Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

**«Оренбургский государственный университет»**

Кафедра биотехнологии животного сырья и аквакультуры

**Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

*«Б1.Д.Б.7 Управление качеством»*

Уровень высшего образования

МАГИСТРАТУРА

Направление подготовки

*19.04.03 Продукты питания животного происхождения*

(код и наименование направления подготовки)

*Биотехнология продуктов животного происхождения*

(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация

*Магистр*

Форма обучения

*Заочная*

Год набора 2023

Составитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Догарева Н.Г.

Методические указания рассмотрены и одобрены на заседании кафедры биотехнологии животного сырья и аквакультуры

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Мирошникова Е.П.

|  |
| --- |
|  |
|  |

Методические указания являются приложением к рабочей программе по дисциплине «*Управление качеством продукции»*, зарегистрированной в ЦИТ под учетным номером\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 Методические рекомендации по изучению дисциплины | 4 |
| 2 Методические рекомендации при подготовке к лекциям | 4 |
| 3 Методические рекомендации при подготовке к практическим занятиям | 4 |
| 4 Методические указания по самостоятельной работе | 4 |
| 5 Методические рекомендации студентов к тестовым заданиям | 5 |
| 6 Методические указания при подготовке к коллоквиумам и к рубежному контролю | 5 |
| 7 Рекомендуемая литература | 5 |

**1 Методические рекомендации по изучению дисциплины**

Студентам необходимо ознакомиться:

- с содержанием рабочей программы дисциплины (далее - РПД), с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, методическими разработками по данной дисциплине, имеющимся на образовательном портале и сайте кафедры, с графиком консультаций преподавателей кафедры.

**2 Методические рекомендации при подготовке к лекциям**

Основными видами аудиторной работы студентов являются лекции и практические занятия. В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации на семинарское занятие и указания на самостоятельную работу.

В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в изучении проблем.

**3 Методические рекомендации при подготовке к практическим занятиям**

Практические занятия завершают изучение наиболее важных тем учебной дисциплины. Они служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

Практическое занятие - это занятие, проводимое под руководством преподавателя в учебной аудитории, направленное на углубление научно - теоретических знаний и овладение определенными методами самостоятельной работы. В процессе таких занятий вырабатываются практические умения. Перед практическим занятием следует изучить конспект лекции и рекомендованную преподавателем литературу, обращая внимание на практическое применение теории и на методику решения типовых задач. На практическом занятии главное - уяснить связь решаемых задач с теоретическими положениями.

Логическая связь лекций и практических занятий заключается в том, что информация, полученная на лекции, в процессе самостоятельной работы на практическом занятии осмысливается и перерабатывается, при помощи преподавателя анализируется до мельчайших подробностей, после чего прочно усваивается.

**4 Методические указания по самостоятельной работе**

**Целью самостоятельной работы студентов** (СРС) является освоение фундаментальных знаний, развитие ответственности и организованности, умений самостоятельно работать с учебным материалом и приобретение навыков поиска и реферирования доступной научной информации .

Основной формой СРС по дисциплине «*Управление качеством продукции* « является работа с лекционным материалом: проработка конспекта лекций, работа на чистых страницах конспекта с терминами, дополнение конспекта материалами из рекомендованного списка литературы. Приветствуется инициатива студентов к поиску новой информации по изучаемой дисциплине, не освещенная или представленная кратко в лекционном курсе. СРС оценивается на лабораторном/практическом занятии путем устного опроса и тестирования.

**5 Методические рекомендации студентов к тестовым заданиям**

Тесты составлены с учетом лекционных материалов по каждой теме дисциплины.

**Цель тестов:** проверка усвоения теоретического материала дисциплины (содержания и объема общих и специальных понятий, терминологии, факторов и механизмов), а также развития учебных умений и навыков.

Тесты составлены в следующей форме:

Закрытые задания с выбором одного правильного ответа (один вопрос и четыре варианта ответов, из которых необходимо выбрать один). Цель – проверка знаний фактического материала.

На выполнения всего теста дается строго определенное время: на решение индивидуального теста, состоящего из 20 заданий отводится 30 мин. Тест считается успешно выполненным в том случае, если даны правильные ответы на 60-100% предлагаемых заданий.

Если тест не зачтен, то студент должен заново повторить раздел дисциплины. После этого преподаватель проверяет понимание и усвоение материала, предлагая студенту повторно пройти испытание. Если оно успешно, то выставляется оценка «зачтено».

**6 Методические указания при подготовке к коллоквиумам и к рубежному контролю**

Смотри методические рекомендации при подготовке к практическим занятиям и по самостоятельной работе

**7 Рекомендуемая литература**

1 Пронин, В. В.    Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : практикум: учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко.- . - Санкт-Петербург : Лань, 2012. - 240 с.

2 Богатова, О. В. Промышленные технологии производства молочных продуктов [Текст] : учебное пособие / О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, С. В. Стадникова. - Санкт-Петербург : Проспект науки, 2014. - 269 с.

3 Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. - 4-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 212 с - <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415066> [4 Сурков И. В.](http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367398#none) [Кантере В. М.](http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367398" \l "none) [Ермолаева Е. О.](http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367398#none) [Поздняковский В. М.](http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367398" \l "none) Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]:Учебник - М:ИНФРА-М, 2014 - 336 с -http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367398

5 Цветкова, Л.А. Управление качеством [Электронный ресурс] : курс лекций / Новосиб. гос. аграр. ун-т. – Новосибирск, 2011. - 202 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=516743>

6 Б[ессонова Л. П.](http://biblioclub.ru/index.php?page=author&id=102865) , [Антипова Л. В.](http://biblioclub.ru/index.php?page=author&id=37886)Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения: учебник -СПб: [Гиорд](http://biblioclub.ru/index.php?page=publisher&pub_id=2387), 2012-592с -http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=270487&sr=1

7 Куприянов, А. В. Разработка и внедрение системы ХАСПП на предприятиях пищевой промышленности : практикум / А. В. Куприянов .— Оренбург : ОГУ, 2013-50с-http://rucont.ru/efd/231724

8 Системное управление качеством и экологическими аспектами: Учебник / И.Т. Заика, В.М. Смоленцев, Ю.П. Федулов. - М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 384 с.: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=452255>

9 Никитченко, В. Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР : учеб. пособие / И. Г. Серёгин, Д. В. Никитченко, В. Е. Никитченко — М. : РУДН, 2010-209с- .http://rucont.ru/efd/221328 10[Хабибуллин Р. Э.](http://biblioclub.ru/index.php?page=author&id=98386) , [Хусаинова Х. Р.](http://biblioclub.ru/index.php?page=author&id=98387) , [Ежкова Г. О.](http://biblioclub.ru/index.php?page=author&id=98388) , [Пономарев В. Я.](http://biblioclub.ru/index.php?page=author&id=98389) , [Ямашев Т. А](http://biblioclub.ru/index.php?page=author&id=98380).,

[Решетник О. А.](http://biblioclub.ru/index.php?page=author&id=98385) Технохимический контроль и управление качеством мяса и мясопродуктов: учебное пособие- Казань: [Издательство КНИТУ](http://biblioclub.ru/index.php?page=publisher&pub_id=16946), 2008-165c-http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258731&sr=1

11 Деликатная, И.О. Безопасность товаров (продовольственных) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И.О. Деликатная, И.Ю. Ухарцева. – Минск: Выш. шк., 2012. – 252

12 Системное управление качеством и экологическими аспектами: Учебник / И.Т. Заика, В.М. Смоленцев, Ю.П. Федулов. - М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 384 с.

13 Кутырев, Г.А. Контроль качества продуктов питания : учеб. пособие / Е.В. Сысоева, Казан. нац. исслед. технол. ун-т, — Казань : КНИТУ, 2012-84с .http://rucont.ru/efd/302950

14 Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с

15 Австриевских, А.Н. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности: учебник/ А.Н.Австриевских, В.М.Кантере, И.В. Сурков, Е.О. Ермолаева-Новосибирск: Сиб.унив. изд-во,2007.-268с.

16 Стандарты и качество продукции: Учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 256 с.:

17 Куприянов, А. В. Разработка и внедрение системы ХАСПП на предприятиях пищевой промышленности : практикум / А. В. Куприянов .— Оренбург : ОГУ, 2013-50с-http://rucont.ru/efd/231724

18 Б[ессонова Л. П.](http://biblioclub.ru/index.php?page=author&id=102865) , [Антипова Л. В.](http://biblioclub.ru/index.php?page=author&id=37886)Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения: учебник СПб: [Гиорд](http://biblioclub.ru/index.php?page=publisher&pub_id=2387), 2012-592-http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=270487&sr=1

19 Стандарты и качество продукции: Учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 256с.

20 Никитченко, В. Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР : учеб. пособие / И. Г. Серёгин, Д. В. Никитченко, В. Е. Никитченко .— М. : РУДН, 2010-209с- http://rucont.ru/efd/221328