

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная
академия имени Н.В. Верещагина»

Факультет технологический

Кафедра технологии молока и молочных продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки: Технология молока и молочных продуктов

Квалификация выпускника: Бакалавр

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Разработчик, к.т.н., доцент Неронова Е.Ю.

Программа одобрена на заседании кафедры технологии молока и молочных продуктов от 25 января 2024 года, протокол № 6.

Зав. кафедрой, к.т.н., доцент Бурмагина Т.Ю.

Рабочая программа дисциплины согласована на заседании методической комиссии технологического факультета от 15 февраля 2024 года, протокол № 6.

Председатель методической комиссии, к.т.н., доцент Неронова Е.Ю.

1 Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины «Системы менеджмента качества» - формирование у студентов целостного представления о системах менеджмента качества как современной концепции управления, а также приобретение умений и навыков по решению профессиональных задач при разработке и внедрении систем менеджмента качества, необходимых для производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской и проектно-конструкторской деятельности.

Задачи дисциплины:

- раскрыть основные положения современных систем менеджмента качества как современной концепции управления;
- познакомить студента с современной концепцией развития систем менеджмента качества и безопасности;
- дать студенту представление об актуальных проблемах в области разработки систем менеджмента,
- показать специфику разработки систем менеджмента качества и безопасности, применяемых в пищевой промышленности.

2 Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Системы менеджмента качества» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений, по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Индекс дисциплины по учебному плану: Б1.В.11.

Освоение учебной дисциплины «Системы менеджмента качества» базируется на знаниях и умениях, полученных студентами при изучении таких дисциплин как: «Техническое регулирование в пищевой отрасли» – Б1.В.02, «Технология разработки нормативной и технической документации» – Б1.В.13, «Производственный контроль» - Б1.О.27, «Общая технология» - Б1.О.23.01, «Технология цельномолочных продуктов и мороженого» - Б1.О.23.02, «Технология масла и масляных паст из коровьего молока, спредов и топленых смесей» - Б1.О.23.03, «Технология продуктов консервирования молока»- Б1.О.23.04, «Технология сыра и сырных продуктов» - Б1.О.23.05.

К числу **входных знаний** студента, приступающего к изучению дисциплины «Системы менеджмента качества в пищевой промышленности», должно относиться следующее:

- знания в области технологии пищевых производств, в области стандартизации;
- умение осуществлять технологический контроль качества готовой продукции;
- владение методами исследования состава и свойств сырья и продуктов животного происхождения;

Знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной, являются базой для эффективного прохождения производственной практики, выполнения выпускной квалификационной работы.

Область профессиональной деятельности выпускников:

- 01 Образование и наука (в сферах: научных исследований технологий продуктов животного происхождения различного назначения; профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования);
- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья). продукция (услуги) и технологические процессы;

Объекты профессиональной деятельности:

- пищевые предприятия;
- специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства;

- сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки;
 - технологическое оборудование;
 - приборы;
 - нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила;
 - международные стандарты; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов;
 - простые инструменты качества;
 - системы качества;
 - базы данных технологического, технического характера;
 - данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды
- Виды профессиональной деятельности выпускников:
- научно-исследовательская;
 - производственно-технологическая.
 - организационно-управленческая
 - проектная

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

| Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции |
|---|---|
| <p>ПК-9 Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных линиях</p> | <p>ИД-1ПК-9 Демонстрирует знания по проведению стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ИД-2ПК-9 Проводит анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>ИД-3ПК-9 Владеет методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения, т.ч. на автоматизированных технологических линиях</p> |
| <p>ПК-11 Способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных</p> | <p>ИД-1ПК-11 Знает причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ИД-2ПК-11 Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества</p> |

| | |
|--|--|
| технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения | сырья, полуфаб-рикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения ИД-ЗПК-11 Способен устранить причины брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения |
|--|--|

4 Структура и содержание дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

4.1 Структура дисциплины

| Вид учебной работы | Всего часов | Форма обучения | |
|---------------------------------|-------------|-------------------|---------------------|
| | | Очно 8 семестр | Заочно 5 семестр |
| Аудиторные занятия (всего) | 77 | 77 | 18 |
| <i>В том числе:</i> | | | |
| Лекции | 33 | 33 | 8 |
| Практические занятия | | | |
| Лабораторные работы | 44 | 44 | 10 |
| Самостоятельная работа (всего), | 22 | 22 | 81 |
| Контроль | 9 | 9 | 9 |
| Вид промежуточной аттестации | Экзамен | Экзамен | Экзамен |
| Общая трудоёмкость, часы | 108 | 108 | 108 |
| Зачётные единицы | 3 | 3 | 3 |

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Методологические основы управления качеством. Основные этапы развития систем качества. Цифровая трансформация в СМК.

Актуальность проблемы качества. Формирование философии качества. Эволюция методов обеспечения качества. Этапы развития систем качества: формирование системного подхода к качеству; статистическое управление качеством; всеобщий контроль качеством; управление качеством на основе международных стандартов менеджмента качества ИСО серии 9000; всеобщий менеджмент качества. Принципы управления качеством на каждом этапе.

CALS-технологии в системе менеджмента качества (СМК). Применение информационной сети Техэксперт для внедрения статистического контроля качества на производстве. Цифровая трансформация в СМК -технологии искусственного интеллекта и машинного (ИТ) управления – облачные решения, интернет вещей (IoT), машинное обучение, искусственный интеллект, блокчейн, прогнозная аналитика, виртуальная и дополненная реальность и т.п.

Раздел 2. Российский и зарубежный опыт управления качеством. Стимулирование деятельности по совершенствованию качества.

Опыт российских предприятий по управлению качеством в период плановой экономики, в переходный период к рыночным отношениям. Управление качеством в экономически развитых странах. Европейский опыт управления качеством. Зарубежные модели систем управления качеством.

Стимулирование деятельности по совершенствованию качеством. Международные, национальные и региональные премии по качеству.

Раздел 3. Управление качеством на базе международных стандартов и принципов. Системы менеджмента качества (стандарты ИСО серии 9000).

Основные понятия и принципы современных систем управления качеством. Принципы менеджмента качества на основе международных стандартов ИСО серии 9000. Системы менеджмента качества в соответствии с ГОСТ Р ИСО 9001-2015. Модель системы менеджмента качества, основанная на процессном подходе. Методология PDCA. Этапы создания, общие требования к построению системы. Среда организации. Лидерство. Планирование, менеджмент рисков. Средства обеспечения. Деятельность на стадиях жизненного цикла продукции и услуг. Оценка результатов деятельности. Улучшение.

Раздел 4. Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.

Требования ГОСТ Р ИСО 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП». Система ХАССП. Концепция, этапы внедрения. Общие требования. Анализ опасностей и опасных факторов по стадиям производственного процесса. Определение критических контрольных точек, корректирующие действия.

Системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Основные положения. Принципы системы менеджмента безопасности. Основные понятия. Общие требования к построению системы. Интерактивный обмен информацией. Системный менеджмент. Программы обязательных предварительных мероприятий. Принципы анализа опасностей и критических контрольных точек. План ХАССП. Система прослеживания. Оценка результатов деятельности. Улучшения. Управление несоответствиями.

FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000) – это схема сертификации системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, включающая стандарт ISO 22000, а также технические отраслевые спецификации и дополнительные требования схемы сертификации. Схема признана Глобальной инициативой по безопасности пищевых продуктов (GFSI) и основывается на стандартах ISO 22000, ISO 9001, ISO/TS 22003.

Международные стандарты IFS, BRS и др.: содержательные аспекты. Сертификация систем менеджмента безопасности.

Раздел 5. Интегрированные системы менеджмента в пищевой промышленности.

Интегрированные системы менеджмента. Системы экологического и энергетического менеджмента, менеджмента в области профессиональной безопасности и охраны труда, социального и этического менеджмента в соответствии с международными стандартами ИСО 14001, ИСО 50001, OHSAS 18001, SA 8000. Основные понятия, общие требования к разработке систем.

Объединение требований различных систем менеджмента. Системный подход к управлению. Модели построения интегрированных систем. Преимущества интегрированных систем менеджмента.

Сертификация интегрированных систем.

4.3. Разделы дисциплины и вид занятий

| № п/п | Наименование разделов учебной дисциплины | Лекции | Практич. занятия | Лабораторные занятия | СРС | Контроль | Всего |
|-------|--|--------|------------------|----------------------|-----|----------|-------|
| 1 | Методологические основы управления качеством. Основные этапы развития систем качества. | 7 | | 4 | 5 | 1 | 17 |
| 2 | Российский и зарубежный опыт управления качеством. Стимулирование | 7 | | 10 | 5 | 2 | 24 |

| | | | | | | | |
|---|---|----|--|----|----|---|-----|
| | деятельности по совершенствованию качества. | | | | | | |
| 3 | Управление качеством на базе международных стандартов и принципов. Системы менеджмента качества (стандарты ИСО серии 9000). | 7 | | 10 | 5 | 2 | 24 |
| 4 | Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции. | 7 | | 10 | 5 | 2 | 24 |
| 5 | Интегрированные системы менеджмента в пищевой промышленности | 5 | | 10 | 2 | 2 | 19 |
| | Всего | 33 | | 44 | 22 | 9 | 108 |

5 Матрица формирования компетенций по дисциплине

| № п.п. | Разделы, темы дисциплины | Профессиональные компетенции | | Общее количество компетенций |
|--------|---|------------------------------|-------|------------------------------|
| | | ПК-9 | ПК-11 | |
| 1 | Методологические основы управления качеством. Основные этапы развития систем качества. | + | + | 2 |
| 2 | Российский и зарубежный опыт управления качеством. Стимулирование деятельности по совершенствованию качества. | + | + | 2 |
| 3 | Управление качеством на базе международных стандартов и принципов. Системы менеджмента качества (стандарты ИСО серии 9000). | + | + | 2 |
| 4 | Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции. | + | + | 2 |
| 5 | Интегрированные системы менеджмента в пищевой промышленности | + | + | 2 |

6 Образовательные технологии

Объем аудиторных занятий всего 77 часов, в т.ч. лекции - 33 часов, лабораторные занятия – 44 часа.

36 % – занятий в интерактивных формах от объема аудиторных занятий.

| Семестр | Вид занятия (Л, ПЗ, ЛР и др.) | Используемые интерактивные образовательные технологии | Количество часов |
|---------|-------------------------------|---|------------------|
| | | | |

| | | | |
|--------|----|---|----|
| 4 | Л | Проблемная лекция на тему «Анализ рисков при производстве продуктов» | 2 |
| | Л | Проблемная лекция на тему «Система обеспечения безопасности пищевой продукции: проблемы внедрения и пути их решения» | 2 |
| | ЛЗ | Проблемный семинар на тему «Актуальность проблемы качества. Формирование философии качества» | 4 |
| | ЛЗ | Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация на тему «Реализация процессного подхода в системе менеджмента качества». | 4 |
| | ЛЗ | Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация на тему «Разработка мероприятий по обеспечению качества продукции на основе принципов Э. Деминга». | 4 |
| | ЛЗ | Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация на тему «Разработка стандартов организации на процессы системы менеджмента качества на основе принципов ИСО 9000» | 4 |
| | ЛЗ | Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация на тему «Оценка потенциальных рисков и выбор учитываемых опасных факторов» | 4 |
| | ЛЗ | Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация на тему «Определение критических контрольных точек». | 4 |
| Итого: | | | 28 |

7 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.1 Виды самостоятельной работы, порядок их выполнения и контроля

| № п/п | Раздел (тема) дисциплины | Виды СРС | Порядок выполнения СРС | Метод контроля |
|--------------|--|---|--|----------------------------|
| 1 | Методологические основы управления качеством. Основные этапы развития систем качества. | Подготовка к ПЗ, подготовка к тестированию, разбор ситуационных задач | Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами. | Устный опрос, тестирование |
| 2 | Российский и зарубежный опыт управления качеством. Стимулирова | Подготовка к ПЗ, подготовка к тестированию | Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами. | Устный опрос, тестирование |

| | | | | |
|---|---|--|---|----------------------------|
| | ние деятельности по совершенствованию качества. | | | |
| 3 | Управление качеством на базе международных стандартов и принципов. Системы менеджмента качества (стандарты ИСО серии 9000). | Подготовка к ПЗ, подготовка к тестированию | Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами. Изучение основных положений стандартов ИСО серии 9000. Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами. | Устный опрос, тестирование |
| 4 | Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции. | Подготовка к ПЗ, подготовка к тестированию | Изучение основных положений стандартов на системы менеджмента безопасности. Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами. Выполнение индивидуальных контрольных заданий: -по определению предупреждающих действий для процесса; - по разработке плана ХАССП. | Устный опрос, тестирование |
| 5 | Интегрированные системы менеджмента в пищевой промышленности | Подготовка к ПЗ, подготовка к тестированию | Изучение основных положений стандартов на системы экологического, энергетического менеджмента, менеджмента в области профессиональной безопасности и охраны труда. Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами | Устный опрос, тестирование |
| 6 | Итоговый контроль | Подготовка к зачету с оценкой | Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами | Зачет с оценкой |

7.2 Контрольные вопросы для самопроверки

| | |
|---------------------------------|---|
| Раздел (тема) дисциплины | Контрольные вопросы для самопроверки |
|---------------------------------|---|

| ЛИН Ы | |
|---|---|
| Раздел 1. Методические основы управления качеством. Основные этапы развития систем качества | <ul style="list-style-type: none"> • В чем сущность концепции национальной политики России в области качества продукции и услуг? • Как соотносятся понятия «качество» и «потребности человека»? • Какова роль изделия в удовлетворении потребностей на основе теории А. Маслоу? • Дайте характеристику качества продукции с точки зрения производителя и потребителя. • Как соотносятся понятия «качество» и «конкурентоспособность»? • Каковы основные этапы развития систем качества? • Каковы причины эволюции подходов к управлению качеством? • В чем сущность концепции обеспечения качества в рамках «фазы отбраковки»? • Какова основа концепции обеспечения качества на втором этапе? • Какая концепция обеспечения качества характерна для третьего этапа? • Как развивались теория и практика менеджмента качества на четвертом этапе? • Как изменились подходы к менеджменту качества на пятом этапе? • Какова роль основных деятелей и ученых (Кросби, Деминг, Фейгенбаум, Исикава, Джуран, Месинг, Тагути, Тейлор и др.) в развитии систем управления качеством? • Какова графическая иллюстрация основных этапов развития систем качества |
| Раздел 2. Российский и зарубежный опыт управления качеством. Стимулирование деятельности по совершенствованию | <ul style="list-style-type: none"> • Какова роль систем управления в повышении качества? • Каковы преимущества и недостатки систем бездефектного изготовления продукции (БИП) и бездефектного труда (СБТ)? • Каковы особенности систем «КАНАРСПИ», «НОРМ»? • В чем сущность комплексной системы управления качеством (КСУКП)? • Какие основные недостатки имели отечественные системы управления качеством в условиях централизованной плановой экономики? • Каковы особенности управления качеством в Японии? • Каковы основные принципы управления качеством в США? • Как развивались системы менеджмента качества в Европейских странах (Великобритании, Германии, Швеции)? • В чем сущность модели системы качества, предложенной А. Фейгенбаумом? • Каковы отличительные особенности модели Джурана? • В чем отличие модели Эттингера –Ситтинга от модели Фейгенбаума? • В чем сущность цикла Деминга? • Какова концепция модели TQM? • В чем особенности премии Деминга в области качества? • Какие критерии оценки предусматривает модель национальной премии по качеству США? • Каковы критерии оценки европейской премии по качеству? • Каковы особенности Российской премии в области управления качеством? • Назовите российские конкурсы в области качества |

| | |
|---|--|
| качества | |
| Раздел 3. Управление качеством на базе международных стандартов и принципов. Системы менеджмента качества (стандарты ИСО серии 9000). | <ul style="list-style-type: none"> ● Дайте характеристику основных положений современной концепции менеджмента качества TQM. ● Назовите основные этапы развития стандартов ИСО серии 9000. ● Каковы сферы практического применения стандартов ИСО серии 9000? ● Поясните принцип менеджмента качества: ориентация на потребителей. ● П ● П ● П ● П ■ П ■ П ■ Поясните основные понятия и термины стандартов ИСО серии 9000: «организация», «среда организации», «заинтересованная сторона». ■ Поясните понятия: «менеджмент рисков», «знания». ■ Что включает понятие «документированная информация»? ■ Какова цель процессного подхода? ■ Назовите основные типы процессов СМК. ■ В чем сущность цикла Деминга? ■ Какова сущность концепции риск-ориентированного мышления? ■ Какие виды документации используют в СМК организации? ■ Каким требованиям должна удовлетворять политика в области качества? ■ Каким требованиям должны удовлетворять цели в области качества? ■ Какая информация должна содержаться во входных данных для анализа со стороны руководства? ■ Какие решения и действия должны включать в себя выходные данные анализа со стороны руководства? ■ На каком типе носителя может быть СМК организации? ■ Назовите виды аудитов системы менеджмента качества. ■ Каковы особенности применения различных видов аудитов системы менеджмента качества? |
| Раздел 4. Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции. | <ul style="list-style-type: none"> ● ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Основные положения. ● Дайте определение следующим понятиям: «опасность», «опасный фактор», «вероятность реализации опасного фактора», «тяжесть последствий». ● Кто входит в группу ХАССП? ● Каковы функции руководителя группы ХАССП? ● Какая информация приводится в подразделах «описание продукта», «определение предполагаемого использования»? ● Перечислите основные виды опасностей пищевой продукции и приведите примеры для каждого вида. ● Какие существуют градации рисков? ● Какой риск считается допустимым? ● Поясните принцип работы с диаграммой анализа рисков. ● Какие существуют варианты оценки тяжести последствий? ● Поясните принцип работы с классической моделью оценки рисков. ● Дайте определение понятию «критическая контрольная точка». ● Объясните принцип работы «дерева принятия решений» для выявления ККТ. |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Каким образом устанавливаются пределы для ККТ? • От чего зависит объем документации системы менеджмента качества? • Назовите общие требования к продукции. • В чем состоят обязательства руководства? • Какими должны быть цели в области безопасности? • Что понимается под программой обязательных предварительных мероприятий? • Каковы требования, предъявляемые к членам группы безопасности пищевой продукции? • Какие данные являются входными для анализа со стороны руководства? • Что понимается под идентификацией опасностей? • Что такое план ХАССП? • Перечислите, какая информация должна быть отражена в плане ХАССП и дайте ее характеристику. • С какой целью разрабатываются программы обязательных предварительных мероприятий? • Дайте определение предупреждающим, корректирующим действиям. • Приведите примеры предупреждающих действий на пищевых предприятиях. • Каким образом предупреждающие действия зависят от вида опасного фактора? • Что включает в себя мониторинг ККТ? • Назовите цели применения стандартов IFS, BRC. • Назовите общие требования к системам менеджмента безопасности в соответствии с IFS. • Назовите общие требования к системам менеджмента безопасности в соответствии с BRS. • Какие преимущества дает применение стандартов IFS, BRC? • В чем особенности схемы сертификации FSSC? |
| Раздел 5 Интегрированные системы менеджмента в пищевой промышленности | <ul style="list-style-type: none"> • Что понимается под экологическим менеджментом? • Какие преимущества даёт предприятию внедрение СЭМ? • Дайте определение следующим понятиям: экологический аспект, воздействие на окружающую среду, экологическая цель, экологическая результативность. • Как разрабатывается экологическая политика предприятия? • Что понимают под предотвращением загрязнения окружающей среды? • Как разрабатываются экологические цели и задачи предприятия? • Что понимают под программой экологического менеджмента? • Как проводится аудит СЭМ? • Приведите примеры негативных и положительных воздействий на окружающую среду. • Какие преимущества даёт предприятию внедрение системы энергетического менеджмента? • Как разрабатывается энергетическая политика предприятия? • Какие этапы включает разработка системы энергетического менеджмента? • Назовите политику и цели в области охраны труда и техники безопасности. • Каковы преимущества получает предприятие при внедрении стандарта ИСО 18001? • Какие стадии включает разработка интегрированных систем менеджмента? • Состав документации при разработке интегрированных систем? |

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Какие документы могут быть разработаны едиными для всех подсистем? • Назовите цели внутреннего аудита ИСМ. • Поясните способы проведения сертификации ИСМ. |
|--|

Примеры индивидуальных заданий

Тема: Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.

Задание:

- Выявление и анализ опасностей, выбор учитываемых опасных факторов;
- Определение критических контрольных точек при производстве пищевых продуктов;
- Разработка рабочего листа ХАССП.

Примеры тестов:

Тема: Управление качеством на базе международных стандартов и принципов:

1. Какие из перечисленных принципов относятся к системе ХАССП?

- 1.1. лидерство руководителя;
- 1.2. стратегическое планирование;
- 1.3. процессный подход;
- 1.4. анализ рисков.

2. Укажите принципы, являющиеся принципами международных стандартов ИСО серии 9000.

- 2.1. ориентация на потребителя;
- 2.2. разработка предупреждающих действий;
- 2.3. анализ рисков;
- 2.4. стратегическое планирование.

7.3 Вопросы для экзамена

Вопросы для проведения промежуточной аттестации представлены в виде следующего перечня вопросов к экзамену:

- понятия в области систем менеджмента качества продукции;
- основные этапы развития систем качества;
- российский опыт управления качеством (системы бездефектного изготовления продукции и качества труда, комплексная система управления качеством);
- зарубежные модели систем управления качеством;
- стимулирование деятельности совершенствования качества;
- принципы систем менеджмента качества (стандарты ИСО 9000);
- общие требования к системам менеджмента качества;
- процессный подход в стандартах ИСО серии 9000;
- модель системы менеджмента качества, основанная на процессном подходе, методология PDCA.
- основные понятия систем менеджмента безопасности пищевой продукции;
- разработка системы качества на основе принципов ХАССП;
- система ХАССП: анализ опасностей и опасных факторов по стадиям производственного процесса.
- система ХАССП: определение критических контрольных точек, корректирующие действия.
- построение системы менеджмента безопасности пищевой продукции (стандарты ИСО серии 22000: общие требования, требования к документации, ответственность руководства, управление ресурсами);
- планирование и производство безопасной продукции (ИСО 22000);
- валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции (ИСО 22000);
- разработка оперативных программ создания предварительных условий;

- система прослеживаемости;
- управление несоответствием, корректирующие действия.
- система менеджмента качества в соответствии с требованиями международных стандартов IFS, BRS;
- системы менеджмента в области профессиональной безопасности и охраны труда;
- системы экологического менеджмента;
- системы энергетического менеджмента;
- интегрированные системы менеджмента, объединение требований различных систем;
- преимущества интегрированных систем менеджмента;
- сертификация интегрированных систем менеджмента.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

а) основная литература

1. Бессонова, Людмила Павловна. Научные основы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Л. П. Бессонова, Н. И. Дунченко, Л. В. Антипова. - 2-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2021. - 384, [1] с. : рис., табл. - Библиогр.: с. 364-385
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях [Электронный ресурс] : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. - 5-е изд., стер. - Электрон.дан. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 180 с. - (Учебники для вузов)(Специальная литература). - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/152480>
3. Дунченко, Нина Ивановна. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров [Электронный ресурс] : учебник / Дунченко Н. И., Янковская В. С. - 2-е изд., стер. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 304 с. - (Учебники для вузов) (Специальная литература). - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/129225>
4. Вдовин, Сергей Михайлович. Система менеджмента качества организации [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. М. Вдовин, Т. А. Салимова, Л. И. Бирюкова. - Электрон.дан. - М. : Инфра-М, 2019. - 299 с. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1006756>
5. Самсонова, Майя Викторовна. Основы обеспечения качества [Электронный ресурс] : учебное пособие / М. В. Самсонова. - Электрон.дан. - М. : Инфра-М, 2017. - 303 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=758150>

б) дополнительная литература

1. Левшина, В. В. Применение стандартов ИСО серии 9000 [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. В. Левшина. - Электрон.дан. - Красноярск : СибГУ им. академика М. Ф. Решетнёва, 2020. - 150 с. - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/147517>
2. Барабанова, Е. Б. Методы планирования и контроля качества пищевой продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. Б. Барабанова, Ю. А. Динер, Е. И. Петрова. - Электрон.дан. - Омск : Омский ГАУ, 2020. - 131 с. - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/159611>
3. Самсонова, Майя Викторовна. Основы обеспечения качества [Электронный ресурс] : учебное пособие / М. В. Самсонова. - Электрон.дан. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 303 с. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1047172>
4. Берновский, Юрий Наумович. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. - Электрон. дан. - СПб. [и др.] : Лань, 2019. - 196 с. - (Учебники для вузов) (Специальная литература). - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/111885>

5. Серенков, Павел Степанович. Методы менеджмента качества. Процессный подход [Электронный ресурс] : учебное пособие / П. С. Серенков, А. Г. Курьян, В. П. Волонтей. - Электрон.дан. - М. : Инфра-М ; Минск : Новое знание, 2019. - 441 с. - (Высшее образование - Магистратура). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=989804>
6. Магомедов, Шахрутдин Шарабутдинович. Управление качеством продукции [Электронный ресурс] : учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. - Электрон. дан. - М. : Дашков и К, 2018. - 336 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=415054>

в) Перечень информационных технологий, используемых в обучении, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Лицензионное программное обеспечение:

Microsoft Windows XP / Microsoft Windows 7 Professional , Microsoft Office Professional 2003 / Microsoft Office Professional 2007 / Microsoft Office Professional 2010
STATISTICA Advanced + QC 10 for Windows

в т.ч. отечественное

Astra Linux Special Edition РУСБ 10015-01 версии 1.6.
1С:Предприятие 8. Конфигурация, 1С: Бухгалтерия 8 (учебная версия)
Project Expert 7 (Tutorial) for Windows
СПС КонсультантПлюс
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный

Свободно распространяемое лицензионное программное обеспечение:

OpenOffice
LibreOffice
7-Zip
Adobe Acrobat Reader
Google Chrome
в т.ч. отечественное
Яндекс.Браузер

Информационные справочные системы

- Единое окно доступа к образовательным ресурсам – режим доступа: <http://window.edu.ru/>
- ИПС «КонсультантПлюс» – режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
- Интерфакс - Центр раскрытия корпоративной информации (сервер раскрытия информации) – режим доступа: <https://www.e-disclosure.ru/>
-
- Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» (web-версия) - режим доступ: <http://gtexam.ru/>

н
ф

Профессиональные базы данных

- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – режим доступа: <http://elibrary.ru>
- Наукометрическая база данных Scopus: база данных рефератов и цитирования – режим доступа: <https://www.scopus.com/customer/profile/display.uri>
- Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики – режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/> (Открытый доступ)
- Российская Академия Наук, открытый доступ к научным журналам – режим доступа: <http://www.ras.ru> (Открытый доступ)
- Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации – режим доступа: <http://mex.ru/> (Открытый доступ)

о

-

Электронные библиотечные системы:

п ○ Э

р

в

к

ф

- Э
- Б ○ Э
- Б ○ ЭБС POLPRED.COM: <http://www.polpred.com/>
- С ○ Электронная библиотека издательского центра «Академия»:
<https://www.academia-moscow.ru/elibrary/> (коллекция СПО)
- Ю ○ ЭБС ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА – режим доступа: <https://molochnoe.ru/ebs/>

А 9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебная аудитория 1225 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Основное оборудование: экран для проектора 1 шт., проектор - 1 шт., компьютер в комплекте - 1 шт.

Учебная аудитория 1234 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Основное оборудование: экран для проектора 1 шт., проектор - 1 шт., компьютер в комплекте - 1 шт.

Учебная аудитория 1240 Компьютерный класс, класс для самостоятельной работы студентов. Основное оборудование: экран для проектора 1 шт., проектор - 1 шт., компьютер в комплекте - 1 шт., 9 компьютеров с доступом в электронно-образовательную среду Академии, ЭБС и сети Интернет.

Ж

И

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

М Для обеспечения образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья реализация дисциплины может осуществляться в адаптированном виде, исходя из индивидуальных психофизических особенностей и по личному заявлению обучающегося, в части создания специальных условий.

С В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, необходимых технических средств, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Р Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена организация консультаций с использованием электронной почты.

У Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Р Для лиц с нарушениями зрения:

- Л – в печатной форме увеличенным шрифтом,
- Н – в форме электронного документа.

К Для лиц с нарушениями слуха:

- К – в печатной форме,
- Р – в форме электронного документа.

С Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- Н – в печатной форме,
- Т – в форме электронного документа.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

Б

А

У

У

Н

Е

W

/

z

n

10.Карта компетенций

| Системы менеджмента качества (направление подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения) | | | | | |
|--|---|---|--|----------------------------------|---|
| Цель дисциплины | | формирование у студентов целостного представления о системах менеджмента качества как современной концепции управления, а также приобретение умений и навыков по решению профессиональных задач при разработке и внедрении систем менеджмента качества, необходимых для производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской и проектно-конструкторской деятельности | | | |
| Задачи дисциплины | | - раскрыть основные положения современных систем менеджмента качества как современной концепции управления; -познакомить студента с современной концепцией развития систем менеджмента качества и безопасности; -дать студенту представление об актуальных проблемах в области разработки систем менеджмента, -показать специфику разработки систем менеджмента качества и безопасности, применяемых в пищевой промышленности | | | |
| В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие | | | | | |
| Профессиональные компетенции | | | | | |
| Компетенции | | Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенции) | Технологии формирования | Форма оценочного средства | Ступени уровней освоения компетенции |
| Индекс | Формулировка | | | | |
| ПК-9 | Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных линиях | ИД-1 _{ПК-9} Демонстрирует знания по проведению стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями ИД-2 _{ПК-9} Проводит анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости | Лекции Лабораторные работы Самостоятельная работа Интерактивные занятия | Тестирование Устный ответ | <p style="text-align: center;">Пороговый (удовлетворительный)</p> <p>Знает сущность технологических процессов производства продуктов животного происхождения. Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.</p> <p style="text-align: center;">Продвинутый (хорошо)</p> <p>Умеет применять существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации</p> <p style="text-align: center;">. Высокий (отлично)</p> |

| | | | | | |
|-------|--|---|--|----------------------------------|--|
| | | производства продуктов питания животного происхождения. ИД-3 _{ПК-9} Владеет методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения, т.ч. на автоматизированных технологических линиях | | | Владеет способностью обосновывать и реализовать проектирование продукции, технологических процессов и производственных предприятий |
| ПК-11 | Способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения | ИД-1 _{ПК-11} Знает причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения ИД-2 _{ПК-11} Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения ИД-3 _{ПК-11} Способен устранить причины брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения | Лекции Лабораторные работы Самостоятельная работа Интерактивные занятия | Тестирование Устный ответ | Пороговый (удовлетворительный) Знает причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения Продвинутый (хорошо) Умеет выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения Высокий (отлично) Владеет способностью устранять причины брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения |