

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«КЕРЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МОРСКОЙ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «КГМТУ»)**

Технологический факультет  
Кафедра технологии продуктов питания



Н.А. Логунова

2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
МЕНЕДЖМЕНТ КАЧЕСТВА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ**

Уровень основной образовательной программы – бакалавриат

Направление подготовки – 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Статус дисциплины – факультативная

Учебный план 2017 года

**Описание учебной дисциплины по формам обучения**

Очная								Заочная								
Курс	Семестр	Всего час. / зач. единиц	Всего аудиторных час.	Лекции, часов	Практические зан., часов	Самост. работа, час..	Семестровый контроль	Курс	Семестр	Всего час. / зач. единиц	Всего аудиторных час.	Лекции, часов	Практ. занятия, час.	Самост. работа, час..	Контрольная работа	Семестровый контроль
4	8	72/2	24	12	12	48	Зач	4		72/2	4	2	2	64	+	Зач (4)
Всего		72/2	24	12	12	48	Зач	Всего		72/2	4	2	2	64	+	Зач (4)
Из них в интерактивной форме								Из них в интерактивной форме								

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО, рабочего учебного плана с учетом требований ООП.

Программу разработал: Истомина Т.В., старший преподаватель кафедры ТПП

Рассмотрено на заседании кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ»

Протокол № 9 от 17.04. 2017 г. Зав. кафедрой О.Е. Битютская

Согласовано: Начальник УМУ Е.Ю. Дерятова

©ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет»

### 1 Цель и задачи изучения дисциплины

Целями освоения учебной дисциплины «Менеджмент качества технологических процессов» в соответствии с требованиями ФГОС ВО являются формирование у обучающегося следующего состава компетенций - ПК-6, ПК-9, ПК-11:

- обеспечение выпуска продукции высокого качества;
- оценка критических контрольных точек и инновационно - технологических рисков при организации технологических процессов;
- анализ уровня качества, исследование причин брака в производстве и разработка предложений по его предупреждению и устранению;
- выбор систем обеспечения экологической и биологической безопасности производства.

### 2 Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Менеджмент качества технологических процессов» является факультативной дисциплиной.

Дисциплина опирается на теоретические дисциплины «Метрология и стандартизация», «Основы законодательства и стандартизации пищевой промышленности».

### 3 Требования к результатам освоения дисциплины

Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций, предусмотренных ФГОС ВО:

#### Профессиональные компетенции (ПК):

№ компетенции	Содержание компетенции
ПК- 6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения

В результате освоения дисциплины студент должен:

#### **ЗНАТЬ:**

- основные принципы квалитметрии, приемы ранжирования показателей качества;
- отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания;
- методологию всеобщего управления качеством на основе российских и международных стандартов.

#### **УМЕТЬ:**

- применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности;
- использовать модели систем качества;
- принимать управленческие решения;
- проводить анализ причин нарушений технологических процессов и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;

- выполнять работы по стандартизации, технической подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов, организовывать метрологическое обеспечение технологических процессов с использованием типовых методов контроля качества выпускаемой продукции.

**ВЛАДЕТЬ:**

- методикой сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества, формирования документации по системам качества в соответствии с требованиями международных стандартов и других моделей систем качества;

- методами организации процессов групповой выработки принятия управленческих решений по вопросам качества продукции.

**4 Структура учебной дисциплины**

Наименования разделов	Общее количество часов	Кол-во зачетных единиц	Очная форма						Заочная форма					
			Распределение часов по видам занятий						Распределение часов по видам занятий					
			Ауд.	ЛК	ЛР	ПЗ (сем)	СР	Контроль	Ауд.	ЛК	ЛР	ПЗ (сем)	СР	Контроль
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Нормативно-законодательная основа систем качества и безопасности пищевой продукции в России	12	0,33	4	2		2	8		2	2		0	10	
Тема 2. Общие функции управления качеством продукции	12	0,33	4	2		2	8		0	0		0	12	
Тема 3. Международные стандарты серии ИСО 9000	12	0,33	4	2		2	8		0	0		0	12	
Тема 4. Принципы ХАССП. Системы пищевой безопасности	12	0,33	6	3		3	6		0	0		0	12	
Тема 5. Создание интегрированной системы менеджмента качества пищевого предприятия	20	0,56	6	3		3	14		2	0		2	18	
<b>Форма контроля: зачет</b>	<b>4</b>	<b>0,11</b>					<b>4</b>							<b>4</b>
<b>Всего часов по дисциплине</b>	<b>72</b>	<b>2</b>	<b>24</b>	<b>12</b>		<b>12</b>	<b>48</b>		<b>4</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>64</b>	<b>4</b>

## 5 Содержание лекций

Наименование темы	Количество часов по формам обучения	
	очная	заочная
Тема 1. Нормативно-законодательная основа систем качества и безопасности пищевой продукции в России. <i>История развития систем управления качеством. Сущность качества. Характеристика требований к качеству. Федеральные Законы, регламентирующие деятельность государства в области пищевой безопасности. Технический регламент «О безопасности пищевой продукции».</i>	2	2
Тема 2. Общие функции управления качеством продукции. <i>Планирование процесса управления качеством. Мотивация.</i>	2	0
Тема 3. Международные стандарты серии ИСО 9000. <i>Состав и организационно-методические особенности международных стандартов по управлению качеством. Этапы создания системы на предприятии и шаги к регистрации. Документация.</i>	2	0
Тема 4. Принципы ХАССП. Системы пищевой безопасности. <i>Принципы. Предварительные этапы. Сбор и анализ первичной информации. Виды рисков. Анализ и оценка рисков.</i>	3	0
Тема 5. Создание интегрированной системы менеджмента качества пищевого предприятия. <i>Разработка планово-предупреждающих действий. Определение КТК процесса. Мониторинг. Верификация процесса.</i>	3	0
<b>Всего часов</b>	12	2

## 6 Темы лабораторных занятий

Лабораторные занятия учебным планом не предусмотрены.

## 7 Темы практических занятий

Практические занятия учебным планом не предусмотрены.

## 8 Темы семинарских занятий

Наименование темы	Количество часов по формам обучения	
	очная	заочная
Тема 1. Нормативно-законодательная основа систем качества и безопасности пищевой продукции в России. <i>История развития систем управления качеством. Сущность качества. Характеристика требований к качеству. Федеральные Законы, регламентирующие деятельность государства в области пищевой безопасности. Технический регламент «О безопасности пищевой продукции».</i>	2	0
Тема 2. Общие функции управления качеством продукции. <i>Планирование процесса управления качеством. Мотивация.</i>	2	0
Тема 3. Международные стандарты серии ИСО 9000. <i>Состав и организационно-методические особенности международных стандартов по управлению качеством. Этапы создания системы на предприятии и шаги к регистрации. Документация.</i>	2	0

Наименование темы	Количество часов по формам обучения	
	очная	заочная
Тема 4. Принципы ХАССП. Системы пищевой безопасности. <i>Принципы. Предварительные этапы. Сбор и анализ первичной информации. Виды рисков. Анализ и оценка рисков.</i>	3	0
Тема 5. Создание интегрированной системы менеджмента качества пищевого предприятия. Разработка планово-предупреждающих действий. Определение КТК процесса. Мониторинг. Верификация процесса.	3	2
<b>Всего часов</b>	12	2

### 9 Содержание и объем самостоятельной работы студента

Темы	Трудоемкость самостоятельной работы, час.		Литература	Содержание работы
	очная	заочная		
Тема 1. Нормативно-законодательная основа систем качества и безопасности пищевой продукции в России. <i>История развития систем управления качеством. Сущность качества. Характеристика требований к качеству. Федеральные Законы, регламентирующие деятельность государства в области пищевой безопасности. Технический регламент «О безопасности пищевой продукции».</i>	8	10	Основная литература: 1,2. Дополнительная: 1,2	Изучить нормативные акты и федеральные стандарты в области пищевой безопасности.
Тема 2. Общие функции управления качеством продукции. <i>Планирование процесса управления качеством. Мотивация.</i>	8	12	Основная литература: 3,4. Дополнительная: 1	Общие понятия и определения Научные основы менеджмента качества.
Тема 3. Международные стандарты серии ИСО 9000. <i>Состав и организационно-методические особенности международных стандартов по</i>	8	12	Основная литература: 4,5,6. Дополнительная: 1,2	Работа со стандартами. Изучить требования международных стандартов менеджмента

Темы	Трудоемкость самостоятельной работы, час.		Литература	Содержание работы
	очная	заочная		
<i>управлению качеством. Этапы создания системы на предприятии и шаги к регистрации. Документация</i>				
Тема 4. Принципы ХАССП. Системы пищевой безопасности. <i>Принципы. Предварительные этапы. Сбор и анализ первичной информации. Виды рисков. Анализ и оценка рисков.</i>	6	12	Основная литература: 7. Дополнительная: 1,2	Работа со стандартами HACCP и GMP
Тема 5. Создание интегрированной системы менеджмента качества пищевого предприятия. Разработка планово-предупреждающих действий. Определение КТК процесса. Мониторинг. Верификация процесса.	14	18	Основная литература: 7. Дополнительная: 1,2	Работа со стандартами HACCP и GMP
Подготовка к зачету	4	-		
<i>Всего часов</i>	48	64		

#### 10 Индивидуальные задания

Для студентов заочной формы обучения предусмотрено выполнение одной контрольной работы. Требования к оформлению контрольной работы изложены в Положении о порядке оформления студенческих работ. Критерии оценивания контрольной работы изложены в фондах оценочных средств.

#### 11 Методы обучения

Дисциплина читается на протяжении одного семестра и предполагает изучение материала на лекциях, самостоятельно и закрепление полученных знаний в ходе обсуждения на практических занятиях.

С целью активизации учебно-познавательной деятельности студентов при изучении дисциплин практические занятия проводятся в виде деловой игры, предполагающей создание системы управления качеством и безопасностью виртуального пищевого производства с распределением должностных обязанностей (закреплением «владельцев процесса»).

Результатом такой игры является коллективная презентация системы управления процессами.

## 12 Учебно-методическое обеспечение

### Основная литература:

1. О техническом регулировании : федеральный закон : [принят Гос. Думой 15 дек. 2002 г. : одобр. Советом Федерации 18 дек. 2002 г.]. – М. : Ось-89, 2004. – 48 с. – (Актуальный закон).
2. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России // Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. – Изд. 2-е, перераб. и доп. – М. : ДеЛи принт, 2007. – 158 с.
3. Оценка качества сырья и пищевых продуктов. Основы стандартизации и управления качеством продукции // Общая технология пищевых производств : учебник для вузов / под ред. Л. П. Ковальской. – М. : Колос, 1993. – 254 с.
4. Качество пищевых продуктов: правовое регулирование // Общепит: бизнес и искусство. – 2007. – № 1. – 132с
5. Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции // Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. – Изд. 2-е, перераб. и доп. – М. : ДеЛи принт, 2007. – 146 с.
6. Международные стандарты ИСО 9000:2000. Системы менеджмента качества // Дунченко Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учебное пособие [для студентов, обучающихся по спец. «Экономика и управление на предприятии пищевой промышленности»] / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. – 2-е изд. – М. : Дашков и Ко, 2009. – 130 с.
7. Специальные системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции НАССР и GMP // Дунченко Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учебное пособие [для студентов, обучающихся по спец. «Экономика и управление на предприятии пищевой промышленности»] / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. – М. : Дашков и Ко, 2009. – 131 с.

### Дополнительная литература

8. Кричман, Е. С. Система подтверждения безопасности пищевых ингредиентов в Российской Федерации / Е. С. Кричман // Пищевая промышленность. – 2006. – № 7. – 244 с.
9. Пугачев, С. Введение в действие технических регламентов на пищевую продукцию: вопросы и предложения / С. Пугачев, О. Ф. Костылева // Стандарты и качество. – 2009. – № 3. – С. 28–33.

## 13 Информационные ресурсы

1. Библиотека КГМТУ, корпус. 2, ул. Орджоникидзе.
2. <http://www.yandex.ru/> (поисковая система).
3. <http://www.google.ru/> (поисковая система).
4. [www.quality.edu.ru](http://www.quality.edu.ru)
5. [www.dst2.gomel.by/p7.html](http://www.dst2.gomel.by/p7.html)

#### **14 Материально-техническое обеспечение дисциплины и информационные технологии**

Учебные занятия проводятся в закрепленных за кафедрой аудиториях согласно расписанию.

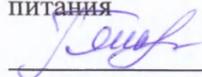
В учебном процессе с применением интерактивных методов обучения используются аудитории № 314,316, оборудованные мультимедийными проекторами.

Информационные технологии и программное обеспечение не применяются.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«КЕРЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МОРСКОЙ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «КГМТУ»)

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой технологии продуктов  
питания



О.Е. Битютская

17.04. 2017 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

дисциплины **МЕНЕДЖМЕНТ КАЧЕСТВА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ**

для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Керчь, 2017 г.

**ПАСПОРТ**  
**Фонда оценочных средств**  
**ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**  
**МЕНЕДЖМЕНТ КАЧЕСТВА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ**

**1 Модели контролируемых компетенций:**

1.1 Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины (8 семестр):

**Профессиональные компетенции (ПК):**

<b>№ компетенции</b>	<b>Содержание компетенции</b>
<b>ПК- 6</b>	<b>способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции</b>
<b>ПК-9</b>	<b>готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции</b>
<b>ПК-11</b>	<b>способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения</b>

2 В результате освоения дисциплины студент должен:

**2.1 ЗНАТЬ:**

- основные принципы квалитметрии, приемы ранжирования показателей качества;
- отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания;
- методологию всеобщего управления качеством на основе российских и международных стандартов.

**2.2 УМЕТЬ:**

- применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности;
- использовать модели систем качества;
- принимать управленческие решения;
- проводить анализ причин нарушений технологических процессов и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- выполнять работы по стандартизации, технической подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов, организовывать метрологическое обеспечение технологических процессов с использованием типовых методов контроля качества выпускаемой продукции.

### 2.3 ВЛАДЕТЬ:

- методикой сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества, формирования документации по системам качества в соответствии с требованиями международных стандартов и других моделей систем качества;
- методами организации процессов групповой выработки принятия управленческих решений по вопросам качества продукции.

### 3 Программа оценивания контролируемой компетенции:

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
Тема 1. Нормативно-законодательная основа систем качества и безопасности пищевой продукции в России	ПК-9, ПК-11	устно
Тема 2. Общие функции управления качеством продукции	ПК-6	устно
Тема 3. Международные стандарты серии ИСО 9000	ПК-9	устно
Тема 4. Принципы HACCP. Системы пищевой безопасности	ПК-9, ПК-11,	Документированная система управления
Тема 5. Создание интегрированной системы менеджмента качества пищевого предприятия	ПК-11, ПК-6	Документированная система управления

### Примерный перечень оценочных средств

Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
Деловая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения профессионально-ориентированных задач по созданию системы менеджмента качества виртуального предприятия пищевой индустрии путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать	Разработка документов системы менеджмента качества (рабочие инструкции, блок – схемы процессов, процедуры и т.д.)

	типичные профессиональные задачи.	
Деловая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения профессионально-ориентированных задач по созданию системы пищевой безопасности (на основании принципов ХАССП) виртуального предприятия пищевой индустрии путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи.	Разработка Плана ХАССП
Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющих измерить уровень знаний и умений обучающихся	Фонд тестовых заданий

#### 4 Шкалы оценивания результатов обучения

##### 4.1 Оценивание результатов устных опросов на практических занятиях

Уровень знаний определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» - студент показывает полные и глубокие знания программного материала, логично и аргументировано отвечает на поставленный вопрос, а также дополнительные вопросы, показывает высокий уровень теоретических знаний.

Оценка «хорошо» - студент показывает глубокие знания программного материала, грамотно его излагает, достаточно полно отвечает на поставленный вопрос и дополнительные вопросы, умело формулирует выводы. В тоже время при ответе допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» - студент показывает достаточные, но не глубокие знания программного материала; при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуется уточняющие вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» - студент показывает недостаточные знания программного материала, не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускаются грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на поставленный вопрос или затрудняется с ответом.

##### 4.2 Оценивание результатов тестирования:

«отлично» - 90-100 % правильных ответов;

«хорошо» - 80-90 % правильных ответов;  
«удовлетворительно» - 60-80 % правильных ответов;  
«неудовлетворительно» - 59 % и меньше правильных ответов.

## Приложение А

### Перечень вопросов, выносимых на зачет

1. Дайте определения следующим терминам (согласно ИСО 9001:2000): качество, система менеджмента качества, менеджмент качества.
2. Эволюция науки менеджмента качества. Основные этапы и их характеристика.
3. Основные принципы государственной политики по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья.
4. Каково документальное подтверждение надлежащего качества и безопасности пищевых продуктов, продовольственного сырья и сопутствующих материалов?
5. Каковы цели государственного регулирования качества продуктов и продовольственного сырья? Какими законодательными актами РФ нормируется деятельность государства в области регулирования качества и безопасности?
6. Принципы формирования группы качества на этапе подготовки к сертификации.
7. Назначение стандарта ИСО 9001:2008 «Системы менеджмента качества. Требования» Эволюция международных стандартов ИСО серии 9000.
8. Иерархия документации системы менеджмента качеством.
9. Системы менеджмента, построенные на основе принципов ХАССП.
10. Принципы ХАССП.
11. Классификация опасных факторов.
12. Структура документации системы менеджмента качества. Руководство по качеству.
13. Структура документации системы менеджмента качества. Документированные процедуры. Обязательные процедуры.
14. Структура документации системы менеджмента качества. Записи по качеству.
15. Политика и цели предприятия в области качества.
16. Характеристика этапов работы по созданию и внедрению системы менеджмента качества на предприятии.
17. Организационная структура проекта системы менеджмента качества.
18. Способы оценивания системы менеджмента качества. Аудит.
19. Способы оценивания системы менеджмента качества. Анализ со стороны руководства.
20. Способы оценивания системы менеджмента качества. Самооценка.

21. Роль высшего руководства предприятия в системе менеджмента качества.
22. Сертификация системы менеджмента качества.
23. Всеобщее управление качеством (TQM).
24. Нормативно-правовые акты России и Таможенного союза по безопасности пищевых продуктов.
25. Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
26. Определение критических точек контроля производства
27. Понятие критических пределов КТК. Принципы установления критических пределов
28. Принципы установления процедур мониторинга критических точек контроля.
29. Изложите суть процедуры установления корректирующих действий при выявлении выхода за критические пределы
30. В чем заключается проведение процедуры по верификации?

#### **Приложение Б**

##### **Тестовое задание по предмету «Менеджмент качества технологических процессов»**

###### **1. Международный стандарт управления качеством**

- A. серия стандартов ISO 9000
- B. серия стандартов ISO 22000
- C. серия стандартов ISO 2000
- D. серия стандартов ISO 8000

###### **2. Сколько уровней документации определяет СМК:**

- A. Один
- B. Два
- C. Три
- D. Четыре

###### **3. Ряд взаимосвязанных или взаимодействующих видов деятельности, преобразующих входные данные в выходные данные это:**

- A. Аудит
- B. Процесс

- C. Контроль
- D. Система менеджмента

**4. Процедура это:**

- A. действие третьей стороны, доказывающие, что продукция, процесс или услуга прошли процесс идентификации
- B. определенный способ выполнения деятельности или процесса
- C. инструкция для определенного работника
- D. все указанное верно

**5. Кем или в каком документе было сформулировано такое определение? Качество – степень, в которой совокупность присущих характеристик выполняет требования или ожидания.**

- A. Аристотелем
- B. Гегелем
- C. ISO 9001-2001
- D. В Федеральном законе «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

**6. Риски для определения критических точек контроля могут быть:**

- A. Биологические, физические, санитарные
- B. Биологические, физические, химические
- C. Химические, физические, личностные
- D. Санитарные, нормативные

**7. Процесс верификации это**

- A. Подтверждение качества продукции
- B. Подтверждение безопасности продукции
- C. Подтверждение путем предоставления объективных доказательств того, что установленные требования приняты
- D. Подтверждение путем предоставления объективных доказательств того, что установленные требования не приняты

**8. К обязательным процедурам не относится:**

- A. Управление документами
- B. Управление оборудованием для мониторинга
- C. Управление несоответствующей продукцией
- D. Управление персоналом

**9. Критическая точка контроля (КТК)**

- A. Запись контролирующего оборудования
- B. Место проведения анализа
- C. Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.
- D. Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

**10. Критический предел**

- A. Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
- B. Проведение запланированных наблюдений или измерений
- C. Процедура установления качественных показателей
- D. Показатели системы мониторинга

**11. В число корректирующих действий не входят:**

- A. Определение местонахождения продукта, не соответствующего требованиям
- B. Восстановление контроля над КТК
- C. Определение новых границ КП
- D. Исправление причины несоответствия для предотвращения повторения нарушения (поверка средств измерений, наладка оборудования и т. п.).

**12. Технологическая схема процесса должна демонстрировать информацию о:**

- A. Последовательности и взаимодействиях всех этапов производственного процесса
- B. Оборудовании, задействованном в процессе производства
- C. Этапах производства, на которых сырье, п/ф и вспомогательные материалы включаются в процесс
- D. Ответственных за проведение процессов

**13. С какого процесса жизненного цикла качество начинает реально воплощаться в продукцию?**

- A. производство;
- B. проектирование
- C. подготовка производства
- D. закупка сырья и материалов

**14. Подтверждение на основе представления объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены это**

- A. валидация процесса
- B. идентификация процесса
- C. верификация процесса
- D, все указанное верно

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«КЕРЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МОРСКОЙ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «КГМТУ»)**

Технологический факультет

Кафедра технологии продуктов питания

Истомина Т.В.

**МЕНЕДЖМЕНТ КАЧЕСТВА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ**

Методические указания  
для обучающихся по освоению дисциплины  
(приложение 2 к рабочей программе дисциплины)

для студентов направления подготовки  
19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

очной и заочной форм обучения

Керчь, 2017 г.

## 1 Общие сведения о дисциплине

1.1 Цель дисциплины «Менеджмент качества технологических процессов» - подготовить студента к решению профессиональных задач в соответствии с профильной направленностью ООП, видами профессиональной деятельности в направлениях:

- обеспечение выпуска продукции высокого качества;
- оценка критических контрольных точек и инновационно - технологических рисков при организации технологических процессов;
- анализ уровня качества, исследование причин брака в производстве и разработка предложений по его предупреждению и устранению;
- выбор систем обеспечения экологической и биологической безопасности производства.

1.2 Перечень компетенций, формируемых в процессе изучения дисциплины  
Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций, предусмотренных ФГОС ВО:

### Профессиональные компетенции (ПК):

№ компетенции	Содержание компетенции
ПК- 6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения

В результате освоения дисциплины студент должен:

#### **ЗНАТЬ:**

- основные принципы квалитметрии, приемы ранжирования показателей качества;
- отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания;
- методологию всеобщего управления качеством на основе российских и международных стандартов.

#### **УМЕТЬ:**

- применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности;
- использовать модели систем качества;
- принимать управленческие решения;
- проводить анализ причин нарушений технологических процессов и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- выполнять работы по стандартизации, технической подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов,

организовывать метрологическое обеспечение технологических процессов с использованием типовых методов контроля качества выпускаемой продукции.

**ВЛАДЕТЬ:**

- методикой сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества, формирования документации по системам качества в соответствии с требованиями международных стандартов и других моделей систем качества;
- методами организации процессов групповой выработки принятия управленческих решений по вопросам качества продукции.

1.3 Тематический план дисциплины, распределение трудоемкости по видам аудиторных занятий и самостоятельной работ

**4 Структура учебной дисциплины**

Наименования разделов	Общее количество часов	Кол-во зачетных единиц	Очная форма						Заочная форма					
			Распределение часов по видам занятий						Распределение часов по видам занятий					
			Ауд.	ЛК	ЛР	ПЗ (ссм)	СР	Контроль	Ауд.	ЛК	ЛР	ПЗ (ссм)	СР	Контроль
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Нормативно-законодательная основа систем качества и безопасности пищевой продукции в России	12	0,33	4	2		2	8		2	2		0	10	
Тема 2. Общие функции управления качеством продукции	12	0,33	4	2		2	8		0	0		0	12	
Тема 3. Международные стандарты серии ИСО 9000	12	0,33	4	2		2	8		0	0		0	12	
Тема 4. Принципы ХАССП. Системы пищевой безопасности	12	0,33	6	3		3	6		0	0		0	12	
Тема 5. Создание интегрированной системы менеджмента качества пищевого предприятия	20	0,56	6	3		3	14		2	0		2	18	
<b>Форма контроля: зачет</b>	<b>4</b>	<b>0,11</b>					<b>4</b>							<b>4</b>
<b>Всего часов по дисциплине</b>	<b>72</b>	<b>2</b>	<b>24</b>	<b>12</b>		<b>12</b>	<b>48</b>		<b>4</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>64</b>	<b>4</b>

## **2 Общие рекомендации к аудиторным занятиям и самостоятельной работе**

Обучение по дисциплинам учебного плана любого направления подготовки предполагает изучение курса на аудиторных занятиях (лекции, семинарские занятия) и самостоятельную работу студентов.

С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса и выполняет следующие функции:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

Подготовка к лекции заключается в следующем:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора);

- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей профессиональной подготовке;

- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции.

Подготовка к практическим занятиям:

- внимательно прочитайте материал лекций, относящихся к данному занятию, ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям, нормативной документацией;

- выпишите основные термины;

- ответьте на контрольные вопросы по теме занятия, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов;

- уясните, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее во время текущих консультаций преподавателя;

- готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы;

- рабочая программа дисциплины в части целей, перечню знаний, умений, терминов и учебных вопросов может быть использована вами в качестве ориентира в организации обучения.

Целью самостоятельной работы студентов является:

- научить студента осмысленно и самостоятельно работать сначала с учебным материалом, затем с научной информацией, заложить основы самоорганизации и самовоспитания с тем, чтобы привить умение в дальнейшем непрерывно повышать свою квалификацию.

- закрепление, расширение и углубление знаний, умений и навыков, полученных студентами на аудиторных занятиях под руководством преподавателей;
- изучение студентами дополнительных материалов по изучаемым дисциплинам и умение выбирать необходимый материал из различных источников;
- воспитание у студентов самостоятельности, организованности, самодисциплины, творческой активности, потребности развития познавательных способностей и упорства в достижении поставленных целей.

Предлагаемый подход к освоению материала усиливает мотивацию к аудиторной и внеаудиторной активности, что обеспечивает необходимый уровень знаний по изучаемым дисциплинам и позволяет повысить готовность студентов к сдаче экзаменов.

Основная задача организации самостоятельной работы студентов заключается в создании психолого-дидактических условий развития интеллектуальной инициативы и мышления на занятиях любой формы.

Формы самостоятельной работы студентов разнообразны. Они включают в себя:

- изучение и систематизацию официальных государственных документов - законов, технических регламентов, нормативных документов, справочных материалов с использованием информационно-поисковых систем "Консультант-плюс", "Гарант", компьютерной сети "Интернет";
- изучение учебной, научной и методической литературы, материалов периодических изданий с привлечением электронных средств официальной, статистической, периодической и научной информации;
- участие в работе студенческих конференций, комплексных научных исследованиях.

Самостоятельная работа приобщает студентов к научному творчеству, поиску и решению актуальных современных проблем.

На интенсивность самостоятельной работы оказывает влияние содержание образовательных программ, разработанных в соответствии с требованиями ФГОС по каждой специальности.

Самостоятельная работа включает следующие виды деятельности:

- проработку лекционного материала;
- изучение по учебникам программного материала, не изложенного на лекциях;
- подготовку к семинарским занятиям;
- подготовку докладов, рефератов.

Самостоятельная работа реализуется:

1. Непосредственно в процессе аудиторных занятий – на лекциях и семинарских занятиях.

2. В контакте с преподавателем вне рамок расписания – на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т.д.

3. В библиотеке, дома, в общежитии, на кафедре при выполнении студентом учебных и творческих задач.

Приступая к изучению учебной дисциплины, студенты должны ознакомиться с учебной программой, учебной, научной и методической литературой, имеющейся в библиотеке, получить в библиотеке рекомендованные учебники и учебно-методические пособия, завести новую тетрадь для конспектирования лекций и работы с первоисточниками.

В учебном процессе выделяют два вида самостоятельной работы:

- аудиторная;
- внеаудиторная.

Аудиторная самостоятельная работа по дисциплине выполняется на учебных занятиях под непосредственным руководством преподавателя и по его заданию.

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется студентом по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Содержание внеаудиторной самостоятельной определяется в соответствии с рекомендуемыми видами заданий согласно примерной и рабочей программ учебной дисциплины.

Видами заданий для внеаудиторной самостоятельной работы являются:

- для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы), составление плана текста, графическое изображение структуры текста, конспектирование текста, выписки из текста, работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами, учебно-исследовательская работа, использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и Интернета и др.

- для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции, обработка текста, повторная работа над учебным материалом (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио и видеозаписей, составление плана, аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект-анализ и др.), подготовка мультимедиа сообщений/докладов к выступлению на семинаре, подготовка реферата, составление библиографии, тематических кроссвордов, тестирование и др.

### **3 Подготовка к промежуточной аттестации по дисциплине**

К зачету необходимо готовится целенаправленно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. Попытки освоить дисциплину в период экзаменационной сессии, как правило, показывают не слишком удовлетворительные

результаты. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:

- программой дисциплины;
- перечнем знаний и умений, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- контрольными мероприятиями;
- учебником, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов для самоконтроля.

После этого у вас должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и практических занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета.

#### **4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

##### **Основная литература**

1. О техническом регулировании : федеральный закон : [принят Гос. Думой 15 дек. 2002 г. : одобр. Советом Федерации 18 дек. 2002 г.]. – М. : Ось-89, 2004. – 48 с. – (Актуальный закон).
2. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России // Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. – Изд. 2-е, перераб. и доп. – М. : ДеЛи принт, 2007. – 158 с.
3. Качество пищевых продуктов: правовое регулирование // Общепит: бизнес и искусство. – 2007. – № 1. – 132 с.
4. Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции // Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. – Изд. 2-е, перераб. и доп. – М. : ДеЛи принт, 2007. – 146 с.
5. Международные стандарты ИСО 9000:2000. Системы менеджмента качества // Донченко Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учебное пособие [для студентов, обучающихся по спец. «Экономика и управление на предприятии пищевой промышленности»] / Н. И. Донченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. – 2-е изд. – М. : Дашков и Ко, 2009. – 130 с.
6. Специальные системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции НАССР и GMP // Донченко Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учебное пособие [для студентов, обучающихся по спец.

«Экономика и управление на предприятии пищевой промышленности»] / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. – М. : Дашков и Ко, 2009. – 131 с.

Дополнительная литература

7. Кричман, Е. С. Система подтверждения безопасности пищевых ингредиентов в Российской Федерации / Е. С. Кричман // Пищевая промышленность. – 2006. – № 7. – 244 с.

8. Пугачев, С. Введение в действие технических регламентов на пищевую продукцию: вопросы и предложения / С. Пугачев, О. Ф. Костылева // Стандарты и качество. – 2009. – № 3. – С. 28–33.

© Татьяна Вадимовна Истомина

МЕНЕДЖМЕНТ КАЧЕСТВА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

Методические указания  
для обучающихся по освоению дисциплины  
(приложение 2 к рабочей программе дисциплины)

для студентов направления  
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»  
очной и заочной форм обучения

Тираж \_\_\_\_\_ экз. Подписано к печати \_\_\_\_\_.

Заказ № \_\_\_\_\_. Объем 0,37 п.л.

Изд-во «Керченский государственный морской технологический университет»  
298309 г. Керчь, Орджоникидзе, 82.