

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

**Технологический факультет
Кафедра технологии молока и молочных продуктов**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Магистерская программа Технология и управление качеством молочных продуктов

Квалификация выпускника магистр

**Вологда – Молочное
2020**

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа Технология и управление качеством молочных продуктов


Разработчик
доц., к.т.н.



Неронова Е.Ю.

Программа одобрена на заседании кафедры технологии молока и молочных продуктов от 11 июня 2020 года, протокол № 10.

Зав. кафедрой, к.т.н.



доц. Забегалова Г.Н.

Рабочая программа дисциплины согласована на заседании методической комиссии технологического факультета от «25» июня 2020 года, протокол № 10.

Председатель методической комиссии
доц., к.т.н.



Неронова Е.Ю.

1 Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины «Управление качеством молока и молочных продуктов» - получение систематизированного представления о возникновении, настоящем состоянии и будущих тенденциях развития теории и практики управления качеством с учетом достижений мировой и отечественной науки.

Задачи дисциплины:

- изучение понятия «качество» в общем плане и применительно к пищевым продуктам, молоку и молочным продуктам;
- рассмотрение основных подходов к осуществлению управления качеством на всех уровнях и стадиях развития организации;
- освоение современных методов управления качеством на основе отечественного и зарубежного опыта.

2 Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Управление качеством молока и молочных продуктов» относится к дисциплинам по выбору вариативной части федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» магистерской программы «Технология и управление качеством молочных продуктов» (Б1.В.ДВ.01.01).

Освоение учебной дисциплины «Управление качеством молока и молочных продуктов» базируется на знаниях и умениях, полученных студентами при изучении таких дисциплин бакалавриата и специалитета как: информатика, метрология, стандартизация, квалиметрия и управление качеством, статистические методы контроля и управления качеством.

К числу **входных знаний, навыков и готовностей** студента, приступающего к изучению дисциплины «Управление качеством молока и молочных продуктов», должно относиться:

владение культурой мышления, способность и готовность приобретать с большой степенью самостоятельности новые знания, используя современные образовательные и информационные технологии; способность применять математический аппарат, необходимый для осуществления профессиональной деятельности; способность использовать в социальной жизнедеятельности, в познавательной и профессиональной деятельности навыки работы с компьютером, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях.

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

3 Требования и результаты освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Управление качеством молока и молочных продуктов» направлен на формирование следующих профессиональных компетенций:

ПК-11- способностью осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты.

Для формирования компетенции ПК-11 студент должен:

знать:

- принципы построения систем, структуру и содержание систем оценки качества продукции;

уметь:

- анализировать процесс производства продукции с целью получения продукции с учетом ее качества и стоимости

владеть:

- способностью принимать оптимальные решения при создании и выпуске продукции с учетом требований качества и стоимости

ПК-14 - готовность использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала.

Для формирования компетенции ПК-14 студент должен:

знать:

- законодательные и нормативные правовые акты по управлению качеством;

уметь:

- анализировать данные о качестве продукции;

владеть:

- способностью определять причины брака и принимать решения об их устранении

ПК-19 - способность оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов

Для формирования компетенции ПК-19 студент должен:

знать:

- основные понятия и методы управления качеством;

уметь:

- применять методы контроля и управления качеством;

владеть:

- навыками использования основных инструментов управления качеством.

4 Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы.

4.1 Структура учебной дисциплины

Вид учебной работы	Всего часов (очно)	1 курс 2 семестр
Аудиторные занятия (всего)	44	44
В том числе:		
Лекции (Л)	10	10
Практические занятия (ПЗ)	34	34
Лабораторные работы (ЛР)		
Самостоятельная работа, в том числе контроль	100 28	72 28
Вид промежуточной аттестации	зачет с оценкой	зачет с оценкой
Общая трудоемкость дисциплины, часы	144	144
Зачетные единицы	4	4

4.2 Содержание разделов учебной дисциплины

Раздел 1. Основы качества.

Качество молока и молочных продуктов. Критерии качества. Оценка качества.

Теории потребностей и учение о качестве. Принципы менеджмента качества (TQM и стандарт ИСО 9000). Общие черты и отличия. Исходящие положения стандартов. Восемь основополагающих принципов СМК.

Раздел 2. Аспекты внедрения философии TQM.

Теоретические основы и международные особенности TQM. Особенности внедрения СМК в России. Требования рынка - краеугольный камень, заложенный в основу TQM. Принципы инновационных начинаний. Инновационные программы изменений на предприятиях как результат ориентированных на цель комбинаций успешных стратегий, средств и методов, имеющихся в наборе инструментов TQM.

Раздел 3. Характеристики удовлетворенности. Объекты качества. Характеристики объектов качества. Индексы удовлетворенности потребителя. Индексация степени удовлетворенности потребителя как способ количественной оценки вклада различных составляющих в общее мнение потребителя о качестве объекта.

Раздел 4. Управленческая философия и качество. Философия управления. Общие принципы, на основе которых строится структура управления организацией. Взаимосвязь философии качества и философии управления. Организационные структуры управления - программа менеджмента качества Деминга и принципы TQM. Управление посредством процесса. Непрерывное усовершенствование. Циклы PDCA и SDCA и их взаимодействие. Стратегия Кайдзен как инструмент управления качеством. Основные типы структур управления предприятием с точки зрения их соответствия идеям современного менеджмента качества. Направление развития организаций к сбалансированному состоянию в использовании ресурсов, удовлетворяющему потребности и ожидания потребителей. Три основных вида ресурсов: люди, технология и организация (модель ЛТО).

Раздел 5. Образование и принципы TQM. Теория познания и система углубленных знаний. Методы TQM и реинжиниринг в образовании. Спираль создания и накопления знаний. Система углубленных знаний. Теория вариаций. Теория познания. Психология. Оптимизация. Причины, почему системы TQM приходят в образование. Инструментарий TQM. Области применения инструментария. Основные тенденции реинжиниринга. Обучение действием.

Раздел 6. Экономика качества в TQM. Экономические категории качества - прибыль производителя от продажи качественного продукта и затраты производителя на обеспечение ожидаемого потребителем качества. Качество и развитие организации. Классификация затрат на качество. Управление затратами на качество. Анализ «ценность – затраты».

Раздел 7. От TQM к реинжинирингу бизнес-процессов. Совершенствование бизнес-процессов и бенчмаркинга. Выбор между непрерывным совершенствованием и методологией радикального прорыва).

Раздел 8. Прогресс и качество. Принцип эволюции – падение ради взлета.

4.3. Разделы учебной дисциплины и вид занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Лекции	Практические занятия	СРС	Всего
1	Основы качества	1	6	10	17
2	Аспекты внедрения философии TQM	1	4	10	15

3	Характеристики удовлетворенности	1	4	10	15
4	Управленческая философия и качество	1	6	10	16
5	Образование и принципы TQM	1	4	15	19
6	Экономика качества в TQM	2	4	15	21
7	От TQM к реинжинирингу бизнес-процессов	2	4	15	21
8	Прогресс и качество	2	2	15	19
	Всего	10	34	100	144

5 Матрица формирования компетенций по дисциплине

№ п/п	Разделы, темы дисциплины	Профессиональные компетенции			Общее количество компетенций
		ПК-11	ПК-14	ПК-19	
1	Основы качества	+			1
2	Аспекты внедрения философии TQM			+	1
3	Характеристики удовлетворенности		+		1
4	Управленческая философия и качество		+		1
5	Образование и принципы TQM			+	1
6	Экономика качества в TQM			+	1
7	От TQM к реинжинирингу бизнес-процессов			+	1
8	Прогресс и качество	+			1

6 Образовательные технологии

Объем аудиторных занятий - 44 ч, из них лекций – 10 ч, практических занятий – 34 часа. Интерактивные занятия от общего объема аудиторных занятий составляют.

Семестр	Вид занятия (Л, ПЗ, ЛР)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
2	ПЗ	Разработка предложений по внедрению концепции Кайдзен на УОЗ ВГМХА – выполнение индивидуальных заданий по программе –бережливое производство (системы точно во время, всеобщий уход за оборудованием, одноминутная переналадка оборудования, подача предложений по совершенствованию)	2
2	ПЗ	Работа кружка контроля качества на участке сухого молока (ролевая игра)	2
2	ПЗ	Оценка качества сырого молока, поступающего на	2

		УОМЗ. Выбор обесценивающих показателей с использованием статистических методов – выполнение индивидуальных заданий с использованием диаграммы Причина-следствие	
2	ПЗ	Индивидуальная оценка удовлетворенности разными видами продукции УОМЗ	2
3	ПЗ	Планирование цикла ПДПД для повышения сортности сырого коровьего молока – постановка проблемы и решение ее	2
3	ПЗ	Планирование цикла ПДПД для повышения хранимоустойчивости сухого молока - постановка проблемы и решение ее	2
Всего			12

27% занятий – в интерактивной форме

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 дисциплины	Виды СРС	Порядок выполнения СРС	Метод контроля
1	Основы качества	Подготовка к ПЗ: выполнение индивидуальной работы : Критерии качества молока и одного их видов молочных продуктов. Подготовка к тестированию	Работа с основной и дополнительной литературой	Защита индивидуальной работы, тестирование
2	Аспекты внедрения философии TQM	Подготовка презентаций по советским системам управления качеством	Работа с основной и дополнительной литературой	Представление презентации на практическом занятии
3	Характеристики удовлетворенности	Подготовка к ПЗ, подготовка к тестированию, выполнение индивидуальной работы.	Работа с основной и дополнительной литературой, поиск информации в сети Интернет	Тестирование
4	Управленческая философия и качество	Подготовка к коллоквиуму	Работа с основной и дополнительной литературой, поиск информации в сети Интернет	Собеседование на коллоквиуме
	Управленческая философия и качество	Самостоятельное применение метода управления качеством на практике	Разработка модели WV непрерывного совершенствования и ее использование для решения проблемы управления качеством молока и различных молочных продуктов	Представление модели на практическом занятии и ее публичное обсуждение

5	Образование и принципы TQM	Подготовка к ПЗ на тему «Почему системы TQM приходят в образование»	Работа с основной и дополнительной литературой, поиск информации в сети Интернет	Обсуждение проблемы на практическом занятии
7	От TQM к реинжинирингу бизнес-процессов	Подготовка к ПЗ на тему: Возможности применения реинжиниринга и бенчмаркинга при производстве молочных продуктов	Работа с основной и дополнительной литературой, поиск информации в сети Интернет	Обсуждение проблемы на практическом занятии

7.2 Контрольные вопросы для самопроверки

№ п/п	Раздел дисциплины	Контрольные вопросы для самопроверки
	Основы качества	<ol style="list-style-type: none"> 1. Что такое фаза отбраковки? 2. Что такое фаза управления качеством? 3. Что такое фаза менеджмента качества? 4. Что такое фаза планирования качества ? 5. Что такое фаза качества среды ?
	Аспекты внедрения философии TQM	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность и философия TQM. 2. Принципы TQM.
	Характеристика удовлетворенности	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кто из ученых при классификации мотивов выделил в отдельную группу гигиенические факторы? 2. В какой последовательности Маслоу расположил потребности человека? 3. Какова цель создания философии организации? 4. Какой из современных подходов к управлению рассматривает все процессы в виде целостных систем, обладающих новыми качествами? 5. Что подразумевает принцип обусловленности функций управления персоналом целями организации? 6. Что характерно для адаптивной (органической) системы управления?
	4. Управленческая философия и качество	<ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие «качество». Качество с точки зрения потребителя и производителя 2. Теории потребностей (Маслоу и Герцберга). На какой ступени пирамиды потребностей Маслоу находитесь Вы? Какие практические выводы можно сделать из теории Герцберга? 3. Этапы становления современной философии качества. Характеристика ее отдельных фаз и ярких представителей 4. Роль Деминга в становлении менеджмента качества. 14 принципов Деминга. Цикл Деминга-Шухарта 5. Советские системы управления качеством 6. Total Quality Management TQM. Принципы TQM. Главная идея и механизмы TQM. 7. Управление посредством процесса 8. Модель WV непрерывного совершенствования и ее использование для решения проблемы 9. Чередование циклов SDCA и PDCA
	4. Управленческая философия и качество	<ol style="list-style-type: none"> 1. Философия управления персоналом. Сущность философии. Философия организации – ее назначение и содержание. Принципы разработки философии организации 2. Основные типы структур управления предприятием с точки зрения их соответствия идеям современного менеджмента качества. Модель ЛТО

	<p>3. Кайдзен – непрерывное совершенствование. Основные элементы концепции Кайдзен</p> <p>4. Бережливое производство. Ценность продукта для потребителя и производителя. Необоснованные расходы</p> <p>5. Система «точно в срок». Элементы управления и планирования системы</p> <p>6. Система всеобщего ухода за оборудованием. Потери, которые должна устранить система</p> <p>7. Система 5S</p> <p>8. Система углубленных знаний и ее составляющие. Спираль создания и накопления знаний</p> <p>9. Подходы к затратам, связанным с качеством. Конформные и неконформные затраты</p>
7. От TQM к реинжинирингу бизнес-процессов	Каковы возможности применения реинжиниринга и бенчмаркинга при производстве молочных продуктов (Реинжиниринг – инструментарий TQM. Бенчмаркинг – эталонное сопоставление).

7.3 Вопросы для промежуточной аттестации

Вопросы для зачета

1. Качество – это (дайте несколько определений)
2. В чем субъективность понятия «качество»? Если качество – это то, что удовлетворяет наши потребности, то продукция, которая не удовлетворяет наши потребности, не обладает качеством?
3. Приведите примеры характеристик качества молока и молочных продуктов
4. Характеристика единичных и комплексных показателей качества
5. Качество продукции с точки зрения потребителя и производителя. Что, помимо качества, оказывает влияние на решение потребителя купить или не купить товар?
6. Что такое управление качеством?
7. В чем смысл теорий потребности, предложенных Абрахамом Маслоу и Фредериком Герцбергом. На какой ступени пирамиды потребностей Маслоу находитесь Вы? Какие практические выводы можно сделать из теории Герцберга?
8. Этапы становления современной философии качества. Характеристика ее отдельных фаз и ярких представителей
9. Роль Деминга в становлении менеджмента качества. 14 принципов Деминга. Цикл Деминга-Шухарта
10. В чем заключается основной смысл концепции Всеобщего управления качеством (TQM)?
11. Какие цели преследует TQM? Из каких элементов состоит современная модель TQM? На каких принципах базируется TQM?
12. В чем должна выражаться ориентация предприятия на потребителя?
13. На какие группы потребителей следует ориентироваться предприятию?
14. Что такое «процесс» в теории управления качеством? На чем основан принцип процессного подхода? На какие виды можно разделить процессы?
15. В чем заключается принцип системного подхода к управлению?
16. В чем заключается принцип постоянного совершенствования?
17. В чем заключается принцип взаимовыгодных отношений с поставщиками и как его можно реализовать?
18. Какие преимущества дает организации внедрение TQM? Какие трудности при внедрении TQM могут возникнуть?
19. Кайдзен – непрерывное совершенствование. Основные элементы концепции Кайдзен

20. Бережливое производство. Ценность продукта для потребителя и производителя. Необоснованные расходы
21. Система «точно в срок». Элементы управления и планирования системы
22. Система всеобщего ухода за оборудованием. Потери, которые должна устранить система
23. Содержание системы 5S
24. Роль кружков качества в управлении качеством продукции. Работа кружков качества
25. Реинжиниринг – инструментарий TQM. Различия совершенствования и реинжиниринга
26. Бенчмаркинг – эталонное сопоставление. Цели и задачи. Методика проведения
27. Сущность философии управления персоналом организации
28. Роль и виды нематериальной мотивации персонала
29. Принципы разработки философии организации
30. Сущность основных принципов разработки философии организации
31. В чем связь философии качества и философии управления?
32. Основные черты бюрократической и адаптивной систем управления
33. Что такое модель ЛТО. Примеры и значение факторов верхних и нижних уровней
34. Пять уровней модели обучения Г. Бейтсона

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

1. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для аспирантов [Электронный ресурс] : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. - Электрон.дан. - СПб. [и др.] : Лань, 2018. - 236 с. - (Учебники для вузов) (Специальная литература). - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/110907>

б) дополнительная литература

1. Дунченко, Нина Ивановна. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. И. Дунченко. - 4-е изд. - Электрон. дан. - М. : Дашков и К, 2017. - 212 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=415066>

2. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / под ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - Электрон.дан. - М. : Инфра-М, 2018. - 336 с. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=925846>

3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров [Электронный ресурс] : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. - Электрон.дан. - СПб. [и др.] : Лань, 2018. - 244 с. - (Учебники для вузов) (Специальная литература). - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/108448>

4. 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>

5. Маюрникова, Лариса Александровна. 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>

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

В качестве программного обеспечения используются программы: операционные системы Microsoft Windows 10, Microsoft Windows Professional 8 Pro, Microsoft Windows

Professional/ Starter, Microsoft Windows XP, офисные пакеты Microsoft Office Professional Plus 2003/2007/2010, Microsoft Office Standart 2013, Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса.

Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА.

Информационные справочные системы

- [Единое окно доступа к образовательным ресурсам](http://window.edu.ru/) – 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/>
- Информационно-правовой портал ГАРАНТ.RU – режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» (web-версия) - режим доступ: <http://gtexam.ru/>

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://mcx.ru/> (Открытый доступ)

Электронные библиотечные системы:

- Электронный библиотечный каталог Web ИРБИС – режим доступа: https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC
- ЭБС ЛАНЬ – режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
- ЭБС Znanium.com – режим доступа: <https://new.znanium.com/>
- ЭБС ЮРАЙТ – режим доступа: <https://urait.ru/>
- ЭБС POLPRED.COM: <http://www.polpred.com/>
- Электронная библиотека издательского центра «Академия»: <https://www.academia-moscow.ru/elibrary/> (коллекция СПО)
- ЭБС ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА – режим доступа: <https://molochnoe.ru/ebs/>

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Компьютерные класс (аудитория 1255), лекционная аудитории, оборудованные мультимедийным видеопроектором и настенным экраном.

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

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.

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.

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

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:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

10 Перечень компетенций, этапы, показатели и критерии оценивания

Название дисциплины (код и название направления подготовки)					
«Управление качеством молока и молочных продуктов» (направление подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»)					
Цель дисциплины	- получение систематизированного представления о возникновении, настоящем состоянии и будущих тенденциях развития теории и практики управления качеством с учетом достижений мировой и отечественной науки.				
Задачи дисциплины	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение понятия «качество» в общем плане и применительно к пищевым продуктам, молоку и молочным продуктам 2. Рассмотрение основных подходов к осуществлению управления качеством на всех уровнях и стадиях развития организации 3. Освоение современных методов управления качеством на основе отечественного и зарубежного опыта. 				
В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие					
Профессиональные компетенции					
Компетенции		Этапы формирования компетенции	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Показатели и критерии оценивания
Индекс	Формулировка				
ПК-11	способность осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы построения систем, структуру и содержание систем оценки качества продукции; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать процесс производства продукции с целью получения продукции с учетом ее качества и стоимости <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью принимать оптимальные решения при создании и выпуске продук- 	<p>Практические занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Интерактивные занятия</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный ответ</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Индивидуальная работа</p>	<p style="text-align: center;">Пороговый (удовлетворительный)</p> <p>Знает принципы построения систем, структуру и содержание систем оценки качества продукции.</p> <p style="text-align: center;">Продвинутый (хорошо)</p> <p>Умеет анализировать процесс производства продукции с целью получения продукции с учетом ее качества и стоимости</p> <p style="text-align: center;">Высокий (отлично)</p> <p>Владеет способностью принимать оптимальные решения при</p>

		ции с учетом требований качества и стоимости			создании и выпуске продукции с учетом требований качества и стоимости
ПК-14	готовность использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала	<p>знать: - законодательные и нормативные правовые акты по управлению качеством;</p> <p>уметь: - анализировать данные о качестве продукции;</p> <p>владеть: - способностью определять причины брака и принимать решения об их устранении</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Интерактивные занятия</p>	<p>Тестирование</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Индивидуальная работа</p> <p>Устный ответ</p>	<p>Пороговый (удовлетворительный) Знает законодательные и нормативные правовые акты по управлению качеством</p> <p>Продвинутый (хорошо) Умеет анализировать данные о качестве продукции</p> <p>Высокий (отлично) Владет способностью определять причины брака и принимать решения об их устранении</p>
ПК-19	способность оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	<p>знать: - основные понятия и методы управления качеством;</p> <p>уметь: - применять методы контроля и управления качеством;</p> <p>владеть: - навыками использования основных инструментов управления качеством</p>	<p>Лекции</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Интерактивные занятия</p>	<p>Тестирование</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Индивидуальная работа</p> <p>Устный ответ</p>	<p>Пороговый (удовлетворительный) Знает основные понятия и методы управления качеством</p> <p>Продвинутый (хорошо) Умеет применять методы контроля и управления качеством</p> <p>Высокий (отлично) Владет навыками использования основных инструментов управления качеством</p>