Стрельчик
Начальник управления информационных технологий		П.И. Ревякин
Заведующий методическим отделом УМУ		Г.А. Горелкина
Директор НСХБ		И.М. Демчукова

Омск 2021

## 1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

### 1.1 Основания для введения дисциплины в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утверждённый приказом Министерства науки и высшего образования от 11 августа 2020 г. № 936;
- примерная программа учебной дисциплины<sup>1</sup>;
- основная профессиональная образовательная программа подготовки магистра, по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов.

### 1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части формируемая участниками образовательных отношений части блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является дисциплиной обязательной для изучения, если выбрана обучающимися<sup>2</sup>.

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п. 9 рабочей программы.

## 2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП

2.1 Процесс изучения дисциплины в целом направлен на подготовку обучающегося к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственно-технологический, организационно-управленческий, проектный, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО университета, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

**Цель дисциплины:** развивать способность студента к аналитическому мышлению; повышать творческий потенциал, организовывать на предприятиях пищевой промышленности работу по разработке, проведению стандартизации и сертификации систем управления качеством и производимой продукции; организовывать метрологическое обеспечение технологического процесса и измерение показателей качества.

### 2.2 Перечень компетенций формируемых в результате освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
<b>Профессиональные компетенции</b>					
ПК-1	Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из	ИД-1 <sub>ПК-1.2</sub> Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производствен	Знать требования нормативно технологической документации при работе на пищевых предприятиях обеспечения качества	Уметь с помощью нормативной и технической документации разрабатывать: эффективные проектно - технологические решения необходимые для выпуска	владеть навыками анализа необходимых для контроля за деятельностью предприятия и разработки мероприятий СМК

<sup>1</sup> В случае отсутствия примерной программы данный пункт не прописывается.

<sup>2</sup> В случае если дисциплина является дисциплиной по выбору обучающегося, то пишется следующий текст:

- относится к дисциплинам по выбору;

- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

	сырья животного происхождения.	ном процессе	производимой продукции	биологически безопасной продукции и мероприятия по контролю и управлению.	
--	--------------------------------	--------------	------------------------	---	--

### 2.3 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций			Формы и средства контроля формирования компетенций	
				компетенция не сформирована	минимальный	средний		высокий
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено	Зачтено			
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.				
Критерии оценивания								
ПК-1	ИД-1 <sub>ПК1-2</sub>	Полнота знаний	Знать требования нормативно технологической документации при работе на пищевых предприятиях для обеспечения качества производимой продукции	Не знает существующую нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила успешного производственного процесса.	1. Знаком с мерами государственного регулирования при производстве продукции. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Имеющихся знаний нормативно и технической документации, ТР ТС, ветеринарных норм и правил в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач.. 3. Знает принципы материально- технического обеспечения предприятия; внутренние и внешние факторы, существенные для контекста организации, а так же способен, ориентируясь на основные направления современного обучения и используя отличные предметные знания определять и разрабатывать ключевые элементы СМК, такие как область действия СМК, процессы, политика, планирование, цели, риски и возможности..	опрос, презентация	тест,	
		Наличие умений	Уметь с помощью нормативной и технической документации разрабатывать: эффективные проектно - технологические решения необходимые для выпуска биологически безопасной продукции и мероприятия по контролю и	Не владеет навыками анализа и не способен интерпретировать данные полученные от контроля качества готовой продукции; Не умеет разрабатывать и принимать участие в реализации мероприятий направленных на повышение эффективности производства.	1. Владеет навыками анализа данных необходимых для управления качеством на предприятии. Имеющихся умений в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Уверенно владеет навыками анализа результатов контрольных показателей качества сырья и готовой продукции, интерпретирует информацию и самостоятельно формулирует предложения необходимые для повышения эффективности работы производства. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся умений и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Имеющихся знаний и мотивации достаточно для идентификации существующих проблем при производстве продуктов питания и формулировки предложений направленных на повышения конкурентоспособности предприятия.			

		управлению.		
	Наличие навыков (владение опытом)	владеть навыками анализа необходимых для контроля за деятельностью предприятия и разработки мероприятий СМК	Не владеет приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья, нормами расчета технологических процессов переработки сырья, методами и правилами расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства в соответствии с потребностями рынка; методологическим подходом к разработки СМК	<p>1. Владеет основными принципами построения программы по управлению качеством. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач.</p> <p>2. Умеет анализировать и интерпретировать данные полученные ранее, формулировать задачи и предложения с целью разработки рекомендаций направленных на улучшение производства и управления качеством на предприятии в целом.</p> <p>3. С учетом анализа данных и знаний основных принципов построения способен составлять элементы программы по управлению качеством и рекомендации направленные на улучшение производства и управления качеством на предприятии в целом. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся умений и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач.</p>

**2.4 Логические и содержательные взаимосвязи дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП**

Дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной учебной дисциплины			
Индекс и наименование	Перечень требований, сформированным в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)	Индекс и наименование дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Индекс и наименование дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Б1. О 16 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	-знать санитарно-гигиенические требования: к проектированию, строительству и содержанию предприятий пищевой промышленности, к качеству пищевых продуктов и технологическим процессам производства, хранению и реализации готовой продукции; -уметь определять эпидемиологическую роль пищи и продуктов питания, значение соблюдения санитарно-гигиенических правил на предприятиях пищевой промышленности, -владеть теоретическими основами и санитарно-гигиеническими нормативными документами, навыками гигиенических подходов к организационным и технологическим проблемам питания	Б1.В.05 Производственный контроль в мясной промышленности	Б1.0.25 Экономика и управление предприятием
Б1.В.ДВ.07. Методы исследования мяса и мясных продуктов	-знать санитарно-гигиенические требования, методы определения качества пищевых продуктов,	X	Б1.О.24 Системы управления технологическими процессами

	<p>основного и вспомогательного сырья;</p> <p>-уметь использовать качественные и количественные методы характеризующие свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ,</p> <p>•-владеть теоретическими основами и санитарно-гигиеническими нормативными документами, навыками гигиенических подходов к организационным и технологическим проблемам питания.</p>		
<p>Б1.В.ДВ.06.01 Современные технологии мясных консервированных продуктов</p>	<p>-знать основные технологические операция, режимы, основное и вспомогательное сырьё;</p> <p>-уметь составлять схему технологических операций;</p> <p>- владеть теоретическими основами и санитарно-гигиеническими нормативными документами, навыками гигиенических подходов к организационным и технологическим проблемам питания</p>	X	Б1.В.01 Общая технология отрасли
<p>Б1.В.ДВ.05.01 Пищевые добавки</p>	<p>-знать основные технологические операция, режимы, основное и вспомогательное сырьё;</p> <p>-уметь составлять схему технологических операций;</p> <p>- владеть теоретическими основами и санитарно-гигиеническими нормативными</p>	X	Б1.О.26 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции

	документами, навыками гигиенических подходов к организационным и технологическим проблемам питания		
X	X	X	Б1.В.ДВ.04.01 Компьютерные технологии в проектировании предприятий отрасли
X	X	X	Б1.О.31 Проектная деятельность
X	X	X	Б1.В.04 Технология мяса и мясных продуктов

### 2.5 Формы методических взаимосвязей дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

В рамках методической работы применяются следующие формы методических взаимосвязей:

- учёт содержания предшествующих дисциплин при формировании рабочей программы последующей дисциплины,
- согласование рабочей программы предшествующей дисциплины ведущим преподавателем последующей дисциплины;
- совместное обсуждение ведущими преподавателями предшествующей и последующей дисциплин результатов входного тестирования по последующей дисциплине;
- участие ведущего преподавателя последующей дисциплины в процедуре приёма зачета по предыдущей.

### 2.6 Социально-воспитательный компонент дисциплины

В условиях созданной вузом социокультурной среды в результате изучения дисциплины: формируются мировоззрение и ценностные ориентации обучающихся; интеллектуальные умения, научное мышление; способность использовать полученные ранее знания, умения, навыки, развитие творческих начал.

Воспитательные задачи реализуются в процессе общения преподавателя с обучающимися, в использовании активных методов обучения, побуждающих обучающихся проявить себя в совместной деятельности, принять оценочное решение. Коллективные виды деятельности способствуют приобретению навыков работы в коллективе, умения управления коллективом. Самостоятельная работа способствует выработке у обучающихся способности принимать решение и навыков самоконтроля.

Через связь с НИРС, осуществляемой во внеучебное время, социально-воспитательный компонент ориентирован на:

- 1) адаптацию и встраивание обучающихся в общественную жизнь ВУЗа, укрепление межличностных связей и уверенности в правильности выбранной профессии;
- 2) проведение систематической и целенаправленной профориентационной работы, формирование творческого, сознательного отношения к труду;
- 3) формирование общекультурных компетенций, укрепление личных и групповых ценностей, общественных ценностей, ценности непрерывного образования;
- 4) гражданско-правовое воспитание личности;
- 5) патриотическое воспитание обучающихся, формирование модели профессиональной этики, культуры экономического мышления, делового общения.

Объединение элементов образовательной и воспитательной составляющей дисциплины способствует формированию общекультурных компетенций выпускников, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

### 3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается в \_\_\_\_\_ семестре (-ах) \_\_\_\_\_ курса.

Продолжительность семестра (-ов) \_\_\_\_\_ недель.

Вид учебной работы	Трудовоемкость, час			
	семестр, курс*			
	очная		заочная форма	
	№ сем.	№ сем.	№ 4 курса	№ курса
<b>1. Аудиторные занятия, всего</b>	42		8	
- лекции	14		2	
- практические занятия (включая семинары)	28		6	
- лабораторные работы				
- консультации	46		8	
<b>2. Внеаудиторная академическая работа</b>	56		124	
<b>2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:</b>	12		30	
Выполнение и сдача/защита индивидуального задания в виде**	12		30	
- презентации				
<b>2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы</b>	15		22	
<b>2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям</b>	15		58	
<b>2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):</b>	14		14	
<b>3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины</b>			4	
<b>ОБЩАЯ трудовоемкость дисциплины:</b>	<b>Часы</b>	<b>144</b>		144
	<b>Зачетные единицы</b>	<b>4</b>		4

*Примечание:*  
\* – **семестр** – для очной и очно-заочной формы обучения, **курс** – для заочной формы обучения;  
\*\* – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;

### 4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

#### 4.1 Укрупненная содержательная структура дисциплины и общая схема ее реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела учебной дисциплины. Укрупнённые темы раздела	Трудовоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.								Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел
	Общая	Аудиторная работа					ВАРС			
		всего	лекции	занятия		консультации	всего	Фиксированные виды		
2	3	4	практические (всех форм)	лабораторные	7				8	9
1	<b>Очная форма</b>									
1	<b>Тема: Введение. Основные категории и понятия управления качеством.</b>									
	18	4	2	2	-	6	8	1	Тестирование, опрос	ПК-1.2
Сущность и понятие качества										
Термины и определения										
Классификация показателей качества										
2	<b>Тема: История управления качеством</b>									
	18	4	2	2	-	6	8	2	Тестирование, опрос	ПК-1.2
Эволюция теории Всеобщего управления качеством.										

	Основные концепции повышения качеством: 1) Советские модели управления качеством; 2) Опыт управления качеством в США; 3) Опыт управления качеством в Японии; 4) Европейские модели управления качеством;										
	Основные модели управления качеством										
3	<b>Тема: Оценка уровня качества продукции</b> Методы оценки уровня качества Анализ статистических методов для контроля качества продукции Алгоритм комплексной оценки уровня качества	23	8	2	6	-	7	8	2	Тестирование, опрос	ПК-1.2
4	<b>Тема: Принципы построения Всеобщего управления качеством</b> Принципы TQM Действующие принципы современной концепции качества. Стандарт серии ИСО 9000	24	10	2	8	-	6	8	2	Тестирование, опрос	ПК-1.2
5	<b>Тема: Конкурентоспособность и качество продукции</b> Принципы совершенствования качества продукции. Анализ конкурентоспособности продукции. Система ХАССП как основа конкурентоспособности пищевого предприятия.	21	6	2	4	-	7	8	2	Тестирование, опрос	ПК-1.2
6	<b>Тема: Стандартизация и сертификация в системе обеспечения качеством.</b> Национальная система сертификации РФ и её реформирование Подтверждение соответствия продукции Сертификация и декларирование пищевой продукции и продовольственного сырья	21	6	2	4	-	7	8	1	Тестирование, опрос	ПК-1.2
7	<b>Тема: Разработка проектов функционально - организационных структур на предприятиях пищевой промышленности.</b> Основы организационной структуры предприятия Функции и задачи организационно - правовой структуры предприятия Планирование структуры предприятия, отвечающей за организацию системы управления качеством продукции	19	4	2	2	-	7	8	2	Тестирование, опрос	ПК-1.2
	Промежуточная аттестация									зачет	
	Итого по учебной дисциплине	144	42	14	28	-	46	56	12		
<b>Заочная форма</b>											
1	<b>Тема: Введение. Основные категории и понятия управления качеством.</b> Сущность и понятие качества Термины и определения Классификация показателей качества	24	1	1		-	1	22	4	Опрос	ПК-1.2
2	<b>Тема: История управления качеством</b> Эволюция теории Всеобщего управления качеством.	24	0			-	2	22	4	Опрос	ПК-1.2

	Основные концепции повышения качеством: 1) Советские модели управления качеством; 2) Опыт управления качеством в США; 3) Опыт управления качеством в Японии; 4) Европейские модели управления качеством; Основные модели управления качеством										
3	<b>Тема: Оценка уровня качества продукции</b> Методы оценки уровня качества Анализ статистических методов для контроля качества продукции Алгоритм комплексной оценки уровня качества	16	1		1	-	1	14	4	Опрос	ПК-1.2
4	<b>Тема: Принципы построения Всеобщего управления качеством</b> Принципы TQM Действующие принципы современной концепции качества. Стандарт серии ИСО 9000	18	2	1	1	-	1	15	4	Опрос	ПК-1.2
5	<b>Тема: Конкурентоспособность и качество продукции</b> Принципы совершенствования качества продукции. Анализ конкурентоспособности продукции. Система ХАССП как основа конкурентоспособности пищевого предприятия.	17	1	-	1	-	1	15	4	Опрос	ПК-1.2
6	<b>Тема: Стандартизация и сертификация в системе обеспечения качеством.</b> Национальная система сертификации РФ и её реформирование Подтверждение соответствия продукции Сертификация и декларирование пищевой продукции и продовольственного сырья	18	1	-	1	-	1	16	4	Опрос	ПК-1.2
7	<b>Тема: Разработка проектов функционально - организационных структур на предприятиях пищевой промышленности.</b> Основы организационной структуры предприятия Функции и задачи организационно-правовой структуры предприятия Планирование структуры предприятия, отвечающей за организацию системы управления качеством продукции	23	2	-	2	-	1	20	6	Опрос	ПК-1.2
	Промежуточная аттестация	4								зачет	
	Итого по учебной дисциплине	140	8	2	6	-	8	124	30		

#### 4.2 Лекционный курс.

##### Примерный тематический план чтения лекций по разделам дисциплины

Номер раздела	лекции	Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения
			Очная форма	Заочная форма	
1	1	<b>Тема: Введение. Основные категории и понятия управления качеством.</b>	2	1	
		Сущность и понятие качества			
		Термины и определения			
		Классификация показателей качества			
2	2	<b>Тема: История управления качеством</b>	2		Лекция- визуализация
		Эволюция теории Всеобщего управления качеством.			
		Основные концепции повышения качеством: 1) Советские модели управления качеством; 2) Опыт управления качеством в США; 3) Опыт управления качеством в Японии; 4) Европейские модели управления качеством;			
		Основные модели управления качеством			
3	3	<b>Тема: Оценка уровня качества продукции</b>	2		Информационная лекция Лекция-беседа
		Методы оценки уровня качества			
		Анализ статистических методов для контроля качества продукции			
		Алгоритм комплексной оценки уровня качества			
4	4	<b>Тема: Принципы построения Всеобщего управления качеством</b>	2	1	Лекция-дискуссия
		Принципы TQM			
		Действующие принципы современной концепции качества.			
		Стандарт серии ИСО 9000			
5	5	<b>Тема: Конкурентоспособность и качество продукции</b>	2		Информационная лекция. Проблемная лекция
		Принципы совершенствования качества продукции.			
		Анализ конкурентоспособности продукции.			
		Система ХАССП как основа конкурентоспособности пищевого предприятия.			
6	6	<b>Тема: Стандартизация и сертификация в системе обеспечения качеством.</b>	2		Информационная лекция. Лекция- провокация.
		Национальная система сертификации РФ и её реформирование			
		Подтверждение соответствия продукции			
		Сертификация и декларирование пищевой продукции и продовольственного сырья			
7	7	<b>Тема: Разработка проектов функционально - организационных структур на предприятиях пищевой промышленности.</b>	2		Информационная лекция Лекция-беседа
		Основы организационной структуры предприятия			
		Функции и задачи организационно - правовой структуры предприятия			
		Планирование структуры предприятия, отвечающей за организацию системы управления качеством продукции			
Общая трудоёмкость лекционного курса			14	2	x
Всего лекций по учебной дисциплине:		час	Из них в интерактивной форме:		час
- очная форма обучения		14	- очная форма обучения		10
- заочная форма обучения		2	- заочная форма обучения		2
Примечания:					
- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6.					
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2					

### 4.3 Примерный тематический план практических занятий по разделам дисциплины

№		Тема занятия / Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)	Трудоёмкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы**	Связь занятия с ВАРС*
раздела (модуля)	занятия		очная / очно- заочная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6	7
1,2	1	<b>Тема семинара 1:</b> Качество как фактов успеха предприятия в условиях рыночной экономики Инновационные нововведения в системе управления качеством на предприятиях пищевой промышленности. Сущности и принципы управления качеством. Подбор методов управления качеством на предприятии	2		Доклад на семинарском занятии в форме презентации	ОСП
4,5,6	2	<b>Тема семинара 2:</b> Правовое и информационное обеспечение качества. ГОСТы направленные на управление качеством продукции Законодательная система РФ. Нормативно - правовые документы. Разработка системы управления качеством на предприятии. Самооценка деятельности предприятия.	2	1	Доклад на семинарском занятии в форме презентации	ОСП
3,4,5	3	<b>Тема семинара 3:</b> Законодательное и научно-методическое обеспечение качества продукции и услуг в пищевой промышленности. Управление экономикой качества. Стандартизация подходов по управлению экономикой качества. Оценка эффективности управления качеством.	2	1	Семинар-дискуссия	ОСП
6	4	<b>Тема семинара 4:</b> Подтверждение соответствия Системы сертификации ГОСТ Р. Классификация процессов сертификации Сертификация продукции и услуг в РФ. Нормативно - правовая база процесса сертификации продукции Системы сертификации. Объекты сертификации Ответственность изготовителей и продавцов за качество продукции, выполнения работ и услуг. Права потребителей и обязанности продавцов	2		Вопросно-ответный семинар.	УЗ СРС
3	5	<b>Тема семинара 5:</b> Организация технического контроля. Подбор методов управления качеством на предприятии. Правовое и информационное обеспечение качества. Функции статистических методов контроля качества, семь инструментов качества: графики, контрольные листки и гистограммы, диаграмма разброса, стратификация, причинно-следственная диаграмма Исикава, диаграмма Парето.	2		Семинар-дискуссия.	ОСП
6,7	6	<b>Тема семинара 6:</b> Международная деятельность в области качества и подтверждения соответствия Процесс глобализации и подтверждение соответствия. Значение повышения качества в современных условиях: Социальный аспект. Технический аспект. Национальный аспект. Моральный аспект. Политический аспект	2	1	Семинар-дискуссия	ОСП
4,5,7	7,8	<b>Тема семинара 7:</b> Конкурентоспособность пищевой продукции Системы менеджмента качества на основе МС ИСО Конкуренция, как двигатель рыночных	4	1	Семинар-дискуссия	УЗ СРС

		отношений Значение конкуренции в продвижении товара на международном рынке Взаимосвязь качества и конкурентоспособности продукции Отраслевые и интегрированные системы менеджмента. Создание комплексных систем управления качеством. Особенности управления качеством в пищевой промышленности и общественном питании. Аспекты качества. Качество и конкурентоспособность. Контрольные карты, их виды. Цепочка формирования затрат и создание стоимости качества.				
3	9,10,11	<b>Тема практического занятия:</b> Анализ причин несоответствия с помощью диаграммы «рыбьего скелета». <b>Тема практического занятия:</b> Интервальная оценка показателей качества. Определение коэффициента дефектности продукции. <b>Тема практического занятия:</b> Оценка корреляционной зависимости показателей качества <b>Тема практического занятия:</b> Оценка случайности расхождения между выборочными средними показателями качества <b>Тема практического занятия:</b> Оценка качества однородной продукции дифференциальным и комплексным методами <b>Тема практического занятия:</b> Оценка уровня качества однородной продукции с помощью обобщенного показателя качества. Оценка уровня качества разнородной продукции	6	1	Разбор конкретных ситуаций	<b>ПР СРС</b>
4,5	12,13	<b>Тема практического занятия:</b> Организация разработки и постановки регионального конкурса «Лидер качества»	4	1	Разработка и защита индивидуального задания в форме презентации	<b>УЗ СРС</b>
6,7	14	<b>Тема практического занятия:</b> Организация разработки и внедрения системы менеджмента качества <b>Тема практического занятия:</b> Разработка документов по декларированию продукции и сертификации системы качества	2		Разработка и защита индивидуального задания в форме презентации	<b>УЗ СРС</b>
Всего практических занятий по дисциплине:			час	Из них в интерактивной форме:		час
- очная/очно-заочная форма обучения			28	- очная/очно-заочная форма обучения		6
- заочная форма обучения			6	- заочная форма обучения		4
В том числе в форме семинарских занятий						
- очная/очно-заочная форма обучения			16			
- заочная форма обучения			4			
<b>* Условные обозначения:</b> <b>ОСП</b> – предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; <b>УЗ СРС</b> – на занятии выдается задание на конкретную ВАРС; <b>ПР СРС</b> – занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимся конкретной ВАРС. <b>**</b> в т.ч. при использовании материалов МООК «Название», название ВУЗа-разработчика, название платформы и ссылка на курс (с указанием даты последнего обращения) (заполняется в случае осуществления образовательного процесса с использованием массовых открытых онлайн-курсов (МООК) по подмодели 3 «МООК как элемент активации обучения в аудитории на основе предварительного самостоятельного изучения»)						
<b>Примечания:</b> - материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6; - обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.						

#### 4.5 Консультации.

Консультации являются одной из форм руководства работой студентов и оказания им помощи в изучении учебного материала. Они проводятся регулярно в процессе всего периода обучения.

## 5 ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

### 5.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ

#### 5.1.2 Выполнение и сдача электронной презентации

##### 5.1.2.1 Место электронной презентации в структуре дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением <b>электронной презентации</b>		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения <b>электронной презентации</b>
№	Наименование	
1	Введение. Основные категории и понятия управления качеством.	ПК 1.2
2	История управления качеством	ПК 1.2
3	Оценка уровня качества продукции	ПК 1.2
4	Принципы построения всеобщего управления качеством	ПК 1.2
5	Конкурентоспособность и качество продукции	ПК 1.2
6	Стандартизация и сертификация в системе обеспечения качеством.	ПК 1.2
		ПК 1.2
7	Разработка проектов функционально - организационных структур на предприятиях пищевой промышленности.	ПК 1.2

##### 5.1.2.2 Перечень примерных тем рефератов электронной презентации

1. Требования нормативной документации к контролю технологического процесса производства продуктов животного происхождения.
2. Система контроля качества пищевых компонентов, используемых при производстве комбинированных продуктов.
3. Управление экономикой качества.
4. Система управления качеством на основе принципов ХАССП.
5. Организация разработки, утверждение и внедрение стандартов. Государственный надзор за соблюдением стандартов.
6. Основные показатели качества пищевой промышленности и факторы влияющие на него.
7. Значение систем контроля в обеспечении качества пищевой продукции.
8. Компьютерные системы контроля в обеспечении качества пищевой продукции.
9. Организация работ по стандартизации. Порядок разработки и внедрения ГОСТов.
10. Основы квалиметрии и квалиметрия в пищевой промышленности.
11. Виды контроля при производстве продуктов питания.
12. Мойка и дезинфекция технологического оборудования, как фактор успеха производства качественной и безопасной продукции.
13. Основные пути повышения качества на пищевом предприятии.
14. Концепция бережливого производства как фактор повышения конкурентоспособности пищевой продукции.
15. Разработка и внедрение систем управления качеством на пищевом предприятии.
16. Основные требования законодательства по безопасности продукции, стандартов в сфере пищевой безопасности в части прослеживаемости продукции.
17. Измерение и оценка показателей качества.
18. Модели качества, используемые на пищевых предприятиях.
19. Роль сертификации в управлении качеством.
20. Назначение и сущность квалиметрии. Основные инструменты контроля качества.
21. Метод развертывания функций качества.
22. Внутренние и внешний факторы влияющие на пищевое предприятие.
23. Система сертификации ГОСТ Р.
24. Сквозное управление качеством.
25. Законодательное и научно-методическое обеспечение качества продукции и услуг в пищевой промышленности.

26. Основные инструменты для разработки стратегии устойчивого развития пищевого предприятия.
27. Методы контроля качества продуктов питания.
28. Инновационные методы для борьбы с факторами потери качества и безопасности в пищевой промышленности.
29. Концептуальные подходы к созданию системы обеспечения безопасности пищевых продуктов.
30. Научные основы обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов.
31. Концепция обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов.
32. Обзор современных тенденций в области менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.
33. Общие подходы в обеспечении качества продуктов питания.
34. Интегрированные системы менеджмента.
35. Основы риск ориентированного менеджмента.
36. Международная деятельность в области качества и подтверждения соответствия.
37. Правовое и информационное обеспечение качества.

Тема электронной презентации выбирается студентом из предложенного преподавателем списка. Презентация подготавливается студентом индивидуально на основе самостоятельной проработки рекомендованной преподавателем и самостоятельно подобранной основной и дополнительной учебной литературы по теме электронной презентации предполагается речевое сопровождение в виде доклада.

При аттестации студента по итогам его работы над электронной презентацией, руководителем используется критерии оценки качества процесса подготовки презентации / доклада, критерии оценки содержания презентации / доклада, критерии оценки формирования презентации / доклада, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии.

**1. Критерии оценки содержания презентации**

- степень раскрытия темы;
- самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
- глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследований;
- качество анализа объекта и предмета исследований;
- проработка литературы при написании презентации

**2. Критерии оценки оформления презентации.**

- логика и стиль изложения;
- структура и содержание введения и заключения;
- объем и качество выполнения иллюстрированного материала;
- качество ссылок;
- качество списка литературы;
- общий уровень грамотности изложения;
- качество создания слайдов.

**3. Критерии оценки качества подготовки презентации:**

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения презентации, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении презентации, находить оптимальные способы их решения;

- дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки презентации;

- способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

**4. Критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии:**

- способность и умение публично выступать с докладом в форме электронной презентации;
- способность грамотно отвечать на вопросы.

**5.1.2.3 Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации**

1. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации – см. Приложение 6.

2. Обеспечение процесса выполнения электронной презентации учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

**ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ:**

- оценка "зачтено" выставляется обучающемуся, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает предложенную тему презентации: дает определение основным понятиям с позиции различных авторов, приводит различные методы, классификацию, грамотно и четко излагает выводы, соблюдает регламент;

- оценка "не зачтено" выставляется обучающемуся, если при ответе отсутствует логика изложения, обучающийся не выделяет основные понятия, методы, классификацию.

### 5.2 Самостоятельное изучение тем

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/ вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час.	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
<b>Очная форма</b>			
1	Тема: Качество как экономическая категория и объект управления.	2	Опрос перед практическим занятием, тестирование
2	Тема: Эволюция подходов к менеджменту качества.	3	Опрос перед практическим занятием, тестирование
3	Тема: Основы управления качеством	2	Опрос перед практическим занятием, тестирование
4	Тема: Методология оценки и управления качеством	2	Опрос перед практическим занятием, тестирование
5	Тема: Основы конкурентоспособности пищевой продукции	2	Опрос перед практическим занятием, тестирование
6	Тема: Подтверждение соответствия	2	Опрос перед практическим занятием, тестирование
7	Тема: Международная деятельность в области качества и подтверждения соответствия	2	Опрос перед практическим занятием, тестирование
<b>Заочная форма</b>			
1	Тема: Качество как экономическая категория и объект управления.	2	Опрос перед практическим занятием, тестирование
2	Тема: Эволюция подходов к менеджменту качества.	4	Опрос перед практическим занятием, тестирование
3	Тема: Основы управления качеством	3	Опрос перед практическим занятием, тестирование
4	Тема: Методология оценки и управления качеством	3	Опрос перед практическим занятием, тестирование
5	Тема: Основы конкурентоспособности продукции из растительного сырья	3	Опрос перед практическим занятием, тестирование
6	Тема: Подтверждение соответствия	3	Опрос перед практическим занятием, тестирование
7	Тема: Международная деятельность в области качества и подтверждения соответствия	4	Опрос перед практическим занятием, тестирование
<i>Примечание:</i>			
- учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1-4.			

### ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся ответил на вопросы на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, прошел собеседование (тестирование).

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не ответил на вопросы, на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, не прошел собеседование (тестирование).

### 5.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям (кроме контрольных занятий)

Занятий, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час
Очная / очно-заочная форма обучения				

Семинарские занятия	Подготовка по темам семинарских занятий	План семинарских занятий; Задания преподавателя, выдаваемые в конце предыдущего занятия	1.Изучение теоретического материала по темам семинарского занятия. 2.Изучение учебной литературы, нормативных документов, интернет-ресурсов по темам семинарского занятия. Подготовка по вопросам для самопроверки. 3. На занятии студент демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа с представлением презентации. 4. Демонстрация знаний в форме устного ответа.	15
<b>Заочная форма обучения</b>				
Семинарские занятия	Подготовка по темам семинарских занятий	План семинарских занятий; Задания преподавателя, выдаваемые в конце предыдущего занятия	1.Изучение теоретического материала по темам семинарского занятия. 2.Изучение учебной литературы, нормативных документов, интернет-ресурсов по темам семинарского занятия. Подготовка по вопросам для самопроверки. 3. На занятии студент демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа с представлением презентации. 4. Демонстрация знаний в форме устного ответа.	58

**5.4 Самоподготовка и участие  
в контрольно-оценочных учебных мероприятиях (работах) проводимых в рамках текущего  
контроля освоения дисциплины**

Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
1	2	3	4
<b>Очная форма обучения</b>			
Собеседование	Фронтальный	Знание технологических, биохимических основ	1
Опрос	Опрос перед практическим занятием	По результатам изучения разделов№1-7	3
Тест	Фронтальный	По результатам изучения разделов№1-7	10
<b>Заочная форма обучения</b>			
Собеседование	Фронтальный	Знание технологических, биохимических основ	3
Опрос	Опрос перед практическим занятием	По результатам изучения разделов№1-7	7
Тест	Фронтальный	По результатам изучения разделов№1-7	4

## ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «**зачтено**» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельно изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «**не зачтено**» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельно изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

### 6 ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:</b>	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
<b>6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины</b>	
<b>Цель промежуточной аттестации -</b>	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
<b>Форма промежуточной аттестации -</b>	зачёт
<b>Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса</b>	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАПО, на последней неделе семестра
<b>Основные условия получения обучающимся зачёта:</b>	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование или собеседование;
<b>Процедура получения зачёта -</b>	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
<b>Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:</b>	

## **7 ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

### **7.1 Библиотечное, информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине**

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Организационно-методическим ядром УМК являются:

- полная версии рабочей программы учебной дисциплины с внутренними приложениями №№ 1-3, 5, 6, 8;
- фонд оценочных средств по ней ФОС (Приложение 9);
- методические рекомендации для обучающихся по изучению дисциплины и прохождению контрольно-оценочных мероприятий (Приложение 4);
- методические рекомендации преподавателям по дисциплине (Приложение 7).

В состав учебно-методического комплекса в обязательном порядке также входят перечисленные в Приложениях 1 и 2 источники учебной и учебно-методической информации, учебные ресурсы и средства наглядности.

Приложения 1 и 2 к настоящему учебно-программному документу в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

### **7.2 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база**

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для преподавания и изучения дисциплины, представлены в Приложении 5. Данное приложение в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года.

### **7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине**

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

### **7.4 Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине**

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

### **7.5 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине**

Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по дисциплине представлены в Приложении 8, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

### **7.6. Обеспечение учебного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае необходимости:

- предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- учебно-методические материалы для самостоятельной работы, оценочные средства выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей;

– разрешается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями (эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства).

– проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа.

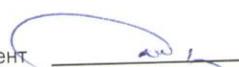
Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. Для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины преподавателями дополнительно проводятся индивидуальные консультации, в том числе с использованием сети Интернет.

#### **7.7 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий**

При реализации программы дисциплины могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучающимся обеспечивается доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочей программе. В информационно-образовательной среде университета в рамках дисциплин создается электронный обучающий курс, содержащий учебно-методические, теоретические материалы, информационные материалы для самостоятельной работы.

**8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ**  
**рабочей программы дисциплины**  
**в составе ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

<b>1. Рассмотрена и одобрена:</b>	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 9 от 20.05.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент _____	 С.А. Коновалов
б) На заседании методической комиссии по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения; протокол № 11 от 24.05.2021 Председатель МКН – 19.03.03, канд. ветеринар. наук, доцент _____	 Н.В. Стрельчик
<b>2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:</b>	
Начальник лаборатории АО «Омский бекон» _____	 К.М. Симонова 
<b>3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:</b>	

**9. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ  
к рабочей программе дисциплины  
представлены в приложении 10.**

<b>ПЕРЕЧЕНЬ</b>	
<b>литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины</b>	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Аристов, О. В. Управление качеством : учебник / О. В. Аристов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 224 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-016093-1. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1356164">https://znanium.com/catalog/product/1356164</a> . – Режим доступа: по подписке.	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
Рожков, В. Н. Управление качеством [Текст] : учеб. для вузов / В. Н. Рожков. - Москва : ФОРУМ, 2012. - 336 с. - ISBN 978-5-91134-610-2	НСХБ
Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 336 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com">https://new.znanium.com</a> ]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — <a href="http://www.dx.doi.org/10.12737/824">www.dx.doi.org/10.12737/824</a> . - ISBN 978-5-16-006184-9. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/925846">https://znanium.com/catalog/product/925846</a> . – Режим доступа: по подписке.	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
Вопросы питания : науч.-практ. журн. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 1932 - .	НСХБ
Демакова, Е. А. Система мониторинга и управления безопасностью продукции : монография / Е. А. Демакова ; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск, 2011. - 158 с. - ISBN 978-5-98153-162-0. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/422536">https://znanium.com/catalog/product/422536</a> . – Режим доступа: по подписке.	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента : практическое руководство / Другов Ю. С. Родин А. А. - 3-е изд. - Москва : Лаборатория знаний, 2020. - 443 с. Систем. требования: Adobe Reader XI ; экран 10". (Методы в химии) - ISBN 978-5-00101-697-7. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785001016977.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785001016977.html</a> . - Режим доступа : по подписке.	<a href="http://www.studentlibrary.ru">http://www.studentlibrary.ru</a>
Магер, В. Е. Управление качеством : учебное пособие / В.Е. Магер. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-004764-5. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1052442">https://znanium.com/catalog/product/1052442</a> . – Режим доступа: по подписке.	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
Пищевая промышленность : ежемес. науч.-произв. журн. - М. : Пищевая пром-сть, 1930 -	НСХБ
Химический состав российских пищевых продуктов [Текст] : справочник / Ин-т питания РАМН ; ред.: Е. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - Москва : ДеЛи принт, 2002. - 236 с. : табл. - ISBN 5-94343-028-8	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ  
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»  
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,  
необходимых для освоения дисциплины**

<b>1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы</b>		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»		<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM		<a href="http://www.znanium.com">www.znanium.com</a>
Электронная библиотека технического ВУЗа «Консультант студента»		<a href="http://www.studentlibrary.ru">http://www.studentlibrary.ru</a>
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета
<b>2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:</b>		
Профессиональные базы данных		<a href="https://clck.ru/MC8Aq">https://clck.ru/MC8Aq</a>
<b>3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:</b>		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Молибога Е.А. Скоков А.П.	Свидетельство о регистрации в ОФЭРНИО электронного ресурса № 19874 от 14.01.2014г. на учебное пособие «Управление качеством» / Молибога Е.А., Скоков А.П.	Сайт кафедры

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
по дисциплине**

<b>1. Учебно-методическая литература</b>			
Автор, наименование, выходные данные			Доступ
<b>2. Учебно-методические разработки на правах рукописи</b>			
Автор(ы)	Наименование		Доступ
<b>3. Учебные ресурсы открытого доступа (МООК)</b>			
Наименование МООК	Платформа	ВУЗ разработчик	Доступ (ссылка на МООК, дата последнего обращения)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
по освоению дисциплины  
представлены отдельным документом**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,  
используемые при осуществлении образовательного процесса  
по дисциплине**

<b>1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины</b>		
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
<b>2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса</b>		
Наименование справочной системы	Доступ	
<b>3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса</b>		
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
<b>4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)</b>		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Наименование объекта	Оснащенность объекта

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ  
по дисциплине**

**КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ****1. Требование ФГОС**

Квалификация педагогических работников Организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 50 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»  
 Агротехнологический факультет

ОПОП по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
 по дисциплине**

**Б1.В.ДВ.02.01 Управление качеством**  
 Направленность (профиль)  
«Профиль «Технология мяса и мясных продуктов»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	
Разработчик, к.т.н., доцент	Вебер А.Л.
<b>Омск</b>	

## ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины.

3. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

4. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.

5. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

6. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры Продуктов питания и пищевой биотехнологии, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

**1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ**  
**учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется**  
**с использованием представленных в п. 3 оценочных средств**

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
<b>Профессиональные компетенции</b>					
ПК-1	Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-1 <sub>ПК-1.2</sub> Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Знать требования нормативно технологической документации при работе на пищевых предприятиях для обеспечения качества производимой продукции	Уметь с помощью нормативной и технической документации разрабатывать: эффективные проектно - технологические решения необходимые для выпуска биологически безопасной продукции и мероприятия по контролю и управлению.	владеть навыками анализа необходимых для контроля за деятельностью предприятия и разработки мероприятий СМК

**ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств**

**2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной  
дисциплины в рамках педагогического контроля**

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		самооценка	взаимо-оценка	Оценка со стороны		Комиссионная оценка
				преподавателя	представителя производства	
1	2	3	4	5		
<b>Входной контроль</b>	<b>1</b>			Письменный опрос по билетам		
Индивидуализация выполнения*, <b>контроль фиксированных видов ВАРС:</b>	<b>2</b>					
- реферат	2.1	Перечень тем для написания электронной презентации		электронная презентация		
- электронная презентация						
Самостоятельное изучение тем	2.2	Вопросы для самоподготовки		Опрос перед выполнением практического занятия		
<b>Текущий контроль:</b>	<b>3</b>					
- в рамках практических (семинарских) занятий и подготовки к ним	3.1.	Вопросы для самоподготовки и самостоятельного изучения тем		Индивидуальный устный опрос перед выполнением практической работы		
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2					
<b>Рубежный контроль:</b>	<b>4</b>					
- по результатам изучения разделов	4.1	Вопросы для проведения рубежного контроля, фонд тестовых заданий		опрос ,тестирование		
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	<b>5</b>	Вопросы для проведения промежуточного контроля, фонд тестовых заданий (зачёта)		зачёт		
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

**2.2 Общие критерии оценки хода и результатов  
изучения учебной дисциплины**

<b>1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:</b>	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
<b>2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:</b>	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины

**2.3 РЕЕСТР  
элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине**

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
<b>1. Средства для входного контроля</b>	Вопросы для проведения входного контроля
	Процедура проведения входного контроля
	Шкала и критерии оценивания входного контроля
<b>2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС</b>	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Шкала и критерии оценивания самостоятельного изучения темы
	Примерная тематика рефератов (электронной презентации)
	Процедура выбора темы обучающимся
	Шкала и критерии оценивания
<b>3. Средства для текущего контроля</b>	Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятия
	Вопросы для самоконтроля по темам семинарских занятий
	Шкала и критерии оценивания
<b>4. Средства для рубежного контроля</b>	Вопросы для подготовки к рубежному контролю
	Шкала и критерии оценивания
<b>5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины</b>	Вопросы для проведения итогового контроля (зачёта), фонд тестовых заданий
	Плановая процедура проведения зачёта
	Шкала и критерии оценивания

## 2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций	
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий		
				Оценки сформированности компетенций					
				Не зачтено		Зачтено			
				Характеристика сформированности компетенции					
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.					
Критерии оценивания									
ПК-1	ИД-1 <sub>ПК1-2</sub>	Полнота знаний	Знать требования нормативно технологической документации при работе на пищевых предприятиях для обеспечения качества производимой продукции	Не знает существующую нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила необходимые для успешного производственного процесса.	1. Знаком с мерами государственного регулирования при производстве продукции. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Имеющихся знаний нормативно и технической документации, ТР ТС, ветеринарных норм и правил в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач.. 3. Знает принципы материально- технического обеспечения предприятия; внутренние и внешние факторы, существенные для контекста организации, а так же способен, ориентируясь на основные направления современного обучения и используя отличные предметные знания определять и разрабатывать ключевые элементы СМК, такие как область действия СМК, процессы, политика, планирование, цели, риски и возможности..			опрос, презентация	тест,
		Наличие умений	Уметь с помощью нормативной и технической документации разрабатывать эффективные проектно - технологические решения необходимые для выпуска биологически безопасной продукции и мероприятия по контролю и	Не владеет навыками анализа и не способен интерпретировать данные полученные от контроля качества готовой продукции; Не умеет разрабатывать и принимать участие в реализации мероприятий направленных на повышение эффективности производства.	1. Владеет навыками анализа данных необходимых для управления качеством на предприятии. Имеющихся умений в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Уверенно владеет навыками анализа результатов контрольных показателей качества сырья и готовой продукции, интерпретирует информацию и самостоятельно формулирует предложения необходимые для повышения эффективности работы производства. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся умений и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Имеющихся знаний и мотивации достаточно для идентификации существующих проблем при производстве продуктов питания и формулировки предложений направленных на повышения конкурентоспособности предприятия.				

			управлению.		
		Наличие навыков (владение опытом)	владеть навыками анализа необходимых для контроля за деятельностью предприятия и разработки мероприятий СМК	Не владеет приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья, нормами расчета технологических процессов переработки сырья, методами и правилами расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства в соответствии с потребностями рынка; методологическим подходом к разработке СМК	<p>1. Владеет основными принципами построения программы по управлению качеством. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач.</p> <p>2. Умеет анализировать и интерпретировать данные полученные ранее, формулировать задачи и предложения с целью разработки рекомендаций направленных на улучшение производства и управления качеством на предприятии в целом.</p> <p>3. С учетом анализа данных и знаний основных принципов построения способен составлять элементы программы по управлению качеством и рекомендации направленные на улучшение производства и управления качеством на предприятии в целом. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся умений и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач.</p>

## ЧАСТЬ 3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

### Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

#### 3.1. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

##### 3.1.1. ВОПРОСЫ для проведения входного контроля (образец вопросов входного контроля)

1. Приведите примеры химических веществ, используемых в промышленности, сельском хозяйстве и в быту.
  2. Перечислите преимущества и недостатки химических методов анализа.
  3. Какая нормативно законодательная база регламентирует разработку, применение и безопасность БАД и функционально-корректирующих ингредиентов?
  4. Охарактеризуйте основные технологические операции производства пищевых продуктов.
  5. В чем различие между системами менеджмента качества и системами менеджмента безопасности пищевой промышленности.
  6. Охарактеризуйте понятие стандартизация, сертификация.
  7. Перечислите физико-химические методы определения качественных показателей продуктов питания.
  8. Калибровка средств измерений.
  9. Государственная система обеспечения единства измерений.
  10. Государственный метрологический контроль и надзор.
  11. Характеристика метрологического надзора.
  12. Ответственность за нарушение метрологических правил.
  13. Российская стандартизация. Роль стандартизации в развитии рыночных отношений.
  14. Понятие стандартизации, объекты и субъекты стандартизации.
  15. Цели и задачи стандартизации.
  16. Методы стандартизации.
  17. Категории стандартов.
  18. Виды стандартов.
  19. Государственная система стандартизации Российской Федерации.
  20. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов.
  21. Ответственность за нарушение обязательных требований стандартов.
  22. Назначение сертификации и ее роль в развитии рыночных отношений.
- проблеме.

#### Процедура проведения входного контроля

*Входной контроль* проводится в учебной группе в аудиторное время без предварительной подготовки обучающихся. Время проведения входного контроля не должно превышать 45 минут.

При проведении входного контроля обучающиеся не должны покидать аудиторию до его окончания, пользоваться учебниками, конспектами и другими справочными материалами.

По окончании времени, отведенного для входного контроля в группе, преподаватель собирает ответы на проверку. Оценка уровня знаний обучающегося производится в виде «**зачтено и не зачтено**».

Результаты входного контроля оформляются преподавателем в журнале учета посещаемости и текущей успеваемости обучающихся.

#### ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ответов на вопросы входного контроля

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не дал ответа на поставленный вопрос.

#### 3.1.2 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

##### 3.1.2.1 ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы

№	Наименование раздела
1	Введение. Основные категории и понятия управления качеством.
2	История управления качеством

3	Оценка уровня качества продукции
4	Принципы построения Всеобщего управления качеством
5	Конкурентоспособность и качество продукции Модели качества
6	Стандартизация и сертификация в системе обеспечения качеством.
7	Разработка проектов функционально - организационных структур на предприятиях пищевой промышленности

### **Общий алгоритм самостоятельного изучения темы**

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) Выбрать форму отчетности конспектов (свободный конспект)

В качестве текущего контроля самостоятельного изучения тем может быть использован контроль в виде устного опроса на семинарском занятии и теста. Опрос состоит из небольшого количества элементарных вопросов по основным разделам дисциплины: неправильные ответы разбираются на занятии.

### **ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самостоятельного изучения темы**

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся ответил на вопросы на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, прошел тестирование.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не ответил на вопросы, на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, не прошел тестирование.

### **3.1.2.2 ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ЭЛЕКТРОННОЙ ПРЕЗЕНТАЦИИ**

#### **Перечень примерных тем презентаций (выбор одной из тем)**

38. Требования нормативной документации к контролю технологического процесса производства продуктов животного происхождения.
39. Система контроля качества пищевых компонентов, используемых при производстве комбинированных продуктов.
40. Управление экономикой качества.
41. Система управления качеством на основе принципов ХАССП.
42. Организация разработки, утверждение и внедрение стандартов. Государственный надзор за соблюдением стандартов.
43. Основные показатели качества пищевой промышленности и факторы влияющие на него.
44. Значение систем контроля в обеспечении качества пищевой продукции.
45. Компьютерные системы контроля в обеспечении качества пищевой продукции.
46. Организация работ по стандартизации. Порядок разработки и внедрения ГОСТов..
47. Основы квалиметрии и квалиметрия в пищевой промышленности.
48. Виды контроля при производстве продуктов питания.
49. Мойка и дезинфекция технологического оборудования, как фактор успеха производства качественной и безопасной продукции.
50. Основные пути повышения качества на пищевом предприятии.
51. Концепция бережливого производства как фактор повышения конкурентоспособности пищевой продукции.
52. Разработка и внедрение систем управления качеством на пищевом предприятии.
53. Основные требования законодательства по безопасности продукции, стандартов в сфере пищевой безопасности в части прослеживаемости продукции.
54. Измерение и оценка показателей качества.
55. Модели качества, используемые на пищевых предприятиях.
56. Роль сертификации в управлении качеством.
57. Назначение и сущность квалиметрии. Основные инструменты контроля качества.
58. Метод развертывания функций качества.
59. Внутренние и внешний факторы влияющие на пищевое предприятие.
60. Система сертификации ГОСТ Р.

61. Сквозное управление качеством.
62. Законодательное и научно-методическое обеспечение качества продукции и услуг в пищевой промышленности.
63. Основные инструменты для разработки стратегии устойчивого развития пищевого предприятия.
64. Методы контроля качества продуктов питания.
65. Инновационные методы для борьбы с факторами потери качества и безопасности в пищевой промышленности.
66. Концептуальные подходы к созданию системы обеспечения безопасности пищевых продуктов.
67. Научные основы обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов.
68. Концепция обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов.
69. Обзор современных тенденций в области менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.
70. Общие подходы в обеспечении качества продуктов питания.
71. Интегрированные системы менеджмента.
72. Основы риск ориентированного менеджмента.
73. Международная деятельность в области качества и подтверждения соответствия.
74. Правовое и информационное обеспечение качества.

### **Методические рекомендации и требования к написанию и оформлению презентации**

Тема электронной презентации выбирается студентом из предложенного преподавателем списка. Презентация подготавливается студентом индивидуально на основе самостоятельной проработки рекомендованной преподавателем и самостоятельно подобранной основной и дополнительной учебной литературы по теме электронной презентации предполагается речевое сопровождение в виде доклада.

При аттестации студента по итогам его работы над электронной презентацией, руководителем используется критерии оценки качества процесса подготовки презентации / доклада, критерии оценки содержания презентации / доклада, критерии оценки формирования презентации / доклада, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии.

#### *1. Критерии оценки содержания презентации*

- степень раскрытия темы;
- самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
- глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследований;
- качество анализа объекта и предмета исследований;
- проработка литературы при написании презентации

#### *2. Критерии оценки оформления презентации.*

- логика и стиль изложения;
- структура и содержание введения и заключения;
- объем и качество выполнения иллюстрированного материала;
- качество ссылок;
- качество списка литературы;
- общий уровень грамотности изложения;
- качество создания слайдов.

#### *3. Критерии оценки качества подготовки презентации:*

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения презентации, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении презентации, находить оптимальные способы их решения;

- дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки презентации;

- способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

#### *4. Критерии оценки участия студента в контрольно- оценочном мероприятии:*

- способность и умение публично выступления с докладом в форме электронной презентации;
- способность грамотно отвечать на вопросы.

### **Шкала и критерии оценивания**

– оценка «**отлично**» по электронной презентации присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержание соответствует теме реферата; обучающийся на высоком уровне представил презентацию аудитории;

– оценка «**хорошо**» по электронной презентации) присваивается при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;

– оценка «**удовлетворительно**» по электронной презентации присваивается за неполное раскрытие темы,

выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;

– оценка «**неудовлетворительно**» по электронной презентации присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

### **3.1.3 Средства для текущего контроля**

#### **ВОПРОСЫ и ЗАДАЧИ для самоподготовки по темам**

##### **Раздел 1 Качество как экономическая категория и объект управления.**

###### **Введение.**

В процессе подготовки к занятию обучающийся изучает представленные ниже вопросы по темам. На занятии студент демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа. Представляет доклад /презентации.

##### **Раздел 1 Введение. Основные категории и понятия управления качеством.**

###### **Вопросы для самоподготовки по разделу:**

1. Дайте определение термину качеству?
2. Как можно произвести оценку качества пищевого продукта?
3. Какие методы оценки качества Вы знаете?
4. Дайте определение термину свойства продукции. Охарактеризуйте свойства продукции на примере.
5. От чего зависит выбор показателей качества?
6. К какой группе относится сырьё для производства продуктов питания и готовые продукты питания?
7. Перечислите группы показателей качества.

##### **Раздел 2. История управления качеством**

###### **Вопросы для самоподготовки по разделу:**

1. Что было предпринято правительством США для повышения качества?
2. Какие японские модели управления качеством Вы знаете?
3. На каких принципах базируется модель EFQM?
4. Перечислите принципы построения Всеобщего управления качеством.
5. Как Вы считаете какой вклад внес Ф. Тейлор в производство?
6. Что такое процесс и какие виды процессов бывают?

##### **Раздел 3. Оценка качества продукции**

###### **Вопросы для самоподготовки по разделу:**

1. Как можно оценить удовлетворенность потребителя?
2. Опишите алгоритм метода Тагути.
3. Какие статистические методы Вы знаете?
4. Сколько показателей качества Вы знаете и какие?
5. Какие статистические методы Вы знаете?
6. В какой области используется метод расщепление исследуемых статистических данных. Охарактеризуйте его.

##### **Раздел 4. Принципы построения Всеобщего управления качеством**

###### **Вопросы для самоподготовки по разделу:**

1. Согласно, какого документа осуществляется руководство и управление применительно к качеству?
2. Дайте определение жизненный цикл продукции.
3. Перечислите принципы построения Всеобщего Управления качеством.
4. Содержание компонентов TQM.
5. На чем базируется PDCA?

##### **Раздел 5. Конкурентоспособность продукции**

###### **Вопросы для самоподготовки по разделу:**

1. Что такое качество продукции и конкурентоспособность?
2. Перечислите принципы, на которых базируется система ХАССП.
3. Каковы функции координатора ХАССП и группы ХАССП?
4. Каковы преимущества системы ХАССП?
5. Что является основой системы НАССР?
6. Какое значение имеет система НАССР для пищевых предприятий?

7. В чем заключается цель данной системы?
8. На каких принципах основана её разработка?
9. На каких принципах базируется разработка системы HACCP?
10. Основа системы HACCP и её значение для пищевых предприятий
11. Безопасность пищевых продуктов. Исходная информация для разработки системы HACCP.
12. История и этапы развития системы HACCP. 7 принципов системы.

#### **Раздел 6. Стандартизация и сертификация в системе обеспечения качеством.**

##### **Вопросы для самоподготовки по разделу:**

1. Классификация форм подтверждения соответствия.
2. В каких формах осуществляется обязательное и добровольное подтверждение соответствия.
3. Перечислите основные этапы проведения сертификации продукции.
4. Порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции.
5. Документы необходимые для проведения работ по сертификации отечественной и импортной продукции.
6. Нормативно законодательная база в сфере сертификации.
7. Основные исторические моменты в данной отрасли.
8. Назначение ФЗ «О техническом регулировании».
9. Дайте определение следующим понятиям: сертификация, декларирование соответствия, сертификат соответствия, декларация о соответствии, знак обращения на рынке, знак соответствия, система сертификации, аккредитация

#### **Раздел 7. Разработка проектов функционально - организационных структур на предприятиях пищевой промышленности**

##### **Вопросы для самоподготовки по разделу:**

1. Что представляет собой петля качества. Ее назначение.
2. Кто и почему должен участвовать в разработке СМК предприятия.
3. Основные этапы создания СМК.
4. Дайте определение следующим понятиям: процессы менеджмента, обеспечивающие процессы.
5. Основные этапы внедрения и сертификации СМК.
6. Что должны включать в себя следующие документы: «Политика в области качества», «Цели в области качества».
7. Что такое аудит и его назначение для СМК.

#### **Шкала и критерии оценивания самоподготовке по темам**

- оценка «зачтено» выставляется, если студент оформил отчетный материал в виде доклада или электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал в виде доклада или электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

#### **Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятий**

##### **Тема семинара 1: Качество как фактов успеха предприятия в условиях рыночной экономики.**

1. Инновационные нововведения в системе управления качеством на предприятиях пищевой промышленности.
2. Сущности и принципы управления качеством.
3. Подбор методов управления качеством на предприятии.

##### **Вопросы для самопроверки**

1. Дайте определение понятий «качество», «система качества», «управление качеством», «обеспечение качества».
2. На каких уровнях осуществляется контроль качества товаров?
3. Что подразумевает социологический и гигиенический мониторинг?
4. Что предусматривает ведомственный и государственный контроль качества продовольственных товаров?

##### **Тема семинара 2: Правовое и информационное обеспечение качества.**

1. Разработка системы управления качеством на предприятии.
2. Законодательная система РФ. Нормативно - правовые документы.
3. Самооценка деятельности предприятия. Самооценка деятельности предприятия.
4. ГОСТы направленные на управление качеством продукции.

#### Вопросы для самопроверки

1. Какие документы должна содержать Системы менеджмента качества (СМК)?
2. Какие Вы знаете стандарты по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции?
3. Какими документами регламентируется выпуск безопасной продукции?
4. Расскажите об историческом развитии стандартов серии ISO.

### **Тема семинара 3: Законодательное и научно-методическое обеспечение качества продукции и услуг в пищевой промышленности.**

1. Управление экономикой качества.
2. Стандартизация подходов по управлению экономикой качества.
3. Оценка эффективности управления качеством.

#### Вопросы для самопроверки

1. Дайте определения следующим понятиям: информация, руководство по качеству, контроль, испытание, анализ, метрологическое подтверждение пригодности, метрологическая характеристика, метрологическая служба.
2. Перечислите основные процессы организации.
3. История возникновения и становления ХАССП.

### **Тема семинара 4: Подтверждение соответствия**

1. Системы сертификации ГОСТ Р. Классификация процессов сертификации
2. Сертификация продукции и услуг в РФ. Нормативно - правовая база процесса сертификации продукции
3. Ответственность изготовителей и продавцов за качество продукции, выполнения работ и услуг. Права потребителей и обязанности продавцов.

#### Вопросы для самопроверки

1. Контроль качества пищевой продукции. Термины и определения.
2. Основная нормативно-законодательная база, определяющая законодательно-правовое обеспечение качества в РФ

### **Тема семинара 5: Организация технического контроля.**

1. Подбор методов управления качеством на предприятии.
2. Правовое и информационное обеспечение качества.
3. Функции статистических методов контроля качества, семь инструментов качества: графики, контрольные листки и гистограммы, диаграмма разброса, стратификация, причинно-следственная диаграмма Исикава, диаграмма Парето.

#### Вопросы для самопроверки

1. Основные принципы производственной системы «Тойота».
2. Этапы разработки и внедрения сбалансированной системы показателей (ССП)
3. Что означает Бережливое производство?

### **Тема семинара 6: Международная деятельность в области качества и подтверждения соответствия**

1. Процесс глобализации и подтверждение соответствия. Значение повышения качества в современных условиях:
2. Технический аспект.
3. Моральный аспект.
4. Политический аспект.
5. Национальный аспект

#### Вопросы для самопроверки

1. Охарактеризуйте IFS - немецко-французско-итальянский стандарт безопасности пищевой продукции на основе ХАССП.
2. Охарактеризуйте BRC - британский стандарт безопасности пищевой продукции на основе НАССР.

3. Охарактеризуйте GLOBALGAP / EUREPGAP - сертификационный стандарт для фермерских хозяйств, выращивающих фрукты и овощи, цветы, крупный рогатый скот и т.п.

### **Тема семинара 7: Конкурентоспособность пищевой продукции**

1. Системы менеджмента качества на основе МС ИСО.
2. Конкуренция, как двигатель рыночных отношений.
3. Значение конкуренции в продвижении товара на международном рынке. Взаимосвязь качества и конкурентоспособности продукции.
4. Отраслевые и интегрированные системы менеджмента. Создание комплексных систем управления качеством.
5. Особенности управления качеством в пищевой промышленности и общественном питании. Аспекты качества.
6. Качество и конкурентоспособность.
7. Контрольные карты, их виды. Цепочка формирования затрат и создание стоимости качества.

#### **Вопросы для самопроверки**

1. Охарактеризуйте стандарты ИСО семейства 9000.
2. Алгоритм внедрения системы менеджмента качества.
3. Дайте определение терминам корректирующие действия и предупреждающие действия. В каких случаях они принимаются?
4. Дайте определения следующим понятиям: ККТ, процессные контрольные точки.
5. Объясните принцип работы «дерева принятия решений».
6. Каким образом устанавливаются пределы для критических контрольных точек?
7. Что включает в себя мониторинг ККТ?

### **ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самоподготовки по темам семинарских занятий**

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся на основе самостоятельно изученного материала, демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа с представлением презентации. Смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание вопросов в форме устного ответа, не представил презентацию.

#### **3.1.4.**

#### **Вопросы для подготовки к опросу**

1. Качество как фактор успеха в условиях рыночной экономики.
2. Управление качеством: сущность, роль и значение.
3. Начальные этапы развития деятельности по управлению качеством.
4. Комплексное управление качеством: понятие, основные положения.
5. Тотальное управление качеством: особенность, цели и основные черты.
6. Японский опыт управления качеством.
7. Развитие управления качеством в России.
8. Категории управления качеством: объект, субъект, методы и средства управления.
9. Факторы и принцип обеспечения качества продукции (работ, услуг).
10. Принципы управления качеством продукции (работ, услуг): ориентация на потребителя, роль руководства, вовлечение работников.
11. Принципы управления качеством продукции (работ, услуг): процессный и системный подход к управлению качеством.
12. Принципы управления качеством продукции (работ, услуг): постоянное улучшение, принятие решений, взаимоотношения с поставщиками.
13. Функции управления качеством: взаимодействие с внешней средой, политика в области качества.
14. Функции управления качеством: планирование и организация работ по качеству.
15. Функции управления качеством: обучение и мотивация персонала, контроль качества.
16. Функции управления качеством: информация о качестве, разработка мероприятий, принятие решений, реализация мероприятий.
17. Статистические методы контроля качества: диаграмма Парето.
18. Статистические методы контроля качества диаграмма Исикавы.
19. Статистические методы контроля качества: контрольные карты.
20. Статистические методы контроля качества: диаграмма разброса, метод расслоения,

графики.

21. Показатели качества продукции (работ, услуг): показатели назначения.
22. Показатели качества продукции (работ, услуг): показатели надежности.
23. Показатели качества продукции (работ, услуг): показатели технологичности, стандартизации и унификации.
24. Показатели качества продукции (работ, услуг): эргономические, экологические показатели.
25. Показатели качества продукции (работ, услуг): показатели транспортабельности, безотказности и патентно-правовые.
26. Техническое регулирование в РФ: сущность и принципы.
27. Технические регламенты: понятие, цели принятия и виды.
28. Стандартизация: понятие, цели, принципы и ее роль в управлении качеством.
29. Виды стандартов в зависимости от специфики объекта стандартизации.
30. Подтверждение соответствия: понятие, цели и принципы.
31. Этапы разработки и внедрения систем качества на предприятиях.
32. Структура международных стандартов ИСО серии 9000.

### 3.1.5 Фонд тестовых заданий

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому студент должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на практических занятиях, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

В качестве текущего контроля может быть использован тестовый контроль и опрос .

Тест состоит из небольшого количества элементарных вопросов по основным разделам дисциплины: неправильные решения разбираются на следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем.

1. Долговременное управление качеством и организация работ по контролю на предприятии соответствие государственным стандартам выпускаемой продукции это -.....

- 1.управление качеством;
- 2.всеобщее управление качеством;
- 3.сертификация;
4. стандартизация;
5. метрология;

2. Соответствующим определением для каждого понятия будет:  
УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

1.Взаимосвязь между зависимыми и независимыми переменными, выраженными в виде таблицы, текста, графика	Объект
	Характеристика
2.Результат деятельности или процессов внутренней деятельности предприятий	Продукция
	Система

3. Что означает совокупность организационной структуры, методик, процессов и ресурсов, необходимых для осуществления общего руководства качеством?

1. Система качества
2. Уровень качества
3. Относительное качество
4. Характеристика
5. Процесс

4. Соответствующим определением для каждого понятия будет:  
УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

1. Совокупность организационной структуры, методик, процессов и ресурсов, необходимых для осуществления общего руководства качеством?	Система качества
---	------------------

2. Результат деятельности или процессов внутренней деятельности предприятий	Продукция
3. Взаимосвязь между зависимыми и независимыми переменными, выраженными в виде таблицы, текста, графика	Характеристика
4. Долговременное управление качеством и организация работ по контролю на предприятии выпускаемой продукции в соответствии с государственным стандартам	Всеобщее управление качеством;

5. На какой стадии формируется качество продукции?

1. Заключение контракта на поставку;
2. Изготовления;
3. Сборки;
4. Контроля качества;
5. Проектирования.

### ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 80% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 60% правильных ответов.

<b>Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:</b>	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
<b>6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины</b>	
<b>Цель промежуточной аттестации -</b>	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
<b>Форма промежуточной аттестации -</b>	зачёт
<b>Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса</b>	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
<b>Основные условия получения обучающимся зачёта:</b>	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование или собеседование;
<b>Процедура получения зачёта -</b>	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
<b>Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:</b>	

**8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ**  
**рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 Управление качеством**  
**в составе ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

<b>1. Рассмотрена и одобрена:</b>
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 9 от 20.05.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент  С.А. Коновалов
б) На заседании методической комиссии по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения; протокол № 11 от 24.05.2021 Председатель МКН – 19.03.03, канд. ветеринар. наук, доцент  Н.В. Стрельчик
<b>2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:</b>
Заведующая лабораторией ООО «МилкОм», канд. техн. наук  Е.Н. Вокорина
<b>3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:</b>



**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ**  
**к фонду оценочных средств учебной дисциплины**  
**в составе ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

**Ведомость изменений**

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОПОП или председатель МКН

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ  
к рабочей программе дисциплины  
в составе ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

**Ведомость изменений**

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			