

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б.1.Б.03 Управление качеством**

**Направление подготовки** 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

**Профиль подготовки (специализация)** Технология молока и молочных продуктов

**Квалификация (степень) выпускника** магистр

**Форма обучения** очная

## 1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Управление качеством» являются формирование у студентов целостного системного представления об управлении качеством как современной концепции управления, а также умений и навыков в области управления качеством молочной продукции, деятельности предприятий которая основывается на конкурентоспособности выпускаемой продукции.

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Управление качеством» относится к базовой части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Управление качеством» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

**Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины**

Компетенция	Дисциплина
ОПК-4	Программа бакалавриата

**Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины**

Компетенция	Дисциплина
ОПК-4	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)

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

**Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы**

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии (ОПК-4)	Этап 1. Основные нормативные документы в области качества Этап.2 основы национального и международного права в области качества	Этап. 1. Применять на практике нормативные документы в области качества Этап.2 уметь трансформировать обобщенные требования нормативных документов	Этап 1 обобщения требований к структуре и содержанию элементов документов в области качества Этап.2. иметь опыт работы с нормативными документами

## 4. Объем дисциплины

Объем дисциплины «Управление качеством» составляет 3 зачетных единиц (108 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

**Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы**

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр №	
				КР	СР
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
1	Лекции (Л)	16	-	16	-
2	Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-	-
3	Практические занятия (ПЗ)	32	-	32	-
4	Семинары(С)	-	-	-	-
5	Курсовое проектирование (КП)	-	-	-	-
6	Рефераты (Р)	-	26	-	26
7	Эссе (Э)	-	-	-	-
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	-	-	-	-
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИВ)	-	30	-	30
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)	-	-	-	-
11	Промежуточная аттестация	4	-	4	-
12	Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	экзамен	
13	Всего	52	56	52	56

## 5. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

**Таблица 5.1 – Структура дисциплины**

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	<b>Раздел 1. Качество и безопасность как основные свойства продукции</b>	III	4	-	10		-	x	-	6	-	x	ОПК-4
1.1.	<b>Тема 1.</b> Понятие и сущность качества	III	2	-	2		-	x	-		-	x	ОПК-4
1.2.	<b>Тема 2.</b> Современное российское законодательство в области качества	III		-	2		-	x	-	4	-	x	ОПК-4
	<b>Тема 3.</b> Опыт формирования систем управления качеством в разных странах	III		-	2		-	...	-		-	x	ОПК-4
	<b>Тема 4.</b> Основоположники современных подходов к управлению качеством	III	2	-	2		-		-		-	x	ОПК-4
	<b>Тема 5.</b> Стандарты ИСО серии 9000	III		-	2		-		-	2	-	x	ОПК-4
2.	<b>Раздел 2. Концепции всеобщего управления качеством</b>	III	8	-	14		-	x	-	16	-	x	ОПК-4
2.1.	<b>Тема 6.</b> Понятие о системе	III	2	-			-	x	-	4	-	x	ОПК-4

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	менеджмента качества-												
2.2.	<b>Тема 7.</b> Принципы построения СМК	<b>III</b>	2	-	2		-	x	-	4	-	x	ОПК-4
	<b>Тема 8.</b> Требования к документации СМК	<b>III</b>	2	-	6			...		4		x	ОПК-4
	<b>Тема 9.</b> Процессы жизненного цикла продукции	<b>III</b>	-	-	4		-		-	4	-	x	ОПК-4
	<b>Тема 10.</b> Аудит системы менеджмента качества	<b>III</b>	2	-	2		-		-		-	x	ОПК-4
3.	<b>Раздел 3. Контроль качества пищевой продукции</b>	<b>III</b>	<b>4</b>	-	<b>8</b>		-	<b>x</b>	-	<b>8</b>	-	<b>x</b>	ОПК-4
3.1.	<b>Тема11.</b> Основные показатели качества, факторы на них влияющие	<b>III</b>	2	-	2		-	x	-	4	-	x	ОПК-4
3.2.	<b>Тема 12.</b> Методы и средства контроля качества	<b>III</b>	2	-	6		-	x	-	4	-	x	ОПК-4
12.	<b>Контактная работа</b>	52	16	-	32		-	x	-		-	4	x
12.	<b>Самостоятельная работа</b>	56		-			-	26	-	30	-		x
14.	<b>Объем дисциплины в семестре</b>	108	16	-	32		-	26	-	30	-		x
15.	<b>Всего по дисциплине</b>	x	16	-	32		-	26	-	30	-	4	x

## 5.2. Содержание дисциплины

### 5.2.1 – Темы лекций

№ п.п.	Наименование темы лекции	Объем, академические часы
Л-1	Понятие и сущность качества	2
Л-2	Основоположники современных подходов к управлению качеством	2
Л-3	Понятие о системе менеджмента качества	2
Л-4	Принципы построения СМК	2
Л-5	Требования к документации СМК	2
Л-6	Аудит системы менеджмента качества	2
Л-7	Основные показатели качества, факторы на них влияющие	2
Л-8	Методы и средства контроля качества	2
Итого по дисциплине		$\sum_{i=1}^8 2 = 16$

### 5.2.2 – Темы семинарских занятий

№ п.п.	Наименование темы занятия	Объем, академические часы
ПЗ-1	Понятие и сущность качества	2
ПЗ-2	Современное российское законодательство в области качества	2
ПЗ-3	Опыт формирования систем управления качеством в разных странах	2
ПЗ-4	Основоположники современных подходов к управлению качеством	2
ПЗ-5	Стандарты ИСО серии 9000	2
ПЗ-6	Понятие о системе менеджмента качества	2
ПЗ-7, 8,9	Принципы построения СМК	6
ПЗ-10,11	Требования к документации СМК	4
ПЗ-12	Процессы жизненного цикла продукции	2
ПЗ-13	Основные показатели качества, факторы на них влияющие	2
ПЗ-14,15,16	Методы и средства контроля качества	6
Итого по дисциплине		$\sum_{i=1}^{14} 2 + 6 + 4 + 6 = 32$

### 5.2.5 Темы курсовых работ (проектов) не предусмотрено

### 5.2.6 Темы рефератов

1. Качество как фактор успеха в условиях рыночной экономики.
2. Начальные этапы развития деятельности по управлению качеством.
3. Японский опыт управления качеством.
4. Развитие управления качеством в России
5. Принципы управления качеством продукции (работ, услуг): процессный и системный подход к управлению качеством.

6. Принципы управления качеством продукции (работ, услуг): постоянное улучшение, принятие решений, взаимоотношения с поставщиками.
7. Функции управления качеством: обучение и мотивация персонала, контроль качества.
8. Статистические методы контроля качества диаграмма Исикавы.
9. Система менеджмента качества: общие требования.
10. Элементы СМК: ответственность руководства.
11. Элементы СМК: менеджмент ресурсов.
12. Элементы СМК: процессы жизненного цикла продукции.
13. Элементы СМК: измерение, анализ и улучшение.
14. Техническое регулирование в РФ: сущность и принципы.
15. Технические регламенты: понятие, цели принятия и виды.
16. Стандартизация: понятие, цели, принципы и ее роль в управлении качеством.
17. Виды стандартов в зависимости от специфики объекта стандартизации.
18. Подтверждение соответствия: понятие, цели и принципы.
19. Сертификация продукции (работ, услуг): определение, назначение и цели.
20. Эволюция сертификации в России.
21. Этапы разработки и внедрения систем качества на предприятиях.
22. Структура международных стандартов ИСО серии 9000.
23. Управление качеством на всех стадиях жизненного цикла продукции (работ, услуг).
24. Закон «О защите прав потребителя» и проблемы качества продукции (работ, услуг).
25. Внутренние проверки системы качества в организациях.
26. Качество продуктов питания в Доктрине продовольственной безопасности Российской Федерации
27. Качество продуктов питания, международная торговля и требования потребителей
28. Планирование качества продуктов питания Идеология всеобщего управления качеством и другие концепции
29. Управление качеством пищевой продукции - необходимое условие ее конкурентоспособности
30. Контроль при управлении качеством пищевой продукции Внедрение TQM на российских предприятиях
31. Проверка эффективности системы менеджмента качества
32. История создания стандартов качества
33. Управление качеством продукции в системе менеджмента пищевых предприятий

### 5.2.7 Темы эссе не предусмотрено

### 5.2.8 Темы индивидуальных домашних заданий не предусмотрено

### 5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопроса	Объем, академические часы
1	<b>Тема 2.</b> Современное российское законодательство в области качества	Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей»	4

		Федеральный закон «О техническом регулировании»	
2	<b>Тема 5.</b> Стандарты ИСО серии 9000	Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции насср и gmp	2
3	<b>Тема 6.</b> Понятие о системе менеджмента качества	Основные преимущества системы менеджмента качества.	4
4	<b>Тема 7.</b> Принципы построения СМК	Цели и основные этапы разработки и внедрения СМК. Управление ключевыми процессами на предприятиях.	4
5	<b>Тема 8.</b> Требования к документации СМК	Управление документацией СМК Управление записями качества	4
6	<b>Тема 9.</b> Процессы жизненного цикла продукции	Маркировка продукции	4
7	<b>Тема11.</b> Основные показатели качества, факторы на них влияющие	Контроль как одно из средств обеспечения качества	4
8	<b>Тема 12.</b> Методы и средства контроля качества	Квалиметрические методы определения показателей качества Компьютерные системы контроля качества	4
Итого по дисциплине			$\sum_{i=1}^8 4 = 30$

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Тамахина, А.Я. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум. [Электронный ресурс] / А.Я. Тамахина, Э.В. Бесланев. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 320 с. (ЭБС Лань).

2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. (ЭБС Лань)

### 6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Губаненко, Г. А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, Т. Л. Камоза. — Красноярск : СФУ, 2019. — 196 с. (ЭБС Лань)

2. Обеспечение безопасности производства. Практикум : учебное пособие / О. П. Дворянинова, Н. Л. Клейменова, А. Н. Пегина, А. В. Алехина. — Воронеж : ВГУИТ, 2019. — 83 с. (ЭБС Лань)



### **6.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и другие материалы к занятиям**

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические указания по выполнению практических (семинарских) работ.

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

Электронное учебное пособие включающее:

- методические рекомендации для студентов по самостоятельной работе;

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

1. Open Office
2. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

### **6.6 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. <http://elibrary.ru/>
2. Компьютерная справочно-правовая система по законодательству России «Консультант Плюс»

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

Занятия лекционного типа проводятся в аудитории, оборудованной мультимедиапроектором, компьютером, учебной доской.

Занятия практического типа проводятся в аудиториях, оборудованных учебной доской, рабочим местом преподавателя (стол, стул), а также посадочными местами для обучающихся, число которых соответствует численности обучающихся в группе.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлен в Приложении 1.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

Разработал(и):

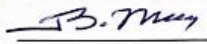
Доцент, к.с/х.н.  Соболева Н.В.

Доцент, к.с/х.н.  Почапская В.В.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии производства и переработки продукции животноводства, протокол № 9 от 22.12.21 г.

Зав. кафедрой  Мустафин Рамис Зуфарович

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно- методической комиссии Биотехнологий и природопользования, протокол № 5 от 21.01.22 г.

Декан факультета Биотехнологий и природопользования   
Никулин Владимир Николаевич