

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 23.10.2023 13:42:26
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d61444b34dc917b1e6ad0b4

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Московская государственная академия ветеринарной медицины и
биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной,
воспитательной работе
и молодежной политике



[Signature]
С.Ю. Пигина
24 августа 2023 г.

Кафедра

Технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Управление качеством»

Направление подготовки
36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»



Уровень высшего образования
бакалавриат

форма обучения: очная / очно-заочная

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

- ФГОС ВО по специальности 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 19 сентября 2017 г. № 939 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по специальности 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза", зарегистрировано в Минюсте РФ 11 октября 2017 г. регистрационный № 48500.
- основной профессиональной образовательной программы по специальности 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза;
- профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденного Минтрудом России № 712н «12» октября 2021 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «16» ноября 2021 г., регистрационный № 65842).

РАЗРАБОТЧИКИ:

Доцент (должность)	 (подпись, дата)	К.В. Есепенок (ФИО)
Старший преподаватель (должность)	 (подпись, дата)	Т.В. Сухинина (ФИО)

РЕЦЕНЗЕНТ:

Заведующий кафедрой
«Управление качеством и
товароведение
продукции», ФГБОУ ВО
РГАУ – МСХА имени К.А.
Тимирязева, д.т.н., профессор
(должность)

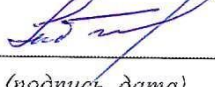

(подпись, дата)

Н.И. Дунченко
(ФИО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца





Протокол заседания № 10 от «20» июня 2023 г.

Заведующий кафедрой (должность)	 (подпись, дата)	М.В. Горбачева (ФИО)
------------------------------------	--	-------------------------

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины
- Протокол заседания № от «23» июня 2023 г.

Председатель комиссии (должность)	 (подпись, дата)	Н.А. Слесаренко (ФИО)
--------------------------------------	--	--------------------------

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	С.А. Захарова <i>(ФИО)</i>
Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Ю.П. Жарова <i>(ФИО)</i>
Декан факультета ветеринарной медицины <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	П.Н. Абрамов <i>(ФИО)</i>
Директор библиотеки <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Н.А. Москвитина <i>(ФИО)</i>

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПД – рабочая программа дисциплины
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. СР – самостоятельная работа

2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины

- приобретение студентами теоретических знаний, а также практических умений и навыков в области управления качеством сырья и продуктов животного происхождения.

Задачи дисциплины:

- исследование эволюции и многоаспектности категории «качество»;
- знакомство с теорией основоположников всеобщего управления качеством и с основными положениями научных школ управления качеством;
- ознакомление с методическими основами управления качеством и раскрытие сущности подхода к управлению качеством на основе международных стандартов ISO серии 9000;
- ознакомление с основными положениями национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.
- ознакомление с методическими основами обеспечения качества и безопасности сырья и продукции животного происхождения в соответствии с международными стандартами на основе принципов НАССР (ХАССП) и правилами системы GMP;
- формирование практических подходов по обеспечению эффективного функционирования и совершенствованию систем безопасности и качества.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК-3.1. Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.	Знать: мировые системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях в области управления качеством; торговые меры и основы ветеринарной сертификации по безопасности международной торговли животными и продукцией.

		ОПК-3.2. Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.	Уметь: использовать знания мировых систем менеджмента качества и безопасности продукции животного происхождения; применять правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях в области управления качеством; торговые меры и основы ветеринарной сертификации по безопасности международной торговли животными и продукцией.
		ОПК-3.3. Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.	Владеть: методами и инструментами контроля и управления качеством согласно мировым системам менеджмента; принципами применения правил и положений, регулирующих ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях в области управления качеством; навыками применения торговых мер и основ ветеринарной сертификации по безопасности международной торговли животными и продукцией
2	ПК-9 Способен проводить проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения	ИД – 1 Знать требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии ветеринарно-санитарной оценки	Знать перечень ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии ветеринарно-санитарной оценки
		ИД – 2 Знать требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции	Знать требования к упаковке и маркировке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции
		ИД – 3 Умеет производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности	Уметь производить визуальный осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям качества и безопасности

4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина относится к Б1.В.ДВ.05.01 ОПОП 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза», профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Изучение дисциплины «Управление качеством»:

- по очной форме в 3 семестре;
- по очно-заочной форме обучения в 9 семестре.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общий объем дисциплины (модуля) составляет 2 зачетных единиц, 72 часа

Очная и очно-заочная формы обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	
	очно	очно-заочно
Общий объем дисциплины	72	
Контактная работа:	38,3	18,3
лекции	18	6
занятия семинарского типа, в том числе:	20,3	12,3
практические занятия, включая коллоквиумы	18	10
лабораторные занятия	-	-

другие виды контактной работы	2,3	2,3
Самостоятельная работа обучающихся:	33,7	53,7
изучение теоретического курса	14	28
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	14,7	-
подготовка курсовой работы	-	-
другие виды самостоятельной работы	5	25,7
Промежуточная аттестация:	0	
зачет	+	+
зачет с оценкой	-	-
экзамен	-	-
другие виды промежуточной аттестации	-	-

5.1 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Разделы дисциплины (модуля):

Очная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Практические занятия, коллоквиумы	Лаб. занятия		
1.	Введение в курс управление качеством. История развития. Функции, методы и принципы управления качеством	4	6	-	10	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3
2.	Мировые системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.	6	4	-	8	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-9.ИД.2 ПК-9.ИД.3
3.	Основы национального и международного ветеринарного законодательства.	4	6	-	12	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-9.ИД.1 ПК-9.ИД.2 ПК-9.ИД.3
4.	Мотивация и мотивационные процессы при управлении качеством. Ветеринарно-санитарный аудит качества.	4	2	-	3,7	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-9.ИД.2 ПК-9.ИД.3
	Итого:	18	18	-	33,7	
	другие виды контактной работы		2,3			+
	ВСЕГО		72			

Очно-заочная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Практические занятия, коллоквиумы	Лаб. занятия		
1.	Введение в курс управление качеством. История развития. Функции, методы и принципы управления качеством	1	3	-	10	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3
2.	Мировые системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.	2	3	-	16	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-9.ИД.2 ПК-9.ИД.3
3.	Основы национального и международного ветеринарного законодательства.	2	4	-	17	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-9.ИД.1 ПК-9.ИД.2 ПК-9.ИД.3
4.	Мотивация и мотивационные процессы при управлении качеством. Ветеринарно-санитарный аудит качества.	1	-	-	10,7	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-9.ИД.2 ПК-9.ИД.3
Итого:		6	10	-	53,7	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-9.ИД.1 ПК-9.ИД.2 ПК-9.ИД.3
другие виды контактной работы		2,3				ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-9.ИД.1 ПК-9.ИД.2 ПК-9.ИД.3
ВСЕГО		72				ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-9.ИД.1 ПК-9.ИД.2 ПК-9.ИД.3

Содержание дисциплины (модуля) по видам занятий:

Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема лекции	Объем, час.	
			очно	очно-заочно
1.	Введение в курс управление качеством. История развития. Функции, методы	Тема 1 Введение в курс управление качеством. Общие понятия управления качеством. Продовольственная безопасность.	1	1
		Тема 2 Мировая история развития систем качества. История развития систем качества в России. История создания ветеринарного законодательства.	1	

	и принципы управления качеством	Тема 3 Функции, методы и принципы управления качеством.	2	
		Тема 4 Обеспечение качества на этапах формирования продовольственной продукции. Квалиметрия в управлении качеством.	2	
2.	Функции, методы и принципы управления качеством Мировые системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.	Тема 5 Мировые системы менеджмента качества безопасности пищевой продукции. Всеобщее управление качеством: TQM Система управления качеством, основанная на стандартах ИСО серии 9000	2	2
		Тема 6 Системы управления качеством и безопасности пищевых продуктов на основе принципов НАССР. Современные национальные и международные стандарты на основе принципов НАССР.	2	
3.	Основы национального и международного ветеринарного законодательства.	Тема 7 Торговые меры, ветеринарная сертификация. Безопасность международной торговли животными продукцией, с ветеринарно-санитарной точки зрения. Гармонизация ветеринарно-санитарных требований при ведении международной торговли.	4	2
4.	Мотивация и мотивационные процессы при управлении качеством. Ветеринарно-санитарный аудит качества.	Тема 8 Мотивация и мотивационные процессы при управлении качеством. Международные и Российские премии в области качества.	2	1
		Тема 9 Ветеринарно-санитарный аудит качества. Определения понятия «аудит качества». Согласованные критерии аудита. Цели, назначение и принципы проведения аудита.	2	

Занятия семинарского типа

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.	
			очно	очно-заочно
1.	Введение в курс управление качеством. История развития. Функции, методы и принципы управления качеством	14 ключевых принципов Деминга. Изучение, обсуждение Сущность цикла Деминга PDCA. Построение на своем примере	2	3
СТАТИСТИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ. Семь инструментов контроля качеством. Семь новых инструментов управления качеством. Достоинства и недостатки методов. Построение графиков с использованием статистических инструментов на своих примерах.		2		
Принципы управления качеством. Изучить и сопоставить принципы менеджмента в соответствии ИСО 9000-2011 с ИСО 9000-2015.		2		
2.	Функции, методы и принципы управления качеством Мировые системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.	Международные организации в области обеспечения качества и безопасности товаров. ФАО; ВОЗ; Комиссия Кодекс Алиментариус; ISO Анализ стандартов серии ИСО 9000.	2	3
НАССР – принципы безопасности пищевой продукции на основе анализа рисков и определения критических контрольных точек. Сопоставление ГОСТ Р ИСО 51705.1-2001 и ГОСТ Р ИСО 22000. Необходимо ознакомиться с представленными стандартами на основе принципов НАССР сопоставить информацию и законспектировать ответы на вопросы: Разработка плана НАССР (ХАССП) на примере конкретного вида продукта		2		

3.	Основы национального и международного ветеринарного законодательства.	Основные законы и нормативные документы в сфере обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности. ФЗ «О ветеринарии» Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к объектам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору).	2	4
		Ознакомится с представленными нормативными документами. Изучить основные термины. Законспектировать основные аспекты Кодекс здоровья наземных животных Всемирной организации здоровья животных (Наземный кодекс МЭБ). Кодекс здоровья водных животных (Водный кодекс МЭБ).	2	
		«Ветеринарные Правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов» Изучение Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами. Ознакомление с перечнем ветеринарных сопроводительных документов (ВСД) и порядком их оформления.	2	
4.	Мотивация и мотивационные процессы при управлении качеством. Ветеринарно-санитарный аудит качества.	Межличностные отношения в процессе группообразования и в ходе совместной деятельности. Оценка совместимости участников экспертной группы Общие положения аудита СМК. Концепция компетентности аудитора. Личные качества и поведение аудитора. Знания и умения, обязанности, ответственность и права аудитора.	2	-

Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия	Вид СРС	Объем, час.	
				Очно	очно-заочно
1.	Введение в курс управление качеством. История развития. Функции, методы и принципы управления качеством	Классификация различных школ качества, по временным, географическим и социально-экономическим факторам	Классификация различных школ качества, по временным, географическим и социально-экономическим факторам. Гуру в управлении качеством, ученые, философы, сделавшие вклад в развитие и становлении управления качеством, как науки. Всеобщее качество строится на гуманистических ценностях, в том числе и этических. Системы ценностей неразрывно связаны с системами авторитетов. Часть такой системы авторитетов – великие гуру – творцы знаний, теорий, концепций в области качества. Другой частью системы являются знаменитые успешные менеджеры, одержимые концепцией TQM.	4	12
2.	Функции, методы и принципы управления качеством Мировые системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.	Стандарты Комиссии Кодекс Алиментариус.	Структура, особенности построения горизонтальных и вертикальных стандартов Кодекс Алиментариус(лат. <i>Codex Alimentarius</i> — Пищевой Кодекс)— это свод пищевых международных стандартов, принятых Международной комиссией ФАО/ВОЗ по внедрению кодекса стандартов и правил по пищевым продуктам. Стандарты Кодекс Алиментариус	2	16

			содержат требования, к продовольствию которые призваны обеспечить потребителя, полезным продовольственным продуктом, правильно представленным и защищенным от подделок. Изучение теоретического материала. Анализ микрофотографий гистологических препаратов. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям		
		Правила надлежащих практик GxP	Стандарты Системы «Надлежащих практик» (СИСТЕМА GxP) Изучите структуру, содержание, основные понятия и принципы построения стандартов	2,7	
		Идентификация и прослеживаемость потребительской продукции	Рассмотрите примеры уникальных идентификаторов товара для его отслеживания. Согласно ГОСТ Р 56691-2015 ознакомьтесь с основными целями отслеживания. Рассмотрите: отслеживаемость в цепочке поставок; идентификацию потребительского товара; оцените возможные риски.	3	
3.	Основы национального и международного ветеринарного законодательства.	ФЗ «О ветеринарии»	Ознакомьтесь с основными положениями ФЗ, его структурой, выделить статьи по вопросам ВСЭ. Подготовиться к практическому занятию	4	17
		Наземный кодекс МЭБ. Водный кодекс МЭБ.	Ознакомьтесь с основными положениями Наземного и Водного кодекса МЭБ, их структурой, выделить статьи по вопросам обеспечения ветеринарной безопасности товаров. Подготовиться к практическому занятию	6	
		Ветеринарные Правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов	Ознакомится с Приказом Минсельхоза России 589 Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях (с изменениями на 2 апреля 2020 года). Подготовка к практическому занятию	6	
4.	Мотивация и мотивационные процессы при управлении качеством.	Аудит качества: санитарный аудит, ветеринарно-санитарный аудит	Практическое проведение аудита качества продукции. ГОСТ Р ИСО 19011-2012 Руководящие указания по аудиту систем менеджмента, законспектируйте основные	6	10,7

	Ветеринарно-санитарный аудит качества.		понятия по теме «Аудит качества», рассмотрите подробно каждый принцип проведения аудита качества и ответьте на контрольные вопросы. Подготовка к практическому занятию.		
--	--	--	---	--	--

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень основной и дополнительной литературы:

Основная литература.

1. Виноградов, Л. В. Средства и методы управления качеством : учебное пособие / Л. В. Виноградов, В. П. Семенов, В. С. Бурылов. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 220 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005584-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1008007> (дата обращения: 17.08.2023). – Режим доступа: по подписке.

2. Чебакова, Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения : учебное пособие / Г. В. Чебакова, И. А. Данилова. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 304 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006081-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1046393> (дата обращения: 17.08.2023). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

1. Основы технического регулирования качества пищевой продукции, стандартизация, метрология, оценка соответствия: учеб. пособие/ Т. В. Рензьева; Рец. В. М. Позняковский, Т. В. Савенкова; Кемеровский государственный университет. – Санкт-Петербург; Москва; Краснодар: Лань, 2019. - 357 с. - (Бакалавриат и магистратура). - (Учебники для вузов. Спец. лит.). - ISBN 978-5-8114-3330-8. – Текст : непосредственный.

2. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учеб. пособие для студентов вузов. По напр. "Зоотехния" (квалиф. (степ.) - "бакалавр")/ Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев и др. - 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург; Москва; Краснодар: Лань, 2019. - 621 С. - (Учебники для вузов. Спец. лит.). - ISBN 978-5-8114-1306-5. - Текст : непосредственный.

3. Елохов, А. М. Управление качеством: учеб. пособие / А.М. Елохов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 334 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). www.dx.doi.org/10.12737/10022. - ISBN 978-5-16-010389-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1009728> (дата обращения: 19.08.2023). – Режим доступа: по подписке.

4. Борискова, Л. А. Управление разработкой и внедрением нового продукта : учебное пособие / Л. А. Борискова, О. В. Глебова, И. Б. Гусева. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 272 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011407-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1085289> (дата обращения: 17.08.2023). – Режим доступа: по подписке.

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. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/824. - ISBN 978-5-16-006184-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1939097> (дата обращения: 11.08.2023). – Режим доступа: по подписке.

6. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> (дата обращения: 07.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля):

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
Информационно-справочные системы			
1.	Международная организация по стандартизации. ISO (ИСО)	https://www.iso.org/ru/home.html ;	Свободный доступ-
2	Всемирная организация здравоохранения	http://www.who.int/ru/ ;	Свободный доступ-
3	Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединённых Наций (ФАО) (Food and Agriculture Organization, FAO)	http://www.fao.org/home/ru ;	Свободный доступ-
4	Кодекс Алиментарнус	codexalimentarius/home/ru/ -	Свободный доступ-
Электронно-библиотечные системы			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	https://znanium.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
4.	РУКОНТ : национальный цифровой ресурс	https://rucont.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей
Профессиональные базы данных			
1.	PubMed	https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/	Режим доступа: для авториз. пользователей
Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	https://portal.mgavm.ru/login/index.php	Режим доступа: для авториз. пользователей

Методическое обеспечение.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине (модулю) «**Управление качеством**» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплины (модуля).

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
-------	---	---

1.	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №402 (2-я лекционная Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)</p>	<p>Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, ноутбук с доступом в интернет</p>
2.	<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №420 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)</p>	<p>Комплект специализированной мебели, учебная доска; компьютеры, с доступом в интернет; экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук).</p>

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля / промежуточной аттестации обучающихся
при освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

Кафедра

Технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Управление качеством»

направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

уровень высшего образования
бакалавриат

форма обучения: очная / очно-заочная

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по дисциплине (модулю) осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:

1. Опрос
2. Тест

Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:

1. Зачет

2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
ОПК-4			
Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.	Глубокие знания основ национального и международного ветеринарного законодательства, конкретных правил и положений, регулирующих ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в представлении об основах национального и международного ветеринарного законодательства, конкретных правил и положений, регулирующих ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления об основах национального и международного ветеринарного законодательства, конкретных правил и положений, регулирующих ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний об основах национального и международного ветеринарного законодательства, конкретных правил и положений, регулирующих ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.	Умеет свободно находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.	Отлично	Высокий
	Умеет с незначительными трудностями находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.	Хорошо	Повышенный
	Умеет частично находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную	Удовлетворительно	Пороговый

	деятельность в том или ином регионе и/или стране.		
	Не умеет находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.	Полное владение нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.	Отлично	Высокий
	Хорошо владеет нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарное владение нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие навыков владения нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-9			
ИД – 1 Знать требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии ветеринарно-санитарной оценки	Знает в полном объеме перечень ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии ветеринарно-санитарной оценки	Отлично	Высокий
	Знает в достаточном объеме перечень ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии ветеринарно-санитарной оценки	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания перечня ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии ветеринарно-санитарной оценки	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний перечня ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии ветеринарно-санитарной оценки	Неудовлетворительно	Не сформирован
ИД – 2 Знать требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции	Знает в полном объеме требования к упаковке и маркировке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	Отлично	Высокий
	Знает в достаточном объеме требования к упаковке и маркировке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания требований к упаковке и маркировке продукции в	Удовлетворительно	Пороговый

	соответствии с законодательством Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции		
	Отсутствие знаний требований к упаковке и маркировке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
ИД – 3 Умеет производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности	Умеет на высоком уровне производить визуальный осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям качества и безопасности	Отлично	Высокий
	Умеет на хорошем уровне производить визуальный осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям качества и безопасности	Хорошо	Повышенный
	Умеет частично производить визуальный осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям качества и безопасности	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет производить визуальный осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям качества и безопасности	Неудовлетворительно	Не сформирован

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Введение в курс управление качеством. История развития. Функции, методы и принципы управления качеством	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3
2.	Мировые системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-9.ИД.2 ПК-9.ИД.3
3.	Основы национального и международного	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3

	ветеринарного законодательства, правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях в области управления качеством			ПК-9.ИД.1 ПК-9.ИД.2 ПК-9.ИД.3
4.	Мотивация и мотивационные процессы при управлении качеством. Аудит качества	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ПК-9.ИД.2 ПК-9.ИД.3

Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очная форма обучения:

- зачёт проводится в 3 семестре 2 курса;

Очно-заочная форма обучения:

- зачёт проводится в 9 семестре 5 курса.

Перечень видов оценочных средств, используемых для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю):

1. Банк вопросов к зачету
2. Банк вопросов к экзамену

4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости:

- комплект вопросов для опроса по дисциплине – шт. (Приложение 1);
- комплект тестовых заданий по дисциплине – шт. (Приложение 2).

Оценочные материалы для промежуточной аттестации:

- комплект вопросов к зачету по дисциплине –шт. (Приложение 3);

Комплект вопросов для опроса по дисциплине (модулю)

Перечень контрольных вопросов для оценки компетенции ОПК-3:

Раздел 1. Введение в курс управление качеством. История развития. Функции, методы и принципы управления качеством

1. Эволюция и мировые тенденции управления качеством продукции.
2. Пирамида качества, её ступени и их краткая характеристика
3. Дайте определение понятию «средства управления качеством». Приведите примеры
4. Дайте определение понятию «методы управления качеством». Приведите примеры
5. На какие группы подразделяют все методы управления качеством при их классификации
6. Система управления конкурентоспособностью продукции.
7. Основные понятия и категории управления
8. Качество – это философская категория. Динамика развития понятий качества
9. Основные принципы менеджмента качества
10. Обеспечение качества

Перечень контрольных вопросов для оценки компетенции ОПК-3 и ПК-9:

Раздел 2. Функции, методы и принципы управления качеством

1. История развития международных систем качества. Системы качества, используемые в Море.
2. Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) — World Health Organization (WHO). Краткая история создания и развития. Роль организации в обеспечении качества и безопасности.
3. Организация Объединенных Наций по питанию и сельскому хозяйству (ФАО) — The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Краткая история создания и развития. Роль организации в обеспечении качества и безопасности.
4. Международная организация по стандартизации — International Organization for Standardization (ISO). Краткая история создания и развития. Роль организации в обеспечении качества и безопасности.
5. Комиссия Кодекса Алиментариус — Codex Alimentarius Commission (CAC). Краткая история создания и развития. Роль организации в обеспечении качества и безопасности.
6. Основные положения международных стандартов серии ISO 9000.
7. Основные положения международных стандартов на основе принципов HACCP.
8. Основные положения международных стандартов серии ISO 14000. Понятие экологического управления и менеджмента. Системы экологического менеджмента. Экологическая политика и концепции экологического менеджмента.
9. Виды экологической экспертизы в РФ, кратко раскройте суть.
10. Система прослеживаемости, как инструмент содействия в обеспечении качества и безопасности продукции животного и растительного происхождения.

Раздел 3. Основы национального и международного ветеринарного законодательства.

1. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения.
2. Основы ветеринарного законодательства. Какие вопросы регламентирует ветеринарное законодательство.
3. Закон «О ветеринарии». Документы, издаваемые в соответствии с законом Российской Федерации развитие «О ветеринарии».
4. Какие существуют риски при импорте и экспорте продуктов животного происхождения.
5. Ветеринарная сертификация. В соответствии с какими принципами составляют ветеринарные сертификаты
6. Кодекс здоровья наземных животных.

7. Кодекс здоровья водных животных.
8. Концепт непрерывности цепи производства продовольствия.
9. Роль Ветеринарной службы в санитарной безопасности продовольствия.
10. Основные источники загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания.
12. Государственное регулирование ответственности за качество продукции
13. Основные задачи служб контроля качества на предприятии по выпуску продукции продовольственного назначения
14. Значение безопасности в совокупности характеристик качества продукции.
15. Технологические и экономические аспекты обеспечения качества и безопасности в цепочке производства кормов и продуктов животного и растительного происхождения.

Раздел 4. Мотивация и мотивационные процессы при управлении качеством. Аудит качества.

1. Мотивация в управлении качеством. Сущность, виды.
2. Внешняя и внутренняя мотивация. Основа каждой мотивации и их связь.
3. Пирамида Маслоу. Раскройте суть каждой ступени пирамиды в иерархии потребностей по Маслоу.
4. Какие три Теории (три различных подхода) принято выделять в мотивации при управлении качеством. Суть, достоинства и недостатки каждой.
5. Восемь способов вознаграждения в менеджменте
6. Премии качества: международные, европейские, российские и др.
7. Аудит. Отличие деятельности по аудиту от надзора за качеством, контроля качества и инспекции качества.
8. Аудит, перечислите принципы аудита, раскройте сущность каждого.
9. Аудит. Внутренний и внешний аудит. Аудит первой, второй и третьей стороной.
10. Аудит. Виды аудита по объекту проведения аудита.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса

Отметка	Критерии оценивания
отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
хорошо	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала
неудовлетворительно	обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

Комплект тестовых заданий по дисциплине (модулю)

Тестовые задания для оценки компетенции ОПК-3:

Раздел 1. Введение в курс управление качеством. История развития. Функции, методы и принципы управления качеством

К теории управления качеством НЕ относится:

1. теория научного менеджмента;
2. теория человеческих ресурсов;
3. теория относительности;
4. теория системного подхода.

2. Система качества – это...

1. - часть менеджмента качества, направленная на выполнение требований к качеству.
2. - совокупность взаимосвязанных ресурсов и деятельности, которая преобразует входящие элементы в выходящие.
3. - совокупность организационной структуры, методик, процессов и ресурсов, необходимых для общего руководства качеством.
4. - концепция, предусматривающая всестороннее целенаправленное и хорошо скоординированное применение систем и методов управления качеством во всех сферах деятельности.

3. В соответствии с ГОСТ 15467-79, качество — это...

1. совокупность свойств и характеристик продукции или услуги, которые придают им способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности
2. свойства, реально удовлетворяющие потребителей;
3. совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением.
4. степень, с которой совокупность собственных характеристик выполняет требования.

4. В соответствии с ИСО 9000:2015, качество — это...

1. совокупность свойств и характеристик продукции или услуги, которые придают им способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности;
2. степень соответствия совокупности присущих характеристик объекта требованиям;
3. совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением.
4. степень, с которой совокупность собственных характеристик выполняет требования.

5. В соответствии с ИСО 9000:2000, качество — это...

1. совокупность свойств и характеристик продукции или услуги, которые придают им способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности
2. степень соответствия совокупности присущих характеристик объекта требованиям;
3. совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением.
4. степень, с которой совокупность собственных характеристик выполняет требования.

6. Расставьте ступени пирамиды качества от основания (1) к вершине (4).

1. Качество продукции;
2. Качество фирмы;
3. Качество - всеобщее управление качеством.
4. Качество работы;

7. Управление качеством продукции (услуги) - :

1. совокупность взаимосвязанных ресурсов и деятельности, которая преобразует входящие элементы в выходящие.

2. концепция, предусматривающая всестороннее целенаправленное и хорошо скоординированное применение систем и методов управления качеством во всех сферах деятельности.

3. способы, которыми органы управления воздействуют на элементы производственного процесса, обеспечивая достижение и поддержание планируемого состояния и уровня качества продукции

4. это целенаправленный процесс воздействия на объекты управления, осуществляемый при проектировании, создании и использовании продукции (услуги)

8. На какой стадии формируется качество продукции?

1. изготовления и сборки;
2. на всех;
3. контроля качества;
4. проектирования.

9. Объектами качества являются:

1. потребитель, система, процесс;
2. продукция, процесс, система;
3. потребитель, услуга, процесс;
4. услуга, продукция, потребитель.

10. Субъект управления качеством – это...

1. совокупность управляющих органов и объектов управления, взаимодействующих с помощью материально-технических и информационных средств при управлении качеством продукции.

2. конкурентоспособность, технический уровень или какой либо другой показатель, характеристика.

3. способы, которыми органы управления воздействуют на элементы производственного процесса, обеспечивая достижение и поддержание планируемого состояния и уровня качества продукции

4. управляющие органы всех уровней и лица, призванные обеспечить достижение и содержание планируемого состояния и уровня качества продукции.

11. Разделите перечисленные СУБЪЕКТЫ управления качества на ВНУТРЕННИЕ и ВНЕШНИЕ.

1. Потребитель
2. Изготовитель
3. Персонал
4. Поставщик или партнеры, конкуренты
5. Руководители предприятия
6. Представители общества

12. Определение понятия ТОВАР это:

5. материальный или нематериальный продукт деятельности человека, произведенный для продажи или обмена;

6. материальный продукт деятельности человека, способный удовлетворять потребности потребителя;

7. материальный и нематериальный продукт деятельности человека;

8. любой продукт, вещь, имеющий материальную, вещественную форму.

13. Конкурентоспособность — это

1. это, прежде всего, борьба за сферу влияния на рынке.

2. это определенная совокупность свойств товара, способная в той или иной мере удовлетворять требуемым потребностям при их использовании по назначению, включая утилизацию или уничтожение.

3. это способность товара отвечать требованиям конкурентного рынка, запросам покупателей в сравнении с другими аналогичными товарами, представленными на рынке

4. это самый экономичный, наименее капиталоемкий способ повышения производительности.

14. Пять этапов развития систем качества – пять звезд качества, расставить в хронологическом порядке от первого до пятого этапа:

1. Этап, устанавливающий требования к системам менеджмента с точки зрения защиты окружающей среды и безопасности продукции;
2. TQC - тотальный контроль качества;
3. TQM - тотальный менеджмент качества;
4. Система Тейлора – принцип работы по документам;
5. Этап управления процессами – появление статистического контроля.

15. Сущность цикла Деминга PCDA – расшифровка аббревиатуры:

1. планируй (*plan*), проверяй (*check*), направляй, руководи (*direct*), действуй (*action*).
2. планируй (*plan*), проверяй (*check*), делай (*do*), действуй (*action*).
3. планируй (*plan*), проверяй (*check*), направляй, руководи (*direct*), награждай (*award*).
4. планируй (*plan*), выбирай (*choose*), направляй, руководи (*direct*), награждай (*award*).

16. Kaizen - кайзен (кайдзен, кайдзэн) – это:

1. постоянная система совершенствования (ПСП), непрерывный процесс улучшений (НПУ);
2. принцип совершенствования деятельности организации;
3. замкнутая последовательность мер, определяющих качество товара или процессов на этапах их производства и эксплуатации;
4. один из статистических методов контроля качества.

17. Начало процесса стандартизации в России связано с реформами:

1. Ивана Грозного;
2. Петра I;
3. Бориса Ельцина;
4. Бориса Годунова.

18. Три этапа разработки систем управления качеством в истории СССР:

1. 1й - 18-19 века; 2й - 19-20 века; 3й – 20-21 века;
2. 1й - 20-30 гг; 2й - 40-50 гг; 3й – 60-90 гг;
3. 1й - 20-50 гг; 2й - 60-80 гг; 3й – 80-90 гг;
4. 1й - 20-50 гг; 2й - 50-60 гг; 3й – 60-80 гг;

19. Третий этап советского периода создания системных методов управления качеством начался с разработки:

1. в 1980 году, г. Днепропетровск КСУКП и ЭИР;
2. 1958 году, г. Горький КАНАРСПИ;
3. в 1975 году на предприятиях Львовской области КСУКП;
4. в 1980 году, г. Краснодар КСПЭП.

20. Первые успешные попытки организации планомерной систематической работы в обеспечении качества в СССР были предприняты:

1. в 90е года XX века;
2. в 50е годы XX века.
3. в 30-40е года XX века;
4. в начало 80 годов XX века.

Тестовые задания для оценки компетенции ОПК-3 и ПК-9

Раздел 2. **Функции, методы и принципы управления качеством**

21 Система НАССР (ХАССП) – это:

1. совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации концепции выпуска безопасной продукции;
2. совокупность международных стандартов, описывающих требования к системе менеджмента качества организаций и предприятий;
3. система менеджмента безопасности продовольствия и пищевой продукции, регламентирующая требования для любых организаций в цепи поставок;

4. свидетельство высокой ответственности компании в отношении экологической деятельности, её способности отвечать самым строгим требованиям к экологической политике современного предприятия.

22. Стандарт GMP («Good Manufacturing Practice», Надлежащая производственная практика) — система норм, правил и указаний в отношении производства (выберите из перечисленных):

1. кормовых добавок и кормов;
2. лекарственных средств;
3. оборудования для пищевых производств;
4. медицинских устройств;
5. услуг в области здравоохранения и общественного питания;
6. изделий диагностического назначения;
7. продуктов питания;
8. пищевых добавок;
9. активных ингредиентов;
10. товаров личного пользования.

23. Система контроля качества лекарственных средств в России на современном этапе должна соответствовать требованиям:

1. ОСТ 42-510-98 «Правила организации производства и контроля качества лекарственных средств».
2. ГОСТ Р 52249-2004 «Правила производства и контроля качества лекарственных средств»
3. ГОСТ Р 52249-2009 «Правила производства и контроль качества лекарственных средств»
4. ГОСТ Р 52249-2015 «Правила производства и контроль качества лекарственных средств»
5. ОСТ Р 42-510-2009 «Правила организации производства и контроля качества лекарственных средств».

24. Дайте пояснение понятию «чистое помещение» – это...:

1. помещение, которое регулярно убирается и дезинфицируется;
2. рабочее помещение, оснащенное установкой для горизонтального и вертикального ламинарных потоков воздуха, предназначенной для удаления пыли и других частиц из воздуха, в том числе микробов;
3. помещение, в котором контролируется концентрация взвешенных в воздухе частиц. помещение, построенное и используемое так, чтобы свести к минимуму поступление, выделение и удержание частиц внутри помещения, и позволяющее контролировать другие параметры – температуру, влажность и давление;
4. изолированное помещение, должно быть чистым, сухим, с организацией искусственного освещения, вентиляцией, оборудовано централизованной системой водоснабжения и канализацией, обеспечено инвентарем для уборки, механической очистки и мойки производственных площадей, а также устройствами для проведения текущей дезинфекции.

25. Перечислите 7-мь принципов ХАССП (НАССР)

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания – это

1. наука о здоровье человека, изучающая влияние внешней среды на организм.
2. продовольственная безопасность населения.
3. наука о здоровом питании человека и обеспечении его безвредности.
4. качество продовольственного сырья и продуктов питания.

2. Безопасность пищевых продуктов – это

1. совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования.
2. совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии.
3. состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.

4. обеспечение качества пищевых продуктов.

26. Комиссия по Codex Alimentarius была образована:

1. в период с 1897 по 1911 гг;
2. в период с 1954 по 1958 гг.;
3. в 1963 году;
4. в 1961 году.

27. Кодекс (Codex Alimentarius) регулирует:

1. процедуры исследования безопасности пищевых продуктов и биотехнологий.
2. все товары, как продовольственные и непродовольственные, поступающих на мировой рынок;
3. использование неразрешённых пищевых, биологически активных и технологических добавок.
4. безопасность и качество пищевых продуктов, как обработанных, так и сырых, поступающих на мировой рынок.

28. Перечислите принципы построения системы стандартов Кодекс (Codex Alimentarius)

(выберите из списка не более 5-ти):

1. анализ и оценка рисков;
2. выявление критических контрольных точек;
3. установление критических пределов;
4. разработка системы мониторинга;
5. разработка корректирующих действий;
6. минимальность требований к безопасности, которую могут поддерживать даже бедные страны;
7. построение по группам продуктов в соответствии с практикой и особенностями мировой торговли конкретными товарами - принцип опоры на вертикальные стандарты;
8. документирование всех стадий и процедур;
9. единство требований к построению стандартов (единство формы);
10. единство правил разработки стандартов (управление из одного центра);
11. четкое разделение требований по безопасности и по качеству;
12. разработка процедур проверки разработанной системы.

29. Кодекс (Codex Alimentarius) публикуется на нескольких языках:

1. английском, французском, испанском;
2. русском, арабском, китайском, немецком;
3. английском, французском, испанском, часть стандартов, доступна на русском, арабском, китайском;
4. английском, французском, немецком, итальянском.

30. Кодекс (Codex Alimentarius) разрабатывает международные стандарты на:

1. пищевые продукты;
2. руководства и инструкции;
3. пищевые продукты, руководства и инструкции;
4. требования к деятельности организации по производству продукции в точном соответствии с требованиями международных стандартов.

31. При разработке стандартов, Комитеты Кодекса (Codex Alimentarius) используют:

1. анализ риска и опираются на данные научных исследований, которые предоставляют экспертные органы, учрежденные ФАО/ВОЗ;
2. принципы ХАССП;
3. результаты научно-исследовательских, опытно-конструкторских, опытно-технологических, проектных работ, проводимых предприятиями;
4. действующее законодательство Российской Федерации и документы международных и региональных организаций по стандартизации.

Раздел 3. Основы национального и международного ветеринарного законодательства, правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях в области управления качеством

Кем и в каком году организовано международное эпизоотическое бюро

1. В январе 1924 г. В Париже представителями 28 государств.
2. В России в 1927 г.
3. В январе 1990 г. на заседании ФАО и ВОЗ
4. В Париже в январе 1947 г. Представителями США, Франция, Германия, Россия

32. Какие вопросы входят в компетенцию Кодекса здоровья наземных животных

1. определяет национальные стандарты здоровья населения и благополучия наземных животных.
2. определяет мировые стандарты здоровья и благополучия наземных животных и ветеринарного здоровья населения
3. определяет мировые стандарты здоровья и благополучия населения.
4. определяет продовольственную базу для питания наземных животных.

33. Ветеринарно-санитарные требования - это документ:

1. об обязательных ветеринарных нормах.
2. о технике выполнения ветеринарной работы.
3. о проведении разовых мероприятий.
4. о проведении периферических мероприятий.

34. Всемирная ветеринарная ассоциация является:

1. Департаментом в Министерстве сельского хозяйства.
2. Внеправительственной международной организацией.
3. Структура государственного ветеринарного надзора.
4. Отделом Комитета ветеринарии.

35. Права потребителей ветеринарных услуг в нашей стране регламентированы Законом Российской Федерации:

1. «о защите прав потребителей».
2. «о Ветеринарии».
3. «о проведении разовых мероприятий».
4. «о диспансеризации».

Раздел 4. Мотивация и мотивационные процессы при управлении качеством. Аудит качества.

36. Мотивация – это ...

1. повод, причина, необходимость действовать, побуждение к чему-либо
2. побуждение к деятельности совокупностью различных мотивов, создание конкретного состояния личности, которое определяет, насколько активно и с какой направленностью человек действует в определенной ситуации
3. желание и намерение действовать
4. потребность, подталкивающая индивида к совершению действия

37. Премия Правительства Российской Федерации в области качества была учреждена апреля какого года?

1. 2000
2. 2015
3. 1996
4. 1992

38. Внешняя мотивация может быть использована в двух направлениях:

1. заработать и потратить деньги
2. принцип надежды и принцип страха

3. принцип прибыли и принцип расхода

4. понимание смысла и убежденность

39. Дайте определение понятию «аудит качества» – это:

1. это предпринимательская деятельность аудиторов (или аудиторских фирм) по осуществлению независимых вневедомственных проверок документации, налоговых деклараций и других обязательств и требований субъектов;

2. это независимая проверка деятельности отдельно взятой организации с целью изучения достоверности финансовой отчётности компании.

3. это систематический и независимый анализ, позволяющий определить соответствие деятельности и результатов в области качества запланированным мероприятиям, а также эффективности их внедрения и соответствие поставленным целям;

4. деятельность по консультированию руководителей, управленцев по широкому кругу вопросов в сфере финансовой, коммерческой, юридической, технологической, технической, экспертной деятельности.

40. Выберите из перечисленного, принципы аудита качества:

- 1) добровольность;
- 2) бездискриминационный доступ к участию в процессах сертификации;
- 3) информативность;
- 4) систематичность проведения проверок;
- 5) независимость субъекта;
- 6) объективность оценок;
- 7) воспроизводимость результатов оценок;
- 8) конфиденциальность;
- 9) нормативность критериев проверки;
- 10) эффективность достижения критериев проверки.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении тестирования

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки.

Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий, количество которых приравнивается к 100%:

Отметка	Критерии оценивания
отлично	больше 85% правильных ответов
хорошо	66-85% правильных ответов
удовлетворительно	51-65% правильных ответов
неудовлетворительно	меньше 50% правильных ответов

Комплект вопросов к зачету по дисциплине (модулю)

Вопросы к зачету для оценки компетенции (ОПК-3; ПК-9):

Раздел 1. Введение в курс управление качеством. История развития. Функции, методы и принципы управления качеством

1. Основные понятия и категории управления
2. Качество — это философская категория. Динамика развития понятий качества
3. Основные принципы менеджмента качества
4. Планирование качества, улучшение качества
5. Обеспечение качества
6. Конкурентоспособность. Ценовая неценовая конкурентоспособность.
7. Пирамида качества, её ступени и их краткая характеристика.
8. Показатели оценки качества.
9. Классификация различных школ качества, по временным, географическим и социально-экономическим факторам.
10. Пять этапов развития систем качества – пять звезд качества

Раздел 2. Мировые системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции

1. Международные стандарты серии ИСО 9000. Краткая суть и основное содержание.
2. Мировые системы менеджмента качества безопасности пищевой продукции.
3. Управление качеством продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП
4. Основные источники загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания.
5. Комиссия по Codex Alimentarius. Краткая история создания.
6. Назначение стандартов Кодекса, область действия.
7. Перечислите принципы построения системы стандартов Кодекс (Codex Alimentarius).
8. Внешние и внутренние условия необходимые для перехода предприятий на стандарты GMP
9. История развития системы GMP.
10. Перечислите преимущества для производителя при внедрении на производство, схематично воспроизведите систему GxP на этапах жизненного цикла лекарственного средства от разработки до потребителя.

Раздел 3. Основы национального и международного ветеринарного законодательства, правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях в области управления качеством

1. Государственное регулирование ответственности за качество продукции
2. Основные задачи служб ветеринарного контроля качества на предприятии по выпуску продукции продовольственного назначения
3. Технологические и экономические аспекты обеспечения качества и безопасности в цепочке производства кормов и продуктов животного и растительного происхождения.
4. Система прослеживаемости, как инструмент содействия в обеспечении качества и безопасности продукции животного и растительного происхождения.
5. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения.
6. Основы ветеринарного законодательства. Какие вопросы регламентирует ветеринарное законодательство.
7. Закон «О ветеринарии». Документы, издаваемые в соответствии с законом Российской Федерации развитие «О ветеринарии».

8. Ветеринарная сертификация. В соответствии с какими принципами составляют ветеринарные сертификаты

9. Кодекс здоровья наземных и водных животных.

10. Роль Ветеринарной службы в санитарной безопасности продовольствия.

Раздел 4. Мотивация и мотивационные процессы при управлении качеством. Аудит качества.

1. Мотивация в управлении качеством. Мотивация – как средство достижения цели. Мотивы. Формы мотивации.
2. Внутренняя мотивация. Внешняя мотивация.
3. Подходы к управлению качеством. Теории X,Y,Z.
4. Иерархия потребностей человека (по Маслоу).
5. 8 способов вознаграждения, применяемых в менеджменте.
6. Что такое аудит. Отличие деятельности по аудиту от надзора за качеством, контроля качества и инспекции качества.
7. Виды аудита системы качества.
8. Внутренний аудит системы качества, принципы, стадии, достоинства и недостатки
9. Внешний аудит системы качества, принципы, стадии и отличия от внутреннего аудита

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении зачета

Отметка	Критерии оценивания
зачтено	обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
не зачтено	при ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

«Управление качеством»

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения: очная / очно-заочная

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца.

Протокол заседания № ____ от « ____ » _____ 2023 г.

Заведующий кафедрой

(должность)

(подпись, дата)

М.В. Горбачева

(ФИО)

Изменение пункта	Содержание изменения
Титульный лист	Наименование кафедры, факультета, год
Лист согласования	Наименование кафедры, факультета, ФИО должностных лиц
Лист внесения изменений	Наименование кафедры, год
Пункт 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение	Актуализация перечня основной и дополнительной литературы
Титульный лист ФОС	Наименование кафедры, год