

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.03 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ

Направление подготовки (специальность) 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки (специализация) Технология молока и молочных продуктов

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения заочная

1. Цели освоения дисциплины

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 Б1.О.03 Управление качеством относится к обязательной части учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Управление качеством» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОПК-3	Маркетинг и товарная политика предприятия
ПК-2	Научно-исследовательская работа
ПК-4	Производственная технологическая практика

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОПК-3	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)
ПК-2	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)
ПК-4	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
<p>ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений</p>	<p>ОПК-3.1 Владеет теоретическими знаниями в области управления качеством продукции</p>	<p><i>Знать:</i> теоретические знания в области управления качеством продукции <i>Уметь:</i> применять теоретические знания в области управления качеством продукции <i>Владеть:</i> теоретическими знаниями в области управления качеством продукции</p>
	<p>ОПК-3.2 Использует современную нормативную базу в области управления качеством и безопасностью продуктов животного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> современную нормативную базу в области управления качеством и безопасностью продуктов животного происхождения <i>Уметь:</i> использовать современную нормативную базу в области управления качеством и безопасностью продуктов животного происхождения <i>Владеть:</i> современной нормативной базой в области управления качеством и безопасностью продуктов животного происхождения</p>
<p>ПК-2 Способен адаптировать современные версии систем управления безопасностью и качеством при выполнении научных исследований в области создания новых пищевых продуктов животного происхождения с использованием функциональных ингредиентов на базе международных и российских стандартов</p>	<p>ПК-2.1 Способен использовать современные версии систем управления безопасностью и качеством</p>	<p><i>Знать:</i> современные версии систем управления безопасностью и качеством <i>Уметь:</i> использовать современные версии систем управления безопасностью и качеством <i>Владеть:</i> современными версиями систем управления безопасностью и качеством</p>

<p>ПК-4 Способен оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПК-4.1 Владеет теоретическими знаниями в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков</p>	<p><i>Знать:</i> теоретические знания в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков <i>Уметь:</i> применять теоретические знания в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков <i>Владеть:</i> теоретическими знаниями в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков</p>
--	--	---

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.О.03 Управление качеством составляет 4 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (140 академических часов), распределение объёма 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

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Курс №2	
			КР	СР
Лекции (Л)	6		6	
Лабораторные работы (ЛР)				
Практические занятия (ПЗ)	8		8	
Семинары(С)				
Курсовое проектирование (КП)				
Самостоятельная работа		126		126
Промежуточная аттестация				
Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	Экзамен	
Всего	14	126	14	126

5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины

Наименование тем	Курс	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы								Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции	
		лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	индивидуальные домашние задания (контрольные работы)	Самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям		Промежуточная аттестация
Тема 1. Понятие и сущность качества	2	2		2							ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-2.1
Тема 2. Основоположники современных подходов к управлению качеством	2							10			ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-2.1, ПК-4.1
Тема 3. Современное российское законодательство в области качества	2							10			ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-2.1, ПК-4.1
Тема 4. Понятие о системе менеджмента качества	2	2		2				10			ОПК-3.1, ПК-2.1, ОПК-3.2, ПК-4.1
Тема 5. Опыт формирования систем управления качеством в разных странах	2							10			ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-2.1, ПК-4.1
Тема 6. Принципы построения СМК	2							10			ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-2.1, ПК-4.1
Тема 7. Основоположники современных подходов к управлению качеством	2							10			ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-2.1, ПК-4.1
Тема 8. Требования к документации СМК	2	2									ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-2.1, ПК-4.1
Тема 9. Аудит системы менеджмента	2							16			ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-2.1, ПК-4.1

Тема 10. Стандарты ИСО серии 9000	2							12			ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-2.1, ПК-4.1
Тема 11. Основные показатели качества, факторы на них влияющие	2			2				12			ОПК-3.1, ПК-2.1, ОПК-3.2, ПК-4.1
Тема 12. Методы и средства контроля качества	2			2				10			ОПК-3.1, ПК-2.1, ОПК-3.2, ПК-4.1
Тема 13. Процессы жизненного цикла продукции	2							16			ОПК-3.1, ОПК-3.2, ПК-2.1, ПК-4.1
Контактная работа	2	6		8							x
Самостоятельная работа	2							126			x
Объем дисциплины в семестре	2	6		8				126			x
Всего по дисциплине		6		8				126			

5.2. Темы курсовых работ (проектов)

не предусмотрены

5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопросов	Объем, академические часы
1	Основоположники современных подходов к управлению качеством	<p>Качество как фактор успеха в условиях рыночной экономики.</p> <p>Начальные этапы развития деятельности по управлению качеством.</p> <p>Японский опыт управления качеством.</p> <p>Развитие управления качеством в России</p> <p>Принципы управления качеством продукции (работ, услуг): процессорный и системный подход к управлению качеством</p>	10
2	Современное российское законодательство в области качества	<p>Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей»</p> <p>Федеральный закон «О техническом регулировании»</p>	10

3	Понятие о системе менеджмента качества	<p>Элементы СМК: измерение, анализ и улучшение.</p> <p>Техническое регулирование в РФ: сущность и принципы.</p> <p>Технические регламенты: понятие, цели принятия и виды.</p> <p>Стандартизация: понятие, цели, принципы и ее роль в управлении качеством.</p>	10
4	Опыт формирования систем управления качеством в разных странах	<p>Принципы управления качеством продукции (работ, услуг): постоянное улучшение, принятие решений, взаимоотношения с поставщиками.</p> <p>Функции управления качеством: обучение и мотивация персонала, контроль качества.</p> <p>Статистические методы контроля качества диаграмма Исикавы.</p> <p>Система менеджмента качества: общие требования</p>	10
5	Принципы построения СМК	<p>Элементы СМК: ответственность руководства.</p> <p>Элементы СМК: менеджмент ресурсов.</p> <p>Элементы СМК: процессы жизненного цикла продукции.</p> <p>Элементы СМК: измерение, анализ и улучшение.</p>	10
6	Основоположники современных подходов к управлению качеством	<p>Техническое регулирование в РФ: сущность и принципы.</p> <p>Технические регламенты: понятие, цели принятия и виды.</p> <p>Стандартизация: понятие, цели, принципы и ее роль в управлении качеством.</p> <p>Виды стандартов в зависимости от специфики объекта стандартизации.</p> <p>Подтверждение соответствия: понятие цели и принципы</p>	10
7	Аудит системы менеджмента качества	<p>Сертификация продукции (работ, услуг): определение, назначение и цели. Эволюция сертификации в России. Этапы разработки и внедрения систем качества на предприятиях. Структура международных стандартов ИСО серии 9000. Управление качеством на всех стадиях жизненного цикла продукции (работ, услуг).</p>	16

8	Стандарты ИСО серии 9000	Закон «О защите прав потребителя» и проблемы качества продукции (работ, услуг). Внутренние проверки системы качества в организациях. Качество продуктов питания в Доктрине продовольственной безопасности Российской Федерации. Качество продуктов питания, международная торговля и требования потребителей	12
9	Основные показатели качества, факторы на них влияющие	Качество продуктов питания, международная торговля и требования потребителей Планирование качества продуктов питания Идеология всеобщего управления качеством и другие концепции Управление качеством пищевой продукции - необходимое условие ее конкурентоспособности Контроль при управлении качеством пищевой продукции Внедрение TQM на российских предприятиях	12
10	Методы и средства контроля качества	Проверка эффективности системы менеджмента качества. История создания стандартов качества Управление качеством продукции в системе менеджмента пищевых предприятий.	10
11	Процессы жизненного цикла продукции	Виды стандартов в зависимости от специфики объекта стандартизации. Подтверждение соответствия: понятие, цели и принципы. Сертификация продукции (работ, услуг): определение, назначение и цели. Эволюция сертификации в России. Этапы разработки и внедрения систем качества на предприятиях. Структура международных стандартов ИСО серии 9000. Управление качеством на всех стадиях жизненного цикла продукции (работ, услуг). Закон «О защите прав потребителя» и проблемы качества продукции (работ, услуг).	16
Всего			126

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 материалы для обучающихся по освоению дисциплины

Электронное учебное пособие включающее:

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

7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины

7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине

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

Занятия семинарского 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.

7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Консультант +.

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

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 № 10 от 25.01.2021 г.

Зав. кафедрой  _____ Топурия Гоча Мирианович

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Биотехнологий и природопользования, протокол №8 от 05.02.2021 г.

Декан факультета Биотехнологий и природопользования
Никулин Владимир Николаевич



Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.О.03 Управление качеством на
_____ учебный год.

В программу вносятся следующие изменения:

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

Зав. кафедрой _____ Топурия Гоча Мирианович