



Филиал федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Астраханский государственный технический университет» в
Ташкентской области Республики Узбекистан

ФАКУЛЬТЕТ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель исполнительного директора

_____ Д.С. Джумонов

Рабочая программа дисциплины
МОДУЛЬ ГУМАНИТАРНЫХ, СОЦИАЛЬНЫХ И
ЭКОНОМИЧЕСКИХ ДИСЦИПЛИН
Управление качеством на предприятиях отрасли

Направление

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль Продукты питания животного происхождения и водных
биоресурсов

Квалификация (степень)

Бакалавр

Форма обучения

очная

Автор:

Д.т.н., профессор, Цибизова М.Е. _____

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
Неделя	18			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	36	36	36	36
Практические	36	36	36	36
Итого ауд.	72	72	72	72
Контактная	72	72	72	72
Сам. работа	36	36	36	36
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

Д.т.н., профессор, Цибизова М.Е. _____

Рецензент(ы):

д.т.н., профессор, Золотокопова С.В. _____

Рабочая программа дисциплины

Управление качеством на предприятиях отрасли

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов

утвержденного учёным советом вуза от 30.11.2022 протокол № 4.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Общая экология и экономика

Протокол от 25.08.2023 г. № 1

Зав. кафедрой _____ Турсинбаева Г.С.

Председатель УМС _____ Д.С. Джумонов

Протокол от 26.08.2023 г. № 4

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС _____

Протокол _____

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Общая экология и экономика

Протокол _____
Зав. кафедрой

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1	Целью освоения дисциплины является обучение принципам построения систем менеджмента качества (СМК) и безопасности предприятий на основе положений международных стандартов ИСО серии 9000, 22000, а также стратегии всеобщего управления качеством в области производства продуктов питания животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
-----	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О.01
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Метрология, стандартизация и сертификация
2.1.2	Микробиология в отрасли
2.1.3	Разработка и реализация проектов в перерабатывающей отрасли
2.1.4	Сырье и материалы рыбной промышленности
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Биологическая безопасность сырья и готовой продукции
2.2.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза
2.2.3	Основы разработки нормативных документов отрасли
2.2.4	Производственно-технологическая практика
2.2.5	Технологии хранения, транспортирования и реализации продукции
2.2.6	Технология рыбы и рыбных продуктов
2.2.7	Микробиологический контроль производства продуктов животного происхождения и водных биоресурсов
2.2.8	Производственный контроль производства продуктов животного происхождения и водных биоресурсов
2.2.9	Технология мяса и мясных продуктов
2.2.10	Преддипломная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	
Знать:	
Уровень 1	при ответах на вопросы по гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; санитарным требованиям к персоналу и организации производства на предприятиях производства продуктов питания не продемонстрировано знание вопроса в полном объеме методы
Уровень 2	при ответах на вопросы по гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; санитарным требованиям к персоналу и организации производства на предприятиях производства продуктов питания продемонстрировано знание вопроса с неточностями и ошибками
Уровень 3	при ответах на вопросы по гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; санитарным требованиям к персоналу и организации производства продуктов питания продемонстрировано знание вопроса в полном объеме
Уметь:	
Уровень 1	применение нормативной документации в области организации производства продукции из сырья животного происхождения и из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, контроля производства продукции продемонстрировано с ошибками и неточностями
Уровень 2	применение нормативной документации в области организации производства продукции из сырья животного происхождения и из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, контроля производства продукции продемонстрировано не в полном объеме
Уровень 3	применение нормативной документации в области организации производства продукции из сырья животного происхождения и из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, контроля производства продукции продемонстрировано в полном объеме
Владеть:	
Уровень 1	владение основами управления качеством продукции из сырья животного происхождения и из водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с ошибками и неточностями
Уровень 2	владение основами управления качеством продукции из сырья животного происхождения и из водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано не в полном объеме

Уровень 3	владение основами управления качеством продукции из сырья животного происхождения и из водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано в полном объеме
-----------	--

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	принципы системного управления качеством продукции; методические основы управления качеством продукции и международные стандарты по управлению качеством ИСО и ХАССП; основные нормативные документы по вопросам качества
3.2	Уметь:
3.2.1	применять знания в области качества, внедрения систем менеджмента качества производимой продукции установленным нормам на предприятиях отрасли
3.3	Владеть:
3.3.1	навыками по применению современных методов управления; сертификации систем менеджмента качества на основе международных стандартов, законов Российской Федерации и Республики Узбекистан, и действующей нормативной документации

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Часов	Компетенции	Литература	Примечание
	Раздел 1.					
1.1	Введение в дисциплину. Основные термины и определения. Обзор федеральных документов, регламентирующих качество продукции /Лек/	5	2	ОПК-5	П.6	
1.2	Международная организация по стандартизации (ISO). Версии стандартов 1987, 1994, 2000 г.г. Динамика внедрения систем менеджмента качества (СМК) в мире /Лек/	5	4	ОПК-5	П.6	
1.3	Основные положения и терминология ГОСТ Р ИСО 9000. Изучение комплекса стандартов ИСО серии 9000 /Пр/	5	4	ОПК-5	П.6	
1.4	Качество и безопасность как основные свойства продукции /Лек/	5	4	ОПК-5	П.6	
1.5	Разработка мероприятий по реализации принципов Деминга на перерабатывающих предприятиях	5	4	ОПК-5	П.6	
1.6	Управление качеством как фактор конкурентоспособности предприятия. Квалиметрия. /Лек/	5	4	ОПК-5	П.6	
1.7	Оценка уровней качества продукции с использованием математических методов. /Лек/	5	4	ОПК-5	П.6	
1.8	Использование органолептического метода для идентификации и оценки качества продуктов из сырья животного происхождения /Пр/	5	6	ОПК-5	П.6	
1.9	Оценка конкурентоспособности продукции и предприятия, как фактор управления качеством продукции /Лек/	5	4	ОПК-5	П.6	
1.10	Внедрение СМК на предприятии, как фактор управления качеством /Лек/	5	4	ОПК-5	П.6	
1.11	Определение уровня качества производств. Построение «паутины качества» /Пр/	5	6	ОПК-5	П.6	

1.12	Разработка системы менеджмента качества на предприятии отрасли. /Лек/	5	4	ОПК-5	П.6	
1.13	Оценка согласованности мнений экспертов при оценке качества продукции /Пр/	5	4	ОПК-5	П.6	
1.14	Система ХАССП (Анализ рисков и критические контрольные точки) на предприятиях отрасли: разработка и использование. /Лек/	5	4	ОПК-5	П.6	
1.15	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции /Пр/	5	4	ОПК-5	П.6	
1.16	Взаимосвязь качества и экономических показателей деятельности фирмы /Лек/	5	2	ОПК-5	П.6	
1.17	Анализ опасностей и опасных факторов по стадиям производственного процесса /Пр/	5	8	ОПК-5	П.6	
1.18	Международная организация по стандартизации (ISO). Версии стандартов 1987, 1994, 2000 г.г. Динамика внедрения систем менеджмента качества (СМК) в мире /Ср/	5	8	ОПК-5	П.6	
1.19	Концепция и идеология всеобщего управления качеством (TQM). /Ср/	5	8	ОПК-5	П.6	
1.20	Разработка и внедрение систем качества на предприятиях: организационная структура, обязанности и полномочия персонала, ресурсы, рабочие процедуры, документация /Ср/	5	8	ОПК-5	П.6	
1.21	Проверка систем качества: планирование, программа проведения, корректирующие действия. Правовое обеспечение качества. /Ср/	5	8	ОПК-5	П.6	
1.22	Критические контрольные точки - микробиологические показатели качества продукции /Ср/	5	4	ОПК-5	П.6	
1.23	/Зачёт/	5		ОПК-5	П.6	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1. Дайте определение конкурентоспособности продукции.
2. Какие требования устанавливает стандарт ISO 9001:2000?
3. Базовые концепции всеобщего управления качеством акцентируют внимание на потребителя. Объясните, почему?
1. Назовите федеральные законодательные акты в области гигиены питания.
2. Основные положения Федерального Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
3. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура, задачи.
4. Раскройте основные положения предупредительного санитарного надзора в области гигиены питания.
5. Охарактеризуйте принципы санитарной экспертизы качества пищевых продуктов.
6. Особо скоропортящиеся продукты. Условия, сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов.
7. Санитарно-гигиенические требования к показателям качества мяса и мясных продуктов.
8. Заболевания, вызываемые употреблением инвазированного личинками гельминтов мяса животных.
9. Методы гигиенической оценки инвазированного личинками гельминтов мяса, способы обезвреживания.
10. Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов.
11. Эпидемиологическая роль молока.
12. Раскройте основные положения текущего санитарного надзора в области гигиены питания
13. Какие разделы входят в пищевой стандарт кодекса Алиментариус?
14. Для каких целей предназначена Федеральная государственная информационная система «Меркурий»?
15. Какие заболевания относятся к пищевым?
16. Какие показатели необходимо учитывать при гигиенической оценке продуктов питания?
17. Какое клеймо на мясе животного подтверждает его доброкачественность?
18. Что означает прямоугольное клеймо «Предварительный осмотр»?

19. Какие показатели определяют для объективной оценки свежести сырья животного происхождения?
 20. В чем заключается эпидемиологическая роль мяса птицы?
 21. Рыба и рыбные продукты могут быть причиной различных отравлений. Назовите возможные пищевые отравления.
 22. Назовите показатели безопасности, которые определяются в рыбной сырье.
 23. В соответствии с ФЗ № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в отношении каких пищевых продуктов устанавливаются сроки годности?
 24. В соответствии с МУК 4.2.1847-04 Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения ПП какие микробиологические показатели определяются в обязательном порядке?

5.2. Темы письменных работ

не предусмотрены

5.3. Фонд оценочных средств

Типовые тестовые задания (ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3):

Задание – дать ответы на вопросы тестов

- Конкурентоспособность продукции – это

- а) Способность удовлетворять требования конкретного потребителя в условиях определенного рынка и периода времени по показателям качества и затратам потребителя на приобретение и эксплуатацию (потребление) данной продукции
 б) Способность удовлетворять общепринятые нормы (требования)
 в) Способность удовлетворять требования потребителей
 г) Все перечисленное верно

- Стандарт ISO 9001:2000 устанавливает требования к:

- а) Системе менеджмента качества
 б) Качеству продукции
 в) Качеству услуг
 г) Качеству продукции общественного питания

- Базовые концепции всеобщего управления качеством акцентируют внимание на

- а) Результат процесса
 б) Потребителя
 в) Процесс
 г) Личность

- Принципиальные различия в категориях «качество товара» и «конкурентоспособность товара»

- а) в объектах оценки
 б) в субъектах оценки
 в) в сфере проявления стадий жизненного продукции
 г) принципиальные различия отсутствуют

Дать ответы на поставленные вопросы:

1. Контроль качества – это ...
2. Контрольный листок – это ...
3. Менеджмент качества – это ...
4. Свойством называется
5. Сертификация –
6. Система менеджмента качества –
7. Стандарт –
8. Качество продукции -
9. Управление качеством продукции –
10. Показатель качества продукции -
11. Качество труда работника –
12. Показатель качества труда работника –
13. Планирование качества продукции –
14. Квалиметрия – это
15. Бизнес-процесс –
16. Всеобщее производительное обслуживание (Total Productive Maintenance - TPM) –

5.4. Перечень видов оценочных средств

Вопросы текущего и промежуточного контроля по практическим работам (ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК 5.3), тесты (ОПК 5.1, ОПК-5.2, ОПК 5.3)

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

Барабанова, Е. Б. Методы планирования и контроля качества пищевой продукции : учебное пособие / Е. Б. Барабанова, Ю. А. Динер, Е. И. Петрова. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 131 с. — ISBN 978-5-89764-920-42. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159611>.

Белкина, Р. И. Стандартизация, подтверждение соответствия и управление качеством продукции растениеводства : учебное пособие / Р. И. Белкина, В. М. Губанова ; составители Р. И. Белкина, В. М. Губанова. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2020. — 193 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162315>

Вебер, А. Л. Управление качеством : учебное пособие / А. Л. Вебер. — Омск : Омский ГАУ, 2021. — 95 с. — ISBN 978-5-89764-936-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202244>

Куприянов, А. В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции : учебное пособие / А. В. Куприянов, В. А. Гарельский. — Оренбург : ОГУ, 2016. — 150 с. — ISBN 978-5-7410-1418-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/98073	
Курмангалиева, Д. Б. Разработка и внедрение интегрированных систем менеджмента : учебник / Д. Б. Курмангалиева. — Астана : КазАТУ, 2022. — 225 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/233966 .	
Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2020. — 335 с. — ISBN 978-5-394-03562-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/110926.html	
Организация, планирование и управление хозяйственной деятельностью малого предприятия : учебное пособие / А. М. Афанасьев, А. М. Фролов, А. А. Лочан [и др.]. — Самара : Самарский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2012. — 266 с. — ISBN 978-5-9585-0530. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/20491.html	
Сатаева, Д. М. Стандарты организации в системе управления качеством : учебное пособие / Д. М. Сатаева, О. С. Крайнова. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 49 с. — ISBN 978-5-4486-0036-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/71590.html	
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
Сайт правовой информации Республики Узбекистан https://lex.uz/docs/2248101	
Официальный интернет-портал правовой информации Российской Федерации http://pravo.gov.ru/	
Международная организация по стандартизации ISO [Электронный ресурс]: офиц. сайт. - URL: https://www.iso.org/ru/home.html	
Контрольно-надзорная деятельность [Электронный ресурс]: офиц. сайт. - URL: http://контроль-надзор.рф	
6.3. Перечень информационных технологий	
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Adobe Reader - Программа для просмотра электронных документов
6.3.1.2	ESET Endpoint Antivirus + ESET Server Security - Средство антивирусной защиты
6.3.1.3	Google Chrome - Браузер
6.3.1.4	Moodle - Образовательный портал Филиал ФГБОУ ВО «АГТУ» в Ташкентской области Республики Узбекистан
6.3.1.5	Mozilla FireFox - Браузер
6.3.1.6	Microsoft 365 - Программное обеспечение для работы с электронными документами
6.3.1.7	7-zip - Архиватор
6.3.2 Перечень информационных справочных систем и профессиональных баз данных	
6.3.2.1	Электронно – библиотечная система «Лань»
6.3.2.2	Образовательная платформа «Юрайт»
6.3.2.3	Цифровой образовательный ресурс «IPR SMART»
6.3.2.4	Национальная база данных законодательства Республики Узбекистан – www.lex.uz

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практических занятий), контактной работы, в том числе проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещение для самостоятельной работы: рабочие места студентов: столы, стулья. Рабочее место преподавателя: стол, стул. Аудиторная меловая доска; и/или компьютерный класс, оснащенный компьютерами в комплекте с системным блоком, монитором, клавиатурой, мышкой.
7.2	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, оборудованная набором мебели (столы, стулья) и рабочим местом для преподавателя, доской меловой.
7.3	Помещение для хранения учебного оборудования: рабочие места сотрудников (столы и стулья), стеллажи
7.4	Помещение для профилактического обслуживания учебного оборудования: рабочие места сотрудников (столы и стулья), стеллажи

7.5	Помещения для СРС, оснащенные компьютерами с выходом в сеть Интернет, которые обеспечивают доступ к электронно-библиотечным системам издательств, доступ к электронному каталогу книг, трудам преподавателей, учебно-методическим разработкам АГТУ, периодическим изданиям, в Образовательный портал филиала ФГБОУ ВО «АГТУ» в Ташкентской области Республики Узбекистан.
-----	---

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цибизова М.Е. Управление качеством на предприятиях отрасли. Методические указания к практическим занятиям для обучающихся очной формы по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. – Ташкент, филиал ФГБОУ ВО "АГТУ" в Ташкентской области Республики Узбекистан, 2022. – Режим доступа <https://portal.astutr.uz/>

Цибизова М.Е. Управление качеством на предприятиях отрасли. Методические рекомендации к самостоятельной работе по дисциплине для обучающихся очной формы по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. – Ташкент, филиал ФГБОУ ВО "АГТУ" в Ташкентской области Республики Узбекистан, 2023. – Режим доступа <https://portal.astutr.uz/>

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению

В филиале в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению организованы информационные указатели с использованием тактильного шрифта по системе Брайля. Сайт филиала имеет версию для слабовидящих.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) представлены на образовательном портале.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении лабораторных занятий производится дублирование звуковой справочной информации визуальной.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата

В филиале в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, корпуса, в которых реализуется образовательная деятельность, укомплектованы необходимым оборудованием для облегчения доступа в аудитории и обслуживающие помещения.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении лабораторных занятий обеспечивается возможность освоения практических навыков обучающимся с ОВЗ с учетом его индивидуальных физических возможностей.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.