

Компонент ОПОП 19.03.01 Биотехнология
профиль «Промышленная биотехнология»
наименование ОПОП
Б1.В.08
шифр дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

Современные системы менеджмента качества

Разработчик:

Димова В.В.

ФИО

доцент

должность

канд. техн. наук

ученая степень, звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых производств

наименование кафедры

протокол № 5 от 11.02.2026

Заведующий кафедрой

ТПП



подпись

Б.Ф.Петров
ФИО

Мурманск
2026

Пояснительная записка

Объем дисциплины 4 з.е.

1. Результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций, установленными образовательной программой

Компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-2 Способность к управлению качеством и прослеживаемостью биотехнологической продукции для пищевой промышленности при её производстве	ИД-1 ПК-2 Осуществляет внедрение системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции ИД-2 ПК-2 Способен использовать методы контроля качества выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности ИД-3 ПК-2 Контролирует основы технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Знать: - функции управления предприятием; - структуру системы управления предприятий; - особенности организационных структур управления; основные функции управления. Уметь: - планировать научно-техническое развитие предприятия; - активизировать и стимулировать функций управления предприятия; - находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции. Владеть - типовыми элементами управленческого цикла.

ПК-3 Способность к обеспечению безопасности производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ИД-1 ПК-3 Участвует в разработке и реализации политики организации в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества продукции. ИД-2 ПК-3 Выявляет в пищевых продуктах, сырье и материалах содержание вредных для окружающей среды и здоровья человека веществ ИД-3 ПК-3 Контролирует соблюдение требований охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Знать: требования к качеству выполнения технологических операций, методы оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания из сырья животного происхождения; Уметь: организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности; Владеть навыками: организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности
--	---	---

2. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Содержание дисциплины «Современные системы менеджмента качества». Задачи изучения дисциплины. Значение менеджмента качества на предприятиях отрасли.

Тема 2. Сущность системы менеджмента качества. Основные понятия TQM. Основные положения Total Quality Management – TQM (всеобщее управление качеством). Планирование качества. Обеспечение и контроль качества. Стратегический анализ системы управления.

Тема 3. История создания стандартов в области управления качеством. Стандарты ISO серии 9000. Наименование стандартов ISO серии 9000. Природа стандартов международных стандартов ISO серии 9000. Стандарты ISO серии 10000 (Технологии поддержки). Национальные эквиваленты ISO серии 9000. Роль сертификации по модели ISO 9000.

Тема 4. Сущность и содержание сертификации продукции, процессов и систем управления. Сертификация продукции, и систем менеджмента качества. Органы по сертификации систем менеджмента качества. Порядок проведения сертификации систем управления качеством на соответствие требованиям международного стандарта ISO 9001. Правовые основы сертификации в РФ. Практика сертификации в РФ.

Тема 5. Определение понятия и структуры системы контроля качества продукции на основе принципов ХАССП. Современные методы управления качеством. Международные стандарты ИСО 9000. Сертификация системы управления качеством. Основные понятия управления качеством. Порядок разработки на предприятии системы управления качеством. Сертификация системы управления качеством. Разработка руководства по системе собственного контроля на основе принципов ХАССП. Содержание руководства. Область распространения системы контроля, политика компании в области безопасности и качества продукции. Требования официальных документов ЕС.

Тема 6. Сертификация вновь открытого предприятия пищевой промышленности для организации серийного выпуска продукции. Основные положения и документы, необходимые для сертификации вновь открытого производства. Формы заявок. Порядок получения ветеринарного регистрационного удостоверения на компанию, санитарно-эпидемиологического заключения на продукцию, сертификата соответствия на продукцию (декларации о соответствии). Требования надзорных и контролирующих органов к пищевым предприятиям для получения разрешения на выпуск различных видов продукции, регламентирующие документы.

Тема 7. Сертификация выпуска продукции на рыбопромысловом судне. Особенности сертификации производства продукции на рыбопромысловом судне. Требования контролирующих и надзорных органов для получения судового санитарного свидетельства.

Тема 8. Особенности сертификации консервного производства. Санитарно-технические требования к оснащению консервного производства, производственный контроль выпуска консервов. Порядок получения номера консервного завода и разрешения на выпуск консервов. Задачи и функции испытательных и производственных лабораторий. Права и обязанности зав. лабораторией консервного производства. Порядок аттестации и аккредитации лабораторий микробиологических и химических. Регистрация результатов контроля.

Тема 9. Менеджмент знаний. Предпосылки изменений в организации. Запланированные и незапланированные изменения. Стратегии изменений. Менеджмент знаний. Технологии управления знаниями. Организация обмена знаниями.

3. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины

- мультимедийные презентационные материалы по дисциплине представлены в электронном курсе в ЭИОС МАУ;
- методические указания к выполнению практических работ представлены в электронном курсе в ЭИОС МАУ;
- методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины представлены на официальном сайте МАУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным».

4. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Является отдельным компонентом образовательной программы, разработан в форме отдельного документа, представлен на официальном сайте МАУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным». ФОС включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины;

- задания текущего контроля;
- задания промежуточной аттестации;
- задания внутренней оценки качества образования.

5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы (печатные издания, электронные учебные издания и (или) ресурсы электронно-библиотечных систем)

Основная литература:

1. Вдовин, С. М. Система менеджмента качества организации : учебное пособие / С.М. Вдовин, Т.А. Салимова, Л.И. Бирюкова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 299 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/768. - ISBN 978-5-16-005070-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1860359>
2. Деева, В. А. Управление качеством : учебное пособие / В. А. Деева, Н. А. Кобиашвили, Б. А. Кобулов. — М. : Юриспруденция, 2012. — 102 с. — ISBN 978-5-9516-0405-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/8057.html>
3. Дунченко Н.И., Янковская В.С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н.И. Дунченко., В.С. Ян-ковская. — Санкт- Петербург : Лань, 2018. — 304 с. <https://lanbook.com/catalog/book/106881>

Дополнительная литература:

4. Основы сертификации, стандартизации и управления качеством продукции : учебное пособие / А. И. Шарапов, В. Д. Коршиков, О. Н. Ермаков, В. Я. Губарев. — Липецк : Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2013. — 184 с. — ISBN 978-5-88247-611-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/55123.html>

6. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

- 1) Государственная система правовой информации - официальный интернет-портал правовой информации- URL: <http://pravo.gov.ru>
- 2) Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» - URL: <http://window.edu.ru>
- 3) Справочно-правовая система. Консультант Плюс - URL: <http://www.consultant.ru/>

7. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

- 1) *Офисный пакет Microsoft Office 2010*
- 2) *Система оптического распознавания текста ABBYY FineReader*

8. Обеспечение освоения дисциплины лиц с инвалидностью и ОВЗ

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины представлено в приложении к ОПОП «Материально-технические условия реализации образовательной программы» и включает:

- учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения;
- помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде МАУ.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

10. Распределение трудоемкости по видам учебной деятельности

Таблица 1 - Распределение трудоемкости

Вид учебной деятельности	Распределение трудоемкости дисциплины по формам обучения	
	Очная	
	8 семестр	Всего часов
Лекции	36	36
Практические работы	50	50
Самостоятельная работа	58	58
Всего часов по дисциплине	144	144

Формы промежуточной аттестации и текущего контроля

Зачет с оценкой	+	1
Количество контрольных работ	1	1

Перечень практических работ

№ п/п	Темы практических работ
1.	Разработка общесистемной и специальной документации СМК. Документирование процессов.
2.	Управление цепочками поставок. Разработка процедуры отбора поставщиков.
3.	Изучение информационной системы «Меркурий» для оформления ветеринарных сопроводительных документов. Порядок оформления ветеринарного сертификата формы 5I. Составление
4.	Разработка рабочих листов ХАССП.
5.	Ознакомление с формами документов: акта санитарно-технического оснащения консервного производства. заявок для получения номера консервного завода, разрешения на выпуск консервов, сертификата соответствия. Рассмотрение типовых форм технологических журналов и журналов для консервного производства, заявок на русском и английском языках на получение «Health» сертификата при экспорте продукции в страны Европейского союза.
6.	Всеобщее управление качеством (сообщение – презентация студентов, групповое обсуждение). Зарубежные модели управления качеством (сообщение – презентация студентов, групповое обсуждение)
7.	Определение основных показателей качества, разрабатываемой продукции и изучение факторов влияющих на их качество
8.	Разработка шкалы комплексной оценки разрабатываемой продукции
9.	Разработка документации, регламентирующей качество новой продукции
10.	Сравнительный анализ систем управления качеством
11.	Определение опасных факторов при производстве новых видов продукции
12.	Разработка программы предварительных условий обеспечения безопасности новых видов продукции
13.	Разработка программ МБПП новой продукции