


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.06.2022 09:46:30
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d1d819185361af1b

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПРИКУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени А.А. ЕЖЕВСКОГО

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Утверждаю

декан факультета
О.П. Ильина 
24 июля 2020 г.

Рабочая программа дисциплины

«Управление качеством производства продукции»

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология хранения и переработки продукции
животноводства

(уровень бакалавриат)

Форма обучения: очная, заочная
4 курс, 7 семестр /4 курс

Молодежный 2020

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины:

формирование необходимых теоретических и практических знаний и приобретение студентами теоретических и практических знаний по вопросам управления качества продукции, необходимые в области технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучить принципы обеспечения качества продукции;
- освоить методы управления качества сельскохозяйственной продукции;
- ознакомиться с процессом управления качества.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Технология молока и молочных продуктов» находится в части, Блока 1 учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина изучается в 7 семестре.

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

| Код компетенции | Результаты освоения ОП | Индикаторы компетенции | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине |
|-----------------|------------------------|------------------------|---|
|-----------------|------------------------|------------------------|---|

| Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический | | | |
|---|--|---|--|
| ОПК- 4 | Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности | ИД-1 _{опк-4} Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции | Знать: - современные технологии производства сельскохозяйственной продукции для управления качеством продукции; Уметь: - определять принципы обеспечения качества продукции; Владеть: - современными инструментами и технологией управления качеством продукции. |

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ

ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. - 108 часов

5.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:

5.1.1. Очная форма обучения: Семестр – 7 вид отчетности – экзамен (7 семестр).

| Вид учебной работы | Объем часов / зачетных единиц | Объем часов / зачетных единиц | Объем часов / зачетных единиц |
|--|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| | всего | 7 семестр | |
| Общая трудоемкость дисциплины | 108/3 | 108/3 | |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего) | 44 | 44 | |
| в том числе: | | | |
| Лекции (Л) | 22 | 22 | |
| Семинарские занятия (СЗ) | 22 | 22 | |
| Лабораторные работы (ЛР) | - | - | |
| Самостоятельная работа: | 28 | 28 | |
| Курсовой проект (КП) ¹ | - | - | |
| Курсовая работа (КР) ² | - | - | |
| Расчетно-графическая работа (РГР) | - | - | |
| Реферат (Р) | 8 | 8 | |
| Эссе (Э) | - | - | |
| Контрольная работа | 10 | 10 | |
| Самостоятельное изучение разделов | - | - | |
| Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.) | 10 | 10 | |
| Подготовка и сдача экзамена ² | 36 | 36 | |
| Подготовка и сдача зачета | - | - | |

5.1.2. Заочная форма обучения: Курс – 4 вид отчетности, экзамен, 4курс – экзамен.

| Вид учебной работы | Объем часов / зачетных единиц | Объем часов / зачетных единиц |
|--------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| | всего | 4 курс |

¹ На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

² На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

| | | |
|--|--------------|--------------|
| Общая трудоемкость дисциплины | 108/3 | 108/3 |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего) | 8 | 8 |
| в том числе: | | |
| Лекции (Л) | 4 | 4 |
| Семинарские занятия (СЗ) | 4 | 4 |
| Лабораторные работы (ЛР) | - | - |
| Самостоятельная работа: | 64 | 64 |
| Курсовой проект (КП) ³ | - | - |
| Курсовая работа (КР) ⁴ | - | - |
| Расчетно-графическая работа (РГР) | - | - |
| Реферат (Р) | - | - |
| Эссе (Э) | - | - |
| Контрольная работа | - | - |
| Самостоятельное изучение разделов | 30 | 30 |
| Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.) | 34 | 34 |
| Подготовка и сдача экзамена ² | 36 | 36 |
| Подготовка и сдача зачета | - | - |

5.2. Практическая подготовка при реализации дисциплины

Изучение дисциплины предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

5.2.1. Очная форма обучения

| Семестр | Вид учебной деятельности | Количество часов |
|--------------|--------------------------|------------------|
| 7 | лекция | - |
| | лабораторное занятие | - |
| | практическое занятие | 4 |
| | самостоятельная работа | - |
| ИТОГО | | 4 |

5.2.2. Заочная форма обучения

| Курс | Вид учебной деятельности | Количество часов |
|------|--------------------------|------------------|
| 4 | лекция | - |
| | лабораторное занятие | - |
| | практическое занятие | 2 |
| | самостоятельная работа | - |

³ На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

⁴ На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

| | | |
|-------|--|---|
| ИТОГО | | 2 |
|-------|--|---|

6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий:

6.1.1 Очная форма обучения:

| № п/п | Раздел, тема, содержание дисциплины | Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах) | | | | Формы текущей, промежуточной аттестации |
|------------------|--|--|------------------|------------|----------------------|--|
| | | Лекции | Практ (семинары) | лаборат.ра | самост.раб ота (СРС) | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 7 семестр | | | | | | |
| 1. | Тема 1 «Управление качеством продукции: понятие, предмет, политика в области качества» | 4 | 4 | - | 6 | Устный опрос, тест |
| 2. | Тема 2 «Принципы обеспечения и управления качеством продукции и модели для обеспечения качества продукции» | 4 | 4 | - | 6 | Домашняя контрольная работа |
| 3. | Тема 3 «Современные инструменты и технология управления качеством продукции» | 6 | 6 | - | 8 | Устный опрос, Домашняя контрольная работа |
| 4. | Тема 4 «Процесс управления качеством продукции» | 6 | 6 | - | 8 | Устный опрос, реферат Аудиторная контрольная работа |
| | Экзамен | | | | | 36 |
| | Итого за 7 семестр | 22 | 22 | - | 28 | |
| | Итого по дисциплине | 22 | 22 | - | 28 | 36 |
| | | | | 108 | | |

6.1.2 Заочная форма обучения:

| № п/п | Раздел, тема, содержание дисциплины | Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах) | | | | Формы текущей, промежуточной аттестации |
|-------|-------------------------------------|--|------------------|------------|----------------------|---|
| | | Лекции | Практ (семинары) | лаборат.ра | самост.раб ота (СРС) | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |

| 4 курс | | | | | | |
|---------------------|--|---|---|---|----|-------------------------------|
| 1.1 | Тема 1 «Управление качеством продукции: понятие, предмет, политика в области качества» | - | 2 | - | 4 | Выполнение контрольной работы |
| 2. | Тема 2 «Принципы обеспечения и управления качеством продукции и модели для обеспечения качества продукции» | 2 | - | - | 20 | |
| 3. | Тема 3 «Современные инструменты и технология управления качеством продукции» | - | 2 | - | 20 | Экзамен |
| 4. | Тема 4 «Процесс управления качеством продукции» | 2 | - | - | 20 | |
| Экзамен | | | | | | 36 |
| Итого за 4 курс | | 4 | 4 | - | 64 | 36 |
| Итого по дисциплине | | 4 | 4 | - | 64 | 36 |
| | | | | | | 108 |

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины⁵:

7.1.1. Основная литература:

1. Михеева, Е. Н. Управление качеством : учебник / Е. Н. Михеева, М. В. Сероштан. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2017. — 532 с. — ISBN 978-5-394-01078-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93411>

2. Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учебное пособие / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. — 4-е, изд. — Москва : Дашков и К, 2016. — 212 с. — ISBN 978-5-394-01921-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93376>

7.1.2. Дополнительная литература:

1. Балджи, Ю. А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю. А. Балджи, Ж. Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-3766-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116370>

2. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензяева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-4989-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130191>

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

⁵В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

1. Электронный каталог библиотеки ИрГАУ
2. ЭБС издательства Лань (тематические пакеты): ветеринария и сельское хозяйство издательств Лань, НГАУ, СтГАУ <http://www.e.lanbook.com/>
3. ЭБС «AgriLib» Базовая версия <http://www.ebs.rgazu.ru>
4. «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»: коллекция «Базовый массив» <http://ckbib.ru/>
5. КонсультантПлюс: Российское законодательство (версия Проф); Иркутская область; Финансовые и кадровые консультации <http://www.consultant.ru>
6. Кодекс/Техэксперт <http://www.kodeks.ru/>

7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

| № п/п | Наименование программного обеспечения | Договор №, дата, организация |
|--|--|---|
| 1. | Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной системы) | лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016 и другие |
| 2. | Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт) | лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780 и другие |
| Свободно распространяемое программное обеспечение | | |
| 3. | Adobe Acrobat Reader DC | |
| 4. | Архиватор 7-zip | |
| 5. | Браузер Mozilla Firefox | |

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

| № п/п | Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий | Основное оборудование | Форма использования |
|-------|---|---|---|
| | Аудитория 44 Актный зал. Учебная аудитория | Специализированная мебель: парты учебные – 66 шт., Лавки учебные - 66 шт. Жалюзи вертикальные. Трибуна. Технические средства | для проведения занятий лекционного типа |

| | | | |
|----|--|---|---|
| | | обучения: Проекционный экран. Мультимедийное оборудование. Ноутбук Asus P55VA. Крепление для проектора Classik Solution. | |
| | Аудитория 45 Учебная аудитория | <p>Специализированная мебель: столы ученические - 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 25 шт. Доска учебная зелёная, трибуна (600*500*1200). Оконные жалюзи.</p> <p>Технические средства обучения: Экран на треноге 200x200см. Телевизор(плазма), схемы, плакаты, таблицы; Учебно-наглядные пособия. Ноутбук Asus P55VA. Мультимедийное оборудование.</p> | для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий |
| 1. | Аудитория 6 Учебная аудитория | <p>Специализированная мебель: столы ученические - 14 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 29 шт., Доска маркерная, магнитная. Трибуна. Жалюзи. Шкаф стеклянный.</p> <p>Технические средства обучения: Схемы, плакаты, учебно-наглядные пособия. Ноутбук Asus P55VA. Мультимедийное оборудование.</p> | для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий |
| | Аудитория 46 Кафедра "Технологии производства сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы" | <p>Специализированная мебель: Столы преподавательские - 9 шт, стулья - 9 шт. Стеллаж металлический. Шкаф гардеробный.</p> <p>Технические средства обучения: ПК рабочее место - 3 шт. (Ноутбук Asus P55VA. Монитор TFT 19"ViewSonic VA1932WA Black, Монитор 19" SAMSUNG 19C 200N.</p> | Для проведения индивидуальных консультаций |

| | | | |
|--|------------------------------------|--|---|
| | | <p>Системный блок DNS Home Pentium E2160, Системный блок Rames.</p> <p>Принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP. Принтер HP Laser Jet 1020.Мультимедиа проектор Optoma X302.</p> <p>Мышь компьютерная. Кабель USB F-B. Сетевой фильтр. Колонки Genius. Клавиатура. Крепление универсальное Peerless для проектора. Крепление для проектора Classik Solution.)</p> | |
| | Аудитория 622 Учебная аудитория | <p>Специализированная мебель: столы ученические - 25 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья деревянные - 51 шт. Трибуна. Доска учебная зелёная.</p> <p>Технические средства обучения: ПК рабочее место - 1 шт., Крепление для проектора Classik Solution. Экран проекционный Classik Solution Lyra E(220*220). Проектор. Схемы, плакаты, таблицы; Учебно-наглядные пособия.</p> | для проведения групповых и лекционных занятий |
| | Аудитория 623 Учебная аудитория | <p>Специализированная мебель: Столы лабораторные - 6 шт. табурет на металлическом каркасе - 12 шт, стол преподавателя – 1 шт. Доска маркерная, магнитная.</p> <p>Технические средства обучения:</p> <p>Принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP. Весы ВК-300.1. Рефрактометр ИРФ-454Б2М. Центрифуга лабораторная ПЭ-6900. Пест. ступка фарфоровая. Колонки Genius - 1шт. Стеллаж лабораторный. Весы REDMOND RS-736. Шкаф</p> | для проведения групповых и лабораторно-практических занятий |

| | | | |
|--|--|---|---------------------------------------|
| | | сушильный, шкаф вытяжной. Сепаратор, блендер, йогуртница, рефрактометр, набор ареометров, рН-метр, Набор химической посуды, реактивы, микроскопы, схемы, плакаты, таблицы; Учебно-наглядные пособия. | |
| | Аудитория 28 Библиотека - читальный зал. | Специализированная мебель: Компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД,ЭБ, ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., Ксерокс Canon, Принтер Мебель: столы, стулья Технические средства обучения: Литературное обеспечение по темам дисциплины. Учебно-наглядные пособия. | Для проведения самостоятельной работы |

Рейтинг-план дисциплины

4 курс, седьмой семестр

Лекции – 22 часов. Практические занятия – 22 часов. Экзамен.

Текущие аттестации: Устный опрос (собеседование) по темам, 2 домашняя контрольная работа, 1 аудиторная контрольных работы, 1 реферат, тест

Распределение баллов по разделам (модулям) в 3 семестре

| Раздел дисциплины | Максимальный балл | Сроки |
|--|-------------------|----------|
| Тема 1 «Управление качеством продукции: понятие, предмет, политика в области качества» | 15 | 3 неделя |
| Тема 2 «Принципы обеспечения и управления качеством продукции и модели для обеспечения качества продукции» | 15 | неделя |
| Тема 3 «Инструменты и технология управления качеством» | 15 | неделя |
| Тема 4 «Процесс управления качеством продукции» | 15 | неделя |
| ИТОГО | 60 | |

| | |
|-------------------------------------|-------------|
| Сумма баллов для допуска к экзамену | от 40 |
| Итоговый рейтинговый балл | от 0 до 100 |

Распределение баллов по видам работ

| Вид работы | Единица измерения | Премиальные баллы |
|--------------------------------------|-------------------|-------------------|
| Активность на семинарском занятии | семестр | 0 - 8 |
| Посещение занятий | семестр | 0 - 5 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | семестр | 0 - 12 |
| Участие в конференциях, конкурсах | одно участие | 0 - 15 |
| Итого | | до 40 |
| Экзамен | | 20-40 |

Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически зачет или экзамен при условии, если он набрал более 50 баллов. Если студент набрал менее 40 баллов, то он не допускается к экзамену. Неуспевающим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

| Интервал баллов рейтинга | Оценка |
|--------------------------|---------------------|
| Меньше 50 | неудовлетворительно |
| 51 - 70 | удовлетворительно |
| 71 - 90 | хорошо |
| 91 - 100 | отлично |

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) и учебным планом направления подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Технология хранения и переработки продукции животноводства

Программу составил:



Козуб Юлия Анатольевна

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы
протокол № 6 от 24 июля 2020 г.

Заведующий кафедрой



Козуб Юлия Анатольевна

