

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФГОС «Федеральное агентство по образованию»

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 08.05.2024 09:51:09

Уникальный программный ключ:

faa1902760d127070707070707070707

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.12 Система управления качеством, стандартизация и сертификация"

направления подготовки бакалавров "19.04.02 Продукты питания из растительного сырья"

профиль подготовки "Технология хранения и переработки злаковых, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства"

программа подготовки "Магистр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины является углубление теоретических и практических знаний по управлению качеством продукции и оценке его комплексных и единичных показателей, полученных в процессе изучения основной программы, основных проблем, мешающих эффективной работе в сфере стандартизации и сертификации продукции, и использования полученных знаний для целенаправленной производственной и научной деятельности.

Задачами дисциплины являются: овладение принципами и основными положениями управления качеством; изучение основных понятий и теоретических предпосылок для создания систем качества; изучение международных стандартов серии ИСО 9000; формирование навыков разработки и внедрения системы качества на предприятии и подготовки ее к сертификации, формирование представлений об эволюции проблемы управления качеством и ее перспективах, получение представления о концепции Т(М)всееобщего управления качеством и приобретение навыков разработки систем управления качеством продукции, а также организации работ на предприятии по управлению качеством продукции. Кроме того, задачами дисциплины является, изучение принципов, функций, сущности и механизмов стандартизации, требований стандартов ИСО/МЭК, положений государственной системы стандартизации (ГСС), системы контроля и надзора за соблюдением требований стандартов, технических и нормативно-методических основ сертификации продукции, анализ основных причин недостаточной эффективности работы органов и служб по стандартизации и метрологии; предложение возможных вариантов решения выявленных проблем.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Философия и история управления качеством. Основные понятия управления качеством. Философские основы категории «качество». Качество как фактор успеха предприятия в рыночной экономике.
Методологические основы управления качеством. Переход от идеологии «контроля качества» к «управлению качеством». Качество как объект управления. Современная концепция менеджмента качества. TQM - всеобщее управление качеством.
Создание систем качества подход в управлении качеством. Философия процессного подхода на основе ИСО-9000. Процессный подход в управлении качеством. Философия процессного подхода.
Правовые механизмы управления качеством. Стандартизация. Сертификация продукции и систем качества. Квалиметрия как наука. Статистические методы и инструменты управления качеством. Научно-методические основы стандартизации. Государственная система стандартизации. Международная и межгосударственная стандартизация.
Промежуточная аттестация

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Системы управления качеством, стандартизация и сертификация» относится к обязательным дисциплинам вариативной части ОП подготовки магистров по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья». Дисциплина «Системы управления качеством, стандартизация и сертификация» тесно связана с другими дисциплинами, обеспечивает дополнительную профессиональную подготовку в сфере внедрения правовых механизмов управления качеством, в области стандартизации,



сертификация продукции и систем качества и имеет практическую направленность. Знания, умения и владения, полученные студентами в результате изучения дисциплины, необходимы для прохождения научно-исследовательских практик, подготовки кандидатской диссертации и дальнейшей профессиональной деятельности.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий		
УК-1.2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи		
Знать: особенности системного и критического мышления и демонстрировать готовность к нему; логические формы и процедуры, демонстрировать способность к рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности.	Уметь: анализировать источники информации с точки зрения временных и пространственных условий их возникновения.	Владеть: навыками определения практических последствий изложенного решения задачи.
ПКУВ-2: Способен проводить стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		
ПКУВ-2.2. Проводит исследования интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции.		
Знать: требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции.	Уметь: разрабатывать процедуры обеспечения прослеживаемости пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке на основе формирования в режиме реального времени; определять перечень показателей безопасности пищевого сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы	Владеть: навыками разработки комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке; навыками разработки системы прослеживаемости в целях обеспечения возможности документально установить изготовителя и последующих собственников, находящейся в обращении пищевой продукции, место происхождения, производства, изготовления пищевой продукции и пищевого сырья
ПКУВ-2: Способен проводить стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		
ПКУВ-2.4. Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции		
Знать: принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству пищевой продукции	Уметь: разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции	Владеть: организацией мониторинга качества пищевой продукции с учетом спектра потенциально опасных загрязнителей химической и биологической природы, пищевой ценности и потребительских свойств
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений		
ОПК-3.1. Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции		
Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления качеством продукции в организации;	Уметь: организовывать контроль качества и управление технологическими процессами на основе стандартных и сертификационных испытаний;	Владеть: современными приемами стандартных и сертификационных испытаний по определению состава, функционально-технологических и физико-химических свойств пищевого сырья, материалов и готовой продукции.
ПКУВ-2: Способен проводить стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		
ПКУВ-2.1 Разрабатывает интегрированные системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции		
Знать: требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции	Уметь: определять перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции	Владеть: навыками осуществления контроля соблюдения требований по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества производственных процессов, готовой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке



ПКУВ-2: Способен проводить стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		
ПКУВ-2.4. Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции		
Знать: принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству пищевой продукции	Уметь: разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции	Владеть: организацией мониторинга качества пищевой продукции с учетом спектра потенциально опасных загрязнителей химической и биологической природы, пищевой ценности и потребительских свойств

Дисциплина "Система управления качеством, стандартизация и сертификация" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Зачет.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 14.04.2026	Арутюнова Гаянэ Юрьевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 16.04.2026	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 16.04.2026	Сиюхов Хазрет Русланович

