

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной, воспитательной  
работе и молодежной политике  
Ю.З. Кирова  
  
« 16 » мая 20 23 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Управление качеством продуктов питания**

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология продуктов питания животного происхождения

Кафедра: Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства

Квалификация (степень) выпускника: магистр

Формы обучения: очная, заочная

## **1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Целью** освоения дисциплины «Управление качеством продуктов питания» является формирование у обучающихся системы компетенций для решения профессиональных задач по формированию современных подходов к управлению качеством процесса производства продукции животного происхождения, методов и инструментов контроля качества в сфере управления процессами производства продукции.

### **Задачи дисциплины:**

- изучение основных принципов и организационно-методических подходов к управлению качеством;
- изучение отечественного и зарубежного опыта управления качеством;
- изучение принципов тотального управления качеством;
- изучение статистических методов контроля качества продуктов из растительного сырья;
- изучение вопросов разработки, внедрения систем менеджмента качества на предприятиях по производству продукции животного происхождения.

## **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО**

Дисциплина Б1.О.07 «Управление качеством продуктов питания» относится к обязательным дисциплинам Блока 1 учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, программы «Технология продуктов питания животного происхождения».

Дисциплина изучается во 2 семестре на 1 курсе очной формы обучения, в 1 и 2 семестрах на 1 курсе заочной формы обучения.

### 3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения ОПОП):

Карта формирования компетенций по дисциплине

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИД-1 <sub>ОПК-3</sub> . – Анализирует и оценивает риски при управлении качеством продуктов питания;	<b>Знает:</b> способы оценки управления качеством продуктов питания. <b>Умеет:</b> оценивать риски и управлять качеством продуктов питания. <b>Владеет:</b> способами оценки качества путем современных методов и новых технологических решений.
	ИД-2 <sub>ОПК-3</sub> . – Применяет современные методы и разрабатывает новые технологические решения для управления качеством продуктов питания	<b>Знает:</b> методы управления качеством продуктов питания. <b>Умеет:</b> применять современные методы при управлении качеством продуктов питания и разрабатывать новые технологические решения при управлении качеством продуктов питания. <b>Владеет:</b> методами и новых технологических решений при управлении качеством продуктов питания.
ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИД-4 <sub>ПК-1</sub> Разрабатывает новые технологические решения и технологии по производству новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами;	<b>Знает:</b> способы и новые технологические решения и технологии по производству новых видов продуктов питания животного происхождения. <b>Умеет:</b> разрабатывать новые продукты питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. <b>Владеет:</b> способами к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения.
	ИД-5 <sub>ПК-1</sub> Разрабатывает бизнес-планы и проводит технико-экономическое обоснование по реализации проектов модернизации производства продуктов питания животного происхождения;	<b>Знает:</b> производство по выработке продуктов питания животного происхождения. <b>Умеет:</b> разрабатывать бизнес план и проводить технико-экономическое обоснование по реализации проектов модернизации производства продуктов питания животного происхожде-

		<p>ния.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками разработки бизнес-планов</p>
	<p>ИД-6 ПК-1 Владеет методами проведения расчетов при проектировании пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков</p>	<p><b>Знает:</b> методы проведения расчетов при проектировании пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков</p> <p><b>Умеет:</b> проводить расчеты при проектировании пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков.</p> <p><b>Владеет:</b> методами проведения расчетов при проектировании пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков</p>
<p>ПК-2 Способен к организации работ по анализу рекламаций, изучению причин возникновения дефектов и нарушений технологии производства, снижению качества работ, выпуска брака и продукции пониженных сортов, по разработке предложений по их устранению</p>	<p>ИД-1 ПК-2 Анализирует причины возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения;</p>	<p><b>Знает:</b> причины возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения.</p> <p><b>Умеет:</b> анализировать причины возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения.</p> <p><b>Владеет:</b> способами к организации работ по анализу рекламаций, разработке предложений по их устранению.</p>
	<p>ИД-2 ПК-42 Разрабатывает корректировочные мероприятия по устранению дефектов пищевой продукции животного происхождения.</p>	<p><b>Знает:</b> мероприятия по устранению дефектов пищевой продукции животного происхождения</p> <p><b>Умеет:</b> разрабатывать корректировочные мероприятия по устранению дефектов пищевой продукции животного происхождения</p> <p><b>Владеет:</b> методами разработки корректировочных мероприятий по устранению дефектов пищевой продукции животного происхождения.</p>

## 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.

### 4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы 108 часов.

#### для очной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель в семестре)	
		всего часов	объем контактной работы	2 (8)	
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>		<b>64</b>	<b>64</b>	<b>64</b>	
в том числе:	Лекции	32	32	32	
	Лабораторные работы	32	32	32	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:</b>		<b>44</b>	<b>0,25</b>	<b>44</b>	
СР в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала	8		8	
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	16		16	
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	12		12	
	Зачет	8	0,25	8	
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>		зачет		зачет	
<b>Общая трудоемкость, час.</b>		<b>108</b>	<b>64,25</b>	<b>108</b>	
<b>Общая трудоемкость, зачетные единицы</b>		<b>3</b>	<b>1,78</b>	<b>3</b>	

#### для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель в семестре)	
		всего часов	объем контактной работы	1 (3)	2 (3)
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>		<b>16</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>12</b>
в том числе:	Лекции	8	8	2	6
	Лабораторные работы	8	8	2	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:</b>		<b>92</b>	<b>0,25</b>	<b>32</b>	<b>60</b>
СР в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала	4		2	2
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и мето-	76		28	48

	дическими документами				
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	8		2	6
СР в сессию	Зачет	4	0,25	-	4
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>	зачет			-	зачет
<b>Общая трудоемкость, час.</b>		<b>108</b>	<b>16,25</b>	<b>36</b>	<b>72</b>
<b>Общая трудоемкость, зачетные единицы</b>		3	0,45	1	2

## 4.2 Тематический план лекционных занятий

для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Качество как объект управления	2
2	Принципы и модели обеспечения качества продукции	2
3	Процесс управления качеством продукции	2
4	Системы управления качеством продукции	2
5	Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов животного происхождения	2
6	Законодательно-правовая база системы качества и безопасности для пищевой промышленности в Российской Федерации	2
7	Показатели качества. Факторы, влияющие на качество пищевой продукции животного происхождения	2
8	Контроль как одно из средств обеспечения качества пищевой продукции.	2
9	Методы и средства контроля качества пищевой продукции животного происхождения.	4
10	Идентификация потенциального риска или рисков.	2
11	Выявление критических контрольных точек в производстве продуктов питания животного происхождения	4
12	Установление и соблюдение предельных значений параметров	2
13	Разработка системы мониторинга. Разработка процедур внутренних проверок. Разработка корректирующих действий. Документирование системы ХАССП.	4
<b>Всего</b>		<b>32</b>

для заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Принципы и модели обеспечения качества продукции	2
2	Процесс управления качеством продукции	2
3	Системы управления качеством продукции	2
4	Разработка системы мониторинга. Разработка процедур внутренних проверок. Разработка корректирующих действий. Документирование системы ХАССП	2
<b>Всего</b>		<b>8</b>

### 4.3 Тематический план лабораторных работ

для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лабораторных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Определение номенклатуры показателей качества продукции	4
2	Оценка уровня качества продукции	4
3	Разработка систем качества на предприятии	4
4	Изучение статистических методов контроля качества	4
5	Изучение нормативно-правовой базы обеспечения качества	4
6	Оценка затрат на качество	4
7	Определение экономического эффекта от повышения качества	4
8	Изучение инновационных технологий в управлении качеством	4
<b>Всего</b>		<b>32</b>

для заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лабораторных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Определение номенклатуры показателей качества продукции	2
2	Оценка уровня качества продукции	2
3	Разработка систем качества на предприятии	2
4	Изучение статистических методов контроля качества	2
<b>Всего</b>		<b>8</b>

### 4.4 Тематический план практических занятий

*Данный вид работы не предусмотрен учебным планом*

### 4.5 Самостоятельная работа

для очной формы обучения

№ п./п.	Вид самостоятельной работы	Наименование (содержание работы)	Объем, акад.ч
1	Проработка и повторение лекционного материала	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	8
2	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	16
3	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	12
4	Зачет	Подготовка к сдаче и сдача зачета	8
<b>Всего</b>			<b>44</b>



для заочной формы обучения

№ п./п.	Вид самостоятельной работы	Наименование (содержание работы)	Объем, акад. ч
1	Проработка и повторение лекционного материала	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	4
2	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	76
3	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	8
4	Зачет	Подготовка к сдаче и сдача зачета	4
<b>Всего</b>			<b>92</b>

## **5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **5.1 Рекомендации по использованию материалов рабочей программы**

Успешное изучение дисциплины требует от обучающегося посещения лекций, активной работы на лабораторных занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с базовыми учебниками, основной и дополнительной литературой.

### **5.2 Пожелания к изучению отдельных тем курса**

В процессе изучения темы: «Изучение статистических методов контроля качества» необходимо особое внимание уделить методам статистического контроля качества, приемам сбора информации для наглядного изображения параметров технологических процессов производства. Усвоение данной темы позволит сформировать навыки применения современных методов статистического контроля качества производственных процессов при производстве продуктов животного происхождения.

### **5.3 Рекомендации по работе с литературой**

При изучении дисциплины особое внимание следует обратить на изучение основной и дополнительной литературы. Правильный подбор учебников рекомендуется преподавателем, читающим лекционный курс. Их поиск осуществляется в соответствующих библиографических справочниках, систематическом каталоге, периодической печати и в Интернет-ресурсах.

Необходимая литература может быть также указана в методических разработках по данному курсу.

Изучая материал по учебнику, следует переходить к следующему вопросу только после правильного уяснения предыдущего, описывая на бумаге все выкладки и вычисления (в том числе те, которые в учебнике опущены или на лекции даны для самостоятельного вывода).

Особое внимание следует обратить на определение основных понятий курса. Обучающийся должен подробно разбирать примеры, которые поясняют такие определения, и уметь строить аналогичные примеры самостоятельно. Полезно составлять опорные конспекты.

### **5.4 Советы по подготовке к зачету**

Для того чтобы избежать трудностей при ответах на вопросы рекомендуется при подготовке к зачету более внимательно изучить темы с использованием основной и дополнительной литературы, конспектов лекций, конспектов лабораторных работ, ресурсов Интернет.

## **6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»:**

### **6.1. Основная литература:**

6.1.1. Дунченко, Н. И. Управление у качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров [Электронный ресурс]: учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 244 с. – ISBN 978-5-8114-4999-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/130478>

### **6.2. Дополнительная литература:**

6.2.1. Балджи, Ю. А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю. А. Балджи, Ж. Ш. Адильбеков. – Санкт-Петербург : Лань, 2019. – 216 с. – ISBN 978-5-8114-3766-5. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/116370> .

6.2.3 Слесаренко, Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения : учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин. – Санкт-Петербург : Лань, 2019. – 204 с. – ISBN 978-5-8114-4319-2. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/122161>

### **6.3 Программное обеспечение. Общесистемное ПО:**

6.3.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1.

6.3.2. Microsoft Windows SL 8/1 RU AE OLP NL.

6.3.3. Microsoft Office Standard 2010.

6.3.4. Microsoft Office стандартный 2013.

6.3.5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – стандартный Russian Edition.

6.3.6. WinRAR: 3.x: Standard License – educational – EXT.

6.3.7. 7 zip (свободный доступ).

### **6.4. Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:**

6.4.1. <http://www.pravo.gov.ru> – официальный интернет-портал правовой информации.

6.4.2. <http://www.consultant.ru> – справочная правовая система «Консультант Плюс».

6.4.3. <http://www.garant.ru> – справочная правовая система по законодательству Российской Федерации.

## 7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	<p><b>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</b> Учебная аудитория 608 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</p>	<p>Помещение на 30 посадочных мест, экран проекционный, мультимедийный проектор, вспомогательный материал плакаты, карты, учебно-методические стенды, наглядные пособия, измерительные инструменты.</p>
3	<p><b>Помещение для самостоятельной работы</b> ауд. 3310а (читальный зал) 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8а</p>	<p>Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, проектор EPSON H720D, экран. Windows 7 Professional with SP1, тип лицензии ACADEMIC, лицензия № 62864698 от 23.12.2013; Microsoft Office стандартный 2013, лицензия № 62864697 от 23.12.2013; Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition, № 0B00-191114-151848-387-103 с 14.11.2019 до 19.01.2022; 7 zip (свободный доступ); Система трёхмерного моделирования КОМПАС-3D версия V17; (Лицензия на 50 мест), договор №АС289 от 29.11.2016г); НЭБ РФ, договор № 101/НЭБ/1384-П о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 13.11.2018г. сроком на 5 лет, 1СПредприятие 8.3; лицензионный договор №1803 от 11.07.2013; Справочно-правовая система «Гарант»; договор №866 о взаимном сотрудничестве от 01 сентября 2015 года; Справочно-правовая система КонсультантПлюс, договор поставки № 6450 от 01.07.2015 г.</p>
4	<p><b>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b>, ауд.629. 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</p>	<p>Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук Emachines E525 series, ноутбук RoverBook Nautilus Z 500 WH. Программное обеспечение: Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1, номер лицензии 62864697 от 23.12.2013 тип лицензии Academic; - Microsoft Office стандартный 2013, лицензия № 62864697 от 23.12.2013; - Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition, № 0B00-191114-151848-387-103 с 14.11.2019 до 19.01.2022;</p>

## **8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **8.1 Виды и формы контроля по дисциплине**

Контроль уровня усвоенных знаний, освоенных умений и приобретенных навыков (владений) осуществляется в рамках текущего и промежуточного контроля в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль освоения компетенций по дисциплине проводится при изучении теоретического материала, выполнении заданий на лабораторных занятиях. Текущему контролю подлежат посещаемость обучающимися аудиторных занятий и работа на занятиях.

Итоговой оценкой освоения дисциплинарных компетенций (результатов обучения по дисциплине является промежуточная аттестация в форме зачета, проводимого с учетом результатов текущего контроля.

### **8.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины**

#### ***Оценочные средства для проведения текущей аттестации***

Текущий контроль успеваемости обучающихся по дисциплине «Управление качеством продуктов питания» включает плановый опрос по изучаемой теме дисциплины.

#### **Методика выполнения**

Преподаватель выдает группе перечень контрольных вопросов после каждой изученной темы занятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины. По заданию преподавателя обучающиеся в устной форме представляют ответы на контрольные вопросы, могут отчет представить в виде необходимого материала выполненного письменно по заданию. Преподаватель обращается к обучающимся с вопросом, на который те должны дать краткий ответ. При затруднении одного отвечающего преподаватель спрашивает другого.

Далее следует анализ ответов по существу поставленных вопросов, высказанных позиций, принятие наиболее перспективных, дополнение, взаимобогащение разных точек зрения, расширение представлений, установок, способов поведения.

По окончании работы подводятся итоги работы.

Критерии и шкала оценки опроса на лабораторных занятиях:

– оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если ответ обучающегося полный и правильный. Обучающийся способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести

примеры. Минимальным уровнем для данной оценки является правильный ответ обучающегося в основных моментах.

- оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

### **Тематика практических задач**

Задача 1. Расшифруйте и определите правильность маркировки яиц: ДО 12.09; СО; Д1; С2 15.10; Д2 24.12; Д2; С1, ДВ 20.09. Укажите срок годности яиц.

#### ***Критерии и шкала оценки практической задачи***

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающий решил задачу и сделал выводы по решению практической задачи;

- оценка «не зачтено» выставляется если обучающийся не решил задачу и не сделал выводы по решению практической задачи.

*Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации*

Зачет по дисциплине проводится по билетам.

#### **Пример билета**

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Самарский государственный аграрный университет»**

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

(код и наименование направления подготовки/специализация)

Технология продуктов питания животного происхождения

профиль подготовки/магистерская программа/специализация)

Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства

(наименование кафедры)

Управление качеством продуктов питания

(наименование дисциплины)

#### **Билет № 1**

1 Вопрос. Концепция управления качеством продукции

2 Вопрос. Управление качеством по этапам жизненного цикла продукции

Составитель \_\_\_\_\_ Т.Н. Романова  
(подпись)

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Р.Х. Баймишев  
(подпись)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

#### **Перечень вопросов к зачету**

1. Концепция управления качеством продукции
2. Концепция четырех уровней качества
3. Эволюция понятия качества
4. Эволюция управления качеством

5. Цели, задачи, политика в области качества
6. Основные требования к установлению целей
7. Объекты и функции управления качеством продукции
8. Методы управления качеством продукции на предприятиях и средства их реализации
9. Принципы обеспечения и управления качеством продукции
10. Зарубежные модели для обеспечения качества продукции: контрольные карты Шухарта, Цикл Деминга, Петля качества
11. Зарубежные модели для обеспечения качества продукции: спираль качества, диаграмма Исикавы, метод Тагути, программа ZD
12. Зарубежные модели для обеспечения качества продукции: модель управления качеством Фейгенбаума, трехмерная модель управления качеством
13. Отечественные модели для обеспечения качества продукции
14. Планирование качества
15. Организация работ по качеству
16. Побуждение работников к деятельности по обеспечению требуемого качества
17. Системный подход к управлению качеством продукции
18. Элементы системы качества
19. Создание систем качества
20. Обеспечение функционирования систем качества
21. Концепция всеобщего управления качеством (TQM).
22. Семь инструментов управления качеством
23. Технология разворачивания функции качества
24. FMEA-анализ
25. Управление отношениями с потребителями
26. CALS-технологии
27. Концепция «Шесть сигм»
28. Анализ брака продукции
29. Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством продукции
30. Модель управления конкурентоспособностью продукции
31. Удовлетворенность потребителя как результат управления качеством продукции
32. Классификация показателей качества продукции
33. Функционально-стоимостной анализ
34. Управление качеством на основе системного подхода
35. Статистические методы контроля качества продукции
36. Стандартизация и управление качеством продукции
37. Метрологическое обеспечение управления качеством продукции
38. Подтверждение соответствия и управление качеством продукции
39. Правовое обеспечение качества продукции
40. Управление качеством по этапам жизненного цикла продукции

### 8.3. Критерии оценивания уровня сформированности компетенций

Оценка результатов обучения по дисциплине в форме уровня сформированности компонентов знать, уметь, владеть заявленных дисциплинарных компетенций проводится по 2-х бальной шкале оценивания путем выборочного контроля во время зачета.

Шкала оценивания зачета

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным и развернутым, ни в коем случае не зачитываться дословно, содержать четкие формулировки всех определений, касающихся указанного вопроса, подтверждаться фактическими примерами. Такой ответ должен продемонстрировать знание обучающегося материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы.
«не зачтено»	Обучающийся неправильно отвечает на вопрос преподавателя или билета либо его отсутствие. Ответ обучающегося на вопрос, в этом случае, содержит неправильные формулировки основных определений, прямо относящихся к вопросу, или обучающийся вообще не может их дать, как и подтвердить свой ответ фактическими примерами. Такой ответ демонстрирует незнание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы.

### 8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по дисциплине «Управление качеством продуктов питания» проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос);
- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.



Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ может осуществляться поэтапно и служит основанием для предварительной аттестации по дисциплине.

Все виды текущего и итогового контроля осуществляются на лабораторных занятиях.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС по направлению подготовки в форме зачета.

Зачет проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения зачета определяется кафедрой (устный – по билетам). Оценка по результатам зачета – зачтено» или «не зачтено».

Данная форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.

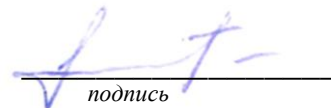
Краткая характеристика процедуры реализации текущего и итогового контроля по дисциплине для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1	Устный опрос	Устный опрос проводится в конце занятия. Выбранный преподавателем обучающийся может отвечать с места либо у доски.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2.	Зачет	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценок учитывается уровень сформированных компетенций обучающегося. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты «уметь» и «владеть» - практикоориентированными заданиями. Аудиторное время, отведенное, на подготовку – 60 мин.	Комплект вопросов к зачету

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочую программу разработал:

доцент кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства», канд. тех. наук, доцент Романова Т.Н.



подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства» «11» мая 20 23 г., протокол № 8.

Заведующий кафедрой  
канд. тех. наук, доцент Р.Х. Баймишев



подпись

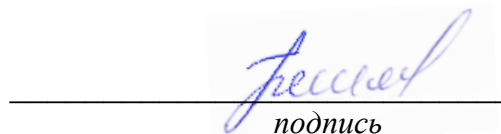
СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии факультета  
канд. тех. наук, доцент С.П. Кузьмина



подпись

Руководитель ОПОП ВО  
канд. тех. наук, доцент Р.Х. Баймишев



подпись

И.о. начальника УМУ М.В. Борисова



подпись