

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

**СОГЛАСОВАНО**

Директор ИнБиоХим  
Ю.С. Лазуткина

## **Рабочая программа дисциплины**

**Код и наименование дисциплины: Б1.О.8 «Управление качеством продуктов питания из растительного сырья»**

**Код и наименование направления подготовки (специальности): 19.04.02**

**Продукты питания из растительного сырья**

**Направленность (профиль, специализация): Инновационные технологии переработки растительного сырья**

**Статус дисциплины: обязательная часть**

**Форма обучения: заочная**

| <b>Статус</b> | <b>Должность</b>                                | <b>И.О. Фамилия</b> |
|---------------|---|---------------------|
| Разработал    | доцент  | С.С. Кузьмина       |
| Согласовал    | Зав. кафедрой «ТХПЗ»                            | Е.Ю. Егорова        |
|               | руководитель направленности (профиля) программы | Л.А. Козубаева      |

г. Барнаул

**1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций**

| Компетенция | Содержание компетенции  | Индикатор | Содержание индикатора  |
|-------------|---|-----------|--|
| УК-1        | Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий          | УК-1.1    | Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними          |
|             |   | УК-1.2    | Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации                            |
|             |   | УК-1.3    | Разрабатывает стратегию действий, принимает конкретные решения для ее реализации                 |
| ОПК-3       | Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений | ОПК-3.1   | Анализирует риски при разработке новых технологических решений                                   |
|             |   | ОПК-3.2   | Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания |

**2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

|   |  |
|---|--|
| Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.                 | Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом, Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья |
| Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения. | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы, Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа                    |

**3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося**

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 5 / 180

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

| Форма обучения | Виды занятий, их трудоемкость (час.) |                     |                      |                        | Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час) |
|----------------|--------------------------------------|---------------------|----------------------|------------------------|---|
|                | Лекции                               | Лабораторные работы | Практические занятия | Самостоятельная работа |   |
| заочная        | 6                                    | 8                   | 6                    | 160                    | 26  |

**4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

**Форма обучения: заочная**

**Семестр: 3**

**Лекционные занятия (6ч.)**

- 1. Законодательная база Российской Федерации в области управления качеством пищевой продукции {беседа} (2ч.)[4,5,6,7,8,9,10,11]**
  - 1. Законодательная база Российской Федерации в области управления качеством пищевой продукции.**
  - 2. Стратегия действия и конкретные решения в области управления качеством пищевой продукции**
- 2. Внедрение системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции на предприятии {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (2ч.)[4,5,6,7,8,9,10,11]**
  - 1. Этапы внедрения системы менеджмента качества пищевой продукции на предприятии**
  - 2. Международные стандарты ИСО 9000 системы менеджмента качества.**
  - 3. Принципы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных факторов и управления рисками {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5,6,7,8,9,10,11]**

**Практические занятия (6ч.)**

- 1. Опасные факторы при производстве пищевых продуктов и их установление {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11]**
- 2. Документация о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности пищевой продукции {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11]**
- 3. Анализ процедуры улучшения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, основанных на принципах ХАССП {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,8,9,10,11]**

**Лабораторные работы (8ч.)**

- 1. Анализ структуры основополагающих документов {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,9,10,11]**
  - 1. Анализ структуры основополагающих документов, подтверждающих разработку процедур, основанных на принципах ХАССП**
  - 2. Анализ разработанной Системы менеджмента качества**
- 2. Разработка систем качества на предприятии {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,9,10,11]**
  - 1. Составление алгоритма разработки описательным методом.**
  - 2. Формирование этапов внедрения систем качества на предприятии.**
  - 3. Использование процессного подхода при разработке.**

## Самостоятельная работа (160ч.)

1. **Самостоятельное изучение разделов дисциплины(62ч.)**[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11] Изучение разделов и тем:
    1. Контроль качества пищевой продукции. Современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания.
    2. Безопасность как основные свойства продукции. Основные риски при разработке новых технологических решений.
    3. Принципы менеджмента качества при производстве пищевой продукции. Разработка стратегии действий при внедрении системы менеджмента качества.
    4. Инструменты управления конкурентоспособностью продукции в системе ХАССП. Основные риски при разработке новых технологических решений.
    5. Всеобщее управление качеством – TQM. Анализ рисков при разработке новых технологических решений.
    6. Затраты на качество продукции и современные методы повышения качества. Инструменты управления конкурентоспособностью продукции в системе ХАССП.
    7. Аудит уровня качества продукции. Варианты решения проблемных ситуаций при производстве продуктов питания. Безопасность пищевых продуктов по стандарту ИСО 22000. Технологические решения по стандарту ИСО 22000 для повышения качества продуктов питания.
    8. Современные системы менеджмента организации. Поиск вариантов решений реализации поставленных задач.
  2. **Проработка теоретического материала(5ч.)**[4,5,6,7,8,9,10,11] Работа с конспектом лекций, учебником, учебными пособиями, другими источниками
  3. **Выполнение контрольной работы(68ч.)**[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11] Выполнение контрольной работы и подготовка презентации по теме контрольной работы
  4. **Подготовка к практическим занятиям(4ч.)**[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11]
  5. **Подготовка к защите лабораторной работы(4ч.)**[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11]
  6. **Защита контрольной работы(8ч.)**[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11]
  7. **Подготовка к экзамену, сдача экзамена(9ч.)**[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11]
5. **Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронной информационно-образовательной среде АлтГТУ:

1. Методические указания по проведению научно-исследовательской работы для магистрантов направления подготовки 260100.68 (19.04.02) Продукты питания из растительного сырья, профиля подготовки: Инновационные технологии переработки растительного сырья / А. С. Захарова, С. С. Кузьмина, Л. А. Козубаева, Е. Ю. Егорова ; Алт. гос.

техн. ун-т им. И.И.Ползунова. – Барнаул : Изд-во АлтГТУ, 2014. – 34 с.  
- Прямая ссылка:  
<http://elib.altstu.ru/eum/download/thpz/uploads/egorova-e-yu-tkhpz-563c51bd5dbf1.pdf>

2. Петерникова, К. Л. Методические указания к лабораторным работам по дисциплине «Управление качеством»/ К. Л. Петерникова, В. Г. Шестаков ; Алт. гос. тех. ун-т им. И. И. Ползунова. – Барнаул : Изд-во АлтГТУ, 2019. – 52с. – Прямая ссылка:  
[http://elib.altstu.ru/eum/download/mii/Peternikova\\_UprKachLR\\_mu.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/mii/Peternikova_UprKachLR_mu.pdf)

3. Вайтанис, М. А. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Управление качеством продукции» для магистров направления 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» / М. А. Вайтанис ; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул : Изд-во АлтГТУ, 2015. – 16 с. – Прямая ссылка:  
[http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis\\_ukr\\_prakt\\_pzhs.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis_ukr_prakt_pzhs.pdf)

## 6. Перечень учебной литературы

### 6.1. Основная литература

4. Воронцова, А.В. Управление качеством при производстве пищевой продукции : учебное пособие : [16+] / А.В. Воронцова, А.Г. Рыбка ; Тюменский государственный университет. – Тюмень : Тюменский государственный университет, 2011. – 156 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574500> (дата обращения: 14.09.2020). – Библиогр.: с. 152 - 153. – ISBN 978-5-400-00522-0. – Текст : электронный.

5. Агарков, А. П. Управление качеством : учебник / А. П. Агарков. – 3-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2022. – 204 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684370> (дата обращения: 14.11.2022). – Библиогр.: с. 153-156. – ISBN 978-5-394-04549-3. – Текст : электронный.

### 6.2. Дополнительная литература

6. Дмитриев, А.Д. Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания: учебное пособие / А.Д. Дмитриев, Г.О. Ежкова, Д.А. Дмитриев ; Министерство образования и науки РФ, Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2017. – 156 с. : схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500629> (дата обращения: 09.05.2020). – Библиогр.: с. 134-136. – ISBN 978-5-7882-2325-4. – Текст : электронный.

7. Рычков, Ю.С. Управление качеством при производстве промышленной продукции : учебное пособие : [16+] / Ю.С. Рычков ; Тюменский государственный университет. – Тюмень : Тюменский государственный университет, 2011. – 220 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573740> (дата обращения: 14.09.2020). – Библиогр.: с. 205 - 210. – ISBN 978-5-400-00444-5. – Текст : электронный.

8. Михеева, Е.Н. Управление качеством : учебник / Е.Н. Михеева, М.В. Сероштан. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Дашков и К°, 2017. – 531 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=454086> (дата обращения: 14.09.2020). – Библиогр.: с. 481-487. – ISBN 978-5-394-01078-1. – Текст : электронный.

**7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

9. <https://foodsmi.com/> - Портал пищевой промышленности

10. <https://docs.cntd.ru/document/1200007424> - ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов

11. <http://foodprom.ru/> - Официальный сайт издательства "Пищевая промышленность"

**8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

**9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

| №пп | Используемое программное обеспечение |
|-----|--------------------------------------|
| 1   | LibreOffice                          |
| 2   | Windows                              |
| 3   | Антивирус Kaspersky                  |

| №пп | Используемые профессиональные базы данных и информационные |
|-----|--|
|-----|--|

| <b>справочные системы</b> |  |
|---------------------------|--|
| 1                         | «Базовые нормативные документы» ООО «Группа компаний Кодекс», программные продукты «Кодекс» и «Техэксперт» ( <a href="https://kodeks.ru">https://kodeks.ru</a> )   |
| 2                         | Национальная электронная библиотека (НЭБ) – свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> ) |
| 3                         | Единая база ГОСТов Российской Федерации ( <a href="http://gostexpert.ru/">http://gostexpert.ru/</a> )  |
| 4                         | Росстандарт ( <a href="http://www.standard.gost.ru/wps/portal/">http://www.standard.gost.ru/wps/portal/</a> )  |

#### **10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

|  |
|--|
| <b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b> |
| учебные аудитории для проведения учебных занятий                                 |
| помещения для самостоятельной работы   |

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».