

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Российский университет дружбы народов»

Аграрно-технологический институт

Рекомендовано МССН

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Наименование дисциплины Управление качеством продуктов биологического происхождения**

**Рекомендуется для направления подготовки /специальности**

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

(указываются код и наименование направления подготовки/специальности)

**Направленность программы (профиль)**

Ветеринарно-санитарная экспертиза

(наименование образовательной программы в соответствии с направленностью (профилем))

## 1. Цели и задачи дисциплины:

**Целью** изучения управление качеством продуктов биологического происхождения является формирование навыка применения практических знаний по организации управления качеством на предприятиях, как единой системы качества, соответствующей рекомендациям международных стандартов ИСО.

### Задачи предмета:

- овладение методологией и терминологией дисциплины «Управление качеством продуктов биологического происхождения»;
- получение знаний, рекомендаций российских и международных стандартов по обеспечению качества продукции;
- изучение современных методов проведения сертификации продукции и систем управления качеством,
- овладение профессиональными подходами к проектированию систем обеспечения качества и организации управления качеством продукции.

## 2. Место дисциплины в структуре ОП ВО:

Дисциплина «Управление качеством продуктов биологического происхождения» относится к части «Дисциплины по выбору» Блока 1 учебного плана «Дисциплины (модули)».

В таблице №1 приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП ВО.

Таблица №1.

### Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

№ п/п	Шифр и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины (группы дисциплин)
1.	УК-8 - Способность создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	Технология молока и молочных продуктов. Государственный ветеринарный надзор.	Ветеринарная стандартизация и сертификация продукции. Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Организация ветеринарно-санитарных лабораторий. Инспекционный контроль (аудит).
2.	ОПК-1 - Способность определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма	Технология молока и молочных продуктов. Государственный ветеринарный надзор.	Ветеринарная стандартизация и сертификация продукции.

	животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.		Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Организация ветеринарно-санитарных лабораторий. Инспекционный контроль (аудит).
3.	ОПК-3 - Способность осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК.	Технология молока и молочных продуктов. Государственный ветеринарный надзор.	Ветеринарная стандартизация и сертификация продукции. Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Организация ветеринарно-санитарных лабораторий. Инспекционный контроль (аудит).
4.	ОПК-4 - Способность обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач.	Технология молока и молочных продуктов. Государственный ветеринарный надзор.	Ветеринарная стандартизация и сертификация продукции. Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Организация ветеринарно-санитарных лабораторий. Инспекционный контроль (аудит).
5.	ОПК-5 - Способность оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности.	Технология молока и молочных продуктов. Государственный ветеринарный надзор.	Ветеринарная стандартизация и сертификация продукции. Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Организация ветеринарно-санитарных лабораторий. Инспекционный контроль (аудит).
6.	ОПК-6 - Способность идентифицировать опасность риска возникновения и	Технология молока и молочных продуктов. Государственный ветеринарный надзор.	Ветеринарная стандартизация и сертификация продукции.

	распространения заболеваний различной этиологии.		Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Организация ветеринарно-санитарных лабораторий. Инспекционный контроль (аудит).
7.	ПК-7 - Способность к осуществлению ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей, оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также оценки возможности транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	Технология молока и молочных продуктов. Государственный ветеринарный надзор.	Ветеринарная стандартизация и сертификация продукции. Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Организация ветеринарно-санитарных лабораторий. Инспекционный контроль (аудит).
8.	ПК-8 - Способность оформлять по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы, подтверждающие безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	Технология молока и молочных продуктов. Государственный ветеринарный надзор.	Ветеринарная стандартизация и сертификация продукции. Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Организация ветеринарно-санитарных лабораторий. Инспекционный контроль (аудит).

### 3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-8 Способность создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

ОПК-1 Способность определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

ОПК-3 Способность осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК.

ОПК-4 Способность обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач.

ОПК-5 Способность оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности.

ОПК-6 Способность идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.

ПК-7 Способность к осуществлению ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей, оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также оценки возможности транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе данных осмотра и лабораторных исследований.

ПК-8 Способность оформлять по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы, подтверждающие безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

В результате изучения дисциплины студент должен:

***Знать:***

- ветеринарно-санитарные требования для предприятий мясо-, молоко- и рыбной промышленности;
- нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности.

***Уметь:***

- проводить контроль различных производственных цехов на предприятиях мясной и молочной промышленности по системе НАССР;
- контролировать гигиену всех производственных участков на предприятия по переработке мяса, молока, рыбы, на продовольственных и оптовых рынках;
- работать на современных приборах по контролю сырья и готовой продукции;
- использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;

**Владеть:**

- готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных чрезвычайных ситуаций на производстве, последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- навыками по контролю сырья и продукции животного происхождения на всех этапах производства, переработки и перевозки;
- методами санитарной обработки цехов и оборудования;
- методами бактериологического контроля различных объектов.

**4. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единицы.

**Очная форма обучения**

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры				
		5	-	-	-	
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	72	72	-	-	-	
В том числе:			-	-	-	
<i>Лекции</i>	18	18	-	-	-	
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>			-	-	-	
<i>Семинары (С)</i>			-	-	-	
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	54	54	-	-	-	
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	92	92	-	-	-	
<b>Контроль</b>	16	16	-	-	-	
Общая трудоемкость	час	180	180	-	-	-
	зач.ед.	5	5	-	-	-

**Очно-заочная форма обучения**

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры				
		8	-	-	-	
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	36	36	-	-	-	
В том числе:			-	-	-	
<i>Лекции</i>	18	18	-	-	-	
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>			-	-	-	
<i>Семинары (С)</i>			-	-	-	
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	18	18	-	-	-	
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	128	128	-	-	-	
<b>Контроль</b>	16	16	-	-	-	
Общая трудоемкость	час	180	180	-	-	-
	зач.ед.	5	5	-	-	-

**Заочная форма обучения**

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		8	-	-	-
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	15	15	-	-	-
В том числе:			-	-	-
<i>Лекции</i>	5	5	-	-	-
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>			-	-	-
<i>Семинары (С)</i>			-	-	-
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	10	10	-	-	-
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	149	149	-	-	-
<b>Контроль</b>	16	16	-	-	-

Общая трудоемкость	час	180	180	-	-	-
	зач.ед.	5	5	-	-	-

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Основы управления качеством.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Сущность качества, термины и определения, применяемые при управлении качеством животноводческой продукции.</li> <li>- Уровень качества, технический уровень и конкурентоспособность животноводческой продукции.</li> <li>- Техническое регулирование как организационно-правовая основа деятельности по управлению качеством.</li> <li>- Правовое обеспечение качества продукции.</li> <li>- Квалиметрия, ее роль, методы в области практического применения. Сущность систем качества.</li> <li>- Теоретические и организационно-методические основы деятельности по управлению качеством продукции.</li> </ul>
2.	Управление качеством животноводческой продукции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Управление качеством животноводческой продукции.</li> <li>- Сущность управления качеством. История управления качеством. Теории потребностей и учение о качестве. Взаимосвязь качества и экономических показателей деятельности фирмы. Сущность систем качества.</li> <li>- Зарубежный и международный опыт управления качеством.</li> <li>- Системы документов технического регулирования в животноводческой продукции.</li> <li>- Влияние принципов управления качеством, заложенных в стандартах ИСО 9000, на другие стороны деятельности предприятий.</li> <li>- Учет и анализ затрат на качество животноводческой продукции.</li> <li>- Организация и виды технического контроля. Метрологическое обеспечение качества продукции.</li> <li>- Статистические методы в управлении качеством.</li> <li>- Подтверждение соответствия продукции установленным требованиям.</li> <li>- Документационное обеспечение управления качеством.</li> </ul>

### 5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

#### Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семина.	СРС	Контр.	Всего часов
1.	Основы управления качеством.	9		27		46	8	90

2.	Управление качеством животноводческой продукции.	9		27		46	8	90
----	--	---	--	----	--	----	---	----

### Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семина.	СРС	Контр.	Всего часов
1.	Основы управления качеством.	9		9		64	8	90
2.	Управление качеством животноводческой продукции.	9		9		64	8	90

### Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семина.	СРС	Контр.	Всего часов
1.	Основы управления качеством.	2,5		5		74,5	8	90
2.	Управление качеством животноводческой продукции.	2,5		5		74,5	8	90

## 6. Лабораторный практикум

### Очная форма обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1.	1	Сущность качества, термины и определения, применяемые при управлении качеством животноводческой продукции.	5
2.		Уровень качества, технический уровень и конкурентоспособность животноводческой продукции.	5
3.		Техническое регулирование как организационно-правовая основа деятельности по управлению качеством.	5
4.		Правовое обеспечение качества продукции.	5
5.		Квалиметрия, ее роль, методы в области практического применения. Сущность систем качества.	4
6.		Теоретические и организационно-методические основы деятельности по управлению качеством продукции.	3
7.	2	Управление качеством животноводческой продукции.	3
8.		Сущность управления качеством. История управления качеством. Теории потребностей и учение о качестве. Взаимосвязь качества и экономических показателей деятельности фирмы. Сущность систем качества.	3
9.		Зарубежный и международный опыт управления качеством.	3



10.		Системы документов технического регулирования в животноводческой продукции.	3
11.		Влияние принципов управления качеством, заложенных в стандартах ИСО 9000, на другие стороны деятельности предприятий.	3
12.		Учет и анализ затрат на качество животноводческой продукции.	3
13.		Организация и виды технического контроля. Метрологическое обеспечение качества продукции.	3
14.		Статистические методы в управлении качеством.	3
15.		Подтверждение соответствия продукции установленным требованиям.	2
16.		Документационное обеспечение управления качеством	1

### Очно-заочная форма обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1.	1	Сущность качества, термины и определения, применяемые при управлении качеством животноводческой продукции.	2
2.		Уровень качества, технический уровень и конкурентоспособность животноводческой продукции.	2
3.		Техническое регулирование как организационно-правовая основа деятельности по управлению качеством.	2
4.		Правовое обеспечение качества продукции.	1
5.		Квалиметрия, ее роль, методы в области практического применения. Сущность систем качества.	1
6.		Теоретические и организационно-методические основы деятельности по управлению качеством продукции.	1
7.	2	Управление качеством животноводческой продукции.	1
8.		Сущность управления качеством. История управления качеством. Теории потребностей и учение о качестве. Взаимосвязь качества и экономических показателей деятельности фирмы. Сущность систем качества.	1
9.		Зарубежный и международный опыт управления качеством.	1
10.		Системы документов технического регулирования в животноводческой продукции.	1
11.		Влияние принципов управления качеством, заложенных в стандартах ИСО 9000, на другие стороны деятельности предприятий.	1
12.		Учет и анализ затрат на качество животноводческой продукции.	1
13.		Организация и виды технического контроля. Метрологическое обеспечение качества продукции.	1

14.		Статистические методы в управлении качеством.	1
15.		Подтверждение соответствия продукции установленным требованиям. Документационное обеспечение управления качеством.	1

### Заочная форма обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1.	1	Сущность качества, термины и определения, применяемые при управлении качеством животноводческой продукции.	1
2.		Уровень качества, технический уровень и конкурентоспособность животноводческой продукции.	1
3.		Техническое регулирование как организационно-правовая основа деятельности по управлению качеством. Правовое обеспечение качества продукции.	1
4.		Квалиметрия, ее роль, методы в области практического применения. Сущность систем качества.	1
5.		Теоретические и организационно-методические основы деятельности по управлению качеством продукции.	1
6.	2	Управление качеством животноводческой продукции. Сущность управления качеством. История управления качеством. Теории потребностей и учение о качестве. Взаимосвязь качества и экономических показателей деятельности фирмы. Сущность систем качества.	1
7.		Зарубежный и международный опыт управления качеством. Системы документов технического регулирования в животноводческой продукции.	1
8.		Влияние принципов управления качеством, заложенных в стандартах ИСО 9000, на другие стороны деятельности предприятий. Учет и анализ затрат на качество животноводческой продукции.	1
9.		Организация и виды технического контроля. Метрологическое обеспечение качества продукции.	1
10.		Статистические методы в управлении качеством. Подтверждение соответствия продукции установленным требованиям. Документационное обеспечение управления качеством.	1

### 7. Практические занятия (семинары)

Не предусмотрено.

### 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

- Персональный компьютер.

- Мультимедийное оборудование.

## 9. Информационное обеспечение дисциплины

### а) Программное обеспечение:

- Windows 7 Корпоративная.
- Microsoft Office.
- Adobe Acrobat.

### б) Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. [www.cnsnb.ru](http://www.cnsnb.ru),
2. [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru),
3. [www.vet.purdue.edu](http://www.vet.purdue.edu),
4. [www.allvet.ru](http://www.allvet.ru),
5. [www.glossary.ru](http://www.glossary.ru),
6. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>
7. <http://www.uchvuz.ru>
8. <http://www.veterinarka.ru>
9. <https://www.medlit.biz>
10. <http://effect3.ru>
11. <https://cyberleninka.ru/>

## 10. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

### а) основная литература:

1. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123681>
2. Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебное пособие / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. — 4-е изд. — Москва: Дашков и К°, 2017. — 212 с. : ил. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495759>

### б) дополнительная литература:

1. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности : учебник / А. Н. Австриевских, В. М. Кантере, И. В. Сурков, Е. О. Ермолаева. — 2-е изд., испр. и доп. — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. — 272 с. : табл., схем. — (Питание практика технология гигиена качество безопасность). — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57391>

2. Чуйко Н. А. Международно-правовые стандарты и регулирование безопасности продуктов питания в праве ВТО [текст] / Н.А. Чуйко // Журнал российского права. - 2014. - №8. - С. 126 - 136.
3. Ракитский В.Н. Обеспечение безопасности продуктов питания в свете интеграционных процессов: гармонизация российских и международных гигиенических нормативов [Текст] / В.Н. Ракитский // Здоровоохранение Российской Федерации. - 2013. - №2. - С. 29 - 31.
4. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания [Электронный ресурс] : Учебное пособие. Ч. 2 : Продукты животного происхождения / В.В. Шевченко [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 200 с. - ISBN 978-5-904406-02-8.  
[http://www.trmost.ru/userfiles/flash/imkpkbpp\\_2/index\\_rudn.html?RUDN\\_1&0123456789&9](http://www.trmost.ru/userfiles/flash/imkpkbpp_2/index_rudn.html?RUDN_1&0123456789&9)
5. Роева Н.Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Н.Н. Роева. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 256 с. - ISBN 978-5-904406-17-2.  
[http://www.trmost.ru/userfiles/flash/bpspp/index\\_rudn.html?RUDN\\_1&0123456789&21](http://www.trmost.ru/userfiles/flash/bpspp/index_rudn.html?RUDN_1&0123456789&21)

#### **11. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).**

1. Друковский С.Г. Отбор проб сырья и биологического материала для ветеринарных лабораторий [Текст/электронный ресурс] : Учебно-методическое пособие / С.Г. Друковский. - Электронные текстовые данные. - М. : Изд-во РУДН, 2018. - 52 с. - ISBN 978-5-209-08749-6 : 48.54.  
[http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn\\_FindDoc&id=468189&idb=0](http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=468189&idb=0)

#### **12. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

*Материалы для оценки уровня освоения учебного материала дисциплины «Управление качеством продуктов биологического происхождения» (оценочные материалы), включающие в себя перечень компетенций с указанием этапов их формирования, описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания, типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, разработаны в полном объеме и доступны для обучающихся на странице дисциплины в ТУИС РУДН.*

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН.

#### **Разработчики:**

Доцент департамента  
ветеринарной медицины

\_\_\_\_\_

(подпись)

Друковский С.Г.

**Руководитель программы:**

Профессор департамента  
ветеринарной медицины

\_\_\_\_\_

(подпись)

Ватников Ю.А.

**Директор департамента  
ветеринарной медицины**

\_\_\_\_\_

(подпись)

Ватников Ю.А.