

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

**ФАКУЛЬТЕТ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ**



**Рабочая программа дисциплины**

**Управление качеством и безопасность пищевой продукции**

**Направление подготовки  
19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»**

**Направленность подготовки  
«Инновационные технологии продуктов питания из растительного  
сырья»»**

**Уровень высшего образования  
Магистратура**

**Форма обучения  
очная**

**Краснодар  
2021**

Рабочая программа дисциплины «Управление качеством и безопасность пищевой продукции» разработана на основе ФГОС ВО 19.04.02. «Продукты питания из растительного сырья» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 17.08.2020 г, регистрационный № 1040.

Автор:

д-р. тех. наук.,  
профессор



Л.В.Донченко

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции от 15.06.2021 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой,  
к.т.н., доцент



И.В. Соболь

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий, протокол от 15.06.2021 г., протокол № 10

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



Е.В. Щербакова

Руководитель основной  
профессиональной  
образовательной  
программы  
д-р. тех. наук., профессор



Е.В. Щербакова

## **1 Цель и задачи освоения дисциплины**

**Целью освоения дисциплины «Управление качеством и безопасность пищевой продукции»** является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах управления качеством и безопасностью пищевой продукции на основе положений национальных и международных стандартов ИСО серии 9000, а также стратегии всеобщего управления качеством (Total Quality Management – TQM), развиваемой в международной и отечественной практике.

### **Задачи**

- сформировать теоретические основы в области обеспечения качества и безопасности продуктов питания;
- сформировать теоретические и практические основы по организации работ по обеспечению качества и безопасности продукции путем разработки и внедрения систем качества в соответствии с рекомендациями международных стандартов ИСО 9000;
- дать практические рекомендации по обеспечению эффективного функционирования и совершенствования систем качества;
- ознакомить с современной практикой отношений поставщиков и заказчиков в области качества и основными нормативными документами по правовым вопросам в области качества.

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

### **В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:**

ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений

ОПК-3.1 Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания из растительного сырья для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ОПК-3.2 Организует работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-3.3 Производит работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья

**Профессиональный стандарт** 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01.06.2020, регистрационный № 58531)

**ОТФ Е/01.7** Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

**ТФ Е/01.7** Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

### **Трудовые действия:**

Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья

Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих

технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

Стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований

Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья

### **3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО**

«Управление качеством и безопасность пищевой продукции» является дисциплиной обязательной части ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность подготовки «Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья»

### **4 Объем дисциплины (180 часов, 5 зачетных единицы)**

Виды учебной работы	Объем, часов
	очная
<b>Контактная работа</b>	63
в том числе:	
– аудиторная по видам учебных занятий	60
– лекции	38
– практические	22
– внеаудиторная	3
– экзамен	3
<b>Самостоятельная работа</b>	90
в том числе:	
– прочие виды самостоятельной работы	27
<b>Итого по дисциплине</b>	180

## 5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса обучающиеся сдают экзамен

Дисциплина изучается на 2 курсе, в 3 семестре по очной форме обучения.

### Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				
				Лекции	в том числе в форме практи- ческой подгот- овки	Практи- ческие заняти- я	в том числе в форме практи- ческой подгот- овки	Самост- оятель- ная работа
1	Качество как фактор успеха в условиях рыночной экономики. Возникновение и развитие управления качеством.	ОПК-3	3	2	-	2	-	10
2	Принципы обеспечения качества и управления качеством	ОПК-3	3	4	-	2	-	10
3	Функции управления качеством	ОПК-3	3	2	-	2	-	10
4	Разработка, внедрение и обеспечение функционирования систем качества на предприятиях	ОПК-3	3	4	-	2	-	10
5	Техническое регулирование, стандартизация и сертификация продукции, производств и систем качества	ОПК-3	3	4	-	2	-	10
6	Показатели качества продукции		3	4	-	2	-	10
7	Правовые вопросы и экономические аспекты управления качеством	ОПК-3	3	2	-	2	-	10
8	Системы менеджмента качества по стандартам ИСО серии 9000	ОПК-3	3	4	-	2	-	5
9	Система НАССР – как одна из эффективных систем менеджмента безопасности пищевой продукции.	ОПК-3	3	4	-	2	-	5
10	Применение правил GMP (надлежащая производственная практика) для предприятий пищевой промышленности	ОПК-3	3	4	4	2	-	5
11	Микробиологические опасности пищевой продукции. Общие принципы пищевой гигиены Кодекса Алиментариус	ОПК-3	3	4		2		5
	Итого			38	4	22	-	90

\*Содержание практической подготовки представлено в приложении к рабочей программе дисциплины.

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

1. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учеб. пособие / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. – СПб.: Лань, 2016. – 179 с.
2. Кочетов, В.К. Особенности системы НАССР на кондитерских предприятиях: монография / В. К. Кочетов, Н. В. Агеева, Л.В. Донченко. – Краснодар: КубГАУ, 2010. – 270 с.
3. Донченко Л.В. Система менеджмента безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Донченко Л.В., Варивода А.А., Ольховатов Е.А.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2018.— 103 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/77014.html> — ЭБС «IPRbooks»
4. Донченко Л.В. Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Донченко Л.В., Варивода А.А., Ольховатов Е.А.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2018.— 96 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/77015.html> — ЭБС «IPRbooks»
5. Закон РФ «О техническом регулировании» № 184-ФЗ от 27.12. 2002 [Электронный ресурс] – URL <http://www.consultant.ru/popular/techreg> (20.12.2014).
6. Закон РФ «О защите прав потребителей» № 2-ФЗ от 09.01. 1996 [Электронный ресурс] – URL <http://www.consultant.ru/popular/techreg> (20.12.2014).
7. ГОСТ Р ИСО 9000-2011. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. – М.: Госстандарт, 2011 [Электронный ресурс] – URL [http://www.tolgas.ru/site/upload/GOST\\_R ISO 9000 2011.pdf](http://www.tolgas.ru/site/upload/GOST_R ISO 9000 2011.pdf) (21.12.2014).
8. ГОСТ Р ИСО 9000-2011. Системы менеджмента качества. Требования. – М.: Госстандарт, 2011 [Электронный ресурс] – URL [http://www.tolgas.ru/site/upload/GOST\\_R ISO 9000 2011.pdf](http://www.tolgas.ru/site/upload/GOST_R ISO 9000 2011.pdf) (21.12.2014).
9. Никитченко В.Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Никитченко В.Е., Серёгин И.Г., Никитченко Д.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский университет дружбы народов, 2010.— 208 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11445.html> — ЭБС «IPRbooks»
10. Куприянов, А.В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.В. Куприянов, В.А. Гарельский. — Электрон. дан. — Оренбург : ОГУ, 2016. — 150 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/98073>
11. Пермякова, Л.В. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.В. Пермякова. — Электрон. дан. — Кемерово: КемГУ, 2018. — 121 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107700>
12. Голубев, И.Г. Современная инструментальная база контроля качества и безопасности пищевой продукции: каталог [Электронный ресурс]: каталог / И.Г. Голубев, И.А. Шванская, А.И. Парфентьева. — Электрон. дан. — пос. Правдинский: 2010. — 232 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/104398>

## **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 ОП
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений
3	Управление качеством и безопасность пищевой продукции
3	Пищевая биотехнология

3	Организация контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов
4	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

## 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	удовлетворительно	хорошо	отлично	
<b>ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений</b>					
ОПК-3.1 Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания из растительного сырья для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ОПК-3.2 Организует работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки  При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок.  Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок.  Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.  Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач	Устный или письменный опрос, контрольные работы сдача тестов, подготовка рефератов, творческих заданий

производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ОПК-3.3 Производит работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья						
--	--	--	--	--	--	--

### **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**

В соответствии с Пл КубГАУ 2.2.4 «Фонд оценочных средств» для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО при изучении дисциплины «Управление качеством и безопасность пищевой продукции» используются следующие виды контрольных заданий: для написания рефератов, тестирование и вопросы к экзамену.

#### **Задания для контрольной работы**

Для установления норматива затрат времени на регистрацию жалоб потребителей на некачественные товары в отделе по защите прав потребителей администрации района были произведены замеры времени регистрации 25 жалоб. Результаты замеров являются следующей исходной информацией.

#### **Исходная информация**

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
замер	6,7	6,2	6,9	9,5	10,2	9,4	9,8	10,5	8,3	13,4	11,5	8,9	12

#### **Продолжение исходной информации**

№	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
замер	13,1	9,3	9,1	12,5	10,2	9,6	13,5	6,5	8,7	10,8	11,5	8,9

## Тесты

### *Пример задания.*

1. Кто является автором знаменитого цикла Р – Д – С – А :

- 1) А. Фейгенбаум;
- 2) Д. Джурен;
- 3) Э. Деминг;
- 4) К. Исикава.

## Темы рефератов

1. Факторы, влияющие на качество. Сбалансированность рецептуры, состав и параметры исходного сырья и упаковки.

2. Процессы производства, технологическое оборудование. Квалификация персонала.

3. Организация контроля производства и проведения испытаний и анализа продукции. Условия хранения, транспортирования и реализации.

4. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов.

5. Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества. Развитие международных программ по гигиене пищевых продуктов.

6. Европейские системы контроля безопасности продуктов питания. «Кодекс Алиментариус». Директива ЕС № 94/93 «О гигиене пищевых продуктов», директива 94/356/ЕС.

7. Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.

8. Построение блок-схемы производственного процесса. Сопоставление технологической операции и блок-схемы.

9. Взаимосвязь принципов ХАССП и требований стандарта ИСО серии 9000.

10. Стандарт ИСО 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

11. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации.

12. Современное представление о безопасности пищевой продукции. Проблемы безопасности и сохранности продовольствия.

13. Системы гигиены и санитарии. Директива ЕС № 93/43, требования СанПиН 2.3.2 1078 -01, требования ГОСТ Р 51705.1.

14. Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных факторов и управления рисками.

15. Идентификация потенциального риска или рисков. Выявление критических контрольных точек в производстве. Установление и соблюдение предельных значений параметров.

16. Разработка системы мониторинга. Разработка процедур внутренних проверок. Разработка корректирующих действий. Отрицательные результаты мониторинга.

17. Документирование системы ХАССП. Организация работ. Общие требования. Роль руководства организации. Политика в области безопасности. Этапы жизненного цикла продукции.

18. Состав рабочей группы ХАССП, функции координатора, функции технического секретаря функции консультанта. Сфера применения программы ХАССП: технологическая цепочка обработки пищевых продуктов, общие классы опасных факторов

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

*Компетенция: ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений*

#### ***Вопросы к экзамену***

1. Качество как фактор успеха в условиях рыночной экономики. Управление качеством: сущность, роль и значение.
2. Начальные этапы развития деятельности по управлению качеством.
3. Комплексное управление качеством: понятие, основные положения.
4. Тотальное управление качеством: особенность, цели и основные черты.
5. Японский опыт управления качеством.
6. Развитие управления качеством в России.
7. Категории управления качеством: объект, субъект, методы и средства управления.
8. Факторы и принцип обеспечения качества продукции (работ, услуг).
9. Принципы управления качеством продукции (работ, услуг): ориентация на потребителя, роль руководства, вовлечение работников.
10. Принципы управления качеством продукции (работ, услуг): процессный и системный подход к управлению качеством.
11. Принципы управления качеством продукции (работ, услуг): постоянное улучшение, принятие решений, взаимоотношения с поставщиками.
12. Функции управления качеством: взаимодействие с внешней средой, политика в области качества.
13. Функции управления качеством: планирование и организация работ по качеству.
14. Функции управления качеством: обучение и мотивация персонала, контроль качества.
15. Функции управления качеством: информация о качестве, разработка мероприятий, принятие решений, реализация мероприятий.
16. Статистические методы контроля качества: диаграмма Парето.
17. Статистические методы контроля качества диаграмма Исикавы.
18. Статистические методы контроля качества: контрольные карты.
19. Статистические методы контроля качества: диаграмма разброса, метод расслоения, графики.
20. Национальные премии в области качества.
21. Показатели качества продукции (работ, услуг): показатели назначения. Показатели надежности.
22. Показатели качества продукции (работ, услуг): показатели технологичности, стандартизации и унификации.
23. Показатели качества продукции (работ, услуг): эргономические, экологические показатели.
24. Показатели качества продукции (работ, услуг): показатели транспортабельности, безотказности и патентно-правовые.

25. Система менеджмента качества: общие требования.
26. Элементы СМК: ответственность руководства.
27. Элементы СМК: менеджмент ресурсов.
28. Элементы СМК: процессы жизненного цикла продукции.
29. Элементы СМК: измерение, анализ и улучшение.
30. Техническое регулирование в РФ: сущность и принципы. Технические регламенты: понятие, цели принятия и виды.
31. Стандартизация: понятие, цели, принципы и ее роль в управлении качеством. Виды стандартов в зависимости от специфики объекта стандартизации.
32. Подтверждение соответствия: понятие, цели и принципы.
33. Сертификация продукции (работ, услуг): определение, назначение и цели.
34. Эволюция сертификации в России. Этапы разработки и внедрения систем качества на предприятиях.
35. Структура международных стандартов ИСО серии 9000.
36. Управление качеством на всех стадиях жизненного цикла продукции (работ, услуг).
37. Закон «О защите прав потребителя» и проблемы качества продукции (работ, услуг).
38. Виды юридической ответственности в области управления качеством.
39. Внутренние проверки системы качества в организациях.
40. Качество продукции. Показатели качества продукции? Какие показатели качества можно перечислить для продукции? Какие показатели качества можно перечислить для услуг?
41. Жизненный цикл продукции. Правило 10-кратных затрат
42. Особенности управления качеством в США
43. Особенности управления качеством в Японии
44. Особенности управления качеством в Европе
45. Развитие комплексной системы управления качеством в СССР
46. Вклад Э. Деминга в развитие концепции TQM
47. Вклад Д. Джурана в развитие концепции TQM
48. Вклад Ф. Кросби в развитие концепции TQM
49. Комплексная система управления качеством А. Фейгенбаума
50. Суть концепции TQM. Место TQM в общем менеджменте организации
51. Назовите учёных и содержание их работ, которые на прямую не имеют отношение к управлению качеством, однако их работы в русле концепции TQM, не противоречат ей, а дополняют и расширяют ее
52. Перечислите области знаний, смежные TQM, достижения в которых находят отражение в концепции TQM
53. Перечислите современные средства и методы управления качеством
54. Назовите основные задачи и тенденции развития TQM на современном этапе
55. Раскройте суть понятия «качество жизни». Как философия и методология TQM может повлиять на улучшение качества жизни
56. Раскройте связь понятий «качество продукции» и «конкурентоспособность организаций». Раскройте суть фразы «качество должно стать национальной идеей»
57. Содержит ли концепция TQM положения, которые могут отрицательно отразиться на жизни общества? В чем вы видите ограничение концепции TQM?
58. Как возникло управление качеством? Как происходило развитие концепции управления качеством по отношению к системе общего менеджмента?
59. Как возникла модель Всеобщего контроля качества и в чем ее суть? Насколько эта концепция применима для малых предприятий?
60. Какие цели преследует Всеобщее управление качеством? Из каких элементов состоит современная модель TQM?

61. На каких принципах базируется концепция ТQM?
62. В чем должна выражаться ориентация организации на потребителя? Какие каналы «обратной связи» организации с потребителем применяются в практике управления качеством?
63. Какие методы сбора данных об ожиданиях потребителей лучше использовать малому предприятию? На какие группы потребителей нужно ориентироваться производителю?
64. Как обеспечить ведущую роль руководства на практике?
65. На чем основан принцип процессного подхода? Что такое «процесс» в теории управления качеством?
66. На какие виды можно разделить процессы? В чем заключается принцип системного подхода к управлению?
67. Как можно повысить эффективность деятельности организации? Как на практике реализовать принцип системного управления?
68. В чем заключается принцип постоянного совершенствования? Как можно реализовать принцип постоянного совершенствования?
69. В чем заключается принцип взаимовыгодных отношений с поставщиками и как его можно реализовать?
70. Какие преимущества дает внедрение ТQM в практику деятельности кампаний? Какие проблемы при внедрении ТQM могут возникнуть?
71. Какова роль Деминга в формировании современной системы управления качеством? Принципы Деминга, 14 принципов совершенствования качества.
72. Какие еще концепции, помимо принципов Деминга, оказали наибольшее влияние на развитие теории управления качеством? 10 составляющих повышения качества по Джурану.
73. План совершенствования качества, Филиппа Б. Кросби, состоящий из 14 компонентов.
74. Что такое «совершенствование» применительно к управлению деятельностью организации и как оно связано с управлением качеством?
75. Какие действия необходимо предпринять, чтобы на практике «запустить» механизм совершенствования деятельности организации?
76. Что такое самооценивание (самооценка)? Какие преимущества обеспечивает компании применение самооценивания?
77. Что такое бенчмаркинг?
78. Премии за качество. Роль премий за качество в улучшении деятельности организаций.
79. Классификация затрат на качество. Учет затрат на качество в организации.
80. Методы определения проблемных мест в организации. Управление знаниями в организации.

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

Контроль освоения дисциплины «Управление качеством и безопасность пищевой продукции» проводится в соответствии с Положением системы менеджмента качества КубГАУ 2.5.1-2016 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

Текущий контроль по дисциплине позволяет оценить степень восприятия учебного материала и проводится для оценки результатов изучения разделов/тем дисциплины.

Текущий контроль проводится как контроль тематический (по итогам изучения определенных тем дисциплины) и рубежный (контроль определенного раздела или нескольких разделов, перед тем, как приступить к изучению очередной части учебного материала).

### **Контрольные (самостоятельные) работы**

**Критериями оценки контрольных (самостоятельных) работ являются:** степень правильности ответа.

Оценка «**отлично**» — приведено изложение правильного ответа; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую в вопросе проблему.

Оценка «**хорошо**» — приведено изложение правильного ответа, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала.

Оценка «**удовлетворительно**» — имеются существенные отступления от изложения правильного ответа. В частности: допущены фактические ошибки в содержании.

Оценка «**неудовлетворительно**» — не приведено изложение правильного ответа, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

### **Тестовые задания**

Критерии оценки выполнения заданий в тестовой форме:

«5» (отлично) — 90–100% правильных ответов;

«4» (хорошо) — 70–89% правильных ответов;

«3» (удовлетворительно) — 50–69% правильных ответов;

«2» (неудовлетворительно) — 49% и менее правильных ответов

### **Реферат**

Реферат — это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов 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.

Текст реферата должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

**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.

## 8 Перечень основной и дополнительной литературы

### Основная

1. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учеб. пособие / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. – СПб.: Лань, 2016. – 179 с.

2. Донченко Л.В. Система менеджмента безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Донченко Л.В., Варивода А.А., Ольховатов Е.А.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2018.— 103 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/77014.html> — ЭБС «IPRbooks»

3. Донченко Л.В. Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Донченко Л.В., Варивода А.А., Ольховатов Е.А.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2018.— 96 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/77015.html> — ЭБС «IPRbooks»

4. Донченко, Л.В. Национальные и международные аспекты безопасности пищевой продукции в современных условиях: учеб. пособие / Л. В. Донченко, В.Д. Надыкта, А.В. Степовой. – Краснодар: Перспективы образования, 2017. – 256 с.

### Дополнительная

1 ГОСТ Р ИСО 9004 –2010 Системы менеджмента качества. Рекомендации по улучшению деятельности. – М.: Госстандарт, 2010. [Электронный ресурс] – URL: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-iso-9004-2010> (21.12.2014)

2 ГОСТ Р ИСО 19011 – 2012 Руководящие указания по аудиту систем менеджмента качества и/или систем экологического менеджмента, – М.: Госстандарт, 2012. [Электронный ресурс] – URL: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-iso-19011-2012>. (21.12.2014).

3 ГОСТ Р 50.1.028-2001. Методология функционального моделирования. М.: Госстандарт, 2001. [Электронный ресурс] – URL: <http://www.nsu.ru/smk/files/idef.pdf> (21.12.2014).

4 ГОСТ Р 50779.42-99 Статистические методы. Контрольные карты Шухарта. [Электронный ресурс] – URL: <http://standartgost.ru> /ГОСТ\_Р\_50779.42-99. (21.12.2014).

5 Куприянов, А.В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Куприянов, В.А. Гарельский. — Электрон. дан. — Оренбург : ОГУ, 2016. — 150 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/98073>

6 Пермякова, Л.В. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Пермякова. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 121 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107700>

7 Голубев, И.Г. Современная инструментальная база контроля качества и безопасности пищевой продукции: каталог [Электронный ресурс] : каталог / И.Г. Голубев, И.А. Шванская, А.И. Парфентьева. — Электрон. дан. — пос. Правдинский, 2010. — 232 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/104398>

**9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»  
– ЭБС**

№	Наименование ресурса	Тематика	Начало действия и срок действия договора	Наименование организации и номер договора
1	Znanius.com	Универсальная	17.01.21 16.07.21  17.07.21 16.01.22	Договор 4943 ЭБС от 23.12.20  Договор 5291 ЭБС от 02.07.21
2	Издательство «Лань»	Ветеринария Сельск. хоз-во Технология хранения и переработки пищевых продуктов	13.01.21 12.01.22	Контракт № 814 от 23.12.20 (с 2021 года отд. контракты на ветеринарию и технологию перераб.) Контракт № 512 от 23.12.20.
3	IPRbook	Универсальная	12.11.2019- 11.05.2020  12.05.2020 11.11.2020  12.11.2020 11.05.2021  12.05.2021 11.10.2021	ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №5891/19 от 12.11.19  ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №6707/20 от 06.05.20  ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №7239/20 от 27.10.20  ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №7937/21П от 12.05.21
	Юрайт	Раздел «Легендарные книги» Гуманитарные, естественные науки, биологические, технические, с/х	08.10.2019 08.10.2020, продлен на год до 08.10.2021	От 08.10.2019 № 4239 Безвозмездный, с правом ежегодного продления Раздел «Легендарные книги»

**10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»:

1. ЕДИНОЕ ОКНО Доступа к информационным ресурсам [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://window.edu.ru/>
2. Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.twirpx.com/>.

**10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

1. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учеб. пособие / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. – СПб.: Лань, 2016. – 179 с.

2. Донченко Л.В. Система менеджмента безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Донченко Л.В., Варивода А.А., Ольховатов Е.А.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2018.— 103 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/77014.html> — ЭБС «IPRbooks»

3. Донченко Л.В. Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Донченко Л.В., Варивода А.А., Ольховатов Е.А.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2018.— 96 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/77015.html> — ЭБС «IPRbooks»

## **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 презентационных технологий; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

Перечень лицензионного ПО

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включены Word, Excel, Power Point)	Пакет офисных приложений

## **12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине**

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Специальные помещения - учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: 350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Калинина, д 13		
219 ГУК учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель). Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран).	Программное обеспечение: Windows, Office.
524 ГУК лаборатория	Лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 4 шт.; шкаф лабораторный — 3 шт.;	Доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
	весы — 3 шт.; анализатор — 3 шт.; дозатор — 15 шт.; стол лабораторный — 1 шт.; пурка — 3 шт.; набор лабораторный — 3 шт.; стенд лабораторный — 3 шт.; тестомесилка — 2 шт.; мельница — 2 шт.); технические средства обучения (компьютер персональный — 7 шт.); специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель).	информационно-образовательную среду университета
525 ГУК лаборатория	Лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 7 шт.; измеритель — 3 шт.; пресс — 1 шт.; шкаф лабораторный — 2 шт.; весы — 3 шт.; анализатор — 2 шт.; печь — 1 шт.; стол лабораторный — 2 шт.; пурка — 3 шт.; набор лабораторный — 4 шт.; стенд лабораторный — 3 шт.; тестомесилка — 3 шт.; термоштанга — 1 шт.; мельница — 1 шт.); технические средства обучения (проектор — 1 шт.; интерактивная доска — 1 шт.; монитор — 1 шт.; компьютер персональный — 1 шт.); специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель).	
Помещения для самостоятельной работы обучающихся: 350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Калинина, д 13		
510 ГУК помещение для самостоятельной работы обучающихся	Лабораторное оборудование (стол лабораторный — 1 шт.; термоштанга — 1 шт.); технические средства обучения (мфу — 1 шт.; экран — 1 шт.; проектор — 1 шт.; сетевое оборудование — 1 шт.; сканер — 1 шт.; ибп — 2 шт.; сервер — 2 шт.; компьютер персональный — 11 шт.); специализированная мебель(учебная мебель).	Доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно-образовательную среду университета
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Калинина, д 13		
541 ГУК помещение для хранения и профилактического обслуживания	Кондиционер — 1 шт.; холодильник — 1 шт.; лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 3 шт.); технические средства обучения	

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
учебного оборудования	(принтер — 1 шт.; монитор — 3 шт.; компьютер персональный — 5 шт.)	

*Приложение  
к рабочей программе дисциплины «Управление качеством и безопасность пищевой продукции»*

Практическая подготовка по дисциплине «Управление качеством и безопасность пищевой продукции»

Занятия лекционного типа:

Содержание учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ	Трудоемкость, час.	ФИО. Должность НПР (ПР), из числа работников организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профилю ОП
Система НАССР – как одна из эффективных систем менеджмента безопасности пищевой продукции.	4	Купин Григорий Анатольевич К.т.н., доцент, директор КНИИХП – Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия»
Итого	4	