

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ

ФИО: Бредихин, Сергей Алексеевич

ФЕДЕРАЦИИ

Должность: директор технологического института государственного бюджетного образовательного учреждения образования

Дата подписания: 2022.09.13 13:39:03

«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –

Уникальный идентификатор документа:

МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»

b3a3b22e47b69c1421b47b0fccd0b0d02f47083d

(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)



Технологический институт
Кафедра Технологии хранения и переработки продуктов животноводства

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора технологического института

С.А. Бредихин



2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.01 Интегрированные системы качества

для подготовки магистров

ФГОС ВО

Направление: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
сельскохозяйственной продукции

Направленность: Разработка продуктов питания животного происхождения с
заданными свойствами

Курс 1

Семестр 1

Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2022

Москва, 2022

Разработчики: Корневская Полина Александровна, кандидат биол. наук


25» августа 2022 г.


Рецензент: Масловский Сергей Александрович,
кандидат с.-х. наук, доцент


«30» августа 2022 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения и учебного плана


Программа обсуждена на заседании кафедры
Технологии хранения и переработки
продуктов животноводства, протокол № 1 от «25» августа 2022 г.

И.о. зав. кафедрой Грикшас Стяпас Антанович,
доктор с.-х. наук, профессор



«25» августа 2022 г.

Согласовано:


Председатель учебно-методической
комиссии технологического института
Дунченко Нина Ивановна,
доктор тех. наук, профессор
Протокол № 1


«25» августа 2022 г.

И.о. заведующего выпускающей кафедрой
Технологии хранения и переработки
продуктов животноводства Грикшас С.А.,
доктор с.-х. наук, профессор


«30» августа 2022 г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ



СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ.....	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ	8
ПО СЕМЕСТРАМ.....	8
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4.3 ЛЕКЦИИ/ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ/СЕМИНАРСКИЕ ЗАНЯТИЯ	9
4.4 ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	13
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13
6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности	13
6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания.....	17
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
7.1 Основная литература	18
7.2 Дополнительная литература.....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
7.3 Нормативные правовые акты	19
7.4 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям..	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19
9. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.....	19
10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	20
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	22
Виды и формы отработки пропущенных занятий	22
12. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	22

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины ФТД.01 «Интегрированные системы качества» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Цель освоения дисциплины: формирование у магистров готовности к саморазвитию и самореализации, получению теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-2.1; ПКос-2.4

Краткое содержание дисциплины: Дисциплина базируется на знаниях магистров, полученных при изучении фундаментальных и части специальных дисциплин, строится на современных технологиях производства и переработки продукции, получаемой с применением современных технологий на основе сырья животного происхождения.

Дисциплина охватывает широкий круг вопросов, связанных с планированием и выполнением экспериментальных исследований, в частности планирование и организация экспериментальных исследований, организация приборно-инструментальной и производственной базы проведения экспериментальных (лабораторных) исследований, организация и выбор методик проведения экспериментальных (лабораторных) исследований, а также статистическую обработку результатов исследований и расчет экономической эффективности проведения исследований. Изложены необходимые для магистров знания по вычислению важнейших статистических показателей при обработке результатов экспериментальных исследований.

Общая трудоемкость дисциплины: 72 часа / 2 зач. единиц в т. ч. 4 часа практическая подготовка.

Промежуточный контроль: зачет.

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Интегрированные системы качества» является формирование у студентов готовности к саморазвитию и самореализации, получению теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности, современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах, ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов, проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Интегрированные системы качества» включена в перечень дисциплин вариативной части учебного плана. Дисциплина «Интегрированные системы качества» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС ВО, ОПОП и Учебного плана по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Дисциплина «Интегрированные системы качества» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Современные тенденции использования вторичного молочного сырья», «Ресурсосберегающие технологии продуктов питания животного происхождения», «Основы нутрициологии и физиологии питания», «Молочные, мясные и рыбные продукты функционального назначения», «Методы контроля и повышения качества молочных, мясных и рыбных продуктов», «Управление технологическими рисками», «Управление качеством продукции», «Методы контроля качества и безопасности продуктов питания».

Особенностью дисциплины является комплексное изучение теоретических и прикладных навыков в области продуктов питания животного происхождения.

Рабочая программа дисциплины «Интегрированные системы качества» 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.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПКос-2	Способен адаптировать современные версии систем управления безопасностью и качеством при выполнении научных исследований в области создания новых пищевых продуктов животного происхождения с использованием функциональных ингредиентов на базе международных и российских стандартов, с применением цифровых средств и технологий	ПКос-2.2 Способен использовать методологические подходы управления безопасностью и качеством пищевых продуктов животного происхождения на базе международных и российских стандартов	методологические подходы управления безопасностью и качеством пищевых продуктов животного происхождения на базе международных и российских стандартов	Разрабатывать процедуры выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции	Навыками выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции
2.			ПКос-2.4 Способен разрабатывать современные интегрированные системы качества на базе МС ИСО и ХАССП при научных исследованиях проблем производства	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-	Навыками и методами разработки современных интегрированных систем качества на базе МС ИСО и ХАССП при научных исследованиях

			<p>функциональных пищевых продуктов, в том числе с использованием цифровых средств и технологий</p>	<p>информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции</p>	<p>ориентированных информационных системах производства пищевой продукции</p>	<p>проблем производства функциональных пищевых продуктов, в том числе с использованием цифровых средств и технологий</p>
--	--	--	---	---	---	--

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.

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. всего/*	в т.ч. по семестрам №1
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	72/4	72/4
1. Контактная работа:	28,25/4	28,25/4
Аудиторная работа	28,25/4	28,25/4
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	14	14
<i>практические занятия (ПЗ)/семинары (С)</i>	14/4	14/4
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,25	0,25
2. Самостоятельная работа (СРС)	43,75	43,75
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям и т. д.)</i>	34,75	34,75
<i>Подготовка к зачету</i>	9	9
Вид промежуточного контроля:	зачет	

* в том числе практическая подготовка (см. учебный план)

4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л всего	ПЗ/С всего/*	ЛР всего/*	ПКР всего	
Раздел 1. Теоретические основы интегрированной системы качества	17,75	4	4/2	4	0	5,75
Раздел 2. Практика разработки и внедрения интегрированных систем менеджмента	17	4	4/2	4	0	5
<i>Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,25	0	0	0	0,25	0
<i>Подготовка к зачету</i>	9	0	0	0	0	9
Итого по дисциплине	72	14	14/4	14	0,25	29,75

* в том числе практическая подготовка

Раздел 1. Теоретические основы интегрированной системы качества

Тема 1. Менеджмент качества

История развития менеджмента качества. Прикладные направления менеджмента качества. Развитие систем менеджмента качества в России. Система менеджмента качества

Тема 2. Документация системы менеджмента качества

Основные цели управления документированной информацией. Структура документации. Руководящие документы. Стратегические документы. Распорядительные и организационные документы. Внутренние нормативные документы. Внешние нормативные документы. Отчетные и информационные документы. Управление документацией. Теоретические основы интегрированной системы менеджмента

Тема 3. Общие требования к построению интегрированных систем менеджмента

Модель интегрированной системы менеджмента. Процессный и системный подходы в интегрированной системе менеджмента. Формирование структуры системы менеджмента и управления на основе цикла «PDCA». Применение методологии управления рисками. Разработка документов ИСМ. Сертификация ИСМ. Внутренний аудит систем менеджмента

Раздел 1. Практика разработки и внедрения интегрированных систем менеджмента

Тема 4. Системы менеджмента качества в соответствии со стандартом СТ РК ИСО 9001-2015

Общая информация. Семейство стандартов ИСО 9000. Разработка и внедрение системы менеджмента качества. Процедура сертификации. Преимущества от внедрения. Системы экологического менеджмента в соответствии со стандартом СТ РК ISO 14001-2016

Тема 5. Системы менеджмента профессиональной безопасности и здоровья в соответствии со стандартом СТ РК ISO OHSAS 18001-2008

Общая информация. Семейство стандартов OHSAS 18001. Разработка и внедрение системы менеджмента качества. Процедура сертификации. Преимущества от внедрения. Системы менеджмента безопасности труда и охраны здоровья в соответствии со стандартом СТ РК ISO 45001-2020

Тема 6. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии со стандартом СТ РК ISO 22000:2019

Общая информация. Основные отличия стандартов ISO 22000 и HACCP. Семейство стандартов ISO 22000. Разработка и внедрение системы менеджмента качества. Процедура сертификации. Преимущества от внедрения. Системы управления качеством пищевых продуктов на основе принципов системы HACCP (СТ РК 51705.1-2001)

Тема 7. Системы энергетического менеджмента в соответствии 187 с требованиями стандарта СТ РК ISO 50001-2019

Семейство стандартов ISO 50001. Разработка и внедрение системы менеджмента качества. Процедура сертификации. Преимущества от внедрения. Семь подводных камней при внедрении интегрированной системы менеджмента

4.3 Лекции/лабораторные/практические/ занятия

Таблица 4

Содержание лекций/лабораторного практикума/практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	Название раздела, темы	№и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/ из них практическая подготовка вка ¹
1.	Раздел 1 Теоретические основы интегрированной системы качества				
	Тема 1 Менеджмент качества	<u>Лекция №1</u> Менеджмент качества	ПКос-2.1; ПКос-2.4		2
		<u>Практическая работа №1</u> Система менеджмента качества	ПКос-2.1; ПКос-2.4	Защита практической работы	2/2
		<u>Лекция №2</u> Документация системы менеджмента качества технологии мясных продуктов	ПКос-2.1; ПКос-2.4		2
Тема 2 Документация	<u>Практическая работа №2</u> Теоретические основы	ПКос-2.1; ПКос-2.4	Защита практической	2	

¹ Участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы.

№ п/п	Название раздела, темы	№и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/ из них практическая подготовка вка ¹
	системы менеджмента качества	интегрированной системы менеджмента		работы	
	Тема 3 Общие требования к построению интегрированных систем менеджмента	Лекция №3 Общие требования к построению интегрированных систем менеджмента	ПКос-2.1; ПКос-2.4		2
		Практическая работа №3 Внутренний аудит систем менеджмента	ПКос-2.1; ПКос-2.4	Защита практической работы	2/2
Раздел 2. Практика разработки и внедрения интегрированных систем менеджмента					
	Тема 4 Системы менеджмента качества в соответствии со стандартом СТ РК ИСО 9001-2015	Лекция №4 Системы менеджмента качества в соответствии со стандартом СТ РК ИСО 9001-2015	ПКос-2.1; ПКос-2.4		2
		Практическая работа №4 Системы экологического менеджмента в соответствии со стандартом СТ РК ISO 14001-2016	ПКос-2.1; ПКос-2.4	Защита контрольной работы	2
	Тема 5 Системы менеджмента профессиональной безопасности и здоровья в соответствии со стандартом СТ РК ISO OHSAS 18001-2008	Лекция №5 Системы менеджмента профессиональной безопасности и здоровья в соответствии со стандартом СТ РК ISO OHSAS 18001-2008	ПКос-2.1; ПКос-2.4		2
		Практическая работа №5 Системы менеджмента безопасности труда и охраны здоровья в соответствии со стандартом СТ РК ISO 45001-2020	ПКос-2.1; ПКос-2.4	Защита практической работы	2
	Тема 6 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии со стандартом СТ РК ISO 22000:2019	Лекция №6 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии со стандартом СТ РК ISO 22000:2019	ПКос-2.1; ПКос-2.4		2
		Практическая работа №6 Системы управления качеством пищевых продуктов на основе принципов системы HACCP (СТ РК 51705.1-2001)	ПКос-2.1; ПКос-2.4	Защита практической работы	2
	Тема 7 Системы энергетического менеджмента в соответствии с требованиями стандарта СТ РК ISO 50001-2019	Лекция №7 Системы энергетического менеджмента в соответствии с требованиями стандарта СТ РК ISO 50001-2019	ПКос-2.1; ПКос-2.4		2
		Практическая работа №7 Семь подводных камней при внедрении интегрированной системы менеджмента	ПКос-2.1; ПКос-2.4	Защита практической работы	2

4.4 Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины		
№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Раздел 1. Теоретические основы интегрированной системы качества		
1	Тема 1 Менеджмент качества	История развития менеджмента качества. Прикладные направления менеджмента качества. Развитие систем менеджмента качества в России. Система менеджмента качества (ПКос-2.1; ПКос-2.4)
	Тема 2 Документация системы менеджмента качества	Основные цели управления документированной информацией. Структура документации. Руководящие документы. Стратегические документы. Распорядительные и организационные документы. Внутренние нормативные документы. Внешние нормативные документы. Отчетные и информационные документы. Управление документацией. Теоретические основы интегрированной системы менеджмента (ПКос-2.1; ПКос-2.4)
	Тема 3 Общие требования к построению интегрированных систем менеджмента	Модель интегрированной системы менеджмента. Процессный и системный подходы в интегрированной системе менеджмента. Формирование структуры системы менеджмента и управления на основе цикла «PDCA». Применение методологии управления рисками. Разработка документов ИСМ. Сертификация ИСМ. Внутренний аудит систем менеджмента (ПКос-2.1; ПКос-2.4)
Раздел 2. Практика разработки и внедрения интегрированных систем менеджмента		
	Тема 4 Системы менеджмента качества в соответствии со стандартом СТ РК ИСО 9001-2015	Общая информация. Семейство стандартов ИСО 9000. Разработка и внедрение системы менеджмента качества. Процедура сертификации. Преимущества от внедрения. Системы экологического менеджмента в соответствии со стандартом СТ РК ISO 14001-2016 (ПКос-2.1; ПКос-2.4)
	Тема 5 Системы менеджмента профессиональной безопасности и здоровья в соответствии со стандартом СТ РК ISO OHSAS 18001-2008	Общая информация. Семейство стандартов OHSAS 18001. Разработка и внедрение системы менеджмента качества. Процедура сертификации. Преимущества от внедрения. Системы менеджмента безопасности труда и охраны здоровья в соответствии со стандартом СТ РК ISO 45001-2020 (ПКос-2.1; ПКос-2.4)
2	Тема 6 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии со стандартом СТ РК ISO 22000:2019	Общая информация. Основные отличия стандартов ISO 22000 и HACCP. Семейство стандартов ISO 22000. Разработка и внедрение системы менеджмента качества. Процедура сертификации. Преимущества от внедрения. Системы управления качеством пищевых продуктов на основе принципов системы HACCP (СТ РК 51705.1-2001) (ПКос-2.1; ПКос-2.4)

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
	Тема 7 Системы энергетического менеджмента в соответствии с требованиями стандарта СТ РК ISO 50001-2019	Семейство стандартов ISO 50001. Разработка и внедрение системы менеджмента качества. Процедура сертификации. Преимущества от внедрения. Семь подводных камней при внедрении интегрированной системы менеджмента (ПКос-2.1; ПКос-2.4)

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.	Менеджмент качества	Л1 Использование мультимедийных технологий
2.	Документация системы менеджмента качества	Л2 Использование мультимедийных технологий
3.	Общие требования к построению интегрированных систем менеджмента	Л3 Использование мультимедийных технологий
4.	Системы экологического менеджмента в соответствии со стандартом СТ РК ISO 14001-2016	ПР4 Работа в малых группах
5.	Системы менеджмента безопасности труда и охраны здоровья в соответствии со стандартом СТ РК ISO 45001-2020	ПР5 Работа в малых группах
6.	Системы управления качеством пищевых продуктов на основе принципов системы HACCP (СТ РК 51705.1-2001)	ПР6 Работа в малых группах
7.	Семь подводных камней при внедрении интегрированной системы менеджмента	ПР7 Работа в малых группах

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) Примерный перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию

(зачет)

1. История развития менеджмента качества в ближнем и дальнем зарубежье, в России
2. Прикладные направления менеджмента качества. Процессный подход в построении СМК. Преимущества от внедрения СМК на предприятии

3. Виды систем сертификации. Характеристики систем сертификации. Опишите основные формы оценки соответствия
4. Стандарты систем менеджмента. Преимущества от внедрения международных стандартов качества. Элементы построения СМК на предприятии. Основные этапы построения СМК. Новые подходы к построению СМК
5. СМК как фундамент интеграции процессов СМК. Основные цели управления документированной информацией. Опишите структуру документации СМК. Опишите виды внутренней документации СМК. Опишите внешние документы СМК. Опишите схему процесса управления документацией СМК организации
6. Что представляет собой ИСМ? Предпосылки к созданию интегрированных систем менеджмента качества в стране и за рубежом. Целесообразность создания ИСМ на предприятии. Раскройте организационную основу разработки и внедрения ИСМ на предприятии
7. Раскройте методическую основу разработки и внедрения ИСМ на предприятии. Перечислите и опишите принципы интеграции ИСМ. Преимущества от внедрения ИСМ на предприятии. Опишите модель ИСМ
8. Опишите порядок внедрения ИСМ. Опишите процессный подход в ИСМ. Опишите системный подход ИСМ. Опишите алгоритм эффективных действий при внедрении ИСМ. Опишите порядок формирования структуры ИСМ
9. Опишите процесс управления ИСМ на основе цикла «PDCA». Порядок применения методологии управления рисками
10. Приведите примеры общих требований стандартов. Приведите примеры специфических требований стандартов
11. Перечислите основные требования к основополагающим документам ИСМ. Опишите порядок разработки документов ИСМ. Опишите порядок сертификация ИСМ
12. Что такое внутренний аудит качества?. Что представляет собой аудит «по видам»? Что представляет собой аудит «по стадиям»? Что представляет собой аудит «по объекту»? Приведите примеры.
13. Что представляет собой аудит «по методу»? Что такое внутренний аудит? Что такое внешний аудит? Что такое аудит третье стороной? Какие стадии проведения аудита вы знаете? Приведите примеры
14. Опишите этапы проведения аудитов (шесть этапов).
15. Применимость цикл PDCA к менеджменту программы аудита
16. Что такое «значительные» несоответствия? Что такое «незначительные» несоответствия? Что такое «наблюдения»? Приведите примеры

17. История развития СМК в стране и за рубежом. Предпосылки развития СМК в организации. Основные этапы разработки стандарта ИСО 9000. Семейство стандартов ИСО 9000

18. Этапы разработка системы менеджмента. Этапы внедрение системы менеджмента. Разработка документации системы менеджмента

19. Внутренний аудит системы менеджмента. Процедура сертификации системы менеджмента. Инспекционный контроль системы менеджмента. Ресертификация системы менеджмента. Преимущества от внедрения системы менеджмента

20. Как проводится инспекционный контроль сертифицированной СМК? Опишите, приведите примеры. Опишите цели, задачи и основные положения стандарта

21. История развития стандартов экологической безопасности

22. Серии стандартов экологического менеджмента. Опишите элементы, на которых базируются СЭМ. Опишите основные документы входящие в СЭМ. Опишите порядок разработки и внедрения СЭМ

23. Основные этапы процедуры сертификации СЭМ. Преимущества от внедрения экологического менеджмента. Дайте определение термину «экологический аудит»

24. Какие виды экологического аудита вам известны. Правовые основы применения экологического аудита. Перечислите основные принципы проведения аудита. Дайте определения понятиям «критерии аудита» и «свидетельства аудита»

25. Предпосылки создания системы менеджмента охраны здоровья и безопасности персонала на предприятии. Назначение, основные положения стандарта.

26. Цели внедрения системы охраны здоровья и безопасности на предприятии. Развитие стандартов в области системы менеджмента промышленной безопасности и охраны труда

27. Опишите основные этапы разработки, внедрения, OHSAS на промышленном предприятии.

28. Опишите основные процедуры сертификация, основные условия и особенности проведения сертификация интегрированной системы менеджмента

29. Какие внутренние выгоды и преимущества от внедрения OHSAS получает предприятие.

30. Опишите, как проводится сертификационная экспертиза на соответствие установленным требованиям

31. Опишите, как проводится инспекционная проверка на соответствие установленным требованиям

32. Предпосылки перехода на новый стандарт ISO 45001:2019
33. Основные различия OHSAS 18001 и ISO 45001
34. Особенности стандарта ИСО 45001
35. Структура нового стандарта ИСО 45001. Процедура сертификации. Преимущества от внедрения
36. Особенности проведения предсертификационного аудита
37. Особенности соответствия системы нормативным и законодательным актам
38. В основе стандарта лежит системный подход, касающийся всех параметров сохранности пищевых продуктов на каждом этапе технологического процесса;
39. Контроль над всеми параметрами, влияющими на безопасность исходной продукции.
40. Экономия за счет снижения выпуска несоответствующей продукции.
41. Распределение ответственности за обеспечение мер безопасности производства и хранения пищевой продукции.
42. Концентрация основных усилий и ресурсов предприятия на выявленных критических и контрольных точках.
43. Своевременное использование предупреждающих мер.
44. Предпосылки построения системы менеджмента безопасности пищевой продукции на производстве
45. Основные цели, задачи, структура системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Основные отличия стандартов ISO 22000 и HACCP
46. История развития стандартов системы менеджмента безопасности. Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции на производстве
47. Процедура сертификации, преимущества от внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции на производстве
48. Внутренние и внешние преимущества от внедрения системы
49. Основные цели, задачи системы управления качеством пищевых продуктов. Область распространения, основные положения системы управления качеством пищевых продуктов
50. Основные принципы системы HACCP. История создания и развития системы HACCP. Основные этапы разработки системы управления качеством пищевых продуктов
51. Основные цели, положения, назначение энергетического менеджмента на предприятии. Предпосылки развития, действующие стандарты нергоменеджмента. Модель взаимосвязи процессов и видов деятельности

52. Основные элементы системы энергетического менеджмента. Порядок разработки, внедрения, сертификации системы энергоменеджмента. Преимущества от внедрения системы энергоменеджмента

53. Как правильно распределить ответственность между отделами? Как организовать и придерживаться определенной последовательности действий при внедрении системы?

54. Как различать специфику стандартов в зависимости от назначения? На какие риски, в зависимости от назначения стандарта, надо обратить внимание?

55. Какие проблемы с коммуникацией возникают при внедрение системы? Какие требования должны отражаться в КРІ для успешного вовлечения всех сотрудников?

56. Какие инструменты информационных технологий должны облегчить интеграцию системы на предприятии?

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

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине может применяться **традиционная** система контроля и оценки успеваемости студентов.

При использовании традиционной системы контроля и оценки успеваемости студентов должны быть представлены критерии выставления оценок «зачет», «незачет».

Критерии оценивания результатов обучения

Таблица 7

Оценка	Критерии оценивания
«Зачет» (удовлетворительно)	оценку « Зачет » заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания выполнил, большинство практических навыков сформированы.
«Незачет» (неудовлетворительно)	оценку « 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. Белая, М. Н. Интегрированная система менеджмента: разработка, внедрение и сертификация / М. Н. Белая. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 336 с. — ISBN 978-5-507-44735-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/266807> (дата обращения: 18.12.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Шувариков А.С. Лисенков А.А. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства. Учебник. М.: РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2008. 606 с.

3. Данилкина, Ю. В. Интегрированные системы менеджмента: Практикум: учебное пособие / Ю. В. Данилкина, А. О. Яковлева. — Москва: РТУ МИРЭА, 2022. — 76 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/256628> (дата обращения: 18.12.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.2 Дополнительная литература

1. Хомутова, Е. Г. Системы качества и интегрированные системы менеджмента в химической и фармацевтической отраслях: учебно-методическое пособие / Е. Г. Хомутова. — Москва: РТУ МИРЭА, 2019. — 94 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171473> (дата обращения: 18.12.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Леонов, О. А. Управление качеством: учебник / О. А. Леонов, Г. Н. Темасова, Ю. Г. Вергазова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-2921-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130492> (дата обращения: 18.12.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Научно-исследовательская работа: методические указания / составители Е. В. Долгошева [и др.]. — Самара: СамГАУ, 2021. — 24 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179598> (дата обращения: 12.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Текущие отраслевые издания

1. Институт научной информации по общественным наукам (ИНИОН) – <http://inion.ru> (открытый доступ)

2. Всероссийский институт научной и технической информации (ВИНИТИ) – <http://www.viniti.ru> (открытый доступ)

3. Научно-исследовательский отдел «Информкультура» Российской государственной библиотеки – <http://infoculture.rsl.ru/RSKD/main.htm> (открытый доступ)

Нормативные правовые акты

1. ТР ТС 005 – 2011 – «О безопасности упаковки»
2. ТР ТС 007 – 2011 – «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»
3. ТР ТС 021 – 2011 – «О безопасности пищевой продукции»
4. ТР ТС 022 – 201 – «Пищевая продукция в части ее маркировки»
5. ТР ТС 024 – 2011 – «Технический регламент на масложировую продукцию»
6. ТР ТС 027 – 2012 – «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
7. ТР ТС 029 – 2012 – «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
8. ТР ТС 033 – 2013 – «О безопасности молока и молочной продукции»
9. ТР ТС 034 – 2013 – «О безопасности мяса и мясной продукции»

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

Основные Интернет-ресурсы для освоения материала дисциплины находятся по следующим адресам:

- <http://www.milkbranch.ru> (открытый доступ)
- <http://www.molmash.ru> (открытый доступ)
- <http://molokont.ru> (открытый доступ)
- <http://www.dairynews.ru> (открытый доступ)
- <https://meat-expert.ru> (открытый доступ)
- <http://meatind.ru> (открытый доступ)
- <https://meatinfo.ru/?from=header> (открытый доступ)
- <https://www.myaso-portal.ru> (открытый доступ)

9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для студентов должна быть обеспечена возможность оперативного обмена информацией с другими вузами, предприятиями и организациями России и других стран, обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, к базам данных иностранных журналов, к реферативной базе данных Агрикола и ВИНТИ, к научной электронной библиотеке, к Агропоиску, к информационным справочным и поисковым системам: Rambler, Yandex, Google,

Таблица 8

Перечень программного обеспечения

№п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование программы	Тип программы	Автор	Год разработки
1	Интегрированные системы качества (все темы)	Microsoft Word	Текстовый процессор	Microsoft	2010 и более поздние версии
2		Microsoft PowerPoint	Создание презентаций	Microsoft	2010 и более поздние версии
3		Microsoft Excel	Табличные данные и расчеты	Microsoft	2010 и более поздние версии

10. 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
1	2
Уч. корпус № 25, аудитория № 1, учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, аудитории для проведения планируемой учебной, учебно-исследовательской, научно-исследовательской работы студентов, выполняемой во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.	<ol style="list-style-type: none"> 1. C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW (инв. № 592061) 2. Монитор 19"ViewSonic VP916LCD (инв. № 592375) 3. Принтер HP LJ 1566 (инв. № 592450) 4. клавиатура Sven Basic 300 (инв. № 592300) 5. сетевой фильтр Buro (инв. № 592145) 6. мышь A4Tech OP-720 USB (инв. № 592223) 7. ареометр для молока (инв. № 602250) 8. центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл (инв. № 602249) 9. Весы A&D HL400i (инв. № 559457/1) 10. Весы A&D HL200i (инв. № 559456) 11. анализатор Лактан 1-4 (инв. № 34477) 12. экстрактор жира SOX 406 (инв. № 410124000603086) 13. Полуавтомат система для определения сырого протеина (инв. № 410124000603119) 14. Микродозатор (инв. № 552082) 15. столы 4 шт. 16. стулья 20 шт. 17. доска маркерная 1 шт.
Уч. корпус № 25, аудитория № 2, учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и	<ol style="list-style-type: none"> 1. C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW (инв. № 592062) 2. Монитор 19"ViewSonic VP916LCD (инв. № 592376) 3. Принтер HP LJ 1566 (инв. № 592451) 4. клавиатура Sven Basic 300 (инв. № 592301) 5. сетевой фильтр Buro (инв. № 592146) 6. мышь A4Tech OP-720 USB (инв. № 592224)

<p><i>индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, аудитории для проведения планируемой учебной, учебно-исследовательской, научно-исследовательской работы студентов, выполняемой во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 7. лаз. принтер HP LJ 1200 (инв. № 34368/11) 8. оверхед-проектор (инв. № 33959/5) 9. шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80 (инв. № 552062) 10. весы лабораторные электронные (инв. № 552065) 11. комплект д/опред. массовой доли жира (инв. № 552076) 12. устройство для высушивания образцов (инв. № 552083) 13. анализатор молока (инв. №557879) 14. анализатор ультразвуковой (инв. № 557880) 15. столы 4 шт. 16. стулья 20 шт. 17. доска маркерная 1 шт.
<p><i>Уч. Корпус № 25, аудитория № 9, учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, аудитории для проведения планируемой учебной, учебно-исследовательской, научно-исследовательской работы студентов, выполняемой во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. монитор Lenovo L 192 19" (инв. № 554211) 2. Cel D-1800/512/80/DVD-R (инв. № 558788/132) 3. принтер HP LJ 3052 (инв. № 558882/68) 4. видеоманит. Samsung SVR 2501 (инв. № 551996) 5. телевизор LGKF21P10 (инв. № 35183) 6. столы 10 шт. 7. стулья 20 шт. 8. доска меловая 1 шт.
<p><i>Уч. корпус № 25, мини - молочный завод, аудитории для проведения планируемой учебной, учебно-исследовательской, научно-исследовательской работы студентов, выполняемой во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Маслобойка электрическая бытовая "Салют" (инв. № 602253) 2. Маслобойка электрическая бытовая "Салют" (инв. № 602254) 3. Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18 (инв. № 602255) 4. Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18 (инв. № 602256) 5. Насос МА/MAR 40-80 (инв. № 33977) 6. Перегородка термоизолирующая (инв. № 34044) 7. Весы A&D HL400i (инв. № 559457) 8. весы ВЛТ-Э-5000 (инв. № 35584) 9. Завод по перераб.молока 6.95г. (инв. № 33597)
<p><i>Уч. Корпус № 25, мини – цех переработки продуктов убоа животных, аудитории для проведения планируемой учебной, учебно-исследовательской, научно-исследовательской работы студентов, выполняемой во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Комп.700/20GB/128MB/SVGA/15" (инв. № 602270) 2. Мясорубка МИМ-300 (инв. № 34726) 3. камера КТД50 (инв. № 559032) 4. мясомассажер ВМ-50 (инв. № 602257) 5. оборудование колбасного цеха (инв. № 31933) 6. рН-метр МР120 (инв. № 34378) 7. Анализатор титрометрический (инв. №552068) 8. Анализатор "Эксперт" портативный (инв. № 35151) 9. Холодильник "Атлант" 367 (инв. № 593042) 10. Холодильник "Атлант" 5810-62 (инв. №593043) 11. морозильник Stinol (инв. № 557121/2) 12. Холодильник "Атлант"ММ-164" (инв. № 553673/1) 13. Шприц колбасный Kocateg (инв. № 602217) 14. Шприц колбасный Kocateg (инв. № 602218)
<p>Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова</p>	<p><i>Читальные залы библиотеки</i></p>
<p>Общежитие</p>	<p><i>Комната для самоподготовки</i></p>

11. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

Для освоения дисциплины «Интегрированные системы качества» студенты обязаны посещать все виды занятий, систематически и ответственно подходить к самостоятельной работе, базируясь в ней на изучении учебной и научной литературы, материалов лекций и практических занятий.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Студент, пропустивший занятия, обязан предоставить конспект (в виде реферата с использованием литературных источников) по пропущенным темам. При пропуске практических занятий студент самостоятельно должен освоить пропущенную тему, выполнить задания для самостоятельной работы и отработать их в согласованные с преподавателем сроки.

Разрешение о допуске к отработкам с учетом посещаемости занятий принимается в соответствии с действующими в учебном заведении требованиями. К зачету с оценкой студент допускается только при выполнении учебного плана и программы и при наличии допуска преподавателя. Промежуточный контроль (зачет с оценкой) проводится в установленные деканатом сроки.

В случае неудовлетворительной оценки по дисциплине аттестация студентов проводится в соответствии с действующим в учебном заведении требованиями.

12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

Объем, содержание и структура изучения дисциплины должны соответствовать учебному плану и программе.

Теоретические и практические занятия проводятся в сроки, предусмотренные утвержденным календарно-тематическим планом.

При организации обучения по дисциплине «Интегрированные системы качества» целесообразно использовать учебно-методическую литературу, ГОСТы и международные стандарты на молоко, мясо, рыбу и продукцию их переработки, мультимедийные средства при чтении лекций и проведении лабораторных работ и практических занятий с демонстрацией процессов хранения и переработки продуктов животноводства.

При проведении занятий необходимо ориентироваться на современные образовательные технологии. В то же время необходимо подчеркнуть, что, только изучив основы производства продукции животноводства, можно добиться наилучшего понимания и закрепления материала по данной дисциплине. При работе студентов по дисциплине «Интегрированные системы качества» необходимо разделение группы на подгруппы – максимально по 8–10 человек или звенья по 3-4 человек. При работе звеньями или подгруппами особое

внимание следует обратить на личное участие каждого студента в выполнении того или иного задания, строго соблюдать технику безопасности на рабочем месте.

Для повышения уровня подготовки и обеспечения усвоения знаний, умений и навыков студентами необходимо: контролировать посещаемость и организовывать отработку пропущенных занятий; стимулировать самостоятельную работу; использовать формы, методы и приемы активизации деятельности студентов, активные и интерактивные формы проведения занятий. Рекомендуется приглашать специалистов – производителей и организовывать мастер-классы. Основные преимущества этого метода обучения – это сочетание короткой теоретической части и индивидуальной работы, направленной на приобретение и закрепление практических знаний и навыков.

Программу разработали:

Кореневская П.А., канд. биол. наук, доцент



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины ФТД.01 «Интегрированные системы качества» ОПОП ВО по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Разработка продуктов питания животного происхождения с заданными свойствами (квалификация выпускника – магистр)

Масловским Сергеем Александровичем, доцентом кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», кандидатом сельскохозяйственных наук (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Интегрированные системы качества» ОПОП ВО по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Разработка продуктов питания животного происхождения с заданными свойствами (магистратура), разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре технологии хранения и переработки продуктов животноводства (разработчик – Кореневская Полина Александровна, доцент кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, кандидат биологических наук).

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

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Интегрированные системы качества» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения. 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 вариативной части учебного цикла – Б1.

3. Представленные в Программе цели дисциплины соответствуют требованиям ФГОС направления 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Интегрированные системы качества» закреплено 2 профессиональные компетенции (2 индикатора). Дисциплина «Интегрированные системы качества» 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 «Интегрированные системы качества» составляет 2 зачётные единицы (72 часа).

7. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Интегрированные системы качества» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения и возможность дублирования в содержании отсутствует. Поскольку дисциплина не предусматривает наличие специальных требований к входным знаниям, умениям и компетенциям студента, хотя может являться предшествующей для специальных, в том числе профессиональных дисциплин, использующих знания в области технологии хранения и переработки продукции животноводства в профессиональной деятельности магистра по данному направлению подготовки.

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

9. Программа дисциплины «Интегрированные системы качества» предполагает 7 занятий в интерактивной форме.

10. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

11. Представленные и описанные в Программе формы *текущей* оценки знаний (опрос в форме обсуждения отдельных вопросов, участие в учебно-производственных процессах (в профессиональной области) и аудиторных заданиях - работа с литературными источниками, нормативно-технической документацией), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета с оценкой, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины вариативной части учебного цикла – Б1 ФГОС направления 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

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

13. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 3 источника, дополнительной литературой – 3 наименования, периодическими изданиями, некоторые со ссылкой на электронные ресурсы, Интернет-ресурсы – 8 источников и соответствует требованиям ФГОС направления 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

14. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Интегрированные системы качества» 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 «Интегрированные системы качества».

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Интегрированные системы качества» ОПОП ВО по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Разработка продуктов питания животного происхождения с заданными свойствами (квалификация выпускника – магистр), разработанная доцентом кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, кандидатом биологических наук Корневской Полиной Александровной, соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Масловский С.А., доцент кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции
ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», кандидат с.-х. наук



«30» августа 2022 г.