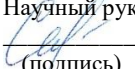





МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)
ПЕРЕДОВАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ ШКОЛА
«ИНСТИТУТ БИОТЕХНОЛОГИЙ, БИОИНЖЕНЕРИИ И ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»

СОГЛАСОВАНО
Научный руководитель ОП
 Салимова Т.А.
(подпись) (ФИО)

Руководитель ОП
 Коршенко Л.О.
(подпись) (ФИО)

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий базовой кафедрой «Биоэкономики и
продовольственной безопасности»
 Текутьева Л.А.
(подпись) (И.О. Фамилия)

11 февраля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Разработка систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях
Направление подготовки 27.03.02 Управление качеством
Контроль, управление качеством и безопасностью пищевых производств и систем
Форма подготовки: очная

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 31 июля 2020 г. № 869.

Заведующий базовой кафедрой «Биоэкономики и продовольственной безопасности», канд. техн. наук, доцент Текутьева Л.А.

Составители: доцент Зотова Н.В., канд. техн. наук, доцент Фищенко Е.С.

1. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности», протокол от « ____ » _____ 202__ г. № _____
2. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности», протокол от « ____ » _____ 202__ г. № _____
3. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности», протокол от « ____ » _____ 202__ г. № _____
4. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности», протокол от « ____ » _____ 202__ г. № _____
5. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности», протокол от « ____ » _____ 202__ г. № _____

Аннотация дисциплины

Разработка систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц / 180 академических часов. Является дисциплиной части ОП, формируемой участниками образовательных отношений, изучается на 4 курсе и завершается экзаменом. Учебным планом предусмотрено проведение лекционных занятий в объеме 36 часов, практических занятий в объеме 36 часов, а также выделены часы на самостоятельную работу студента – 108 часов (в том числе 36 часов на подготовку к экзамену).

Язык реализации: русский.

Цель: усвоение студентами теоретических знаний, формирование умений и практических навыков разработки систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях, которые помогут будущему специалисту в решении вопросов, связанных с их профессиональной деятельностью.

Задачи:

- раскрыть требования законодательных и нормативных актов в области разработки, внедрения и поддержания в рабочем состоянии систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях;
- дать понятие основных принципов системы ХАССП;
- сформировать умение осуществлять общую организацию работ по разработке, внедрению и поддержанию в рабочем состоянии документов систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях;
- способствовать развитию навыков документирования результатов функционирования систем менеджмента качества и безопасности;
- способствовать освоению методов проведения проверки адекватности разработанных документов и проведения внутренних аудитов систем менеджмента качества и безопасности.

Для успешного изучения дисциплины у обучающихся должны быть

сформированы следующие предварительные компетенции: ОПК-3.1 Использует фундаментальные знания для решения базовых задач управления качеством, ОПК-3.2 Решает базовые задачи управления качеством с целью совершенствования в профессиональной деятельности, ОПК-4.1 Выбирает инструменты и методы оценки эффективности систем управления качеством, ОПК-4.2 Использует математические методы для оценки эффективности систем управления качеством, ОПК-8.1 Применяет принципы и методы поиска, анализа и синтеза профессиональной информации, ОПК-8.2 Осуществляет критический анализ и обобщает профессиональную информацию в рамках управления качеством продукции, процессов, услуг, ОПК-11.1 Использует действующую систему нормативных правовых актов при разработке технической документации в области управления качеством, ОПК-11.2 Разрабатывает техническую документацию (в том числе и в электронном виде) в области управления качеством в условиях цифровой экономики с учетом действующих стандартов качества, ПК-2.1 Анализирует причины снижения качества продукции и разрабатывает предложения по их устранению, ПК-2.2 Проводит инспекционный контроль качества продукции, ПК-2.3 Выявляет причины брака в производстве продукции и разрабатывает рекомендации по его предупреждению, ПК-2.4 Участвует в разработке документации по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество, ПК-2.5 Разрабатывает мероприятия по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров, ПК-4.1 Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке, ПК-4.2 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции, полученные в результате изучения дисциплин: «Основы обеспечения

качества», «Системы менеджмента качества», «Средства и методы управления и контроля качеством продукции и процессов», «Основы биотехнологии», «Инструменты управления качеством на пищевых предприятиях», «Системы прослеживаемости в пищевой цепи», «Общая технология пищевых производств», «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» / «Законодательная и нормативная база обеспечения пищевой и экологической безопасности», «Товароведение и управление качеством»; обучающийся должен быть готов к изучению таких дисциплин, как «Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами», «Системы менеджмента безопасности пищевых производств и систем, основанные на принципах НАССР», «Экономика качества», «Международные системы качества и безопасности товаров» / «Пищевое законодательство», «Проектный практикум», а также к прохождению производственной практики «Преддипломная практика» и выполнению выпускной квалификационной работы, формирующих компетенции: ПК-2 Способен осуществлять управление качеством продукции на всех стадиях производственного процесса, ПК-4 Способен осуществлять оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке, ПК-5 Способен организовывать процедуру сертификации и подтверждения соответствия.

Компетенции студентов, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине:

Тип задач	Код и наименование компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
Организационно-управленческий	ПК-4. Способен осуществлять оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех	ПК-4.1 Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее	Знает концепцию всеобщего управления качеством и принципы менеджмента качества; принципы функционирования интегрированной системы менеджмента организации
			Умеет обеспечивать функционирование интегрированной системы

	этапах ее производства и обращения на рынке	производства и обращения на рынке	менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
			Владеет навыками подготовки и проведения аудитов систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
		ПК-4.2 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	Знает показатели эффективности систем менеджмента качества и безопасности технологических процессов производства пищевой продукции
			Умеет определять критерии эффективности и результативности систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции
			Владеет навыками разработки систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Разработка систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях» применяются следующие образовательные технологии и методы активного / интерактивного обучения: лекция-беседа, метод «мозгового штурма», разминка, реферат.

I. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: усвоение студентами теоретических знаний, формирование умений и практических навыков разработки систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях, которые помогут будущему специалисту в решении вопросов, связанных с их профессиональной деятельностью.

Задачи:

- раскрыть требования законодательных и нормативных актов в области разработки, внедрения и поддержания в рабочем состоянии систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях;
- дать понятие основных принципов системы ХАССП;
- сформировать умение осуществлять общую организацию работ по разработке, внедрению и поддержанию в рабочем состоянии документов систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях;
- способствовать развитию навыков документирования результатов функционирования систем менеджмента качества и безопасности;
- способствовать освоению методов проведения проверки адекватности разработанных документов и проведения внутренних аудитов систем менеджмента качества и безопасности.

Дисциплина «Разработка систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях» является дисциплиной части ОП, формируемой участниками образовательных отношений. Для успешного изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: ОПК-3.1 Использует фундаментальные знания для решения базовых задач управления качеством, ОПК-3.2 Решает базовые задачи управления качеством с целью совершенствования в профессиональной деятельности, ОПК-4.1 Выбирает инструменты и методы оценки эффективности систем управления качеством, ОПК-4.2 Использует математические методы для оценки эффективности систем управления качеством, ОПК-8.1 Применяет принципы и методы поиска, анализа и синтеза профессиональной информации,

ОПК-8.2 Осуществляет критический анализ и обобщает профессиональную информацию в рамках управления качеством продукции, процессов, услуг, ОПК-11.1 Использует действующую систему нормативных правовых актов при разработке технической документации в области управления качеством, ОПК-11.2 Разрабатывает техническую документацию (в том числе и в электронном виде) в области управления качеством в условиях цифровой экономики с учетом действующих стандартов качества, ПК-2.1 Анализирует причины снижения качества продукции и разрабатывает предложения по их устранению, ПК-2.2 Проводит инспекционный контроль качества продукции, ПК-2.3 Выявляет причины брака в производстве продукции и разрабатывает рекомендации по его предупреждению, ПК-2.4 Участвует в разработке документации по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество, ПК-2.5 Разрабатывает мероприятия по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров, ПК-4.1 Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке, ПК-4.2 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции, полученные в результате изучения дисциплин: «Основы обеспечения качества», «Системы менеджмента качества», «Средства и методы управления и контроля качеством продукции и процессов», «Основы биотехнологии», «Инструменты управления качеством на пищевых предприятиях», «Системы прослеживаемости в пищевой цепи», «Общая технология пищевых производств», «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» / «Законодательная и нормативная база обеспечения пищевой и экологической безопасности», «Товароведение и управление качеством»; обучающийся должен быть готов к изучению таких дисциплин, как

«Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами», «Системы менеджмента безопасности пищевых производств и систем, основанные на принципах НАССР», «Экономика качества», «Международные системы качества и безопасности товаров» / «Пищевое законодательство», «Проектный практикум», а также к прохождению производственной практики «Преддипломная практика» и выполнению выпускной квалификационной работы, формирующих компетенции: ПК-2 Способен осуществлять управление качеством продукции на всех стадиях производственного процесса, ПК-4 Способен осуществлять оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке, ПК-5 Способен организовывать процедуру сертификации и подтверждения соответствия.

Профессиональные компетенции студентов, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
Организационно-управленческий	ПК-4. Способен осуществлять оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК-4.1 Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Знает концепцию всеобщего управления качеством и принципы менеджмента качества; принципы функционирования интегрированной системы менеджмента организации
			Умеет обеспечивать функционирование интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
		ПК-4.2 Разрабатывает систему мероприятий по повышению	Владеет навыками подготовки и проведения аудитов систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
			Знает показатели эффективности систем менеджмента качества и безопасности технологических процессов производства пищевой продукции

		эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	Умеет определять критерии эффективности и результативности систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции
			Владеет навыками разработки систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях

II. ТРУДОЁМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачётных единиц (180 академических часов).

III. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Форма обучения – очная

№	Наименование раздела дисциплины	С е м е с т р	Количество часов по видам учебных занятий и работы обучающегося						Формы промежуточной аттестации
			Лек	Лаб	Пр	ОК	СР	Конт-роль	
1.	Тема 1. Введение в безопасность пищевых продуктов. Международное и государственное регулирование безопасности пищевых продуктов	7	8						Экзамен
2.	Тема 2. Общие требования. Организация работ по разработке систем менеджмента качества и безопасности	7	16						
3.	Тема 3. Организация и проведение внутреннего аудита систем менеджмента качества и безопасности	7	12				72	36	
4.	Практическая работа 1. Определение Политики в области качества и безопасности	7			4				
5.	Практическая работа 2. Создание рабочей группы по разработке и внедрению систем менеджмента качества и безопасности	7			4				
6.	Практическая работа 3. Сбор данных о продукции	7			4				

7.	Практическая работа 4. Построение блок-схемы производственного процесса	7			4			
8.	Практическая работа 5. Анализ опасных факторов	7			8			
9.	Практическая работа 6. Определение критических контрольных точек и установление критических пределов	7			8			
10.	Практическая работа 7. Разработка рабочих листов ХАССП	7			4			
	ИТОГО:		36		36		72	36

IV. СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Тема 1. Введение в безопасность пищевых продуктов. Международное и государственное регулирование безопасности пищевых продуктов

Международные и национальные требования в области обеспечения безопасности продукции.

Введение в безопасность пищевых продуктов. Международное и государственное регулирование безопасности пищевых продуктов.

Основные положения и требования Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002.1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции». Требования нормативных, методических документов в отношении процесса организации производства и качества готовой продукции.

Тема 2. Общие требования. Организация работ по разработке систем менеджмента качества и безопасности

Организация работ по разработке и внедрению системы ХАССП на предприятии. Предварительные этапы для возможности анализа опасностей. Описание конечных продуктов и характеристики используемого сырья

Предварительные этапы для возможности анализа опасностей. Основные этапы производства продукции и управляющие воздействия. Блок-схема технологического процесса.

Анализ опасностей при производстве и реализации пищевых продуктов. Классификация опасностей пищевых продуктов. Основные требования к анализу опасностей.

Анализ рисков. Методы оценки вероятности появления, оценки значимости последствий опасных факторов. Идентификация и выбор критических контрольных точек по учитываемым опасным факторам. Составление сводного перечня критических контрольных точек.

Рабочие листы ХАССП. Системы мониторинга и корректирующих действий.

Тема 3. Организация и проведение внутреннего аудита систем менеджмента качества и безопасности

Внутренний аудит системы ХАССП: общие положения, определения, принципы.

V. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

Практическая работа 1. Определение Политики в области качества и безопасности

Цель: приобрести практический навык формирования направлений Политики качества и разработке механизма ее доведения до заинтересованных сторон.

Этапы выполнения работы:

1. Используя теоретический материал и предлагаемые формы разработать проект Политики в области качества и безопасности продукции.
2. Разработать план мероприятий доведения Политики до сотрудников предприятия и всех заинтересованных сторон.

Практическая работа 2. Создание рабочей группы по разработке и внедрению систем менеджмента качества и безопасности

Цель: приобрести практический навык формирования рабочей группы и распределение ответственности между участниками группы.

Этапы проведения работы:

1. Используя теоретический материал и условные обозначения, сформировать «Матрицу распределения ответственности».
2. Сформировать приказ о создании группы безопасности.

Практическая работа 3. Сбор данных о продукции

Цель: приобретение практических навыков сбора исходной информации о продукции для разработки СМБПП.

Этапы проведения работы:

1. Обучаемому предлагается самостоятельно определить объект исследования.
2. Провести подбор законодательных и нормативных документов по исследуемой пищевой продукции.
3. Систематизировать данные о продукции. Данные представить в виде таблицы.

Практическая работа 4. Построение блок-схемы производственного процесса

Цель: приобретение навыка работы с документами, устанавливающими порядок ведения технологических операций, и умения на основании данных технологических инструкций или иных документов составлять блок-схемы технологического процесса, а также умение анализировать каждую технологическую операцию для установления возможности реализации опасного фактора.

Этапы проведения работы:

1. Провести анализ технологической документации, регламентирующей производство конкретного вида продукции. На основании полученных

данных, используя условные обозначения составить блок-схему технологического процесса производства исследуемого объекта.

2. Установить перечень контролируемых параметров для каждого этапа технологического процесса производства и определить методы их контроля. Данные представить в виде таблицы.

3. Собрав, изучив и систематизировав технологическую документацию, в соответствии с которой производится выпуск продукции, составить описание технологических операций производства. Результаты представить в виде таблицы.

Практическая работа 5. Анализ опасных факторов

Цель: сформировать общее представление о возможных опасных факторах. Приобрести практический навык работы с выявленными опасностями и оценить вероятность и тяжесть последствий от их реализации. Определить необходимость учета рассматриваемых опасных факторов.

Этапы проведения работы:

1. Определить состав учитываемых опасных факторов для производства выбранной пищевой продукции.

2. Оценить вероятность реализации каждого опасного фактора в соответствии с предложенной методикой.

3. Определить необходимость учета рассматриваемого опасного фактора в соответствии с диаграммой.

4. Оформить результаты проведенного анализа с использованием предлагаемых форм.

Практическая работа 6. Определение критических контрольных точек и установление критических пределов

Цель: приобретение навыков определения критических контрольных точек (ККТ) по этапам технологического процесса с применением алгоритма «Древо принятия решений» и установления критических пределов для выявленных ККТ.

Этапы проведения работы:

1. Определить критические контрольные точки для технологического процесса производства пищевой продукции по операциям, указанным в ранее разработанной блок-схеме процессов, путем последовательного применения алгоритма «Дерева принятия решений» для следующих опасных факторов:

- листерии *monocytogenes* (возбудители листериоза);
- клостридии *botulium* (возбудители ботулизма);
- токсичные элементы;
- частицы металла.

Результаты исследования представить в виде таблицы.

2. На основании полученных данных провести объединение ККТ. Результаты оформить согласно предлагаемой формы.

3. Составить перечень объединенных ККТ.

Практическая работа 7. Разработка рабочих листов ХАССП

Цель: научиться разрабатывать систему мониторинга и корректирующих действий для установленных ККТ, устанавливая допустимые пределы для ККТ.

Этапы проведения работы:

1. Заполните рабочие листы ХАССП согласно предложенной формы.

VI. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения	Оценочные средства*	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Тема 1-3. Практическая работа 1-7	ПК-4.1 Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее	Знает концепцию всеобщего управления качеством и принципы менеджмента качества; принципы функционирования интегрированной системы менеджмента организации	УО-1 ПР-4	–
			Умеет обеспечивать функционирование интегрированной системы	ПР-4 ПР-7	–

		производства и обращения на рынке	менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции		
			Владеет навыками подготовки и проведения аудитов систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПР-4 ПР-7	–
2.	Тема 1-3. Практическая работа 1-7	ПК-4.2 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	Знает показатели эффективности систем менеджмента качества и безопасности технологических процессов производства пищевой продукции	УО-1 ПР-4	–
			Умеет определять критерии эффективности и результативности систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	ПР-4 ПР-7	–
			Владеет навыками разработки систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях	ПР-4 ПР-7	–
	Экзамен			–	ПР-1

* Формы оценочных средств:

1) собеседование (УО-1), коллоквиум (УО-2); доклад, сообщение (УО-3); круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (УО-4); и т.д.

2) тесты (ПР-1); контрольные работы (ПР-2), эссе (ПР-3), рефераты (ПР-4), курсовые работы (ПР-5), научно-учебные отчеты по практикам (ПР-6); практические задания (ПР-7); портфолио (ПР-8); проект (ПР-9); деловая и/или ролевая игра (ПР-10); ситуационные задачи (ПР-11); рабочая тетрадь (ПР-12); кроссворды (ПР-13) и т.д.

3) тренажер (ТС-1); и т.д.

VII. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности.

Формы самостоятельной работы студентов:

- работа с основной и дополнительной литературой, Интернет ресурсами;
- самостоятельное ознакомление с лекционным материалом, представленным на электронных носителях, в библиотеке образовательного учреждения;
- подготовка реферативных обзоров источников периодической печати, опорных конспектов, заранее определенных преподавателем;
- поиск информации по теме, с последующим ее представлением в аудитории в форме доклада, презентаций;
- подготовка к выполнению аудиторных контрольных работ;
- выполнение домашних контрольных работ;
- выполнение тестовых заданий, решение задач;
- составление кроссвордов, схем;
- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции;
- заполнение рабочей тетради;
- написание эссе, курсовой работы;
- подготовка к деловым и ролевым играм;
- составление резюме;
- подготовка к зачетам и экзаменам;
- другие виды деятельности, организуемые и осуществляемые образовательным учреждением и органами студенческого самоуправления.

VIII. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Вавилин, Я.А. Менеджмент безопасности продукции: учебное пособие для вузов / Я.А. Вавилин. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 105 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/menedzhment-bezopasnosti-produkcii-516833>

2. Вдовин, С.М. Система менеджмента качества организации: учебное пособие / С.М. Вдовин, Т.А. Салимова, Л.И. Бирюкова. - Москва: ИНФРА-М, 2023. - 299 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=422197>

3. Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством: учебник / Ш.Ш. Магомедов. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 352 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=429156>

4. Салдаева, Е.Ю. Основы аудита системы менеджмента качества: учебное пособие / Е.Ю. Салдаева, В.И. Федюков. - Йошкар-Ола: Поволжский государственный технологический университет, 2022. - 102 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=424628>

5. Сурков, И.В. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник / под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва: ИНФРА-М, 2023. - 336 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=422765>

Дополнительная литература

1. Аристов, О.В. Управление качеством: учебник / О.В. Аристов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИНФРА-М, 2021. - 224 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=375832>

2. Горбашко, Е.А. Управление качеством: учебник для вузов / Е.А. Горбашко. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. –

427 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/upravlenie-kachestvom-533378>

3. Методы менеджмента качества. Методология управления риском стандартизации / П.С. Серенков [и др.]. - Минск: Новое знание; М.: ИНФРА-М, 2018. - 256 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=370057>

4. Серенков, П.С. Методы менеджмента качества. Методология организационного проектирования инженерной составляющей системы менеджмента качества / П.С. Серенков. - Минск: Новое знание; Москва: ИНФРА-М, 2019. - 491 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=355845>

5. Управление качеством. Практикум: учебное пособие для вузов / Е.А. Горбашко [и др.]; под редакцией Е.А. Горбашко. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 349 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/upravlenie-kachestvom-praktikum-511754>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет»

1. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. - Режим доступа: <http://libgost.ru/>

2. Всероссийская организация качества. - Режим доступа: <https://mirq.ru/>

3. ГОСТы, СНиПы, СанПиНы и др.: Образовательный ресурс. - Режим доступа: <http://g-ost.ru/>

4. Евразийский экономический союз: Правовой портал. - Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/>

5. Международная организация по стандартизации. - Режим доступа: <https://www.iso.org/ru/>

6. Научная электронная библиотека. - Режим доступа: <http://elibrary.ru/>

7. Рекламно-информационное агентство «Стандарты и качество». - Режим доступа: <https://ria-stk.ru/>

8. Росстандарт. Федеральное агентство по техническому регулированию

и метрологии. - Режим доступа: <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>

9. Федеральный институт промышленной собственности. - Режим доступа: <http://www1.fips.ru/>

10. Codex Alimentarius. International Food Standards. - Режим доступа: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/en/>

11. Quality.eup.ru – ресурс, посвященный менеджменту качества. - Режим доступа: <https://quality.eup.ru/>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

2. Справочно-правовая система «Гарант». - Режим доступа: www.garant.ru

3. Справочная система «Кодекс». - Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>

4. Программное обеспечение: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

IX. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на всех занятиях аудиторной формы: лекциях и практиках, выполнении аттестационных мероприятий. В процессе изучения дисциплины студенту необходимо ориентироваться на проработку лекционного материала и подготовку к практическим занятиям.

Освоение дисциплины «Разработка систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях» предполагает рейтинговую систему оценки знаний студентов и предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением всех практических заданий, выполнением всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Разработка систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях» является

экзамен.

Студент считается аттестованным по дисциплине при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Шкала оценивания сформированности образовательных результатов по дисциплине представлена в фонде оценочных средств (ФОС).

X. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине «Разработка систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях» проводятся в помещениях, оснащенных соответствующим оборудованием и программным обеспечением.

Перечень материально-технического и программного обеспечения дисциплины приведен в таблице.

Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения (690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, корпус G, каб. G309)	Комплект учебной мебели (столы и стулья). Ученическая доска. Мультимедийное оборудование: Экран проекционный ScreenLine Trim White Ice 50 см черная кайма сверху, размер рабочей области 236x147 см Документ-камера Avervision CP355AF ЖК-панель 47", Full HD, LG M4716 CCBA Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW33OU, 3000 ANSI Lumen, 1280x800 Сетевая видеочамера Multipix MP-HD718	
Аудитории для самостоятельной работы студентов (690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, корпус А,	Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и	

<p>каб. А1007 (А1042))</p>	<p>обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ДВФУ. Комплекты учебной мебели (столы и стулья). Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK – 115 шт. Интегрированный сенсорный дисплей Polymedia FlipBox. Копир-принтер-цветной сканер в e-mail с 4 лотками Xerox WorkCentre 5330 (WC5330C). Полноцветный копир-принтер-сканер Xerox WorkCentre 7530 (WC7530CPS). Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>	
----------------------------	--	--