

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет имени В.А. Бондаренко»

Кафедра метрологии, стандартизации и сертификации

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.Д.В.Э.2.1 Управление качеством на предприятиях отрасли»

Уровень высшего образования

МАГИСТРАТУРА

Направление подготовки

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование направления подготовки)

Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация

Магистр

Форма обучения

Очная

Год набора 2026

Рабочая программа дисциплины «Б1.Д.В.Э.2.1 Управление качеством на предприятиях отрасли» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра метрологии, стандартизации и сертификации
наименование кафедры.

протокол № 07 от "16" 02 2026 г.

Заведующий кафедрой

Кафедра метрологии, стандартизации и сертификации
наименование кафедры


подпись

Л.Н. Третьяк
расшифровка подписи

Исполнители:

доцент
должность



подпись

расшифровка подписи

Д.И. Явкина

должность

подпись

расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
код наименование


личная подпись


П.В. Медведев
расшифровка подписи

Научный руководитель магистерской программы

личная подпись

П.В. Медведев
расшифровка подписи

Заведующий отделом формирования фонда и научной обработки документов


личная подпись

расшифровка подписи

С.А. Биктасеева

Уполномоченный по качеству факультета

личная подпись

расшифровка подписи


Р.Х. Хасанов

№ регистрации _____

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель (цели) освоения дисциплины: освоения дисциплины: изучение и освоение методов и инструментов, методик и моделей, способствующих рациональным решениям проблем качества продукции и управления качеством на предприятиях.

Задачи:

- изучение теоретических и методологических основ формирования и сертификации систем качества товаров и услуг на предприятиях отрасли;
- изучение методик оценки свойства сырья и полуфабрикатов для контроля качества на всех этапах производственного цикла предприятия;
- изучение современных достижений науки и техники с целью управления качеством продукции на основе прогрессивных технологии производства новых видов продукции.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплинам (модулям) по выбору вариативной части блока Д «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б1.Д.Б.6 Маркетинг в отраслях и сферах деятельности*

Постреквизиты дисциплины: *Отсутствуют*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1-В-1 Знает процедуры критического анализа, методики анализа результатов исследования и разработки стратегий проведения исследований, организации процесса принятия решения УК-1-В-2 Умеет принимать конкретные решения для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий УК-1-В-3 Владеет методами установления причинно-следственных связей и определения наиболее значимых среди них; методиками постановки цели и определения способов ее достижения; методиками разработки стратегий действий при проблемных ситуациях	<u>Знать:</u> - сущность, цели и задачи создания и функционирования систем менеджмента качества; - принципы, методы и технологии внедрения концепции Всеобщего управления качеством (TQM). <u>Уметь:</u> - правильно спланировать все мероприятия по созданию и руководству системой качества и эффективно организовать их осуществление; - оценивать эффективность функционирования систем управления качеством. <u>Владеть:</u> - работой с инструментами совершенствования деятельности в области управления качеством; - методами управления качеством в практической деятельности для организации и успешного ведения коммерческой деятельности предприятия и выпуска конкурентоспособной продукции.

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	3 семестр	всего
Общая трудоёмкость	216	216
Контактная работа:	69,25	69,25
Лекции (Л)	34	34
Практические занятия (ПЗ)	34	34
Консультации	1	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25
Самостоятельная работа: - выполнение индивидуального творческого задания (ИТЗ); - самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий); - изучение разделов курса в системе электронного обучения; - подготовка к практическим занятиям; - подготовка к рубежному контролю	146,75	146,75
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	экзамен	

Разделы дисциплины, изучаемые в 3 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Основы обеспечения качества продукции	30	2	4	-	24
2	Развитие комплексного управления качеством на предприятиях отрасли	30	6	4	-	20
3	Стандартизация в управлении качеством	30	4	4	-	22
4	Модель системы качества по международным стандартам серии ISO 9000	36	6	6	-	24
5	Научно-методические, организационные и нормативно-правовые основы стандартизации продовольственных товаров	32	4	6	-	22
6	Система менеджмента безопасности пищевой продукции, как основная модель управления качеством и безопасностью пищевых продуктов	58	12	10	-	36
	Итого:	216	34	34		148
	Всего:	216	34	34		148

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел № 1 Основы обеспечения качества продукции.

Стадии развития философии качества. Истоки качества. Элементы, составляющие понятие качества.

Раздел №2 Развитие комплексного управления качеством на предприятиях отрасли.

Отечественный опыт работ в управлении качеством на предприятиях отрасли. Международный опыт управления качеством (японский, американский и европейский опыт). Российский опыт управления качеством.

Раздел №3 Стандартизация в управлении качеством.

Международные стандарты ИСО на системы качества. Требования к документации. Ответственность руководства. Менеджмент ресурсов. Производственная среда. Процессы жизненного цикла продукции. Измерение, анализ и улучшение.

Раздел №4 Модель системы качества по международным стандартам серии ISO 9000.

Модели систем качества. Структура модели СМК на процессном подходе. Совместимость с другими системами менеджмента. Стандарты ИСО 9000.

Раздел №5 Научно-методические, организационные и нормативно-правовые основы стандартизации продовольственных товаров.

Основные положения ФЗ РФ «О стандартизации в Российской Федерации». Национальная система стандартизации. Нормативные документы по стандартизации. Государственный надзор и контроль за соблюдением требований стандартов.

Раздел №6 Система менеджмента безопасности пищевой продукции, как основная модель управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.

Принципы разработки системы СМБПП. Организация работ. Исходная информация для разработки системы ХАССП. Опасные факторы и предупреждающие действия. Критические контрольные точки. Критические пределы. Система мониторинга. Корректирующие действия. Внутренние проверки. Документация.

4.3 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	1	Особенности развития управления качеством в России (НОРМ, КА-НАРСПИ, КСУКП, СИБ и др.)	4
2	2	Современные модели управления качеством, их сходства и отличия ISO и TQM	4
3	3	Основные виды и характеристика показателей качества	4
4	4	Процессный и системный подходы в управлении качеством	6
5	5	Основные положения ФЗ РФ «О стандартизации в Российской Федерации»	6
6	6	Система ХАССП	2
7	6	Разработка и внедрение СМБПП на предприятии	6
8	6	Аудит СМБПП	4
		Итого:	34

4.4 Типовые темы для индивидуального творческого задания (ИТЗ)

Структура и типовые темы ИТЗ изложены в ФОС.

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

1. Агарков, А. П. Управление качеством : учебник / А. П. Агарков. – 3-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2022. – 204 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684370> (дата обращения: 10.04.2026). – ISBN 978-5-394-04549-3.

2. Салдаева, Е. Ю. Управление качеством : учебное пособие : [16+] / Е. Ю. Салдаева, Е. М. Цветкова ; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2017. – 156 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. –

URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=461637> (дата обращения: 10.04.2026). – ISBN 978-5-8158-1802-6.

3. Салдаева, Е. Ю. Система менеджмента качества : учебное пособие : [16+] / Е. Ю. Салдаева ; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2019. – 82 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612655> (дата обращения: 10.04.2026). – ISBN 978-5-8158-2117-0.

4 Чернова, Е. В. Управление качеством на предприятии общественного питания : учебное пособие : [16+] / Е. В. Чернова, Н. В. Барсукова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. – 234 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=598740> (дата обращения: 10.04.2026). – ISBN 978-5-6044302-1-7.

5.2 Дополнительная литература

1. Воронцова, А. В. Подготовка предприятий к сертификации систем менеджмента качества и систем экологического менеджмента : учебное пособие : [16+] / А. В. Воронцова ; Тюменский государственный университет. – Тюмень : Тюменский государственный университет, 2013. – 251 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574492> (дата обращения: 10.04.2026). – ISBN 978-5-400-00807-8.

2. Михеева, Е. Н. Управление качеством : учебник / Е. Н. Михеева, М. В. Сероштан. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Дашков и К°, 2017. – 531 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=454086> (дата обращения: 10.04.2026). – ISBN 978-5-394-01078-1.

3. Саморуков, В. И. Управление качеством. Международные системы управления качеством : рабочая тетрадь / В. И. Саморуков ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Санкт-Петербургский государственный аграрный университет. – Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2019. – 93 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=560934> (дата обращения: 10.04.2026).

4. Управление качеством : учебник / под ред. С. Д. Ильенковой. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юнити, 2017. – 287 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=615941> . – ISBN 978-5-238-02344-1. (дата обращения: 10.04.2026).

5. Куприянов, А. В. Разработка и внедрение системы ХАСПП на предприятиях пищевой промышленности : практикум: / А. В. Куприянов; - Оренбург : ОГУ. - 2013. – 50 с. - URL: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/3866_20131029.pdf. (дата обращения: 10.04.2026).

6. Куприянов, А. В. Разработка и внедрение системы управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП [Электронный ресурс] : методические указания к курсовому проектированию / А. В. Куприянов, - Оренбург : ОГУ. - 2010. - 44 с. - URL: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/2291_20110912.pdf. (дата обращения: 10.04.2026).

5.3 Периодические издания

В процессе обучения предусмотрено систематическое обращение к периодическим изданиям:

- Контроль качества продукции (доступные выпуски по каталогу библиотеки ОГУ);
- Стандарты и качество (доступные выпуски по каталогу библиотеки ОГУ);
- Методы менеджмента качества (доступные выпуски по каталогу библиотеки ОГУ);

5.4 Интернет-ресурсы

- - <http://e.lanbook.com/> – электронно-библиотечная система «Издательство «Лань»»;
- - https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub – электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»;
- - <https://eivis.ru/basic/details> – Универсальных баз данных «ИВИС»;

- - <https://www.studentlibrary.ru/> – Электронно-библиотечная система «Консультант студента»;
- - <http://www.ria-stk.ru> – РИА Стандарты и качество
- - www.rst.gov.ru – официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии;
- - www.rg.ru – официальный сайт Российской газеты;
- - <http://stroyinf.ru/> – официальный сайт АНО «Межрегиональный Центр Качества»

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Операционная система РЕД ОС.
2. Пакет офисных приложений «МойОфис Образование»
3. Для работы с ресурсами Интернет - веб-браузер Яндекс <https://yandex.ru/>.
4. ГАРАНТ Платформа F1 [Электронный ресурс]: справочно-правовая система. / Разработчик ООО НПП «ГАРАНТ-Сервис», 119992, Москва, Воробьевы горы, МГУ, [1990–2026]. – Режим доступа в сети ОГУ <http://garant.net.osu.ru>
5. Автоматизированная интерактивная система сетевого тестирования - АИССТ (зарегистрирована в РОСПАТЕНТ, Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ №2011610456, правообладатель – Оренбургский государственный университет), режим доступа - <http://aist.osu.ru>.

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Аудитории оснащены комплектами ученической мебели, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, подключенной к сети "Интернет", и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.