

**Компонент ОПОП 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(профиль «Технология продуктов из водных биоресурсов»)**
наименование ОПОП

Б1.О.06
шифр дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

Управление качеством продуктов питания

Разработчик:

Димова В.В.

ФИО

доцент

должность

канд. техн. наук, доцент

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)
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД-1 _{УК-2} Понимает основы проектного управления, учитывает требования к проектам и их результатам	знать: – основные направления научно-технического прогресса в области проектного управления, уметь: -разрабатывать и управлять проектом в избранной профессиональной сфере на всех этапах его жизненного цикла с учетом рисков проекта; владеть навыками: - обосновывания практической значимости проектных решений
	ИД-2 _{УК-2} Разрабатывает и управляет проектом в избранной профессиональной сфере на всех этапах его жизненного цикла с учетом рисков проекта	
	ИД-3 _{УК-2} Обосновывает практическую значимость проектных решений	
ОПК-3 - Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ИД1 _{ОПК-3} Знает требования к качеству выполнения технологических операций, методы оценки рисков и управления качеством	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;

	работы предприятий по производству продуктов питания из сырья животного происхождения	– владеть навыками: – организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности
	ИД2ОПК-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 в 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. Кобишвили, 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