

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

**ФАКУЛЬТЕТ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ И БИОТЕХНОЛОГИЙ**

УТВЕРЖДАЮ  
Декан факультета пищевых  
производств и биотехнологий,



А.В. Степовой

«17» мая 2023 г.

## **Рабочая программа дисциплины**

**Управление качеством продуктов питания  
животного происхождения**

Направление подготовки  
**19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

Направленность подготовки  
**«Разработка технологий продуктов  
питания животного происхождения»**

Уровень высшего образования  
**Магистратура**

Форма обучения  
**заочная**

**Краснодар  
2023**


Рабочая программа дисциплины «Управление качеством продуктов питания животного происхождения» разработана на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 11 августа 2020 г., регистрационный номер № 937.

Автор:  
канд. техн. наук., доцент

  
Н.Ю. Сарбатова

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции протокол № 9 от 11.05.2023 г.

Заведующий кафедрой ТХПЖП,  
д-р. с.-х. наук, профессор

  
Н.Н. Забашта

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий, протокол № 9 от 17.05.2023 г.

Председатель  
методической комиссии  
д-р тех. наук., профессор

  
Е.В. Щербакова

Руководитель  
основной профессиональной  
образовательной программы

  
С.В. Патиева

## 1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Управление качеством продуктов питания животного происхождения» является изучение качества продукции на перерабатывающих предприятиях, реализуемых на всех этапах жизненного цикла продукции, анализа качества, а также методов их анализа согласно последним требованиям нормативных документов с целью эффективного управления безопасностью пищевых продуктов.

### Задачи дисциплины

- способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений

## 2 Перечень планируемых результатов по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

### В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-3 – способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений

## 3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО магистратуры

«Управление качеством продуктов питания животного происхождения» является дисциплиной обязательной части ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность «Разработка технологий продуктов питания животного происхождения».

## 4 Объем дисциплины (108 часа, 3 зачетные единицы)

Виды учебной работы	Объем, часов	
	Очная	Заочная
<b>Контактная работа</b> в том числе:		11
— аудиторная по видам учебных занятий		10
— лекции		4
— практические		6
— внеаудиторная		
— зачет		1
<b>Самостоятельная работа</b> в том числе:		
— прочие виды самостоятельной работы		97
<b>Итого по дисциплине</b>		108

## 5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса студенты сдают зачет.

Дисциплина изучается на 1 курсе, в 2 семестре.

### Содержание и структура дисциплины по заочной форме обучения

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)
-------	---------------------------	-------------------------	---------	--

				Лекции	практические	Самостоятельная работа
1	<b>Качество и безопасность как основные свойства продукции.</b> Понятие качество Современное российское законодательство в области качества Концепция всеобщего управления качеством	ОПК-3	2	2	2	32
2	<b>Контроль качества пищевой продукции.</b> Показатели качества продукции. Факторы, влияющие на качество продукции. Контроль как одно из средств обеспечения качества.	ОПК-3	2	2	2	33
3	<b>Методы средства контроля качества.</b> Методы средства контроля качества. Компьютерные системы контроля качества. Квалиметрические методы определения показателей качества.	ОПК-3	2		2	32
Итого				4	6	97

## 6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Управление качеством продуктов питания животного происхождения : метод. указания к выполнению самостоятельной работы / сост. Н. Ю. Сарбатова, Н. Н. Забашта. – Краснодар : КубГАУ, 2022. – 23 с.

<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=11920>

## 7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

### 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Номер семестра*	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
	ОПК-3 - способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений
2	Управление качеством продуктов питания животного происхождения
4	Производственная практика (Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

5	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
---	--

\* номер семестра соответствует этапу формирования компетенции

## 7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
<b>ОПК-3 - способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений</b>					
ИД-1 Применяет знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства.	Уровень знаний ниже минимальных требований, Не продемонстрированы основные умения, навыки применять знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции, имели место грубые ошибки в знаниях основных государственных и международных	Минимально допустимый уровень знаний, Имеется минимальный набор умений и навыков применять знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции допущено много негрубых ошибок в знаниях основных государственных и международных нормативных	Продемонстрированы все основные умения, навыки применять знания основных государственных и международных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции допущено несколько негрубых ошибок в знаниях основных государственных и международных нормативных документов в области	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, Продемонстрированы все основные умения, навыки применять знания основных государственных и международных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции без ошибок в знаниях основных государственных и международных	Доклад, контрольная работа, тест, творческое задание, кейс-задания

	ных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	х документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	
ИД-2 Организовывает контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.	Уровень знаний ниже минимальных требований, Не продемонстрированы основные умения, навыки применять знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции, имели место грубые ошибки контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля	Минимально допустимый уровень знаний, Имеется минимальный набор умений и навыков применять знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции допущено много негрубых ошибок контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля	Продемонстрированы все основные умения, навыки применять знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции допущено несколько негрубых ошибок контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, Продемонстрированы все основные умения, навыки применять знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции без ошибок контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля	

<p>ИДС-3 Анализирует влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, Не продемонстрированы основные умения, навыки применять знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции, имели место грубые ошибки новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, Имеется минимальный набор умений и навыков применять знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции допущено много негрубых ошибок новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, навыки применять знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции допущено несколько негрубых ошибок новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, продемонстрированы все основные умения, навыки применять знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции без ошибок новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения</p>	
--	---	--	--	---	--

ИДС-4 Оценивает производствен ные риски и управляет качеством производства продуктов питания из сырья животного происхожде ния	Уровень знаний ниже минимал ных требований, Не продемонст рированы основные умения, навыки применять знания основных государстве нных и международ ных нормативны х документов в области управления качеством и безопасност ью пищевой продукции, имели место грубые ошибки производств енные риски и управляет качеством производств а продуктов питания из сырья животного происхожде ния	Минимально допустимый уровень знаний, Имеется минимал ный набор умений и навыков применять знания основных государстве нных и международ ных нормативны х документов в области управления качеством и безопасност ью пищевой продукции допущено много негрубых ошибок производств енные риски и управляет качеством производств а продуктов питания из сырья животного происхожде ния	Продемонст рированы все основные умения, навыки применять знания основных государстве нных и международ ных нормативны х документов в области управления качеством и безопасност ью пищевой продукции допущено несколько негрубых ошибок производств енные риски и управляет качеством производств а продуктов питания из сырья животного происхожде ния	Уровень знаний в объеме, соответству ющем программе подготовки, Продемонст рированы все основные умения, навыки применять знания основных государстве нных и международ ных нормативны х документов в области управления качеством и безопасност ью пищевой продукции без ошибок производств енные риски и управляет качеством производств а продуктов питания из сырья животного происхожде ния	
--	--	--	--	--	--

**7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО**

*Темы докладов*

1. Методы управления факторами конкурентоспособности организации.
2. Опыт внедрения систем управления качеством на российских предприятиях.
3. Разработка новых конкурентоспособных концепций на предприятии.



4. Критерии успешности инноваций и проекта по их разработке, критерии успеха программы их разработки.
5. Управление процессом инноваций в пищевых производствах.
6. Концепция ХАССП – важнейший метод решения проблемы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
7. Современные пути управления и улучшения качества продукции.
8. Теоретические основы разработки стратегии развития производства.
9. Анализ стратегии развития производства на предприятии.
10. Направления совершенствования стратегии производства.
11. Концепция региональной политики в области качества и конкурентоспособности продуктов и услуг как ключевой фактор управления.
12. Работа с рисками при воплощении в жизнь стратегии развития предприятия.
13. Последовательность этапов разработки и внедрения системы ХАССП.
14. Всеобщее управление качеством продукции и аспекты его внедрения на предприятии.
15. Основные задачи в процессе реализации стратегии.

### ***Контрольная работа***

1. Важность высокого уровня качества.
2. Принципы системы ХАССП.
3. Свойства и показатели качества.
4. Определение критических контрольных точек.
5. Установление критических пределов для критических контрольных точек.
6. Создание системы мониторинга.
7. Разработка корректирующих действий.
8. Требования к внедрению системы ХАССП.
9. Стратегия предприятия.
10. Условия формирования стратегии предприятия.
11. Инструменты управления качеством.
12. Классификация средств и методов управления качеством.
13. Комплексный подход к повышению качества продукции.
14. Типы стратегий предприятия.
15. Финансовые ресурсы предприятия.
16. Принципы для концепции TQM.
17. Взаимосвязь качества и конкурентоспособности.
18. Функции управления качеством на предприятии.
19. Основные методы оценки качества на предприятии.
20. Средства управления качеством на предприятии.
21. Развертывание функций качества: основные элементы и методы.
22. Системный и процессный подходы к управлению качеством.
23. Качества продукции (услуг) с помощью внедрения статистических методов (средств и методов) управления качеством.
24. Конкурентоспособные концепции на перерабатывающем предприятии.
25. Требования к внедрению системы ХАССП.
26. Современное российское законодательство в области качества и безопасности.
27. Факторы, влияющие на качество продукции.
28. Контроль как одно из средств обеспечения качества.
29. Методы средства контроля качества.
30. Анализ опасных факторов и разработка контрольных и предупреждающих действий.

### ***Тесты***

1. Система качества – это...

Деятельность по подтверждению соответствия продукции определенным стандартам, техническим условиям и выдача соответствующих документов

- + Совокупность организационной структуры, обеспечивающей осуществление общего руководства качеством

Система, обеспечивающая аккредитацию лабораторий

Документ, в котором указано оптимальное качество на основе консенсуса производителя и потребителя

2. Составные части менеджмента качества:

Вовлечение поставщиков и всего управляющего состава фирмы в контроль качества

Разработка и реализация краткосрочных планов и долгосрочной стратегии улучшения работы

- + Планирование, анализ, контроль

Создание системы признания заслуг предприятия, выпускающей качественную продукцию, обеспечение индивидуального участия всех сотрудников фирмы в управлении качеством

3. Что относится к одному из условий формирования стратегии:

- + темпы НТП

текучесть кадров

улучшение условий труда

5. В чем заключается суть теологического подхода к изучению предприятия:

анализ рентабельности предприятия

- + предприятие – это система, которой можно управлять, определять ее цели и деятельность

основная роль принадлежит окружению предприятия

6. Одним из факторов внешней среды предприятия являются:

наличие оборудования

улучшение труда

- + сбыт

7. Одним из факторов внешней среды предприятия являются:

- + продвижение товара

наличие оборудования

имидж предприятия

8. Стратегия предприятия – это:

детальный план предназначен для того, чтобы обеспечить миссию организации и достижения ее целей

планирование реализации и производства товаров и услуг для определенного сегмента рынка

- + финансовый план предприятия, составленный для его внутренней среды и разработан для каждого подразделения предприятия

9. Основной момент корпоративной стратегии:

разрабатывается в рамках функциональных подразделений

- + распределение ресурсов между подразделениями

направления на отдельные подразделения или продукты

10. Условиями формирования стратегии являются:

рациональное использование ресурсов

основные подходы к изучению предприятия

- + рост конкуренции

11. Один из типов стратегии:

- +экологическая

- финансовая
- корпоративная
- 12. Один из типов стратегии:
  - технологическая
  - конкурентная
  - + ресурсная стратегия
- 13. Один из типов стратегии:
  - технологическая
  - + стратегия безопасности
  - конкурентная
- 14. На внутреннюю среду предприятия влияет:
  - + квалификация рабочей силы
  - уровень инфляции
  - стиль жизни потребителя
- 15. На внутреннюю среду предприятия влияет:
  - манера жизни потребителя
  - + конкуренты
  - уровень инфляции
- 16. Для определения информации используются следующие способы:
  - + оценка и контроль результатов деятельности предприятия
  - изменение организационной структуры
  - личный опыт
- 17. Стратегия:
  - завоевание рынка
  - организация управления рынком и внешним окружением
  - + подробный, всесторонний комплексный план
- 18. Какой из приведенных элементов относится к внутренней среде:
  - + сбыт и продвижение товаров
  - производство
  - потребление товаров
- 19. Для какой из систем характерен периодический обзор событий:
  - иррегулярная
  - + регулярная
  - система непрерывного сбора
- 20. Один из источников информации относится к внешней среде:
  - руководство
  - сотрудники
  - + книги
- 21. Один из источников информации относится к внешней среде:
  - сотрудники
  - + конференции
  - руководство
- 22. Финансовое состояние предприятия характеризует:
  - номенклатура продукции
  - прибыльность
  - + валовые наполнения
- 23. Финансовое состояние предприятия характеризует:
  - Фондоотдача
  - активы
  - + тип и возраст оборудования
- 24. Финансовая политика предприятия это:
  - наука, анализирующая финансовые отношения предприятий;

наука, изучающая распределительные отношения предприятия, осуществляемые в денежной форме;

+совокупность мероприятий по целенаправленному формированию, организации и использованию финансов для достижения целей предприятия;

наука об управлении финансами хозяйствующего субъекта.

25. Диверсификация не предвидит:

разнообразие и всестороннее развитие

+проникновение у сферы, которые не имеют непосредственной производственной связи с другими сферами деятельности

фокусирование на самом привлекательном сегменте рынка

26. Формулирование стратегических целей не предвидит:

стратегическое планирование деятельности

учет всех самых важных показателей, которые характеризуют конечные результаты деятельности

+ целеобразование у всех сферах деятельности предприятия, от которых зависит его выживание и успех организации

27. Какое одно из утверждений относительно стратегии корпоративного уровня диверсификационной организации является ошибкой:

координирует функциональные стратегии

+ обеспечивает управление объединенными в организации видами деятельности

обеспечивает координацию разных видов бизнеса

28. Стратегия – это система управленческих решений, к которым не входят определения:

перспективных направлений развития организации

форм и методов организации производства

+ сферы, формы и способы деятельности организации в условиях непостоянной окружающей среды

29. Наиболее правильным определением понятия стратегии предприятия является:

способ координации деятельности руководителей

+ рассчитанный на перспективу комплекс мероприятий, который предвидит реакцию предприятия на смену в окружающей среде

рассчитана на перспективу система мероприятий, которая обеспечивает достижение целей предприятия

30. Какая стратегия предвидит контроль над разными видами деятельности и номенклатурой продукции в целом на предприятии:

+ управление набором отраслей

конкуренции

продуктивно-рыночная

31. Какая стратегия направлена на достижение общей цели предприятия и отображает основные направления развития предприятия в целом:

конкуренции

управление набором отраслей

+ продуктивно-рыночная

32. Какая из представленных стратегий предвидит лицензионный обмен:

+ внешнеэкономической экспансии

определенные миссии предприятия

зарубежного инвестирования

33. Специфика стратегии заключается в:

проявленные сильные и слабые стороны предприятия

+ комплексном характере стратегии

анализ внешней среды

34. В состав процессов управления не входит:

1. процесс стратегического менеджмента

- 2. менеджмент финансов
  - 3. менеджмент качества
  - +4. процесс производства и сервисного обслуживания
34. Обязательные этапы, которые должна пройти организация при построении и внедрении системы ХАССП в организации:
- 1. выполнение процедур хранения и транспортировки продукции
  - +2. санитарно-гигиенические требования к персоналу
  - 3. готовность технологического оборудования
  - 4. процедуры в области финансового менеджмента
35. Политика в области безопасности пищевой продукции:
- + общие намерения и направления деятельности организации, связанные с безопасностью пищевой продукции
  - приверженность организации принципам ХАССП, официально выраженная высшим руководством
  - приверженность приоритетному направлению деятельности по обеспечению безопасности производства пищевой продукции
  - обеспечение качества и безопасности выпускаемой пищевой продукции
36. Кто может войти в группу ХАССП в организации:
- + специалисты всех подразделений в организации, прошедшие подготовку по программе ХАССП
  - специалисты отдела (бюро) качества
  - главные специалисты организации
  - представители высшего руководства
37. Какие документы не входят в состав документации ХАССП:
- план внутренних аудитов
  - лист ХАССП
  - процедуры проведения корректирующих действий
  - + отчеты финансового отдела по результатам финансово-хозяйственной деятельности организации
38. В лист ХАССП необходимо внести следующие разделы:
- наименование опасных технологических процессов
  - + контролируемые параметры критических контрольных точек и их пределы
  - процедуру внутреннего аудита
  - карту контроля технологических процессов
39. Термином определено долговременное управление качеством и организацией работ по контролю на предприятии соответствие государственным стандартам выпускаемой продукции
- управление качеством
  - + всеобщее управление качеством
  - сертификация
  - стандартизация
  - метрология
40. Означает совокупность организационной структуры, методик, процессов и ресурсов, необходимых для осуществления общего руководства качеством
- + система качества
  - уровень качества
  - относительное качество
  - характеристика
  - процесс
41. Цели, отражающие концепцию развития организации и разрабатывающиеся на длительную перспективу – это:
- стратегические

- + общие
- специфические
- перспективные

42. Цели, разрабатываемые в рамках общих целей по основным видам деятельности в каждом производственном отделении организации и выражающиеся в количественных и качественных показателях – это:

- стратегические
- общие

- + специфические
- перспективные

43. Достичь наивысшей производительности труда при производстве всех (или определенных) видов продукции. К какой подсистеме относится данная цель?

маркетинг

- + производство

финансы

менеджмент

44. Концепция совершенствования производства это:

сосредоточенность на нуждах продавца

- +сосредоточенность на достижении цели

сосредоточенность на нуждах потребителя

45. Концепция совершенствования товара это:

сосредоточенность на нуждах продавца

сосредоточенность на достижении цели

- +сосредоточенность на нуждах потребителя

46. Показатель качества продукции — это

способность удовлетворять человеческие потребности

+количественная оценка одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее качество

объективная особенность, которая проявляется при создании и использовании продукции

совокупность всех свойств, которыми обладает продукция

47. Уровень качества продукции — это...

+ относительная характеристика, полученная путем сравнения всех показателей качества конкретной продукции с аналогичными показателями базовой продукции

относительная характеристика, полученная путем сравнения показателей,

характеризующих техническое совершенство продукции с соответствующими показателями базовой продукции

совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности

48. Программа качества предприятия это:

совокупность организационной структуры, распределения ответственности, процессов, процедур и ресурсов, обеспечивающая достижение требуемого уровня качества;

методы и виды деятельности оперативного характера, используемые для выполнения требований к качеству;

+документ, регламентирующий конкретные меры в области качества, распределение ресурсов и последовательность действий, относящихся к конкретной продукции;

непрерывное наблюдение и проверка состояния объекта, с целью установления того, что заданные требования к его качеству выполняются;

это количественная характеристика одного или нескольких свойств услуги (обслуживания), определяющих ее (его) качество.

49. Элементы системы управления качеством это:

система внутрифирменных стандартов в области качества и мотивации должностных лиц, ответственных за выполнение их требований

- персонал, поставщики, потребители, руководство предприятия и все заинтересованные лица

совокупность органов управления предприятием, функций менеджмента и взаимосвязей между ними;

система мотивации, система обучения персонала, система взаимоотношений с потребителями и поставщиками, документированная организационная система управления качеством (функции и процессы)

+ совокупность элементов организационной структуры предприятия, принимающих участие в обеспечении качества выпускаемой продукции

50. Надзор за качеством это:

совокупность организационной структуры, распределения ответственности, процессов, процедур и ресурсов, обеспечивающая достижение требуемого уровня качества;

методы и виды деятельности оперативного характера, используемые для выполнения требований к качеству;

документ, регламентирующий конкретные меры в области качества, распределение ресурсов и последовательность действий, относящихся к конкретной продукции;

непрерывное наблюдение и проверка состояния объекта, с целью установления того, что заданные требования к его качеству выполняются;

+ это количественная характеристика одного или нескольких свойств услуги (обслуживания), определяющих ее (его) качество.

**Кейс-задание** План внедрения СМК в организации.

Разработайте план создания СМК в вашей организации по следующему образцу. (мясоперерабатывающих предприятий, молокоперерабатывающих предприятий, рыбоперерабатывающих предприятий)

Примерный план разработки и внедрения СМК предприятия

Этап	Наименования этапов плана
	Этап 1. Цели в области качества, Карта процессов, Политика в области качества
1.1	Издать приказ о начале работ по внедрению СМК. Назначить Представителя руководства по качеству и менеджера по качеству. Сформировать рабочую группу.
1.2	Провести обучение персонала по теме «Требования стандарта ISO 9001:2000»
1.3	Определить область сертификации предприятия
1.4	Составить текст Политики в области качества
1.5	Составить карту процессов СМК
1.6	Определить Цели в области качества для организации
1.7	Определить и наладить средства внутреннего информирования (доска качества, периодические собрания с персоналом).
	Этап 2. Управление документами, Управление записями
2.1	Разработать процедуру управления документами СМК.
2.2	Составить список имеющихся в организации внутренних правил, инструкций
2.3	Составить список используемых в организации внешних нормативных и законодательных документов, стандартов.
2.4	Составить процедуру управления записями
2.5	Составить схему взаимодействия процессов СМК
	Этап 3. Описание основных и вспомогательных процессов (карта, процедуры, перечень записей СМК по процессу)
3.1	Описать (документировать) взаимодействие между процессами СМК
3.2	Разработать процедуры регламентирующие процессы СМК, применить их.

3.3	Составить перечень выполняемых записей
3.4	Установить измеримые индикаторы (показатели) качества. Определить критерии результативности процессов.
3.5	Установить методы контроля продукции и процессов
3.6	Определить порядок метрологического обеспечения средств измерения. Список измерительного оборудования
	<b>Этап 4. Внутренние аудиты</b>
4.1	Определить группу внутренних аудиторов. Провести обучение внутренних аудиторов СМК
4.2	Составить процедуру «Внутренние аудиты СМК». Матрица ответственности. Составить план внутренних аудитов СМК на текущий и следующий годы. Провести собрание с персоналом о порядке проведения внутреннего аудита СМК.
4.3	Составить процедуры «Управление несоответствующей продукцией», «Корректирующие действия», «Предупреждающие действия».
4.4	Определить состав, порядок сбора и анализа информации, необходимой для подтверждения пригодности СМК и для её улучшения
4.5	Определить методы сбора и использования информации об удовлетворенности клиентов.
4.6	Провести внутренние аудиты документированных процессов СМК
4.7	Выполнить анализ установленных в ходе аудитов несоответствий, выработать корректирующие действия (или коррекцию), закрыть несоответствия
	<b>Этап 5. Ресурсы. Компетентность персонала. Инфраструктура. Рабочая среда</b>
5.1	Тем, у кого это не делается, начать планирование инвестиций
5.2	Разработать процедуру «Управление компетентностью персонала»
5.3	Определить и установить требования к компетентности персонала, деятельность которого влияет на качество продукции (как вариант – должностные инструкции)
5.4	Собрать данные о компетентности персонала. Составить план обучения / повышения компетентности персонала на текущий и следующие годы
5.5	Определить состав инфраструктуры и требования к инфраструктуре.
5.6	Определить требования к производственной среде. Для пищевых производств - + НАССР (ХАССП)
	<b>Этап 6. Проектирование и разработка. Закупки.</b>
6.1	Принять решение о наличии деятельности по проектированию и разработке. Составить процедуру «Проектирование и разработка» или учесть требования
6.2	Составить процедуру «Управление закупками»
6.3	Составить список закупаемой продукции, определить требования к закупкам, определить правила приемки закупаемой продукции. Составить список квалифицированных поставщиков
6.4	Провести внутренний аудит выполнения разработки и закупок
	<b>Этап 7. Введение в действие СМК</b>
7.1	Закончить формирование всех документов СМК, принять их
7.2	Составить Руководство по качеству
7.3	Подготовить окончательную редакцию Политики в области качества и целей в области качества
7.4	Провести собрание коллектива, довести до сведения коллектива Политику и цели, объявить о введении СМК в Организации
7.5	Официально ввести в действие СМК



	<b>Этап 8. Подготовка к проведению анализа СМК со стороны руководства</b>
8.1	Составить процедуру «Анализ СМК со стороны руководства»
8.2	Провести внутренние аудиты всех процессов, выполнить корректирующие действия
8.3	Собрать данные о деятельности процессов
	<b>Этап 9. Анализ СМК со стороны руководства. Выполнение улучшений</b>
9.1	Подготовить отчет, содержащий входные данные для анализа СМК со стороны руководства
9.2	Провести первый анализ СМК со стороны руководства
9.3	Подготовить отчет, содержащий результаты анализа СМК со стороны руководства
9.4	Провести собрание коллектива для обсуждения результатов анализа СМК со стороны руководства
9.5	Сформировать и утвердить план развития СМК на следующий год
9.6	Довести результаты анализа СМК со стороны руководства до всего персонала Организации
	<b>Этап 10. Контрольный Аудит СМК. Устранение несоответствий</b>
10.1	Проведение контрольного аудита
10.2	Выработка корректирующих действий
10.3	Внедрение корректирующих действий
10.4	Анализ результативности внедрения корректирующих действий
10.5	Закрытие несоответствия

### **Творческое задание**

1. Основы технологии формирования внешнего имиджа организации.
2. Разработка компонентов внешнего имиджа перерабатывающего предприятия.
3. Основы технологии формирования внутреннего имиджа предприятия.
4. Целенаправленное управление внутренней коммуникацией в целях имиджирования.
5. Сохранение, защита и управление имиджем перерабатывающего предприятия.
6. Современные методы исследования при создании фирменного стиля перерабатывающего предприятия.
7. Культурные традиции и современность в управлении персоналом.
8. Роль корпоративной культуры в формировании имиджа предприятия.
9. Способы управления имиджем организации.
10. Управление имиджем как коммуникативный процесс.
11. Методы создания, поддержания, защиты и управления внешним и внутренним имиджем предприятия.
12. Рекламные материалы для продуктов питания с целью поддержания имиджа организации.
13. Стихийность и целенаправленность в формировании имиджа.
14. Имидж – это сложная структурированная сеть представлений о ком-либо и чем-либо.
15. Формирование имиджа современной организации.

### **Вопросы и задания для проведения промежуточного контроля зачета**

#### ***Вопросы к зачету***

1. Жизненный цикл продукции
2. Понятие «управление качеством»
3. Основные этапы формирования моделей управления качеством
4. Показатели качества.

5. Всеобщее управление качеством (TQM) сущность и принципы.
6. Средства управления качеством на предприятии.
7. Система ХАССП, ее особенности.
8. Особенности требований при разработке ХАССП.
9. Основные статистические методы контроля и анализа качества продукции
10. Принципы управления качеством продукции.
11. Новое концепции в области обеспечения качества сырья и готовой продукции в производстве.
12. Стратегия перерабатывающих предприятий.
13. Нормативно-законодательная база ХАССП.
14. Типы стратегий предприятия.
15. Финансовые ресурсы предприятия.
16. Управление документацией системы качества.
17. Структура документации системы менеджмента качества.
18. Современное российское законодательство в области качества.
19. Стандарты ИСО серии 900.
20. Цели и основные этапы разработки и внедрения СМК
21. Модель системы управления качеством «Петля качества». ИСО 9000.
22. Основные правила ведения документов.
23. Регламенты управления документами.
24. Принципы построения системы менеджмента качества.
25. Стандарты предприятия и их роль в разработке СК.
26. Документальная основа СМК.
27. Документы процесса сертификации системы качества.
28. Закон РФ «О техническом регулировании». Технические регламенты, цели их принятия. Виды ТР, содержание ТР, порядок разработки и принятия технических регламентов.
29. Система ГОСТ Р, ее состав, принципы создания. Госстандарт РФ как центральный орган системы ГОСТ Р, его функции.
30. Стандарты ИСО 14000.
31. Документированные системы качества.
32. Политика в области качества
33. Виды документов, применяемых в системах менеджмента качества.
34. Основные документы в деятельности перерабатывающих предприятий.
35. Какие основные задачи призвана решать организация
36. Сущность имиджа организации и его значение
37. Имидж предприятия для улучшения работы
38. Факторы, влияющие на имидж перерабатывающих предприятий
39. Основные направления деятельности перерабатывающих предприятий
40. Повышение требований к состоянию перерабатывающих предприятий
41. Объекты и методы формирования и поддержания имиджа
42. Внешний и внутренний имидж предприятия
43. Стратегии и тактики построения имиджа предприятия
44. Особенности создания и производства продуктов питания, подходы к разработке рекламных материалов с целью поддержания имиджа организации
45. Рекламные материалы продуктов питания с целью поддержания имиджа организации
46. Структура имиджа организации
47. Корпоративный имидж
48. Имидж управлением предприятий

#### 49. Современные методы формирования имиджа предприятия

##### **Практические задания для зачета**

**Задание 1.** Ознакомьтесь с системой нормативных методов обеспечения безопасности продукции программы ХАССП и предложите семь основных пунктов этой программы для молока-сырья.

Этапы программы ХАССП	Молоко-сырье
1 Анализ рисков	
2 Выявление критических точек контроля	
3 Установление критических пределов	
4 Установление процедуры мониторинга	
5 Разработка корректирующих воздействий	
6 Хранение и актуализация документов	
7 Оценка эффективности	

##### **Задание 2.**

Ознакомьтесь с системой нормативных методов обеспечения безопасности продукции программы ХАССП и предложите семь основных пунктов этой программы для мяса.

Этапы программы ХАССП	Мясо
1 Анализ рисков	
2 Выявление критических точек контроля	
3 Установление критических пределов	
4 Установление процедуры мониторинга	
5 Разработка корректирующих воздействий	
6 Хранение и актуализация документов	
7 Оценка эффективности	

##### **Задание 3**

Ознакомьтесь с системой нормативных методов обеспечения безопасности продукции программы ХАССП и предложите семь основных пунктов этой программы для колбасных изделий (вареной, копченой, сырокопченой).

Этапы программы ХАССП	Колбасные изделия
1 Анализ рисков	
2 Выявление критических точек контроля	
3 Установление критических пределов	
4 Установление процедуры мониторинга	
5 Разработка корректирующих воздействий	
6 Хранение и актуализация документов	
7 Оценка эффективности	

**Задание 4** Ознакомьтесь с системой нормативных методов обеспечения безопасности продукции программы ХАССП и предложите семь основных пунктов этой программы для мясных изделий (полуфабрикаты, деликатесы, мясные консервы).

Этапы программы ХАССП	Мясные изделия
1 Анализ рисков	
2 Выявление критических точек контроля	
3 Установление критических пределов	
4 Установление процедуры мониторинга	
5 Разработка корректирующих воздействий	

6 Хранение и актуализация документов	
7 Оценка эффективности	

**Задание 5.** Ознакомьтесь с системой нормативных методов обеспечения безопасности продукции программы ХАССП и предложите семь основных пунктов этой программы для рыбных изделий (рыбные консервы).

Этапы программы ХАССП	Рыбные консервы
1 Анализ рисков	
2 Выявление критических точек контроля	
3 Установление критических пределов	
4 Установление процедуры мониторинга	
5 Разработка корректирующих воздействий	
6 Хранение и актуализация документов	
7 Оценка эффективности	

**Задание 6.** Ознакомьтесь с системой нормативных методов обеспечения безопасности продукции программы ХАССП и предложите семь основных пунктов этой программы для молочных продуктов (кисломолочных продуктов, мороженого, сыра и т.д.)

Этапы программы ХАССП	Молочные продукты
1 Анализ рисков	
2 Выявление критических точек контроля	
3 Установление критических пределов	
4 Установление процедуры мониторинга	
5 Разработка корректирующих воздействий	
6 Хранение и актуализация документов	
7 Оценка эффективности	

**Задание 7.** Разработайте Политику в области качества для предприятия, изготавливающего кисломолочные продукты. (мясные продукты).

**Задание 8.** Анализ документации СМК на предприятии.

1. Изучите основные требования к документации СМК из п. 4.2 стандарта ГОСТ – Р ИСО 9001:2008 и Технического руководства ISO/TR 10013:2001 «Рекомендации по документированию систем менеджмента качества». Сравните структуру стандарта ГОСТ – Р ИСО 9001:2008 и «Руководства по качеству» на вашем предприятии.

2. Проанализируйте состояние документации на своем предприятии с точки зрения требований указанных документов.

3. Составьте проект служебной записки руководителю организации «О состоянии и предложениях по совершенствованию документации».

**Задание 9.** Дайте характеристику деятельности организации и продукции, которую она выпускает. Установите основные группы потребителей и заинтересованные стороны, их ожидания и потребности

Ожидания заинтересованных лиц

Заинтересованные лица, окружающие организацию	Ожидания и потребности заинтересованных лиц

**Задание 10.** Определите сущность процессного подхода, опишите модель СМК в соответствии с этим подходом, указав основные требования стандарта ГОСТ Р ИСО 9001:2001 к процессам системы менеджмента качества.

**Задание 11.** Анализ документации СМК в организации.

Стандартом ИСО 9001:2008 для системы менеджмента качества организации для сертификации предусмотрена следующая документация СМК:

- заявление о политике и целях в области качества;
- руководство по качеству;
- документированные процедуры;
- документы, необходимые организации для обеспечения эффективного управления;
- записи, требуемые настоящим стандартом.

Установите наличие указанной документации на Вашем предприятии.

**Задание 12.** «Разработка имиджа перерабатывающего предприятия»

Ознакомьтесь с характеристиками корпоративного имиджа и попробуйте сформировать имидж молокоперерабатывающего предприятия.

**Задание 13.** «Разработка имиджа перерабатывающего предприятия»

Ознакомьтесь с характеристиками корпоративного имиджа и попробуйте сформировать имидж мясоперерабатывающего предприятия.

**Задание 14.** На основе полученных знаний составьте о специфике имиджа руководителя.

**Задание 15.** Разработайте концепцию управления корпоративным имиджем для перерабатывающего предприятия (молокоперерабатывающих предприятий).

**Задание 16.** Проанализируйте фирменный стиль на примере какого-нибудь перерабатывающего предприятия.

#### **7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Контроль освоения дисциплины «Управление качеством продуктов питания животного происхождения» проводится в соответствии с ПлКубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

**Критериями оценки реферата** являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

**Оценка «отлично»** – выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

**Оценка «хорошо»** – основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

**Оценка «удовлетворительно»** – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

**Оценка «неудовлетворительно»** – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

**Критериями оценки доклада**

Доклад – публичное выступление с результатами индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы студентов с источниками литературы, их систематизация;

2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.
4. Развитие навыков публичного представления результатов в виде выступления и презентации.

**Критериями оценки доклада** являются: качество текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению и представлению результатов.

Оценка **«отлично»** — выполнены все требования к представлению доклада обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка **«хорошо»** — основные требования к докладу, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата. доклада; имеются нарушения в оформлении.

Оценка **«удовлетворительно»** — имеются существенные отступления от требований представлению доклада. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании доклада; отсутствуют выводы.

Оценка **«неудовлетворительно»** — тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, доклад не представлен вовсе.

#### Оценочный лист доклада

ФИО обучающегося \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_ преподаватель \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Наименование показателя	Выявленные недостатки и замечания	Оценка
<b>Качество</b>		
1. Соответствие содержания заданию		
2. Грамотность изложения и качество оформления		
3. Самостоятельность выполнения,		
1. Глубина проработки материала,		
2. Использование рекомендованной и справочной литературы		
6. Обоснованность и доказательность выводов		
<i>Общая оценка качества выполнения</i>		
<b>Представление доклада</b>		
1. Свободное владение профессиональной терминологией		
2. Способность формулирования цели и основных результатов при публичном представлении результатов		
3. Качество изложения материала (презентации)		
<i>Общая оценка за защиту доклада</i>		
<b>Ответы на дополнительные вопросы</b>		
Вопрос 1.		
Вопрос 2.		
Вопрос 3.		

Общая оценка за ответы на вопросы	
Итоговая оценка	

### **Критерии оценки знаний при написании контрольной работы**

**Оценка «отлично»** – выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

**Оценка «хорошо»** – выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

**Оценка «удовлетворительно»** – выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

**Оценка «неудовлетворительно»** – выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

### **Тест.**

Тест – это инструмент оценивания уровня знаний, умений и навыков студентов, состоящий из системы тестовых заданий, стандартизированной процедуры проведения, обработки и анализа результатов.

#### **Критерии оценки знаний обучаемых при проведении тестирования.**

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85 % тестовых заданий.

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70 % тестовых заданий.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее 51 %.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50 % тестовых заданий.

#### **Критерии оценивания творческого задания:**

##### **Оценка «отлично» ставится при условии:**

- работа выполнялась самостоятельно;
- материал подобран в достаточном количестве с использованием разных источников;
- работа оформлена с соблюдением всех требований для оформления проектов;
- защита творческой работы проведена на высоком и доступном уровне.

##### **Оценка «хорошо» ставится при условии:**

- работа выполнялась самостоятельно;
- материал подобран в достаточном количестве с использованием разных источников;
- работа оформлена с незначительными отклонениями от требований для оформления проектов;
- защита творческой работы проведена хорошо.

##### **Оценка «удовлетворительно» ставится при условии:**

- работа выполнялась с помощью преподавателя;

- материал подобран в достаточном количестве;
- работа оформлена с отклонениями от требований для оформления проектов;
- защита творческой работы проведена удовлетворительно.

**Оценка «неудовлетворительно» ставится при условии:**

- работа не выполнена;
- материал в достаточном количестве не подобран;
- работа оформлена с отклонениями от требований для оформления проектов;
- защита творческой работы не проведена.

**Критерии оценивания выполнения кейс-заданий**

Результат выполнения кейс-задания оценивается с учетом следующих критериев:

- полнота проработки ситуации;
- полнота выполнения задания;
- новизна и неординарность представленного материала и решений;
- перспективность и универсальность решений;
- умение аргументировано обосновать выбранный вариант решения.

Если результат выполнения кейс-задания соответствует обозначенному критерию студенту присваивается один балл (за каждый критерий по 1 баллу).

Оценка «**отлично**» – при наборе в 5 баллов.

Оценка «**хорошо**» – при наборе в 4 балла.

Оценка «**удовлетворительно**» – при наборе в 3 балла.

Оценка «**неудовлетворительно**» – при наборе в 2 балла.

**Критерии оценки на зачете**

Оценка «**зачтено**» должна соответствовать параметром любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), а «**незачтено**» – параметрам оценки «неудовлетворительно».

Оценка «**отлично**» выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающемуся усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «**хорошо**» выставляется обучающемуся, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «**удовлетворительно**» выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, допустившему погрешности в ответах на экзамене или выполнении экзаменационных заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему



последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не может продолжить обучение или приступить к деятельности по специальности по окончании университета без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

## 8 Перечень основной и дополнительной литературы

### Основная учебная литература:

1. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н.И. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-3141-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/108448>

2. Лутфуллина Г.Г. Принципы управления качеством продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Лутфуллина Г.Г.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2009.— 88 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62558.html> — ЭБС «IPRbooks»

3. Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш.Ш. Магомедов, Г.Е. Беспалова. — Москва : Дашков и К, 2016. — 336 с. — ISBN 978-5-394-01715-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93306>

### Дополнительная учебная литература:

1. Управление качеством в процессе производства: Учебное пособие / Зайцев Г.Н. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 164 с.: 60x88 1/16. - (Высшее образование: Магистратура) (Обложка) ISBN 978-5-369-01501-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/515522>

2. Управление качеством: Учебник / О.В. Аристов. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 239 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-16-001953-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/344544>

3. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности [Электронный ресурс]: учебник/ А.Н. Австриевских [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017.— 268 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65292.html> — ЭБС «IPRbooks»

4. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учебное пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. — 4-е, изд. — Москва : Дашков и К, 2016. — 212 с. — ISBN 978-5-394-01921-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93376>

## 9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

### Перечень ЭБС

№	Наименование	Тематика	Ссылка
1.	Znanium.com	Универсальная	<a href="https://znanium.com/">https://znanium.com/</a>
2.	IPRbook	Универсальная	<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>
3.	Издательство «Лань»	Универсальная	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>
4.	Образовательный портал	Универсальная	<a href="https://edu.kubsau.ru/">https://edu.kubsau.ru/</a>

## 10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Управление качеством продуктов питания животного происхождения : метод. указания к выполнению самостоятельной работы / сост. Н. Ю. Сарбатова, Н. Н. Забашта. – Краснодар : КубГАУ, 2022. – 23 с.

<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=11920>

2. Управление качеством продуктов питания животного происхождения : метод. рекомендации к практических работ / сост. Н. Ю. Сарбатова, Н. Н. Забашта. – Краснодар : КубГАУ, 2022. – 51 с.

<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=11772>

### 11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет"; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

#### 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Система тестирования INDIGO	Тестирование

#### 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	<a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>

#### 11.3 Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

## 12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

## Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе, помещений для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательных программ в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Управление качеством продуктов питания животного происхождения	<p>Помещение №747 ГУК, посадочных мест — 30; площадь — 52,8кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий . специализированная мебель ( учебная мебель); технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, интерактивная доска); программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №743 ГУК, посадочных мест — 15; площадь — 34,8кв.м; Лаборатория кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции . лабораторное оборудование весы лабораторные МАССА ВК-3000 – 1 шт.; весы — 8 шт.; анализатор качества молока «Термоскан-Мини» — 1 шт.; анализатор молока вискозиметрический «СОМАТОС-Мини» — 2 шт.; анализатор качества молока "Лактан" — 7 шт.; Анализатор качества молока "Лактан" исполнение 600 УЛЬТРА (расширенный) -5 шт. Н184529-02 мини титратор для определения титруемой кислотности и рН в молочных продуктах - 1 шт. анализатор влажности "Эвлас-2М" – 1 шт.; баня водяная — 1 шт.; люминескоп «ФИЛИН LED» – 1 шт.; центрифуга — 2 шт.; Прибор Чижова ПЧМЦ – 2 шт.; сепаратор – 1 шт.; рефрактометр для молока Master-Milk – 2 шт.; Прибор для определения чистоты молока ОЧМ-М – 6 шт.; фотоэлектрокалориметр — 1 шт.); осциллограф — 1 шт.; Лабораторный термостат-редуктазник "ЛТР-24" (с аттестацией) – 1 шт.; термостат — 1 шт.); технические средства обучения (ибп — 1 шт.; телевизор — 1 шт.); специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №744 ГУК, посадочных мест — 25; площадь — 52,8кв.м; Лаборатория кафедры технологии хранения и переработки</p>	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе, помещений для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательных программ в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
	<p>животноводческой продукции .  лабораторное оборудование  (баня водяная — 1 шт.;  весы – 1 шт.;  микроскоп — 1 шт.;  шкаф лабораторный — 2 шт.;  Прибор для диагностики мастита "Милтек-3" – 2 шт.;  сушильный шкаф – 2 шт.;  рН-метр – 5 шт.;  магнитная мешалка – 4 шт.;  люминоскоп «ФИЛИН LED» – 1 шт.;  трихинеллоскоп проекционный ТП-1 – 1 шт.;  комплекс по определению массовой доли азота и белка по кьельдалю "кельтран" – 1 шт.;  анализатор влажности "Эвлас-2М" – 1 шт.;  солемер кондуктометрический PAL-SALT – 1 шт.;  нитратомер 2 СОЭКС – 1 шт.;  комплект testo 205-pH2 – 2 шт.;  печь — 1 шт.;  весы лабораторные МАССА ВК-3000 электронные – 1 шт.;  центрифуга — 1 шт.;  гомогенизатор — 1 шт.);  технические средства обучения (ибп — 1 шт.;  компьютер персональный — 1 шт.;  телевизор — 1 шт.);  Доступ к сети «Интернет»;  Доступ в электронную образовательную среду университета;  программное обеспечение: Windows, Office  специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение № 623 ГУК, посадочных мест — 30; площадь — 31,8м². Помещение для самостоятельной работы обучающихся.  лабораторное оборудование  (плейер — 1 шт.;  стол лабораторный — 1 шт.);  технические средства обучения  (ноутбук — 1 шт.;  принтер — 3 шт.;  мфу — 1 шт.;  экран — 1 шт.;  проектор — 2 шт.;  сетевое оборудование — 2 шт.;  сканер — 1 шт.;  видео/фото камера — 1 шт.;  ибп — 1 шт.;</p>	

<p>Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы</p>	<p>Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе, помещений для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения</p>	<p>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательных программ в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</p>
	<p>компьютер персональный — 2 шт.);  доступ к сети «Интернет»;  доступ в электронную информационно-образовательную среду университета;  специализированная мебель(учебная мебель).</p> <p>Помещение №541 ГУК, площадь — 36,5кв.м;  помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.  кондиционер — 1 шт.;  холодильник — 1 шт.;  лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 3 шт.);  технические средства обучения (принтер — 1 шт.;  монитор — 3 шт.;  компьютер персональный — 5 шт.).  Доступ к сети «Интернет»;  Доступ в электронную образовательную среду университета;  программное обеспечение: Windows, Office</p>	