

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 05.05.2023 11:17:27
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

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

Аграрно-технологический институт

(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

СИСТЕМЫ КАЧЕСТВА В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

(наименование дисциплины/модуля)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

27.03.01 Стандартизация и метрология

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):

Стандартизация и метрология

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

2023 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «СИСТЕМЫ КАЧЕСТВА В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ» является снабдить специалиста современными знаниями принципов систем менеджмента качества в системах управления предприятием и организациями, практическими навыками разработки и внедрения систем менеджмента качества на основе национальных и международных стандартов

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «СИСТЕМЫ КАЧЕСТВА В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)

| Шифр | Компетенция | Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины) |
|------|--|--|
| ПК-1 | Способен проводить анализ качества сырья и материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий | ПК-1.1 Оценка уровня качества продукции различными методами ПК-1.2 Выбор правовых, нормативно-технических (нормативнометодических) документов, устанавливающих требования к контролю качества и оценке соответствия объектов профессиональной деятельности |
| ПК-5 | Способен разработать, внедрить и контролировать системы управления качеством продукции в организации | ПК-5.1 Выбор правовых, нормативно-технических документов, устанавливающих требования к контролю качества и оценке соответствия объектов профессиональной деятельности ПК-5.2 Выполнение входного контроля качества объектов профессиональной деятельности (материалы, изделия, конструкции, полуфабрикаты, оборудование), включая ведение записей |

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «СИСТЕМЫ КАЧЕСТВА В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ» относится к базовой части блока Б1 ОП ВО.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «СИСТЕМЫ КАЧЕСТВА В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины

| Шифр | Наименование компетенции | Предшествующие дисциплины/модули, практики* | Последующие дисциплины/модули, практики* |
|------|--|---|--|
| ПК-1 | Способен проводить анализ качества сырья и материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий | Основы технологии производства Пищевая инженерия малых предприятий | Практика производственная |
| ПК-5 | Способен разработать, внедрить и контролировать системы управления качеством продукции в организации | Методы и системы стандартизации | Практика производственная |

* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «СИСТЕМЫ КАЧЕСТВА В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ» составляет **6** зачетных единиц.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНОЙ** формы обучения

| Вид учебной работы | ВСЕГО, ак.ч. | Семестр(-ы) | | |
|---|-----------------|-------------|------------|------------|
| | | 6 | 7 | |
| Контактная работа, ак.ч. | 136 | 68 | 68 | |
| В том числе: | | | | |
| Лекции (ЛК) | 68 | | 34 | 34 |
| Лабораторные работы (ЛР) | | | | |
| Практические/семинарские занятия (СЗ) | 68 | | 34 | 34 |
| Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч. | 135 | | 49 | 86 |
| Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч. | 53 | | 27 | 26 |
| Общая трудоемкость дисциплины | ак.ч. | 324 | 144 | 180 |
| | зач.ед. | 9 | 4 | 5 |

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНО-ЗАОЧНОЙ** формы обучения

| Вид учебной работы | ВСЕГО, ак.ч. | Семестр(-ы) | | |
|---|-----------------|-------------|------------|------------|
| | | 7 | 8 | |
| Контактная работа, ак.ч. | 85 | 34 | 51 | |
| В том числе: | | | | |
| Лекции (ЛК) | 34 | | 17 | 17 |
| Лабораторные работы (ЛР) | | | | |
| Практические/семинарские занятия (СЗ) | 51 | | 17 | 34 |
| Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч. | 194 | | 47 | 147 |
| Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч. | 45 | | 27 | 18 |
| Общая трудоемкость дисциплины | ак.ч. | 324 | 108 | 216 |
| | зач.ед. | 9 | 3 | 6 |

Таблица 4.3. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ЗАОЧНОЙ** формы обучения

| Вид учебной работы | ВСЕГО, ак.ч. | Курс-Семестр(-ы)/сессии | | | |
|---|-----------------|-------------------------|-----------------------|-----------------------|--|
| | | | 4 курс 2 сессия | 4 курс 3 сессия | |
| Контактная работа, ак.ч. | 38 | | 20 | 8 | |
| В том числе: | | | | | |
| Лекции (ЛК) | 14 | | 10 | 4 | |
| Лабораторные работы (ЛР) | | | | | |
| Практические/семинарские занятия (СЗ) | 24 | | 10 | 4 | |
| Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч. | 264 | | 72 | 192 | |
| Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч. | 32 | | 16 | 16 | |
| Общая трудоемкость дисциплины | ак.ч. | 324 | 108 | 216 | |
| | зач.ед. | 8 | 3 | 6 | |

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

| Наименование раздела дисциплины | Содержание раздела (темы) | Вид учебной работы* |
|--|---|---------------------|
| Раздел 1 Понятие качества и конкурентоспособности в условиях рыночной экономики | Качество как объект управления. Сущность и роль качества. Основополагающие понятия по управлению качеством. Структура и функции управления качеством. Принципы обеспечения качества и управление качеством продукции. Качество как экономическая категория деятельности предприятия. Обеспечение конкурентоспособности продукции и услуг. | ЛК, СЗ |
| Раздел 2 Техническое регулирование в развитии научно-технической и инновационной деятельности в АПК | Основные положения технического регулирования в механизме управления качеством. Законодательная и нормативно-правовая база по обеспечению качества и безопасности продукции, процессов. Безопасность потребительских товаров. Концепция и методология управления качеством. | ЛК, СЗ |
| Раздел 3 Организация работ по качеству | Стратегическое планирование работ в области качества. Обучение и мотивация персонала. Создание отделов по качеству. Особенности системного и процессного подходов в управлении качеством. Определение эффективности управления качеством. | ЛК, СЗ |
| Раздел 4 Процесс управления качеством | Модель качества. Роль, место и взаимодействие основных факторов в повышении качества продукции. Обеспечение качества как процесс | ЛК, СЗ |

| | | |
|---|---|---------------|
| | формирования характеристик продукции. Стадии и этапы жизненного цикла продукции. Средства и методы управления качеством | |
| Раздел 5 Создание систем менеджмента качества на предприятии | Принципы менеджмента качества. Политика в области качества. Разработка «Руководства по качеству», назначение. Разработка документированных процедур. Разработка корректирующих, предупреждающих мероприятий. Организация и проведение внутреннего аудита. | ЛК, СЗ |

* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; СЗ – семинарские занятия.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

| Тип аудитории | Оснащение аудитории | Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости) |
|--|---|---|
| Специализированная аудитория | Аудитория для проведения семинарских занятий, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и оборудованием. (аудитории 351, 440, 335) | Комплект специализированной мебели, Экран настенный с электроприводом Cactus MotoExpert 150x200см (CS-PSME-200X150-WT), Проектор BenQ MH550. Программное обеспечение: продукты Microsoft (ОС, пакет офисных приложений, в том числе MS Office/ Office 365, Teams) |
| Для самостоятельной работы обучающихся | Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели (аудитория 335) | Комплект специализированной мебели, Экран настенный с электроприводом Cactus MotoExpert 150x200см (CS-PSME-200X150-WT), Проектор BenQ MH550, Программное обеспечение: продукты Microsoft (ОС, пакет офисных приложений, в том числе MS Office/ Office 365, Teams) |

* - аудитория для самостоятельной работы обучающихся указывается **ОБЯЗАТЕЛЬНО!**

7.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

Печатные издания:

- 1) Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация : Учебник для вузов.- М.: Юрайт-Издат, 2015
- 2) Мишин В.М. Управление качеством : Учебник для вузов.- М.: ЮНИТИ, 2015
- 3) И.И. Мазур Управление качеством : Учебное пособие для вузов. – 7-е изд., стереотип. – М. : Омега-Л, 2014. – 400 с. : ил.
- 4) Шевченко В.А., Карасева А.П., Лазарев В.Г., Товароведение и экспертиза товаров М. ИНФРА – М. 2014
- 5) Версан В.Г. Техническое регулирование [Текст] : Учебное пособие / В.Г. Версан и др.. - М. : Университетская книга, 2007. - 552 с.
- 6) Кочнева М.В. Техническое регулирование и гармонизация нормативно-правовой базы в рамках таможенного союза [Текст/электронный ресурс] : Учебное пособие / М.В. Кочнева. - Электронные текстовые данные. - М. : Изд-во РУДН, 2014. - 74 с. - ISBN 978-5-209-05353-8:65.

Дополнительная литература

- 1) Журнал «Стандарты и качество», Издательство: ООО "РИА «Стандарты и Качество»
- 2) Журнал “Food control”, an official scientific of the European Federation of Food science and Technology E FFOST, Издательство: Editorial Board
- 3) Журнал «Методы оценки соответствия», Издательство: ООО "РИА «Стандарты и Качество»
- 4) Журнал «Всё о мясе», Издательство: ВНИИМП им. Горбатова
- 5) Журнал «Пищевая промышленность», Издательство: ООО — Москва
- 6) Журнал «Методы менеджмента качества», Издательство: Стандарты и качество
- 7) Журнал «Мир стандартов» Издательство: Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Электронные и печатные полнотекстовые материалы:

- 1) Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р ИСО 9001 «Системы менеджмента качества. Требования». – Стандартиформ.
- 2) Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 22000. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. – Стандартиформ.

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН <http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>
- ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>
- ЭБС «Консультант студента» www.studentlibrary.ru

– ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>

2. Базы данных и поисковые системы:

- NCBI: <https://p.360pubmed.com/pubmed/>
- Вестник РУДН: режим доступа с территории РУДН и удаленно <http://journals.rudn.ru/>
- Научная библиотека Elibrary.ru: доступ по IP-адресам РУДН по адресу: <http://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- ScienceDirect (ESD), «FreedomCollection», "Cell Press" ИД "Elsevier". Есть удаленный доступ к базе данных, доступ по IP-адресам РУДН (или удаленно по индивидуальному логину и паролю).
- Академия Google (англ. Google Scholar) - бесплатная поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин. Индексирует полные тексты научных публикаций. Режим доступа: <https://scholar.google.ru/>
- Scopus - наукометрическая база данных издательства ИД "Elsevier". Доступ на платформу осуществляется по IP-адресам РУДН или удаленно. <http://www.scopus.com/>
- Web of Science. Доступ на платформу осуществляется по IP-адресам РУДН или удаленно. <http://login.webofknowledge.com/>

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля:*

1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины **«СИСТЕМЫ КАЧЕСТВА В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»** представлены в ТУИС.

* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины **«СИСТЕМЫ КАЧЕСТВА В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»** представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

* - Ом и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН.

РАЗРАБОТЧИКИ:

Доцент агроинженерного
департамента

Должность, БУП

М.В.Кочнева

Фамилия И.О.

Доцент агроинженерного
департамента, АИД

Должность, БУП

Н.Г. Хоменец

Фамилия И.О.

Подпись

Подпись

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Директор агроинженерного
департамента

Наименование БУП

Подпись

А.А.Поддубский

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Доцент агроинженерного
департамента

Должность, БУП

Подпись

М.В.Кочнева

Фамилия И.О.

Приложение

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «СИСТЕМЫ КАЧЕСТВА В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

Направление/Специальность: 27.03.01 Стандартизация и метрология

Дисциплина: СИСТЕМЫ КАЧЕСТВА В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

| Код контролируемой компетенции или ее части | Контролируемый раздел дисциплины | ФОСы (формы контроля уровня освоения ООП) | | | | | | | | | | Баллы раздела | |
|---|--|---|------|------------|--------------------|---------------|------------------------|---------------|---------|----------------|------------------|---------------|---------------|
| | | Аудиторная работа | | | | | Самостоятельная работа | | | | | | Экзамен/Зачет |
| | | Опрос | Тест | Коллоквиум | Контрольная работа | Выполнение ЛР | Работа на занятии | Выполнение ДЗ | Реферат | Выполнение РГР | Выполнение КР/КП | | |
| (ПК-1). | Понятие качества и конкурентоспособности в условиях рыночной экономики | 4 | | | 5 | | 4 | | | | | | 13 |
| (ПК-1). | Техническое регулирование в развитии научно-технической и инновационной деятельности в АПК | 4 | | | 5 | | 4 | | | | | | 13 |
| (ПК-1). | Организация работ по качеству | 4 | | | 5 | | 4 | | | | | | 13 |
| (ПК-1), (ПК-5) | Процесс управления качеством | 4 | | | 5 | | 4 | | 5 | | | | 18 |
| (ПК-5) | Создание систем менеджмента качества на предприятии | 4 | | | 5 | | 4 | | 5 | | | | 18 |

| | | | | | | | | | | | | |
|--|--------------|----|--|----|--|----|--|----|--|--|----|-----|
| | Итого | 20 | | 30 | | 20 | | 10 | | | 20 | 100 |
|--|--------------|----|--|----|--|----|--|----|--|--|----|-----|

Таблица соответствия баллов и оценок

| Баллы БРС | Традиционные оценки РФ | Оценки ECTS |
|------------------|-------------------------------|--------------------|
| 95-100 | 5 | A |
| 86-94 | | B |
| 69-85 | 4 | C |
| 61-68 | 3 | D |
| 51-60 | | E |
| 31-50 | 2 | FX |
| 0-30 | | F |
| 51 - 100 | Зачет | Passed |

Описание оценок ECTS

| | |
|----------|--|
| A | <p>“Отлично” - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.</p> |
| B | <p>“Очень хорошо” - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.</p> |
| C | <p>“Хорошо” - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> |
| D | <p>“Удовлетворительно” - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.</p> |
| E | <p>“Посредственно” - теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному.</p> |

| | |
|-----------|--|
| FX | “Условно неудовлетворительно” - теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий. |
| F | “Безусловно неудовлетворительно” - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий. |

Положительными оценками, при получении которых курс засчитывается обучаемому в качестве пройденного, являются оценки А, В, С, D и E.

Обучаемый, получивший оценку **FX** по дисциплине образовательной программы, обязан после консультации с соответствующим преподавателем в установленные учебной частью сроки успешно выполнить требуемый минимальный объем учебных работ, предусмотренных программой обучения, и представить результаты этих работ этому преподавателю. Если качество работ будет признано удовлетворительным, то итоговая оценка FX повышается до E и обучаемый допускается к дальнейшему обучению.

В случае, если качество учебных работ осталось неудовлетворительным, итоговая оценка снижается до F и обучаемый представляется к отчислению. В случае получения оценки F или FX обучаемый представляется к отчислению независимо от того, имеет ли он какие-либо еще задолженности по другим дисциплинам. (Приказ Ректора РУДН № 996 от 27.12.2006г.)

| Оценка | Неудовлетворительно | | Удовлетворительно | | Хорошо | Отлично | |
|----------------------------|---------------------|-------|-------------------|-------|--------|---------|--------|
| | F | FX | E | D | | B | A |
| Оценка ECTS | | | E | D | C | B | A |
| Численное значение по ECTS | 2 | | 3 | 3+ | 4 | 5 | 5+ |
| Сумма баллов по БРС | 0-30 | 31-50 | 51-60 | 61-68 | 69-85 | 86-94 | 95-100 |