

Компонент ОПОП 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (профиль «Технологии продуктов из водного сырья»)
наименование ОПОП

Б1.О.6
шифр дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

Управление качеством

Разработчик:

Димова В.В.

ФИО

доцент

должность

канд. техн. наук, доцент

ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры
технологий пищевых производств
наименование кафедры

протокол № 8 от 05 марта 2024 г.

Заведующий кафедрой ТПП

подпись

Гроховский В.А.
ФИО

**Мурманск
2024**

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)
<p>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p>	<p>ИД-1_{УК-2} Понимает основы проектного управления, учитывает требования к проектам и их результатам</p>	<p>знать: – основные направления научно-технического прогресса в области проектного управления,</p> <p>уметь: -разрабатывать и управлять проектом в избранной профессиональной сфере на всех этапах его жизненного цикла с учетом рисков проекта;</p> <p>владеть навыками: обосновывания практической значимости проектных решений</p>
	<p>ИД-2_{УК-2} Разрабатывает и управляет проектом в избранной профессиональной сфере на всех этапах его жизненного цикла с учетом рисков проекта</p>	
	<p>ИД-3_{УК-2} Обосновывает практическую значимость проектных решений</p>	
<p>ОПК-3 - Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений.</p>	<p>ИД1_{ОПК-3} Знает требования к качеству выполнения технологических операций, методы оценки рисков и управления качеством</p>	<p>знать: - требования к качеству выполнения технологических операций, методы оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания из сырья животного происхождения;</p> <p>уметь: организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности;</p>

	работы предприятий по производству продуктов питания из сырья животного происхождения	<ul style="list-style-type: none"> – <i>владеть навыками:</i> – организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности
	ИД2 _{ОПК-3} Умеет организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности	

2. Содержание дисциплины

Тема 1. Основы управления качеством. Сущность, роль, значение и основополагающие понятия в области качества и управления им в условиях рыночной экономики. Этапы развития уровня качества. Национальные концепции управления качеством.

Тема 2. Принципы и функции управления качеством. Принципы управления качеством. Субъект и объект управления качеством. Функциональная схема управления. Петля качества, спираль качества, модель качества. Факторы, формирующие качество. Затраты качества. Методы оценки уровня качества

Тема 3. Современные модели разработки качества.

Общая характеристика моделей управления качеством в соответствии с международными стандартами. Системы менеджмента качества на основе международных стандартов (МС) ИСО серии 9000.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии со стандартами ИСО 22000. Система безопасности качества продукции в соответствии с принципами ХАССП.

Тема 4. Технология разработки и внедрения системы менеджмента качеством в организации. Иерархия документации СМК. Порядок разработки и документирования процедур СМК. Политика в области качества, общее руководство, организационная структура, обязанности и полномочия персонала, ресурсы, рабочие процедуры, документация. Процессы измерений, анализа и улучшений в СМК. Аудит СМК, задачи проведения внутреннего аудита, организационные принципы, подготовка к проведению внутреннего аудита.

3. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины

- мультимедийные презентационные материалы по дисциплине представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ;
- методические указания к выполнению практических работ представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ;
- методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины представлены на официальном сайте МГТУ 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 МГТУ 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. 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>
2. 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:

3. 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 МГТУ.

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	
	3 семестр	Всего часов
Лекции	48	48
Практические работы	60	60
Самостоятельная работа	36	36
Всего часов по дисциплине	144	144
/из них в форме практической подготовки	60	60

Формы промежуточной аттестации и текущего контроля

Зачет	+	+
-------	---	---

Перечень практических работ (60 час)

№ п\п	Темы практических работ
1.	ПР № 1. Всеобщее управление качеством (сообщение – презентация студентов, групповое обсуждение). Зарубежные модели управления качеством (сообщение – презентация студентов, групповое обсуждение)
2.	ПР № 2. Определение основных показателей качества, разрабатываемой продукции и изучение факторов влияющих на их качество
3.	ПР № 3. Разработка шкалы комплексной оценки разрабатываемой продукции
4.	ПР № 4. Разработка документации, регламентирующей качество новой продукции
5.	ПР № 5. Сравнительный анализ систем управления качеством
6.	ПР № 6. Определение опасных факторов при производстве новых видов продукции
7.	ПР № 7. Разработка программы предварительных условий обеспечения безопасности новых видов продукции
8.	ПР № 8 Разработка программ МБПП новой продукции