

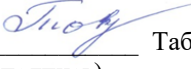


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)


**ПЕРЕДОВАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ ШКОЛА
«ИНСТИТУТ БИОТЕХНОЛОГИЙ, БИОИНЖЕНЕРИИ И ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»**

«СОГЛАСОВАНО»

Научный руководитель ОП

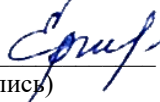

_____ Табакаева О.В.
(подпись) (Ф.И.О.)
«03» ноября 2022г.

Руководитель ОП


_____ Лях В.А.
(подпись) (Ф.И.О.)
«03» ноября 2022г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента
пищевых наук и технологий


_____ Ершова Т.А..
(подпись) (Ф.И.О.)
«03» ноября 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Система менеджмента качества и контроля при производстве специализированных продуктов
питания**

19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Магистерская программа «Технология пищевых продуктов специализированного назначения»

Форма подготовки: очная

Курс 2 семестр 3
лекции 36 час.
практические занятия – 54 час.
всего часов аудиторной нагрузки 90 час.
самостоятельная работа 18час.
контрольные работы (количество) не предусмотрены
зачет 3 семестр
экзамен не предусмотрен

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 11.08.2020 № 946. Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий. Протокол № 1 от «29» сентября 2022 г.

Директор департамента пищевых наук и технологий Ершова Т.А.
Составитель: канд.техн.наук., доцент Фищенко Е.С.

Владивосток
2022

1. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № ____
2. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № ____
3. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № ____
4. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № ____
5. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № ____

Аннотация дисциплины

Система менеджмента качества и контроля при производстве специализированных продуктов питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачётных единицы / 108 академических часов. Является дисциплиной обязательной части, формируемой участниками образовательных отношений, изучается на 2 курсе и завершается зачетом. Учебным планом предусмотрено проведение лекционных занятий в объеме 36 часов, практических занятий в объеме 54 часов, а также выделены часы на самостоятельную работу студента - 18 часов.

Язык реализации: русский.

Цель:

Сформировать компетенции в области функционирования систем менеджмента качества при производстве специализированных продуктов питания.

Задачи:

- формирование целостного представления об организации работ по разработке и внедрению системы менеджмента качества и контроля при производстве специализированных продуктов питания;
- формирование навыков разработки, проектирования и внедрения мероприятий по повышению эффективности системы менеджмента качества и контроля при производстве специализированных продуктов питания.

Для успешного изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий; УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели; ОПК - 1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия; ОПК - 3 Способен оценивать

риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений; ПК-8 Способен контролировать производство и управление качеством продукции из рыбы и морепродуктов, разрабатывать программы производственного контроля, организовывать проведение исследований объектов технологического процесса переработки рыбы и морепродуктов, разработки программ производственного контроля, организации и проведении исследований объектов технологического процесса, переработки рыбы и морепродуктов, полученные в результате изучения дисциплин Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов, Организация и управление высокотехнологичными производствами; Методология научных исследований в области разработки продуктов питания, обучающийся должен быть готов к изучению таких дисциплин, как Приоритеты и конкурентоспособность высокотехнологичных производств; Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов специализированного назначения; Нормативно-правовые аспекты производства продуктов специализированного назначения, формирующих компетенции ПК-7 способен оценивать и принимать технологические решения, оценивать и использовать техническую документацию, разрабатывать программы выполнения технологии переработки рыбы и морепродуктов, разработки программ производственного контроля, организации и проведении исследований объектов технологического процесса, переработки рыбы и морепродуктов; ПК-8 Способен контролировать производство и управление качеством продукции из рыбы и морепродуктов, разрабатывать программы производственного контроля, организовывать проведение исследований объектов технологического процесса переработки рыбы и морепродуктов, разработки программ производственного контроля, организации и проведении исследований объектов технологического процесса, переработки рыбы и морепродуктов; ПК -9 способен анализировать технологические процессы производства как объект управления.

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, характеризуют формирование следующих компетенций, индикаторов достижения компетенций:

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
Организационно-управленческий	ПК-10 готов устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом	ПК-10.1 Разрабатывает и внедряет систему менеджмента качества и контроля при производстве специализированных продуктов питания	Знает принципы стратегического планирования развития производства
			Умеет определять перечень критических контрольных точек параметров технологических операций процесса производства специализированных продуктов питания
			Владеет навыками разработки системы менеджмента качества в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества продукции
		ПК-10.2 Управляет развитием системы менеджмента качества и контроля при производстве специализированных продуктов питания	Знает показатели эффективности систем менеджмента качества
			Умеет разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства специализированных продуктов питания
			Владеет навыками разработки стратегии развития организации по производству качественной, прослеживаемой и безопасной специализированной пищевой продукции

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Система менеджмента качества и контроля при производстве специализированных продуктов питания» применяются следующие

дистанционные образовательные технологии и методы активного/интерактивного обучения: мозговой штурм, реферат и др.

I. Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель:

Сформировать компетенции в области функционирования систем менеджмента качества при производстве специализированных продуктов питания.

Задачи:

- формирование целостного представления об организации работ по разработке и внедрению системы менеджмента качества и контроля при производстве специализированных продуктов питания;
- формирование навыков разработки, проектирования и внедрения мероприятий по повышению эффективности системы менеджмента качества и контроля при производстве специализированных продуктов питания.

Для успешного изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий; УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели; ОПК - 1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия; ОПК - 3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений; ПК-8 Способен контролировать производство и управление качеством продукции из рыбы и морепродуктов, разрабатывать программы производственного контроля, организовывать проведение исследований объектов технологического процесса переработки рыбы и морепродуктов, разработки программ производственного контроля, организации и проведении исследований объектов технологического

процесса, переработки рыбы и морепродуктов, полученные в результате изучения дисциплин Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов, Организация и управление высокотехнологичными производствами; Методология научных исследований в области разработки продуктов питания, обучающийся должен быть готов к изучению таких дисциплин, как Приоритеты и конкурентоспособность высокотехнологичных производств; Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов специализированного назначения; Нормативно-правовые аспекты производства продуктов специализированного назначения, формирующих компетенции ПК-7 способен оценивать и принимать технологические решения, оценивать и использовать техническую документацию, разрабатывать программы выполнения технологии переработки рыбы и морепродуктов, разработки программ производственного контроля, организации и проведении исследований объектов технологического процесса, переработки рыбы и морепродуктов; ПК-8 Способен контролировать производство и управление качеством продукции из рыбы и морепродуктов, разрабатывать программы производственного контроля, организовывать проведение исследований объектов технологического процесса переработки рыбы и морепродуктов, разработки программ производственного контроля, организации и проведении исследований объектов технологического процесса, переработки рыбы и морепродуктов; ПК -9 способен анализировать технологические процессы производства как объект управления.

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-10 Готов устанавливать и определять приоритеты в области	ПК-10.1 Разрабатывает и внедряет систему менеджмента качества и	Знает принципы стратегического планирования развития производства
			Умеет определять перечень критических контрольных

	управления производственным процессом	контроля при производстве специализированных продуктов питания	точек параметров технологических операций процесса производства специализированных продуктов питания
			Владеет навыками разработки системы менеджмента качества в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества продукции
	ПК-10.2 Управляет развитием системы менеджмента качества и контроля при производстве специализированных продуктов питания	Знает показатели эффективности систем менеджмента качества	
		Умеет разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства специализированных продуктов питания	
		Владеет навыками разработки стратегии развития организации по производству качественной, прослеживаемой и безопасной специализированной пищевой продукции	

II. Трудоемкость дисциплины и виды учебных занятий по дисциплине

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачётных единицы (108 академических часов).

Структура дисциплины:

Форма обучения – очная

№	Наименование раздела дисциплины	С е м е с т р	Количество часов по видам учебных занятий и работы обучающегося					Конт роль* *	Формы промежуточной аттестации***
			Лек	Лаб	Пр	ОК*	СР		
	Тема 1. Основы методологии и методики управления качеством на современном этапе		4						зачет
	Тема 2. Процессный подход к управлению качеством.		4						зачет

	Тема 3. Организационное проектирование системы менеджмента качества.		4						зачет
	Тема 4. Внутренний аудит системы менеджмента качества.		6						зачет
	Тема 5. Структура документированной информации в системе менеджмента качества.		6						зачет
	Тема 6. Этапы управления документированной информацией.		6						зачет
	Тема 7. Виды документированной информации.		6						зачет
	Практическое занятие 1. Состав и структура документированной информации				8		3		зачет
	Практическое занятие 2. Управленческие документы				10		3		зачет
	Практическое занятие 3. Проект политики и целей в области качества.				10		3		зачет
	Практическое занятие 4. Должностные инструкции				10		3		зачет
	Практическое занятие 5. Положение о подразделении				8		3		зачет
	Практическое занятие 6. Совещание по качеству				8		3		зачет
	Итого:		36		54		18	**	***

*онлайн курс

** указать часы из УП

***зачет/экзамен

III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Тема 1. Основы методологии и методики управления качеством на современном этапе

Сущность качества и стадии его развития. Теория и практика управления качеством на современном этапе и пути его развития. Общие и системные принципы управления качеством. Стадии и этапы жизненного цикла продукции и услуг. Основные методы управления качеством.

Тема 2. Процессный подход к управлению качеством.

Типы процессов, выделяемых в системе менеджмента качества организации. Функциональное и процессное управление. Управление процессами. Проектирование структуры процессов.

Тема 3. Организационное проектирование системы менеджмента качества.

Общие требования к системе менеджмента качества. Стадии и этапы разработки системы менеджмента качества. Внедрение и сертификация системы менеджмента качества. Совершенствование и развитие системы менеджмента качества.

Тема 4. Внутренний аудит системы менеджмента качества.

Планирование и организация процесса внутреннего аудита системы менеджмента качества. Методические основы внутреннего аудита системы менеджмента качества.

Тема 5. Структура документированной информации в системе менеджмента качества.

Требования стандартов. Цели документирования процессов организации и результатов деятельности. Структура документированной информации организации. Требования отраслевых стандартов к документированию информации.

Тема 6. Этапы управления документированной информацией.

Создание и актуализация. Распределение, обеспечение доступности поиска, использование. Хранение и защита. Управление изменениями. Соблюдение сроков хранения и порядка уничтожения. Управление внешней нормативной документацией. Управление записями.

Тема 7. Виды документированной информации.

Политика в области качества. Цели в области качества. Руководство по качеству. Стандарт организации. Конструкторская документация. Технологическая документация. Рабочая инструкция. Положение о подразделении. Должностная инструкция. Формы. План по качеству. Протокол совещания. Служебное письмо. Записи.

IV. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 1. Состав и структура документированной информации

МАО Мозговой штурм – 4 часа, работа в малых группах.

Определение предварительного состава и структуры документированной информации, если организация приняла решение о принятии системы менеджмента качества. Результаты работы представить в виде иерархической структуры документов. При разработке структуры документов допускается самостоятельно уточнять процессы, вид выпускаемой продукции или оказываемой услуги и наименования должностей сотрудников организации.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 2. Управленческие документы.

Применяя Приказ Министерства культуры РФ от 25 августа 2010 г. N 558 "Об утверждении Перечня типовых управленческих архивных документов, образующихся в процессе деятельности государственных органов, органов местного самоуправления и организаций, с указанием сроков хранения", составьте типовую форму для выбранного предприятия и определите срок хранения следующих документов:

1. Стандарт организации на продукцию
2. Политика в области качества
3. Цели в области качества
4. Приказ
5. Письмо заказчику
6. Протокол совещания

7. Журнал входного контроля
8. Журнал приемки сырья
9. Журнал учета температурного режима холодильной установки
10. Акт сдачи-приемки работ

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 3. Проект политики и целей в области качества.

Разработайте проект политики и целей в области качества для выбранной отрасли.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 4. Должностные инструкции

На сайте Минтруда РФ найдите профессиональный стандарт по своей или смежной специальности. С учетом положения профессионального стандарта разработайте проект должностной инструкции по соответствующей специальности.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 5. Положение о подразделении

Разработайте проект положения о подразделении:

- служба качества;
- отдел маркетинга;
- отдел развития;
- отдел сбыта;
- отдел закупок;

И т.д.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 6. Совещание по качеству

МАО работа в малых группах – 4 часа.

Команда 3-5 человек. Проведите совещание по качеству. Вопросы: актуальность политики в области качества, достижение запланированных результатов, проведение внутренних аудитов, качество выпускаемой продукции, качество поставок продукции, возврат продукции от потребителя. Оформите протокол совещания.

V. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения	Оценочные средства *	
				текущий контроль	Промежуточная аттестация
	Тема 1-7, Практические работы 1 - 6	ПК-10.1 Разрабатывает и внедряет систему менеджмента качества и контроля при производстве специализированных продуктов питания	Знает принципы стратегического планирования развития производства	ПР-1	-
			Умеет определять перечень критических контрольных точек параметров технологических операций процесса производства специализированных продуктов питания	ПР-4	-
			Владеет навыками разработки системы менеджмента качества в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества продукции	ПР-7	
	Тема 1-7, Практические работы 1 - 6	ПК-10.2 Управляет развитием системы менеджмента качества и контроля при производстве специализированных продуктов питания	Знает показатели эффективности систем менеджмента качества	ПР-1	
			Умеет разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства специализированных продуктов питания	ПР-4	
			Владеет навыками разработки стратегии развития организации по производству качественной, прослеживаемой и безопасной специализированной	ПР-7	

			ой пищевой продукции		
	Зачет			-	УО-1

* Рекомендуемые 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); лабораторная работа (ПР-7); портфолио (ПР-8); проект (ПР-9); деловая и/или ролевая игра (ПР-10); кейс-задача (ПР-11); рабочая тетрадь (ПР-12); и т.д.

3) тренажер (ТС-1); и т.д.

VI. 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.

VII. 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, 2021. — 105 с. <https://lib.dvfu.ru/lib/item?id=Urait:Urait-474734&theme=FEFU>
2. Донченко, Л. В. Система менеджмента безопасности пищевой продукции : учебное пособие / Л. В. Донченко, А. А. Варивода, Е. А. Ольховатов. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 103 с. <https://lib.dvfu.ru/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-77014&theme=FEFU>

3. Высокотехнологичные производства в общественном питании : учеб. пособие / Т.Л. Камоза, Т.Н. Сафронова, Г.А. Губаненко, С.В. Ивлева. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. - 96 с.

<https://lib.dvfu.ru/lib/item?id=Znanium:Znanium-1032202&theme=FEFU>

4. Высокотехнологичные производства продуктов питания : учебное пособие / Т. В. Пилипенко, Н. И. Пилипенко, Т. В. Шленская, О. И. Кутина. — Санкт-Петербург : Интермедия, 2014. — 112 с.

<https://lib.dvfu.ru/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-30205&theme=FEFU>

5. Руководство по валидации мер по контролю безопасности пищевых продуктов (guidelines for the validation of food safety control measures) САС/GL 69 – 2008 / перевод М. В. Межецкая. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2014. — 21 с.

<https://lib.dvfu.ru/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-23414&theme=FEFU>

Дополнительная литература

1. Дворецкий, Д. С. Основы проектирования пищевых производств : учебное пособие / Д. С. Дворецкий, С. И. Дворецкий. — Тамбов : Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2013. — 352 с.

<https://lib.dvfu.ru/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-64153&theme=FEFU>

2. Жуков, В. К. Метрология. Теория измерений : учебное пособие для вузов / В. К. Жуков. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 414 с.

<https://lib.dvfu.ru/lib/item?id=Urait:Urait-451396&theme=FEFU>

3. Завертаная, Е. И. Управление качеством в области охраны труда и предупреждения профессиональных заболеваний : учебное пособие для вузов / Е. И. Завертаная. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 313 с. – Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru/lib/item?id=Urait:Urait-453041&theme=FEFU>

4. Николаев, М. И. Метрология, стандартизация, сертификация и управление качеством : учебное пособие / М. И. Николаев. — 3-е изд. — Москва, Саратов : Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 115 с. – Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-89446&theme=FEFU>

5. Производственный менеджмент. Практикум : учебное пособие для вузов / И. Н. Иванов [и др.] ; под общей редакцией И. Н. Иванова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 362 с. — Режим доступа: <https://lib.dvfu.ru/lib/item?id=Urait:Urait-466243&theme=FEFU>

Нормативно-правовые материалы

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» № ТР ТС 021/2011 Принят решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011г. [Электронный ресурс] : [Официальный сайт Комиссии таможенного союза] – адрес URL: www.tsouz.ru

2. Технический регламент Таможенного союза Пищевая продукция в части ее маркировки № ТР ТС 022/2011. Принят решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011г. [Электронный ресурс] : [Официальный сайт Комиссии таможенного союза] – адрес URL: www.tsouz.ru

3. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» № ТР ТС 034/2013. Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09 октября 2013 года № 67. [Электронный ресурс] : [Официальный сайт Евразийской экономической комиссии] – адрес URL: <http://www.eurasiancommission.org>

4. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" № ТР ЕАЭС 040/2016. Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 года N 162 [Электронный ресурс] : [ТехЭксперт] – адрес URL: <http://docs.cntd.ru/document/420394425>

5. Решение Комиссии ТС «О едином знаке обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза» (с изменениями на 20 июля 2012 года) № 711 от 15 июля 2011. [Электронный ресурс] : [Официальный сайт Комиссии таможенного союза] – адрес URL: www.tsouz.ru (дата опубликования 02.08.2011)

6. ГОСТ Р ИСО 9000-2015 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь – Введ. 2015-11-01. – М. : ФГУП

«СТАНДАРТИНФОРМ», 2015. – 54 с : ил.
<https://docs.cntd.ru/document/1200124393>

7. ГОСТ Р ИСО 9001-2015 Системы менеджмента качества. Требования. – Введ. 2015-11-01 М. : ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 2015. – 65 с : ил.
<https://docs.cntd.ru/document/1200124394>

8. ГОСТ Р 56671-2015 Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП
<http://docs.cntd.ru/document/1200125978>

9. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования
<http://docs.cntd.ru/document/1200007424>

10. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции, <https://docs.cntd.ru/document/1200166674>

11. ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции, <https://docs.cntd.ru/document/1200091360>

12. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание, <https://docs.cntd.ru/document/1200127776>

13. ГОСТ Р 56398-2015/ISO/TS 22002-4:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 4. Производство упаковки для пищевой продукции, <https://docs.cntd.ru/document/1200120134>

14. ГОСТ Р 56669-2015/ISO/TS 22002-3:2011 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 3. Сельскохозяйственное производство, <https://docs.cntd.ru/document/1200125976>

15. МР 5.1.0096-14 Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП, <https://docs.cntd.ru/document/1200124841>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии – Режим доступа: URL: <http://www.gost.ru/>
2. Евразийская экономическая комиссия – Режим доступа: URL: <http://www.tsouz.ru/Pages/Default.aspx>
3. Техэксперт– [Электронный ресурс]. – режим доступа: <http://www.cntd.ru/>
4. ЕВРАЗИЙСКОЕ ЭКОНОМИЧЕСКОЕ СООБЩЕСТВО – [Электронный ресурс] – режим доступа: <http://evrazes.com/>
5. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. - Режим доступа: <http://libgost.ru/>
6. ГОСТы, СНИПы, СанПиНы и др.: Образовательный ресурс. - Режим доступа: <http://g-ost.ru/>
7. Евразийский экономический союз: Правовой портал. - Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/>
8. Codex Alimentarius. International Food Standards. - Режим доступа: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/en/>

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.

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Освоение дисциплины «Система менеджмента качества и контроля при производстве специализированных продуктов питания» 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 «Система менеджмента качества и контроля при производстве специализированных продуктов питания» является зачет.

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).

IX. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине 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
<p>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, этаж 3, № помещения 254</p>	<p>Оснащенная комплектом учебной мебели (столы и стулья), ученической доской, мультимедийным оборудованием. Мультимедийное оборудование: Wi-Fi Ноутбук Acer Extensa E2511-30VO Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации; Подсистема аудиокмутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron.</p>	
<p>Аудитории для самостоятельной работы студентов. 690922, Приморский край, г.Владивосток, о.Русский, п.Аякс, 10, этаж 10, № помещения 477</p>	<p>Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и 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 видеувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров;</p>	

	увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками	
--	---	--