

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 19.05.2025 15:37:16
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c13204ba79586b4422

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
К.Е.ВОРОШИЛОВА»

«Утверждаю»

Декан факультета пищевых технологий

Коваленко А. В. _____

« 16 » 06 _____ 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине «Управление качеством продукции»

для направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
направленность (профиль) Технология молока и молочных продуктов

Год начала подготовки – 2023

Квалификация выпускника – магистр

Луганск, 2023

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245;
- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 № 937.

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

ассистент _____ **М.Е. Шерстюк**

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии молока и молокопродуктов (протокол № 11 от 15.05.2023).

Заведующий кафедрой _____ **В.П. Лавицкий**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета пищевых технологий (протокол № 12 от 13.06.2023).

Председатель методической комиссии _____ **А.К. Пивовар**

Руководитель основной профессиональной образовательной программы _____ **В.П. Лавицкий**

1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Управление качеством продукции это комплексная дисциплина, изучающая методику управления качеством и безопасности пищевых продуктов, системы управления качеством, системы безопасности пищевых продуктов.

Предметом дисциплины являются стандарты, системы управления качеством, системы безопасности пищевых продуктов.

Целью дисциплины является приобретение теоретических знаний в области управления качеством, внедрения систем управления качеством на основе международных стандартов серии ИСО версии 2015 года, основы механизмов внедрения систем управления качеством на предприятиях молочной промышленности.

Основные задачи изучения дисциплины:

- изучение целей, принципов и основных документов в области систем управления качеством;
- ознакомление с основными понятиями, целями, принципами и объектами в международных стандартах серии ИСО;
- изучение целей, принципов и основных документов в области стандартизации;
- изучение механизма внедрения систем управления качеством на основе стандартов ИСО.

Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Дисциплина «Управление качеством продукции» относится к дисциплинам обязательной части (Б1.О.11) основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее – ОПОП ВО).

Дисциплина читается в 3 семестре, предшествует дисциплине «Проектирование предприятий производства продуктов животного происхождения», «Технология разработки стандартов и нормативной документации», «Отраслевая стандартизация и сертификация».

Предшествует блоку 3 Государственная итоговая аттестация «Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы» (Б3.01(Д)).

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК 1.2 Выстраивает инновационную политику предприятия	Знать: методы инновационного развития и бизнес-планирования перерабатывающих предприятий; Уметь: разрабатывать бизнес-планы и планы инновационного развития перерабатывающих предприятий пищевой промышленности; Иметь навыки использования бизнес-планов в рамках инновационного развития перерабатывающих предприятий пищевой промышленности;
		ОПК 1.3 Оценивает и осуществляет выбор концептуального подхода развития предприятия	Знать: виды концептуальных подходов при развитии перерабатывающих предприятий; Уметь: оценивать и осуществлять выбор концептуального подхода среди различных предложенных при развитии перерабатывающих предприятий; Иметь навыки применять концептуальный подход развития перерабатывающего предприятия пищевой промышленности

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологичных решений	ОПК 3.1 Оценивает риски при нарушении технологического процесса производства, используя инновационные технологичные решения	Знать: технологические процессы, причины их нарушения и инновационные методы решения при производстве всех продуктов на перерабатывающем предприятии; Уметь: определять критические точки в технологическом процессе при производстве продуктов на перерабатывающем предприятии; Иметь навык оценивать риски при нарушении технологических процессов и навык применения инновационных методов устранения нарушений
		ОПК.3.2. Управляет качеством процесса и продукции	Знать: нормативную документацию для организации управления качеством продукции Уметь: разрабатывать планы управления качеством и безопасности пищевых продуктов на перерабатывающих предприятиях Иметь навыки (применять) нормативные документы при организации управления качеством продукции и систем безопасности пищевых продуктов

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения
	всего зач.ед./ часов	объём часов	всего часов
		3 семестр	4 семестр
Общая трудоёмкость дисциплины	3,5/126	3,5/126	3,5/126
Аудиторная работа:	54	54	14
Лекции	24	24	6
Практические занятия	30	30	8
Лабораторные работы	-	-	-
Другие виды аудиторных занятий	-	-	-
Предэкзаменационные консультации	-	-	-
Курсовой проект	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся (всего), час	46	46	130
КРВЭС	26	26	-
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен)	экзамен	экзамен	экзамен

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план).

Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	КРВЭС	СРС
Очная форма обучения					
Раздел 1. Качество и безопасность как основные свойства продукции	4	4	-	4	8
Раздел 2. Система управления качеством	4	6	-	4	6
Раздел 3. Инструменты управления качеством	4	4	-	4	10
Раздел 4. Затраты на качество	4	6	-	4	6
Раздел 5. Изучение опыта внедрения системы управления качеством	4	4	-	4	10
Раздел 6. Система безопасности пищевых продуктов	4	6	-	6	6
ВСЕГО	24	30	-	26	46
Заочная форма обучения					
Раздел 1. Качество и безопасность как основные свойства продукции	1	2	-	-	22
Раздел 2. Система управления качеством	1	1	-	-	22
Раздел 3. Инструменты управления качеством	1	1	-	-	22
Раздел 4. Затраты на качество	1	2	-	-	20
Раздел 5. Изучение опыта внедрения системы управления качеством	1	1	-	-	22
Раздел 6. Система безопасности пищевых продуктов	1	1	-	-	22
ВСЕГО	6	8	-	-	130

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

Раздел 1. Качество и безопасность как основные свойства продукции.

Качество и безопасность как основные свойства продукции. Концепция всеобщего управления качеством

Раздел 2. Система управления качеством.

Система управления качеством – важнейшая составляющая системы общего менеджмента предприятия. Аудит системы управления качеством.

Раздел 3. Инструменты управления качеством.

Стандарт ИСО 9001 как основной документ обеспечения управления качеством на перерабатывающих предприятиях.

Раздел 4. Затраты на качество.

Методика расчета затрат на внедрение системы управления качеством в соответствии со стандартами ИСО серии 9000 версии 2015 года

Раздел 5. Изучение опыта внедрения системы управления качеством.

Изучение внедренной системы управления качеством в соответствии с международным стандартом ИСО 9001:2015 на примере предприятия молочной промышленности.

Раздел 6. Система безопасности пищевых продуктов.

Обеспечение и контроль принципов НАССР при проектировании и функционировании перерабатывающих предприятий

4.3. Перечень тем лекций

№ п/п	Тема лекции	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
Раздел 1. Качество и безопасность как основные свойства продукции		4	1
1.	Тема лекционного занятия 1. Качество и безопасность как основные свойства продукции. Концепция всеобщего управления качеством	4	1
Раздел 2. Система управления качеством		4	1
2.	Тема лекционного занятия 2. Система управления качеством – важнейшая составляющая системы общего менеджмента предприятия. Аудит системы управления качеством.	4	1
Раздел 3. Инструменты управления качеством		4	1
3.	Тема лекционного занятия 3. Стандарт ИСО 9001 как основной документ обеспечения управления качеством на перерабатывающих предприятиях.	4	1
Раздел 4. Затраты на качество		4	1
4.	Тема лекционного занятия 4. Методика расчета затрат на внедрение системы управления качеством в соответствии со	4	1
Раздел 5. Изучение опыта внедрения системы управления качеством		4	1
5.	Тема лекционного занятия 5. Изучение внедренной системы управления качеством в соответствии с международным стандартом ИСО 9001:2015 на примере предприятия молочной промышленности	4	1
Раздел 6. Система безопасности пищевых продуктов		4	1

6.	Тема лекционного занятия 6. Обеспечение и контроль принципов НАССР при проектировании и функционировании перерабатывающих предприятий	4	1
Итого		24	6

4.4 Перечень тем практических занятий (семинаров)

№ п/п	Тема практической работы	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
1.	Тема практической работы 1. Качество как объект управления предприятием	2	2
2.	Тема практической работы 2. Факторы, обеспечивающие качество продукции	2	
3.	Тема практической работы 3. Нормативно-правовое обеспечение качества	2	
4.	Тема практической работы 4. Основные понятия квалиметрии. Изучение методики оценки уровня качества продукции	2	
5.	Тема практической работы 5. Теоретические и практические аспекты управления качеством	2	2
	Тема практической работы 6. Изучение механизма управления качеством	2	
	Тема практической работы 7. Изучение особенностей управления качеством на этапе использования продукта	2	
	Тема практической работы 8. Функции управления качеством. Разработка политики в области качества	2	
	Тема практической работы 9. Определение соответствия продукции требованиям и ожиданиям потребителя	2	
	Тема практической работы 10. Изучение методов контроля качества продукции	2	
	Тема практической работы 11. Системы управления качеством. Анализ СМК. Разработка элементов СМК предприятия	2	2
	Тема практической работы 12. Изучение международных стандартов ИСО серии 9000	2	
	Тема практической работы 13. Организация и проведение внутреннего аудита СМК молокоперерабатывающего	2	
	Тема практической работы 14. Системы безопасности пищевых продуктов. Разработка элементов системы безопасности пищевых продуктов на перерабатывающем предприятии	2	2
	Тема практической работы 15. Анализ контрольных точек системы безопасности пищевых продуктов на перерабатывающем предприятии	2	
ВСЕГО		30	8

4.5. Перечень тем лабораторных работ

Лабораторные работы не предусмотрены

4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

Материалы лекций являются основой для изучения теоретической части дисциплины и подготовки студента к практическим занятиям.

При подготовке к аудиторным занятиям студент должен:

- изучить рекомендуемую литературу;
- просмотреть самостоятельно дополнительную литературу по изучаемой теме.

Основной целью практических занятий является изучение отдельных наиболее сложных и интересных вопросов в рамках темы, а также контроль за степенью усвоения пройденного материала и ходом выполнения студентами самостоятельной работы.

4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов)

Курсовые работы (проекты) не предусмотрены.

4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ

Рефераты, расчетно-графические работы не предусмотрены.

4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
Раздел 1. Качество и безопасность как основные свойства продукции			8	22
1.	Качество и безопасность как основные свойства продукции. Концепция всеобщего управления качеством	Скрябина, О. В. Управление качеством продукции : учебное пособие / О. В. Скрябина, Д. С. Рябкова, Е. Ю. Тарасова. — Омск : Омский ГАУ, 2022. — 82 с. — ISBN 978-5-907507-28-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/202238	8	22
Раздел 2. Система управления качеством			6	22
2.	Система управления качеством – важнейшая составляющая системы общего менеджмента предприятия. Аудит системы управления качеством	Скрябина, О. В. Управление качеством продукции : учебное пособие / О. В. Скрябина, Д. С. Рябкова, Е. Ю. Тарасова. — Омск : Омский ГАУ, 2022. — 82 с. — ISBN 978-5-907507-28-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:	6	22

№	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое	Объём, ч	
		https://e.lanbook.com/book/202238		
Раздел 3. Инструменты управления качеством			10	22
3.	Стандарт ИСО 9001 как основной документ обеспечения управления качеством на перерабатывающих предприятиях	Скрябина, О. В. Управление качеством продукции : учебное пособие / О. В. Скрябина, Д. С. Рябкова, Е. Ю. Тарасова. — Омск : Омский ГАУ, 2022. — 82 с. — ISBN 978-5-907507-28-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/202238	10	22
Раздел 4. Затраты на качество			6	20
4.	Методика расчета затрат на внедрение системы управления качеством в соответствии со стандартами	Скрябина, О. В. Управление качеством продукции : учебное пособие / О. В. Скрябина, Д. С. Рябкова, Е. Ю. Тарасова. — Омск : Омский ГАУ, 2022. — 82 с. — ISBN 978-5-907507-28-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/202238	6	20
Раздел 5. Изучение опыта внедрения системы управления качеством			10	22
5.	Изучение внедренной системы управления качеством в соответствии с международным стандартом ИСО 9001:2015 на примере предприятия молочной промышленности	Скрябина, О. В. Управление качеством продукции : учебное пособие / О. В. Скрябина, Д. С. Рябкова, Е. Ю. Тарасова. — Омск : Омский ГАУ, 2022. — 82 с. — ISBN 978-5-907507-28-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/202238	10	22
Раздел 6. Система безопасности пищевых продуктов			6	22
6.	Обеспечение и контроль принципов НАССР при проектировании и функционировании перерабатывающих предприятий	Скрябина, О. В. Управление качеством продукции : учебное пособие / О. В. Скрябина, Д. С. Рябкова, Е. Ю. Тарасова. — Омск : Омский ГАУ, 2022. — 82 с. — ISBN 978-5-907507-28-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная	6	22

№	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое	Объём, ч	
		система. — URL: https://e.lanbook.com/book/202238		
Всего			46	130

4.6.5. Другие виды самостоятельной работы студентов

Не предусмотрены.

4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

Не предусмотрены.

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в приложении к настоящей программе.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц	Кол-во экз. в библ.
1.	Скрябина, О. В. Управление качеством продукции: учебное пособие / О. В. Скрябина, Д. С. Рябкова, Е. Ю. Тарасова. — Омск: Омский ГАУ, 2022. — 82 с. — ISBN 978-5-907507-28-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/202238	электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Галушко, М. В. Оценка экономической эффективности мероприятий по повышению качества продукции и услуг: учебное пособие / М. В. Галушко. — Оренбург: ОГУ, 2019. — 102 с. — ISBN 978-5-7410-2279-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159958
2.	Пшеничникова, А. Б. Управление качеством биотехнологической продукции: учебное пособие / А. Б. Пшеничникова, Н. А. Брагина. — Москва: РТУ МИРЭА, 2022. — 74 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/311072

6.1.3. Периодические издания

Не предусмотрены.

6.1.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания требуют разработки.

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

№ п/п	Название интернет-ресурса, адрес и режим доступа
1.	ЭБС издательства «Юрайт» [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://biblio-online.ru/
2.	ЭБС издательства «Лань». [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://e.lanbook.com/ .
3.	Научная электронная библиотека eLIBRARY. [Электронный ресурс]. https://elibrary.ru/defaultx.asp
4.	Электронный фонд нормативно-технических документов «Техэксперт». [Электронный ресурс]. http://www.cntd.ru/?yclid=5905194109882823518

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы

Не предусмотрены.

6.3.2. Аудио- и видеопособия

Не предусмотрены.

6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов

Не предусмотрены.

7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1.	Т-107 – аудитория для проведения лекционных и практических занятий	Парта аудиторная – 16 шт.
2.	Т-201 – лаборатория технологии молока и молочных продуктов; учебно-научная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации и самостоятельной работы	Персональный компьютер – 1 шт., весы технические – 1 шт., весы – 4 шт., вискозиметр – 1 шт., иономер – 1 шт., микроскоп – 2 шт., маслобойка – 1 шт., прибор Журавлевой – 1 шт. рефрактометр – 2 шт., рН – метр – 1 шт., ксерокс Canon – 1 шт., стерилизатор – 1 шт., термостат – 1 шт., холодильник – 2 шт., центрифуга – 3 шт., шкаф сушильный – 3 шт., вентилятор – 1 шт., йогуртница – 1 шт., мороженица – 1 шт., печка электрическая – 2 шт., прибор Экомилк – 1 шт., сепаратор молочный – 1 шт., сканер – 1 шт., хлебопечь – 1 шт., бойлер – 1 шт., шкаф – 3 шт., сушилка – 1 шт., вешалка – 1 шт., огнетушитель – 1 шт., шкаф вытяжной – 1 шт., набор столов – 1 из 3 в наборе, парта аудиторная – 12 шт., стулья – 40 шт., стол – 7 шт., лабораторная посуда (колбы, пипетки, бюретки, и пр.); химические реактивы; демонстрационные материалы (стенды и пр.)

8. Междисциплинарные связи

Протокол согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования
Проектирование предприятий производства продуктов животного происхождения	Кафедра технологии молока и молокопродуктов	согласовано
Технология разработки стандартов и нормативной документации	Кафедра технологии молока и молокопродуктов	согласовано
Отраслевая стандартизация и сертификация	Кафедра технологии молока и молокопродуктов	согласовано

Приложение 1

Лист изменений рабочей программы

[illegible]

Приложение 2

Лист периодических проверок рабочей программы

[illegible]

Приложение к рабочей программе дисциплины

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Управление качеством продукции»

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология молока и молочных продуктов

Уровень профессионального образования: магистратура

Год начала подготовки: 2023

Луганск 2023

**ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, СООТНЕСЕННЫХ С
ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ,
ФОРМИРУЕМЫХ ДИСЦИПЛИНОЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Код контролируемой компетенции	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и	Наименование оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК 1.2 Выстраивает инновационную политику предприятия	Знать: методы инновационного развития и бизнес-планирования перерабатывающих предприятий; Уметь: разрабатывать бизнес-планы и планы инновационного развития перерабатывающих предприятий пищевой промышленности; Иметь навыки использования бизнес-планов в рамках инновационного развития перерабатывающих предприятий пищевой промышленности;	Раздел 1,2,3,4,5,6	Опрос. Тестовые задания.	Экзамен

Код контролируемой компетенции	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и	Наименование оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		ОПК 1.3 Оценивает и осуществляет выбор концептуального подхода развития предприятия	Знать: виды концептуальных подходов при развитии перерабатывающих предприятий; Уметь: оценивать и осуществлять выбор концептуального подхода среди различных предложенных при развитии перерабатывающих предприятий; Иметь навыки применять концептуальный подход развития перерабатывающего предприятия пищевой промышленности	Раздел 1,2,3,4,5,6	Опрос. Тестовые задания.	Экзамен

Код контролируемой компетенции	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и	Наименование оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологичных решений	ОПК 3.1 Оценивает риски при нарушении технологического процесса производства, используя инновационные технологичные решения	Знать: технологические процессы, причины их нарушения и инновационные методы решения при производстве всех продуктов на перерабатывающем предприятии; Уметь: определять критические точки в технологическом процессе при производстве продуктов на перерабатывающем предприятии; Иметь навык оценивать риски при нарушении технологических процессов и навык применения инновационных методов устранения нарушений	Раздел 1,2,3,4,5,6	Опрос. Тестовые задания.	Экзамен

Код контролируемой компетенции	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и	Наименование оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		ОПК.3.2. Управляет качеством процесса и продукции	Знать: нормативную документацию для организации управления качеством продукции Уметь: разрабатывать планы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на перерабатывающих предприятиях Иметь навыки (применять) нормативные документы при организации управления качеством продукции и систем безопасности пищевых продуктов	Раздел 1,2,3,4,5,6	Опрос. Тестовые задания.	Экзамен

ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая измерить уровень знаний.	Тестовые задания	В тесте выполнено 90-100% заданий	Оценка «Отлично» (5)
				В тесте выполнено более 75-89% заданий	Оценка «Хорошо» (4)
				В тесте выполнено 60-74% заданий	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				В тесте выполнено менее 60% заданий	Оценка «Неудовлетворительно» (2)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
					<i>ительно»</i> (2)
				Большая часть определений не представлена, либо представлена с грубыми ошибками.	Оценка « <i>Неудовлетворительно»</i> (2)
2.	Опрос	Форма работы, которая позволяет оценить кругозор, умение логически построить ответ, умение продемонстрировать монологическую речь и иные коммуникативные навыки. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия, создавая условия для неформального общения.	Вопросы к опросу	Продemonстрированы предполагаемые ответы; правильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; есть логика рассуждений.	Оценка « <i>Отлично»</i> (5)
				Продemonстрированы предполагаемые ответы; есть логика рассуждений, но неточно использован алгоритм обоснований во время рассуждений и не все ответы полные.	Оценка « <i>Хорошо»</i> (4)
				Продemonстрированы предполагаемые ответы, но неправильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; отсутствует логика рассуждений; ответы не полные.	Оценка « <i>Удовлетворительно»</i> (3)
				Ответы не представлены.	Оценка « <i>Неудовлетворительно»</i> (2)
3.	Практические задания	Направлено на овладение методами и методиками изучаемой дисциплины. Для решения предлагается решить конкретное задание (ситуацию) без применения математических расчетов.	Практические задания	Продemonстрировано свободное владение профессионально-понятийным аппаратом, владение методами и методиками дисциплины. Показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме.	Оценка « <i>Отлично»</i> (5)
				Продemonстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, при применении методов и методик дисциплины незначительные неточности, показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме, но с некоторыми неточностями.	Оценка « <i>Хорошо»</i> (4)
				Продemonстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом на низком уровне;	Оценка « <i>Удовлетвори</i>

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
5.	Экзамен	Контрольное мероприятие, которое проводится по окончании изучения дисциплины.		допускаются ошибки при применении методов и методик дисциплины. Задание выполнено не полностью.	<i>«Удовлетворительно»</i> (3)
				Не продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, методами и методиками дисциплины. Задание не выполнено.	Оценка <i>«Неудовлетворительно»</i> (2)
				Показано знание теории вопроса, понятийно-терминологического аппарата дисциплины; умение анализировать проблему, содержательно и стилистически грамотно излагать суть вопроса; глубоко понимать материал; владение аналитическим способом изложения вопроса, научных идей; навыками аргументации и анализа фактов, событий, явлений, процессов. Выставляется обучающемуся, полно, подробно и грамотно ответившему на вопросы билета и вопросы экзаменатора.	Оценка <i>«Отлично»</i> (5)
				Показано знание основных теоретических положений вопроса; умение анализировать явления, факты, действия в рамках вопроса; содержательно и стилистически грамотно излагать суть вопроса, но имеет место недостаточная полнота ответов по излагаемому вопросу. Пр продемонстрировано владение аналитическим способом изложения вопроса и навыками аргументации. Выставляется обучающемуся, полностью ответившему на вопросы билета и вопросы экзаменатора, но допустившему при ответах незначительные ошибки, указывающие на наличие несистемности и пробелов в знаниях.	Оценка <i>«Хорошо»</i> (4)
				Показано знание теории вопроса фрагментарно (неполнота изложения	Оценка <i>«Удовлетворительно»</i> (3)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				информации; оперирование понятиями на бытовом уровне); умение выделить главное, сформулировать выводы, показать связь в построении ответа не продемонстрировано. Владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся допустил существенные ошибки при ответах на вопросы билетов и вопросы экзаменатора.	
				Знание понятийного аппарата, теории вопроса, не продемонстрировано; умение анализировать учебный материал не продемонстрировано; владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся не ответил на один или два вопроса билета и дополнительные вопросы экзаменатора.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)

ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Оценочные средства для проведения текущего контроля

Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении занятий в форме тестовых заданий, устного опроса и практических заданий.

ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия;

ОПК 1.2 Выстраивает инновационную политику предприятия;

ОПК 1.3 Оценивает и осуществляет выбор концептуального подхода развития предприятия;

ОПК 3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологичных решений;

ОПК 3.1 Оценивает риски при нарушении технологического процесса производства, используя инновационные технологичные решения;

ОПК.3.2. Управляет качеством процесса и продукции.

Тестовые задания

Вопрос 1. Принцип «Организация, ориентированная на потребителя» означает:

А. что организация должна понимать и выполнять требования потребителей;

- Б. что организация должна выпускать современную эффективную продукцию;
- В. что организация должна устанавливать тесные связи с потребителями своей продукции

Вопрос 2. Принцип «Роль руководства» означает, что:

- А. на предприятии должно быть умелое руководство.
- Б. руководство должно обеспечивать вовлеченность персонала в достижение целей организации;
- В. Руководство должно обеспечивать эффективное стратегическое развитие организации.

Вопрос 3. Принцип «Взаимовыгодные отношения с поставщиками» означает, что:

- А. эти отношения повышают способность обеих сторон создавать ценность
- Б. на основе этих отношений достигается повышение качества выпускаемой продукции;
- В. достигается повышение степени готовности организации выпускать нужную поставщику продукцию.

Вопрос 4. Принцип «Постоянное улучшение» означает, что:

- А. необходимо постоянно совершенствовать средства производства предприятия;
- Б. необходимо постоянно улучшать сведения и знания, зафиксированные на носителях информации;
- В. непрерывное улучшение является постоянной целью организации.

Вопрос 5. Принцип «Подход как к процессу» означает, что:

- А. необходимо выявлять процессы коммерческой деятельности предприятия;
- Б. желаемый результат более продуктивен, если управление ресурсами осуществляется как процессом;
- В. организация должна управлять всеми бизнес- процессами изготовления продукции.

Вопрос 6. Принцип «Системный подход к менеджменту» означает, что:

- А. предприятие должно рассматриваться как система с сетью бизнес- процессов;
- Б. подразделения, рассматриваемые как элементы структуры организации, повышают качество продукции;
- В. управление системой взаимосвязанных процессов способствуют повышению эффективности организации;

Вопрос 7. Система менеджмента качества создается для:

- А. реализации политики предприятия в области качества;
- Б. объединение целей в области качества структурных подразделений организации;
- В. реализации целей организации, обеспечивающих решение его стратегических задач в области качества.

Вопрос 8. Механизм управления качеством включает:

- А. издержки предприятия;
- Б. задачи стратегического планирования;
- В. реализацию продукции.

Вопрос 9. Политика предприятия в области качества формируется:

- А. руководством предприятия;
- Б. советом директоров предприятия;

В. нанятым квалифицированным менеджером.

Вопрос 10. Самооценка СМК Вашей организации может быть произведена:

- А. финансовыми и налоговыми органами;
- Б. счетной палатой;
- В. внешней организацией.

Вопрос 11. Основным стандартом, с помощью которого создается СМК, называется:

- А. ИСО 9001:2000;
- Б. ИСО 9000:2000;
- В. ИСО 9004:2000.

Вопрос 12. СМК должна включать следующие системообразующие процессы:

- А. управление персоналом;
- Б. управление ресурсами;
- В. управление несоответствующей продукцией.

Вопрос 13. Разработка плана по устранению несоответствий и усовершенствованию процессов должна включать:

- А. разработка сети бизнес- процессов;
- Б. разработка элементов структуры организации, повышающий качество продукции;
- В. распределение ответственности и полномочий.

Вопрос 14. Независимая аудиторская проверка СМК организации преследует следующую цель:

- А. оценка хода реализации политики предприятия в области производства;
- Б. предварительный этап, предшествующий сертификации;
- В. оценка реализации целей организации, обеспечивающих построение его стратегических задач в области качества.

Вопрос 15. Субъект управления качеством- это:

- А. поставщики;
- Б. предприятия-смежники;
- В. руководство организации.

Вопрос 16. Объект управления качеством- это:

- А. организация;
- Б. совет директоров организации;
- В. руководство структурных подразделений организации.

Вопрос 17. Процессный подход - это:

- А. принцип организации;
- Б. политика качества организации;
- В. руководство к деятельности организации.

Вопрос 18. Процесс определяется как:

- А. управляющая деятельность, имеющая входы и выходы;
- Б. получение конечной продукции организации;
- В. совокупность видов деятельности, преобразующих входы и выход.

Вопрос 19. Основные процессы - это:

- А. основные процессы получения заготовок продукции;
- Б. процессы приобретения ресурсов для выпускаемой продукции;
- В. процессы жизненного цикла продукции.

Вопрос 20. Обеспечивающие процессы - это:

- А. процессы, обеспечивающие повышение качества производимой продукции;
- Б. информационное обеспечение;
- В. управление системой взаимосвязанных процессов способствует повышению эффективности организации.

Вопросы для опроса

1. История учения о качестве. Философия всеобщего управления качеством TQM.
2. Многоаспектность качества
3. Качество и безопасность как основные свойства продукции.
4. Концепция управления качеством
5. Классификация методов управления качеством.
6. Качество как объект управления предприятием.
7. Факторы, обеспечивающие качество продукции
8. Нормативно-правовое обеспечение качества
9. Основные понятия квалитметрии. Методики оценки уровня качества продукции.
10. Концепция всеобщего управления качеством.
11. Система управления качеством – важнейшая составляющая системы общего менеджмента предприятия.
12. Управление процессом совершенствования деятельности предприятия. Функции TQM.
13. Механизма управления качеством.
14. Особенности управления качеством на этапе использования продукта.
15. Функции управления качеством.
16. Разработка политики в области качества.
17. Определение соответствия продукции требованиям и ожиданиям потребителя. Изучение методов контроля качества продукции.
18. Системы управления качеством.
19. Анализ СМК.
20. Международные стандарты ИСО серии 9000.
21. Разработка элементов СМК предприятия.
22. Аудит системы управления качеством.
23. Организация и проведение внутреннего аудита СМК молокоперерабатывающего предприятия.
24. Сертификация систем менеджмента качества. Организация работ по сертификации СМК.
25. Инструменты управления качеством
26. Затраты на качество.
27. Методика расчета затрат на внедрение системы управления качеством в соответствии со стандартами ИСО серии 9000 версии 2015 года.
28. Расчет и анализ затрат на внедрение СМК на молокоперерабатывающем предприятии.
29. Внедрение системы управления качеством в соответствии с международным стандартом ИСО 9001:2015 на примере предприятия молочной промышленности.
30. Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции.
31. Анализ внедренной системы управления качеством на примере молокоперерабатывающего предприятия.

32. Международные стандарты пищевой промышленности
33. Управление качеством и реинжиниринг организаций.

Практические задания

1. Обоснуйте построение и содержание ГОСТов системы показателей качества продукции.
2. Сущность экспертного метода определения коэффициентов весомости.
3. Определите степень согласованности мнения пяти экспертов.
4. Рассчитайте степень согласованности экспертов и коэффициенты весомости.
5. Проведите ранжирование показателей качества.
6. Обоснуйте методы оценки уровня качества продукции.
7. Разработайте отдельные элементы системы менеджмента качества для молокоперерабатывающего предприятия.
8. Выделите основные этапы разработки СМК на молокоперерабатывающем предприятии.
9. Сформулируйте доктрину организации в области качества, включающие политику, цели и задачи, миссию и видение организации.
10. Спроектируйте сеть процессов молокоперерабатывающего предприятия.
11. Составьте пример сети процессов СМК для завода по изготовлению цельномолочной продукции.
12. Составьте матрицу ответственности на молокоперерабатывающем предприятии.
13. Выберите и опишите любой процесс из сети процессов, предложенных преподавателем.
14. Обоснуйте семь инструментов контроля качества.
15. Составьте диаграмму Исикавы для производства молочных продуктов.
16. Постройте причинно-следственную диаграмму (схему Исикавы) какого-либо явления. определите состав и взаимосвязь факторов, влияющих на объект анализа.
17. Постройте контрольную карту статистического контроля качества процесса производства твердого сыра.
18. На основании отчета по затратам на качество, обоснуйте общие затраты на качество.
19. На основании отчета по затратам на качество, обоснуйте экономию, которая возникла в результате усиления предупредительных мер и за счет снижения затрат на брак.
20. На основе анализа динамики категорий затрат на качество сделайте выводы об эффективности предупредительных мероприятий, которые предприняло высшее руководство.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме устного экзамена.

Вопросы для экзамена

1. История учения о качестве. Философия всеобщего управления качеством TQM.
2. Многоаспектность качества
3. Качество и безопасность как основные свойства продукции.
4. Концепция управления качеством
5. . Классификация методов управления качеством.
6. Качество как объект управления предприятием.
7. Факторы, обеспечивающие качество продукции

8. Нормативно-правовое обеспечение качества
9. Основные понятия квалиметрии. Методики оценки уровня качества продукции.
10. Концепция всеобщего управления качеством.
11. Система управления качеством – важнейшая составляющая системы общего менеджмента предприятия.
12. Управление процессом совершенствования деятельности предприятия. Функции TQM.
13. Механизма управления качеством.
14. Особенности управления качеством на этапе использования продукта.
15. Функции управления качеством.
16. Разработка политики в области качества.
17. Определение соответствия продукции требованиям и ожиданиям потребителя. Изучение методов контроля качества продукции.
18. Системы управления качеством.
19. Анализ СМК.
20. Международные стандарты ИСО серии 9000.
21. Разработка элементов СМК предприятия.
22. Аудит системы управления качеством.
23. Организация и проведения внутреннего аудита СМК молокоперерабатывающего предприятия.
24. Сертификация систем менеджмента качества. Организация работ по сертификации СМК.
25. Инструменты управления качеством
26. Затраты на качество.
27. Методика расчета затрат на внедрение системы управления качеством в соответствии со стандартами ИСО серии 9000 версии 2015 года.
28. Расчет и анализ затрат на внедрение СМК на молокоперерабатывающем предприятии.
29. Внедрение системы управления качеством в соответствии с международным стандартом ИСО 9001:2015 на примере предприятия молочной промышленности.
30. Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции.
31. Анализ внедренной системы управления качеством на примере молокоперерабатывающего предприятия.
32. Международные стандарты пищевой промышленности
33. Управление качеством и реинжиниринг организаций.

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Текущий контроль

Тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или компьютерной программы КТС-2,0. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4 или 5. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).

Опрос как средство текущего контроля проводится в форме устных ответов на вопросы. Студент отвечает на поставленный вопрос сразу, время на подготовку к ответу не предоставляется.

Практические задания как средство текущего контроля проводятся в письменной форме. Студенту выдается задание и предоставляется 10 минут для подготовки к ответу.

Промежуточная аттестация

Экзамен проводится в устной форме. Из экзаменационных вопросов составляется 20 экзаменационных билетов. Каждый билет состоит из трех вопросов. Комплект экзаменационных билетов представлен в учебно-методическом комплексе дисциплины.

На подготовку к ответу студенту предоставляется 20 минут.