



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –  
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»  
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Технологический факультет  
Кафедра управления качеством и товароведение продукции

УТВЕРЖДАЮ:  
Пр.о. директора института  
Экономики и управления АПК  
Бутырин В.В.  
« 15 » марта 2019г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.11 «Управление качеством технологических инноваций»**

для подготовки магистров

ФГОС ВО

Направление: 38.04.01 «Экономика»

Направленность: «Инновационное развитие экономики АПК»

Курс 2

Семестр 3

Форма обучения очная

Год начала подготовки 2019

Регистрационный номер \_\_\_\_\_

Москва, 2019

ставители: Пасько О.В. д.т.н., профессор, профессор каф. «Управление качеством и ведение продукции»

«07» 02. 2019г.

презент: Панфилов В.А. д.т.н., профессор, профессор каф. «Процессов и аппаратов перерабатывающих производств»

«11» 02. 2019г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 38.04.01 «Экономика»

Программа обсуждена на заседании кафедры «Управление качеством и товароведение продукции»

Протокол № 6 от «11» 02. 2019г.

Зав. кафедрой Дунченко Н.И. д.т.н., профессор

«11» 02. 2019г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии института экономики и управления АПК Корольков А.Ф., к.э.н., доцент

Протокол №5 «14» 03 2019 г.

Зав. выпускающей кафедрой «Экономики»  
Чутчева Ю.В. д.э.н., доцент

«14» 03 2019 г.

Зав. отделом комплектования ЦНБ

Бумажный экземпляр РДП, копии электронных вариантов РДП и оценочных материалов получены:

Методический отдел УМУ

« » 20 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>АННОТАЦИЯ</b> .....	<b>4</b>
<b>1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>4</b>
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ</b> .....	<b>5</b>
<b>3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b> .....	<b>5</b>
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>5</b>
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ ПО СЕМЕСТРАМ .....	5
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	8
4.3 ЛЕКЦИИ/ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ /КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ .....	9
4.4 ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
<b>5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ</b> .....	<b>10</b>
<b>6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>11</b>
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....	11
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	15
<b>7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>15</b>
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	15
7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	15
<b>8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>16</b>
<b>9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b> ....	<b>16</b>
<b>10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>17</b>
Виды и формы отработки пропущенных занятий.....	18
<b>11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b> .....	<b>18</b>

## Аннотация

### рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.11 «Управление качеством технологических инноваций» по направлению подготовки 38.04.01 «Экономика», направленность «Инновационное развитие экономики АПК»

**Цель освоения дисциплины:** является изучение российских, международных стандартов и процесса управления качеством технологических инноваций с целью дальнейшего их применения в решении профессиональных задач.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 38.04.01 «Экономика».

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-1; ПК-8, ПК-12

#### **Краткое содержание дисциплины:**

Техническое регулирование. Технические регламенты. Основные положения ФЗ «О техническом регулировании». Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов. Требования к построению, изложению и оформлению технических условий. Требования к содержанию технических условий. Порядок согласования, утверждения и регистрации ТУ на пищевые продукты. Технологические инструкции.

Технические регламенты в области производства и оборота продовольственных продуктов и сырья. Структура, общие положения ТР ТС 021/2011, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 015/2011. Формирование и совершенствование требований к маркировке пищевой продукции в России. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Состояние и основные направления развития представлений о качестве продукции (услуг). Международный и отечественный опыт повышения качества.

Международные стандарты ИСО, ФАО/ВОЗ, нормативные документы Комиссии Codex Alimentarius и др. Техническое регулирование на федеральном уровне. Разработка проектов новых законов и других нормативно-правовых документов.

Качество как социально-экономическая категория. Принципы менеджмента качества продукции. Тотальный риск-менеджмент. Управление качеством на всех этапах жизненного цикла продукции (услуги) (петля качества). Цикл Деминга (PCDA). Технологические инновации и выведение их на рынок

Организация контроля производства. Управление качеством продукции предприятий питания. Концепция анализа рисков и критические контрольные точки (система ХАССП) в обеспечении качества и безопасности предприятий питания. Семь простых инструментов качества.

Принципы системы менеджмента качества (СМК). Подход к разработке и внедрению СМК. Сущность процессного и системного подходов при создании СМК. Роль высшего руководства и работников всех уровней. Виды документов СМК и их роль. Анализ системы менеджмента качества со стороны высшего руководства (входные и выходные данные). Аудит (проверка) функционирования СМК. Менеджмент человеческих ресурсов и требования к персоналу.

**Общая трудоемкость дисциплины: 72ч / 2 зач. ед.**

**Промежуточный контроль: Зачет.**

### 1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Управление качеством технологических инноваций» является изучение российских, международных стандартов и процесса управления качеством технологических инноваций с целью дальнейшего их применения в решении профессиональных задач.

## **2. Место дисциплины в учебном процессе**

Дисциплина «Управление качеством технологических инноваций» относится к дисциплинам вариативной части. Дисциплина «Управление качеством технологических инноваций» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 38.04.01 Экономика

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Управление качеством технологических инноваций», являются «Аграрная экономика», «Инновационный менеджмент».

Дисциплина «Управление качеством технологических инноваций» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Инжиниринг», «Инновационное предпринимательство в АПК», «Агропродовольственная безопасность», «Управление инновационными рисками».

Рабочая программа дисциплины «Управление качеством технологических инноваций» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

## **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

## **4. Структура и содержание дисциплины**

### **4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам**

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зач.ед. (72 часа), их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

## Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	ПК-1	способностью обобщать и критически оценивать результаты, полученные отечественными и зарубежными исследователями, выявлять перспективные направления, составлять программу исследований	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-правовую базу обеспечения качества услуг в Российской Федерации;</li> <li>- эволюцию систем качества в мире и России;</li> <li>-- современные методы обеспечения качества;</li> <li>-- современные технологии для формирования и предоставления продукта, соответствующего требованиям потребителей, на основе метода квалитетического прогнозирования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить качество и конкурентоспособность продукции предприятия (организации);</li> <li>- применить методы и инструменты управления качеством для повышения эффективности и улучшения процесса производства технологических инноваций</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами отбора, проведения экспертизы показателей качества продукции</li> <li>- навыками аналитической оценки технологических инноваций</li> </ul>
2	ПК-8	способностью готовить аналитические материалы для оценки мероприятий в области экономической политики и принятия стратегических решений на микро- и макроуровне	<ul style="list-style-type: none"> <li>- международные стандарты управления качеством;</li> <li>- зарубежный и отечественный опыт внедрения систем менеджмента качества, в том числе для инновационных технологических решений</li> <li>- основы управления затратами на обеспечение качества технологических инноваций</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать современные базы данных для информационного обеспечения работ по управлению качеством технологических инноваций</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками разработки проекта системы менеджмента безопасности пищевой продукции</li> <li>- экспертно-аналитическими методами оценки технологических инноваций</li> </ul>
3	ПК-12	способностью разрабатывать варианты управленческих решений и обосновывать их выбор на основе критериев со-	<ul style="list-style-type: none"> <li>- современные методы менеджмента качества, отраженные в международных стандартах;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработать мероприятия, направленные на повышение, обеспечение стабильного уровня качества технологиче-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- инструментами управления (планирования) качеством и анализа процесса (постоянного совершенст-</li> </ul>

		циально-экономической эффективности		ских инноваций - определить направления для улучшения качества продукции с применением различных методов - разработать и внедрить систему менеджмента качества на предприятии (организации)	вования)
--	--	-------------------------------------	--	---	----------

Таблица 2

## Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час.	в т.ч. по семестрам
		№ 3
<b>Общая трудоёмкость</b> дисциплины по учебному плану	72	72
<b>1. Контактная работа:</b>	24,25	24,25
Аудиторная работа	24,25	24,25
лекции (Л)	8	8
практические работы (ПР)	16	16
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	0,25
<b>2. Самостоятельная работа (СРС)</b>	47,75	47,75
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям и т.д.)	38,75	38,75
Подготовка к зачету	9	9
Вид промежуточного контроля:	зачет	

## 4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

## Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов дисциплины (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	ПКР	
РАЗДЕЛ 1. Нормативно-правовая база обеспечения качества технологических инноваций Тема 1 Международные стандарты ИСО, ФАО/ВОЗ. Техническое регулирование на федеральном уровне.	32	4	8	-	20
РАЗДЕЛ 2. Управление качеством технологических инноваций Тема 1 Принципы менеджмента качества продукции. Тотальный риск-менеджмент. Тема 2 Управление качеством на всех этапах жизненного цикла инновационной продукции	30,75	4	8		18,75
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	-	-	0,25	-
<i>Подготовка к зачету (контроль)</i>	9				9
<b>Всего за 3 семестр</b>	<b>72</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>0,25</b>	<b>47,75</b>
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>72</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>0,25</b>	<b>47,75</b>



## **РАЗДЕЛ 1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ БАЗА ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ИННОВАЦИЙ**

### **Тема 1. Международные стандарты ИСО, ФАО/ВОЗ. Техническое регулирование на федеральном уровне.**

Состояние и основные направления развития представлений о качестве продукции (услуг). Международный и отечественный опыт повышения качества.

Международные стандарты ИСО, ФАО/ВОЗ, нормативные документы Комиссии Codex Alimentarius и др. Техническое регулирование на федеральном уровне. Разработка проектов новых законов и других нормативно-правовых документов.

Российская (национальная) система стандартизации. Технические регламенты Таможенного союза. Нормативные документы различных категорий и видов. Государственные (национальные) стандарты. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

## **РАЗДЕЛ 2. УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ИННОВАЦИЙ**

### **Тема 1 Принципы менеджмента качества продукции. Тотальный риск-менеджмент.**

Развитие понятий о качестве. Качество как социально-экономическая категория. Свойства и функции качества. Принципы менеджмента качества продукции. Тотальный риск-менеджмент. Управление качеством на всех этапах жизненного цикла продукции (услуги) (петля качества). Цикл Деминга (PCDA).

Характеристика основных факторов, влияющих на качество продукции (услуг). Представление о качестве как иерархической совокупности свойств. Классификация продукции и услуг предприятий питания и показатели качества отдельных групп. Организация контроля производства. Управление качеством продукции предприятий. Концепция анализа рисков и критические контрольные точки (система ХАССП) в обеспечении качества и безопасности предприятий питания. Семь простых инструментов качества. Квалиметрическая оценка качества и измерение качества. Классификация методов оценки качества: дифференциальный, комплексный, смешанный.

### **Тема 2 Управление качеством на всех этапах жизненного цикла инновационной продукции**

Принципы системы менеджмента качества (СМК). Подход к разработке и внедрению СМК. Сущность процессного и системного подходов при создании СМК. Роль высшего руководства и работников всех уровней. Виды документов СМК и их роль. Анализ системы менеджмента качества со стороны высшего руководства (входные и выходные данные). Аудит (проверка) функционирования СМК. Менеджмент человеческих ресурсов и требования к персоналу.

## **4.3 Лекции/практические занятия /контрольные мероприятия**

Таблица 4

### **Содержание лекций/практических занятий и контрольные мероприятия**

<b>№ п/п</b>	<b>Название раздела, темы</b>	<b>№ и название лекций/практических занятий</b>	<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Вид контрольного мероприятия</b>	<b>Кол-во часов</b>
1.	РАЗДЕЛ 1. Нормативно-правовая база обеспечения качества технологических инноваций	Лекция 1 Международные стандарты ИСО, ФАО/ВОЗ	ПК-1, ПК-8, ПК-12		2
2.		Лекция 2 Техническое регулирование на федеральном уровне			2
3.		Практическая работа 1 Обзор технологических инноваций на международном и			Устный опрос

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		российском рынке			
4.		Практическая работа 2 Техническое регулирование разработки и внедрения технологических инноваций		Тест	4
5.	РАЗДЕЛ 2. Управление качеством технологических инноваций	Лекция 1 Принципы менеджмента качества продукции. Тотальный риск-менеджмент.	ПК-1, ПК-8, ПК-12	-	2
6.		Лекция 2 Управление качеством на всех этапах жизненного цикла инновационной продукции		-	2
7.		Практическая работа 1 Оценка контекста организации. Лидерство		Устный опрос	4
8.		Практическая работа 2 Разработка проекта системы менеджмента безопасности пищевой продукции		Тест	4

#### 4.4 Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

Таблица 5

##### Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Формируемые компетенции
1	РАЗДЕЛ 1. Норматив-но-правовая база обеспечения качества технологических инноваций	Нормативные документы Комиссии Codex Alimentarius Международный опыт управления качеством технологических инноваций	ПК-1, ПК-8, ПК-12
2	РАЗДЕЛ 2. Управление качеством технологических инноваций	Анализ проблем качества продукции с использованием простых инструментов качества Стандарты аудита (проверки) функционирования системы менеджмента качества	ПК-1, ПК-8, ПК-12

#### 5. Образовательные технологии

Таблица 6

##### Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1	РАЗДЕЛ 1. Нормативно-правовая база обеспече-	Л	Интерактивная лекция

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
	ния качества технологических инноваций Тема 1 Международные стандарты ИСО, ФАО/ВОЗ. Техническое регулирование на федеральном уровне.		
2	РАЗДЕЛ 2. Управление качеством технологических инноваций Тема 1 Принципы менеджмента качества продукции. Тотальный риск-менеджмент. Тема 2 Управление качеством на всех этапах жизненного цикла инновационной продукции	ПР	Анализ конкретной ситуации

## 6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

### 6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

#### 1) Примерные тесты

#### Тема 1 Международные стандарты ИСО, ФАО/ВОЗ. Техническое регулирование на федеральном уровне.

1. Согласно концепции управления качеством на основе принципов системы анализа рисков, действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня – это:

- А. управление риском;
- Б. корректирующее действие;
- В. предупреждающее действие;**
- Г. мониторинг.

2. В рамках системы безопасности пищевой продукции, основанной на принципах системы анализа рисков, руководство организации должно разработать документ с обозначением официально заявленных намерений и направлением деятельности организации, который называется:

- А. программа обязательных предварительных мероприятий;
- Б. валидация;
- В. верификация;
- Г. политика в области пищевой безопасности.**

3. В каком законе прописано право потребителей на безопасность товаров (работ, услуг)?

- А. Закон «О сертификации»;
- Б. Закон «О защите прав потребителей»;**
- В. Гражданский Кодекс;
- Г. Закон «О стандартизации».

4. Что понимается как «функция менеджмента качества, направленная на создание уверенности, что требования к качеству будут выполнены»?

- А. планирование качества;
- Б. управление качеством;
- В. обеспечение качества.**

5. Восприятие потребителями степени выполнения их требований – это?

- А. удовлетворенность потребителей;**
- Б. требование к качеству;
- В. Характеристика качества.

6. В рамках системы безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП, на предприятии должна осуществляться систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений, которая называется:

- А. мониторинг;
- Б. проверка (аудит);**
- В. управление риском;
- Г. корректирующее действие.

## **Тема 2 Управление качеством на всех этапах жизненного цикла инновационной продукции**

1. Что не относится к принципам ХАССП?

- А. Определение критических контрольных точек;
- Б. Анализ опасных факторов (рисков);
- В. Разработка системы мониторинга;
- Г. Разработка программы производственного контроля.**

2. Содержание теории потребностей А. Маслоу раскрывает

- А. две потребности, мотивирующие человека, - это потребность успеха и принадлежности;
- Б. потребности, которые делятся на первичные и вторичные и представляют пятиуровневую иерархическую структуру, где они располагаются в соответствии с приоритетом;**
- В. потребности, которые делятся на гигиенические факторы и мотивации;
- Г. три потребности, мотивирующие человека, - это потребность власти, успеха и принадлежности (социальная потребность).

3. Что является основными принципами конкурентоспособности услуги?

- А. качество, цена, ассортимент;**
- Б. комплексность, комплементарность, качество;
- В. социальная адресность, относительность, гомогенность;
- Г. комплексность, относительность, социальная адресность.

4. Как называется самая известная международная организация по стандартизации?

- А. ИСО.**
- Б. ЮНВТО.
- В. ЮНЕСКО.

5. Что регламентируют стандарты ИСО серии 9000?

- А. Процессы производства продукции.
- Б. Требования к системе управления качеством для предприятий всех сфер деятельности.**
- В. Требования к оказанию услуг и выполнению работ.

6. Что такое системный подход в системе менеджмента качества, согласно ИСО?
- А. Для эффективной работы организации необходима постоянная ориентация на потребителя.
- Б. Для эффективной работы организации необходимо наладить взаимовыгодные отношения с поставщиками.
- В. Для эффективной работы организации необходим системный учет всех факторов, воздействующих на внешнюю и внутреннюю среду организации.**
7. Что включает в себя понятие «качество», согласно определению ИСО?
- А. **Совокупность свойств и характеристик продукта (услуги), которые придают ему способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности.**
- Б. Отличительное свойство продукции, услуги, процесса или системы.
- В. Параметры оцениваемого объекта.

## **2) Примерные вопросы к устному опросу (по темам).**

### **Раздел 1. Нормативно-правовая база обеспечения качества технологических инноваций**

#### **Тема 1 Международные стандарты ИСО, ФАО/ВОЗ. Техническое регулирование на федеральном уровне.**

1. Дайте определение понятию «инновация»
2. Поясните термин «технологическая инновация»
3. В соответствии с какими принципами осуществляется техническое регулирование?
4. К каким категориям продуктов могут разрабатываться и применяться требования технического регламента?
5. В чем разница между декларированием и сертификацией?
6. Какая информация содержится в декларации о соответствии?
7. Системы качества по международным стандартам ИСО.
8. Национальные стандарты, технологические нормативы деятельности предприятий питания.

### **Раздел 2. Управление качеством технологических инноваций**

#### **Тема 1 Принципы менеджмента качества продукции. Тотальный риск-менеджмент.**

1. Понятие качества, как относительная категория.
2. Уровни качества технологической инноваций.
3. Факторы, определяющие качество пищевых продуктов и продовольственных товаров.
4. Основные характеристики технологических инноваций с точки зрения потребителей.
5. Основные показатели качества услуг.
6. Факторы, влияющие на мнение потребителя о ценности товара или услуги.
7. Причины (факторы), которые обуславливают превосходство одной организации над другой. Разработка систем качества и безопасности пищевых продуктов.
8. Оценка рисков в области обеспечения качества и безопасности.

#### **Тема 2 Управление качеством на всех этапах жизненного цикла инновационной продукции**

1. Аудит СМК: цели и источники информации.
2. Принципы проведения внутреннего аудита СМК.
3. Порядок проведения внутреннего аудита.
4. Программа аудита.

5. Содержание и пример плана внутреннего аудита СМК.
6. Контрольный лист как основной инструмент аудитора.
7. Работа с несоответствиями, выявленными по итогам внутреннего аудита.
8. Концепция управления качеством «Шесть сигм».
9. Система качества, основанная на принципах ХАССП.
10. Семь простых инструментов качества.
11. Цикл Деминга (PDCA).

### **3) Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (Зачет):**

Примерный перечень вопросов к Зачету по дисциплине:

1. Понятие качества товара с точки зрения потребителя и производителя. Разница между ними.
2. Понятие качества, как относительная категория.
3. Уровни качества товара.
4. Основные характеристики качества продуктов с точки зрения потребителей.
5. Аудит СМК: цели и источники информации.
6. Принципы проведения внутреннего аудита СМК.
7. Порядок проведения внутреннего аудита.
8. Содержание и пример плана внутреннего аудита СМК.
9. Работа с несоответствиями, выявленными по итогам внутреннего аудита.
10. Классификация и ассортимент пищевых продуктов и продовольственных товаров.
11. Понятие технологической инновации
12. Управление качеством технологических инноваций
13. Показатели качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственных товаров.
14. Требования к упаковке и маркировке пищевых продуктов и продовольственных товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования.
15. Факторы, определяющие качество пищевых продуктов и продовольственных товаров.
16. Причинно-следственная диаграмма (диаграмма Исикавы).
17. Системы управления пищевых продуктов. Сертификация систем качества и производственных процессов.
18. Системы качества по международным стандартам ИСО.
19. Организация контроля пищевых продуктов.
20. Методы внешней оценки качества и безопасности.
21. Национальные стандарты, технологические нормативы деятельности предприятий питания.
22. Классификация методов оценки качества: дифференциальный, комплексный, смешанный.
23. Инструменты контроля, анализа и управления качеством.
24. Базовая концепция Всеобщего менеджмента качества (TQM).
25. Концепция управления качеством «Шесть сигм».
26. Система качества, основанная на принципах ХАССП.
27. Семь простых инструментов качества.
28. Цикл Деминга (PDCA).
29. Разработка систем качества и безопасности пищевых продуктов.
30. Оценка рисков в области обеспечения качества и безопасности.
31. Расчет эффективности затрат на функционирование системы качества и безопасности пищевых продуктов.

32. Управление качеством на всех этапах жизненного цикла пищевых продуктов (петля качества).
33. Принципы системы менеджмента качества (СМК).
34. Подход к разработке и внедрению СМК.
35. Сущность процессного и системного подходов при создании СМК.
36. Роль высшего руководства и работников всех уровней.
37. Виды документов СМК и их роль.
38. Анализ системы менеджмента качества со стороны высшего руководства (входные и выходные данные).
39. Аудит (проверка) функционирования СМК.
40. Менеджмент человеческих ресурсов и требования к персоналу.
41. Квалиметрическая оценка качества и измерение качества.
42. Этапы процесса контроля качества. Назначение контрольных графиков в процессе контроля качества пищевых продуктов.
43. Виды контроля качества. Государственный контроль и надзор, производственный контроль; ведомственный и вневедомственный контроль.
44. Управление качеством и международный стандарт ИСО 9000.

## 6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

### Критерии оценивания для текущего контроля

Таблица 7

#### Критерии оценивания для промежуточного контроля

Зачет	Критерии оценивания
Зачет	заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов, практически полностью или частично с пробелами; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Незачет	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 7.1 Основная литература

1. Дунченко, Нина Ивановна. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Текст] : учебное пособие: [для студентов, обучающихся по специальности "Экономика и управление на предприятии пищевой промышленности"] / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин ; Изд.-торговая корпорация "Дашков и К". - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2012. – 210

2. Дунченко, Нина Ивановна. Техническое регулирование в пищевом производстве [Текст] : учебное пособие / Н. И. Дунченко, И. А. Макеева, З. Ю. Белякова ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 88 с. - (150 лет РГАУ-МСХА). - Библиогр.: с. 86. с. 86.

### 7.2 Дополнительная литература

1. Петрище Ф.А. Стандартизация и подтверждение соответствия продукции растениеводства/продукции: Учебник для бакалавров/ Ф.А.Петрище. – 5-е изд., испр. И доп. – М.: Издательско – торговая корпорация « Дашков и К» , 2012. – 508 с.

2. Николаева М.А. Товарная экспертиза. Учебник. / М.А.Николаева. - М.: Деловая литература, 2007. - 259 с.

3. Дунченко Н.И. Квалиметрия и управление качеством в пищевой промышленности: Учебник. /Н.И.Дунченко, В.С.Кочетов, В.С.Янковская, А.А.Коренкова. –М.: Издательство РГАУ-МСХА имени К.А.Тимирязева, 2010. – 287 с.

### 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

При изучении дисциплины предусматривается использование следующих Интернет-ресурсов:

1. <http://www.complexdoc.ru> – госстандарты
2. <http://www.eLibrary.ru> - научная электронная библиотека
3. <http://www.rospotrebnadzor.ru/>
4. <http://www.cnshb.ru/default.shtm>
5. <https://www.gost.ru/portal/gost/>
6. <http://www.iso.ch>
7. <http://www.consultant.ru>

Таблица 8

### 8. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование программы	Тип программы	Автор	Год разработки
1	Раздел 1. Нормативно-правовая база обеспечения качества технологических инноваций	Microsoft Office	Офисный пакет приложений для работы с текстом и таблицами	Корпорация Microsoft	2013
2	Раздел 2. Управление качеством технологических инноваций	Microsoft Office	Офисный пакет приложений для работы с текстом и таблицами	Корпорация Microsoft	2013

### 9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Таблица 9

#### Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Корпус № 1, ауд. 210: для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лабораторных/практических работ	Проектор – 1 шт Ноутбук – 1 шт Доска аудиторная – 1 шт Аквадистиллятор электрический ДЭ-М – 1 шт. Весы настольные электронные – 1 шт. Мерные цилиндры на 1,0 л – 2 шт.
Специальные помещения и поме-	Центральная научная библиотека им. Н.И. Железнова



щения для самостоятельной работы	Читальный зал
Корпус № 1 , ауд. 210: для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<p>Аквадистиллятор ДЭ-10М 1 шт. (Инв. №210134000004154)</p> <p>Баня водяная ЖКИ ТБ-6А 1 шт. (Инв. №210134000004151)</p> <p>Штангенциркуль 3 шт. (Инв. №599279, Инв. №599280, Инв. №599281)</p> <p>Весы лабораторные электронные ЕТ-600 2 шт. (Инв. №599282, Инв. №599283)</p> <p>Дистиллятор ДЭ-4 1 шт. (Инв. №599269)</p> <p>Микроскоп медицинский МИКМЕД-5 3 шт. (Инв. №210134000004143, Инв. №210134000004144, Инв. №210134000004145)</p> <p>Мешалка магнитная НС с подогревом до +400С, до 2л 1 шт. (Инв. №210134000004153)</p> <p>Мешалка магнитная ПЭ-6100 М без подогрева 1 шт. (Инв. №637653)</p> <p>Сито лабораторное 10 шт. (Инв. №599257, Инв. №599258, Инв. №599259, Инв. №599260, Инв. №599261, Инв. №599262, Инв. №599263, Инв. №599264, Инв. №599265, Инв. №599266)</p> <p>Плитка электрическая 2-комфорочная 1 шт. (Инв. №599277)</p> <p>Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +200С, нерж. сталь) 1 шт. (Инв. 210134000004150)</p> <p>Стол лабораторный 1 шт.</p> <p>Стол-мойка пристенная 1 шт.</p> <p>Стол-мойка с сушилкой 1 шт.</p> <p>Стеллаж лабораторный 1 шт.</p> <p>Парты 6 шт.</p> <p>Стулья 20 шт</p> <p>Доска меловая 1 шт.</p> <p>Колба коническая 500 мл 10 шт (Инв. 552011)</p> <p>Колба плоскодонная П-1-1000-29/32 5 шт (Инв. 561082)</p>
ул. Пасечная, д.5, стр. 5: для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лабораторных / практических работ	<p>1. Плитка электрическая 1-комфорочная 1 шт. (Инв. №599276)</p> <p>2. Весы лабораторные электронные ЕТ-600 3 шт. (Инв. №599284, Инв. №599285, Инв. №599286)</p> <p>3. Весы фасовочные технические электронные ТВ-15К 1 шт. (Инв. №599287)</p> <p>4. Столы лабораторные 4 шт.</p> <p>5. Парты 5 шт</p> <p>5. Стулья 30 шт.</p> <p>6. Доска меловая 1 шт.</p>
Корпус № 12 Хранение и профилактическое обслуживание учебного оборудования	Компьютерные классы

## 10. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

Управление качеством технологических инноваций является дисциплиной, для изучения которой предусмотрено сочетание аудиторной и самостоятельной работы, а также груп-

повых и индивидуальных консультаций. Сочетание теоретических и практических занятий по темам дисциплины обеспечивает формирование базовых знаний, необходимых для дальнейшей самостоятельной работы в данной области.

Для углубленного изучения дисциплины «Управление качеством технологических инноваций» воспользуйтесь списком отечественной и зарубежной литературы, Интернет-источниками.

### **Виды и формы отработки пропущенных занятий**

Для отработки пропущенных лекционных занятий студенты обязаны самостоятельно изучить пропущенную тему по учебной литературе, используя также дополнительную литературу из списка, представить собственные конспекты лекций по пропущенной теме и ответить на контрольные вопросы. Отработка практических занятий проводится в форме собеседования.

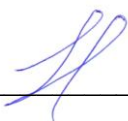
### **11. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине**

При преподавании курса необходимо ориентироваться на современные образовательные технологии путем группового способа обучения на практических занятиях, разбора конкретных ситуаций и интерактивного обсуждения результатов. Реализация компетентностного подхода должна обеспечиваться широким использованием активных и интерактивных форм проведения занятий, профориентацией в процессе обучения, посещением профильных предприятий и научно-исследовательских институтов.

Текущий контроль успеваемости студентов и промежуточную аттестацию целесообразно проводить путем тестирования и устного опроса. Самостоятельная работа должна быть направлена на углубленное изучение основополагающих разделов дисциплины, а также изучение разделов, в недостаточной мере рассматриваемых на лекционных и практических занятиях.

**Программу разработала:**

Пасько О.В. д.т.н., профессор



---

## РЕЦЕНЗИЯ

**на рабочую программу дисциплины Б1.В.11 «Управление качеством технологических инноваций» ОПОП ВО по направлению 38.04.01 «Экономика» направленность «Инновационное развитие экономики АПК» квалификация выпускника – магистр**

Панфиловым В.А. д.т.н., профессор, профессор каф. «Процессов и аппаратов перерабатывающих производств» ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К.А. Тимирязева» (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Управление качеством технологических инноваций» ОПОП ВО по направлению 38.04.01 «Экономика» направленность «Инновационное развитие экономики АПК» (бакалавриат), разработанной в ФГБОУ ВО «Российский аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре «Управление качеством и товароведение продукции» (разработчик – Пасько Ольга Владимировна доктор технических наук, профессор)

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Управление качеством технологических инноваций» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 38.04.01 «Экономика» направленность «Инновационное развитие экономики АПК» Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

2. Представленная в Программе **актуальность** учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к дисциплинам вариативной части учебного цикла Б1.В.

3. Представленные в Программе **цели** дисциплины соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 38.04.01 «Экономика» направленность «Инновационное развитие экономики АПК».

4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Управление качеством технологических инноваций» закреплено 3 профессиональных компетенций. Дисциплина «Управление качеством технологических инноваций» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.

5. **Результаты обучения**, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

6. Общая трудоёмкость дисциплины «Управление качеством технологических инноваций» составляет 2 зачётных единиц (72 часа)

7. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Управление качеством технологических инноваций» является основополагающей для изучения последующих дисциплин ОПОП ВО, Учебного плана по направлению 38.04.01 «Экономика» направленность «Инновационное развитие экономики АПК», и возможность дублирования в содержании отсутствует. Дисциплина не предусматривает наличие специальных требований к входным знаниям, умениям и компетенциям студента.

8. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

9. Программа дисциплины «Управление качеством технологических инноваций» предполагает проведение в интерактивной форме.

10. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы бакалавров, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержа-

щимся во ФГОС ВО по направлению 38.04.01 «Экономика» направленность «Инновационное развитие экономики АПК».

11. Представленные и описанные в Программе формы *текущей* оценки знаний (реферат), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины вариативной части учебного цикла Б1.В. ФГОС ВО по направлению 38.04.01 «Экономика» направленность «Инновационное развитие экономики АПК».

12. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

13. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 2 источников, дополнительной литературой – 3 наименования, Интернет-ресурсы – 7 источников и соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 38.04.01 «Экономика» направленность «Инновационное развитие экономики АПК».

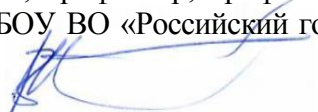
14. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Управление качеством технологических инноваций» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

15. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «Управление качеством технологических инноваций».

### ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины ««Управление качеством технологических инноваций»» ОПОП ВО по направлению 38.04.01 «Экономика» направленность «Инновационное развитие экономики АПК», разработанной на кафедре «Управление качеством и товароведение продукции» (разработчик Пасько Ольга Владимировна доктор технических наук, профессор) соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Панфилов В.А. д.т.н., профессор, профессор каф. «Процессов и аппаратов перерабатывающих производств» ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К.А. Тимирязева»



«11» 02. 2019г.