Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 08:25:41
Уникальный программный ключ:
b066544bae1...

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
(подпись)
«__25__» ____03____ 2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б.1.В.03 СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

(название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология
(код и наименование)

Образовательная программа высшего образования - программа бакалавриата

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование)

Профиль Технология мучных и кондитерских изделий
(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:
очная форма обучения 4 курс
заочная форма обучения 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Системы менеджмента качества пищевой продукции»
(название дисциплины)
для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код, наименование)
Профилю Технология мучных и кондитерских изделий,
(наименование)
разработанная в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик (-ки): Полякова Алла Вениаминовна, доцент кафедры сервиса и гостиничного дела, кандидат технических наук, доцент
(ФИО, должность, ученая степень, ученое звание)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от «_20__» _____02_____ 2026 года № 16

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела
_____ Я.В. Дегтярева
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостининого бизнеса
_____ И.В. Кощавка
(подпись) (инициалы, фамилия)
Дата «_24_» _____02_____ 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «__25___» _____03_____ 2026 года № 8
Председатель_____ Л.В. Крылова
(подпись) (инициалы, фамилия)

©Полякова А.В., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная /очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – _3_</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
19.00.00 Промышленная экология и биотехнология
(код и название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и название)</td></tr>
<tr><td>Модулей - 1</td><td rowspan="5">Профиль:

__Технология мучных и кондитерских изделий
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Смысловых модулей - 2</td><td>4-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр:</td></tr>
<tr><td>8-й</td><td>Зимняя сессия</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов – _108__</td><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>20 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td rowspan="12">Недельных часов для дневной формы обучения:

аудиторных – 4
самостоятельной работы обучающегося – 3,76</td><td rowspan="12">Программа высшего образования

Программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>20 час.</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>37,6час.</td><td>86,7час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания</td></tr>
<tr><td>3,4</td><td>11,3</td></tr>
<tr><td>2ТМК</td><td>контрольная работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td>экзамен</td><td>экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для дневной формы обучения - 40: 37,6

для заочной формы обучения – 10 : 86,7

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: формирование у обучающихся системы знаний о составляющих качества пищевой продукции, современном отечественном и мировом опыте обеспечения качества продукции, о системах менеджмента качества, этапах их развития и внедрения на предприятии, основных процессах этих систем.

Задачи дисциплины:

- изучение основных понятий в области менеджмента качества;
- изучение эволюции методов и систем менеджмента качества (СМК), основных принципов менеджмента качества, эффективность которых подтверждена лучшими мировыми практиками;
- усвоение содержания международных стандартов серии 9000 по требованиям к СМК;
- знакомство с составом документов, регламентирующих функционирование процессов СМК;
- приобретение навыков применения теоретических знаний при разработке процессов жизненного цикла пищевой продукции системы менеджмента качеством.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б.1.В.03 «Системы менеджмента качества пищевой продукции» относится части формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

Ее содержание базируется на системе знаний из области менеджмента, организации и управления технологическими процессами пищевых производств, технологии продукции общественного питания, безопасности продуктов питания, оборудования предприятий, стандартизации, сертификации пищевых продуктов.

Дисциплина находится в логической связи с дисциплинами «Стандартизация, метрология, сертификация продуктов питания», «Технологические основы безопасности продуктов питания из растительного сырья», «Экономика и управление предприятий отрасли», «Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли», «Технологические основы безопасности продуктов питания из растительного сырья», «Учет и отчетность в предприятиях отрасли» и др.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-4 Способен управлять организационно-технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса хранения и переработки зерна и семян; ИДК-2$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; ИДК-3$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков; ИДК-4$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов; ИДК-5$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: научные основы управления качеством; организацию государственной системы стандартизации и сертификации пищевой продукции; механизм и процесс управления качеством на предприятиях отрасли, сведения о развитии систем менеджмента качества, основные понятия в области менеджмента качества, содержание стандартов ГОСТ Р ISO серии 9000, стандарта на систему безопасности пищевой продукции НАССР, требования документации СМК, причины нерезультативного внедрения СМК на ряде отечественных предприятий; содержание основных функций менеджмента качества.

уметь: объяснять роль качества как определяющего фактора достижения конкурентного преимущества в современном мире; цели основных процессов СМК в виде желаемых результатов, к которым необходимо стремиться, а также необходимые условия их осуществления; работать с различной нормативной документацией, устанавливать логические причинно-следственные связи, проводить определенные аналитические исследования, делать необходимые выводы, пользоваться приемами логического мышления (анализа, синтеза, сравнения, обобщения и тому подобное).

владеть: умением работать с нормативной документацией по качеству, выявлять особенности процессов в рамках СМК на различных этапах существования пищевой продукции, культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию и сопоставлению информации, постановке цели и выбору путей ее достижения, теоретическими знаниями о требованиях, предъявляемых к пищевой продукции, о менеджменте качества.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. «Качество как объект управления».

Тема 1. Понятие качества объекта, основные направления его обеспечения.

Тема 2. Отечественный и зарубежный опыт развития управления качеством продукции и услуг.

Тема 3. Современная философия управления качеством. Стандарты ISO серии 9000.

Смысловой модуль 2. «Система менеджмента качества – основа устойчивого развития предприятия»

Тема 4. Общая характеристика системы менеджмента качества (СМК). Политика предприятия в области качества.

Тема 5. Документация системы управления качеством.

Тема 6. Подходы управления качеством

Тема 7. Система управления безопасностью пищевой продукции НАССР.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	дневная форма						заочная форма					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	СРС[5]		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд	СРС[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Смысловой модуль 1. «Качество как объект управления»												
Тема 1. Понятие качества объекта, основные направления его обеспечения.	9	2	2	-	-	5	11	1	-	-	-	10
Тема 2. Отечественный и зарубежный опыт развития управления	11	2	4	-	-	5	11	1	-	-	-	10

качеством продукции и услуг.												
Тема 3. Современная философия управления качеством. Стандарты ISO серии 9000.	13	4	4	-	-	5	13	1	2	-	-	10
Итого по смысловому модулю 1	**33**	**8**	**10**	**-**	**-**	**15**	**35**	**3**	**2**	**-**	**-**	**30**
Смысловой модуль 2. «Система менеджмента качества – основа устойчивого развития предприятия»												
Тема 4. Общая характеристика системы менеджмента качества (СМК).	10	2	2	-	-	6	15	1	-	-	-	14
Тема 5. Документация системы управления качеством. Политика предприятия в области качества.	14	4	4	-	-	6	17	1	2	-	-	14
Тема 6 Подходы управления качеством	8	2	-	-	-	6	14	-	-			14
Тема 7. Система управления безопасностью пищевой продукции НАССР.	12,6	4	4	-	-	4,6	15,7	1	-	-	-	14,7
Итого по смысловому модулю 2	**44,6**	**12**	**10**	**-**	**-**	**22,6**	**61,7**	**3**	**2**	**-**	**-**	**56,7**
Всего часов по смысловым модулям	**77,6**	**20**	**20**	**-**	**-**	**37,6**	**96,7**	**6**	**4**	**-**	**-**	**86,7**
Катт	**1**	**-**	**-**	**-**	**1**	**-**	**0,9**	**-**	**-**	**-**	**0,9**	**-**
СРэк	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
ИК	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
КЭ	**2**	**-**	**-**	**-**	**2**	**-**	**2**	**-**	**-**	**-**	**2**	**-**
Каттэк	**0,4**	**-**	**-**	**-**	**0,4**	**-**	**0,4**	**-**	**-**	**-**	**0,4**	**-**
Контроль	**27**	**-**	**-**	**-**	**27**	**-**	**8**	**-**	**-**	**-**	**8**	**-**
Всего часов	**108**	**20**	**20**	**-**	**30,4**	**37,6**	**108**	**6**	**4**	**-**	**11,3**	**86,7**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Понятие качества объекта, основные направления его обеспечения	2	-
2	Отечественный и зарубежный опыт развития управления качеством продукции и услуг	4	-
3	Современная философия управления качеством. Стандарты ISO серии 9000	4	2
4	Общая характеристика системы менеджмента качества (СМК). Политика предприятия в области качества	2	-
5	Документация системы управления качеством	4	2
6	Подходы управления качеством	-	-
7	Система управления безопасностью пищевой продукции НАССР	4	-
Всего:		20	4

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Не запланированы		

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Понятие качества объекта, основные направления его обеспечения.	5	10
2	Отечественный и зарубежный опыт развития управления качеством продукции и услуг.	5	10
3	Современная философия управления качеством. Стандарты ISO серии 9000.	5	10
4	Общая характеристика системы менеджмента качества (СМК). Политика предприятия в области качества.	6	14
5	Документация системы управления качеством.	6	14
6	Подходы управления качеством	6	14
7	Система управления безопасностью пищевой продукции НАССР.	4,6	14,7
Всего:		37,6	86,7

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;

- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

- экзамен проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

- экзамен проводится в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

– в печатной форме увеличенным шрифтом;

– в форме электронного документа;

– в форме аудиофайла.

2) для глухих и слабослышащих:

– в печатной форме;

– в форме электронного документа;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

– в печатной форме;

– в форме электронного документа;

– в форме аудиофайла.

11. СИСТЕММА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по дисциплине в очной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - индивидуальная самостоятельная работа (тема в соответствии с предложенным вариантом) - текущий модульный контроль ТМК №1 ТМК№2	20 10 10	20 20
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Примечание: в соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине в заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - тестирование ТМК №1 ТМК №2 - контрольная работа	 10 10 20	 20 20
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Перечень вопросов к экзамену

1. Понятие качества. Качество объекта (продукции, процесса, услуги), качество кулинарной продукции.
2. Требования к качеству. Соответствие, несоответствие. Ответственность за качество продукции.
3. Дать определение понятий: свойство продукции, признак продукции, параметр продукции, показатель качества продукции.
4. Дать определение таким понятиям: “система качества”, “управление качеством”, “обеспечение качества”.
5. Руководства по качеству. Политика в области качества.
6. Петля качества.
7. Факторы, влияющие на качество продукции. Формирование качества пищевой продукции.
8. Эволюция управления качеством. Основные этапы развития управления качеством.
9. Сущность теории «Тотального управления качеством» (TQM).
10. Характеристика международных стандартов ISO серии 9000.
11. Современная философия управления качеством.
12. Международная стандартизация управления качеством.
13. Национальные стандарты РФ на системы менеджмента качества. Их особенности.
14. Принципы TQM. Общие понятия.
15. Суть процессного подхода к управлению качеством. Процессная модель СМК.
16. Значение СМК и ее сертификация для осуществления экономической деятельности предприятия.
17. Понятие системы менеджмента качества. Элементы СМК.
18. Общие подходы к созданию СМК. Основные этапы алгоритма создания СМК.
19. Сущность подготовительного этапа в создании СМК.

20. Задачи, решаемые при создании организационной структуры СМК.
21. Задачи, решаемые на этапе разработки комплекта документации СМК.
22. Виды и уровни документации СМК.
23. Требования, предъявляемые к документации СМК.
24. Политика предприятия в области качества пищевой продукции. Принципы и долгосрочные цели.
25. Руководство по качеству как основной документ СМК. Структура руководства.
26. Нормативное описание работы подразделений, должностей, входного и выходного контроля (процедуры, инструкции, методики). Общая характеристика.
27. Текущая документация (записи по качеству). Общая характеристика.
28. Основные задачи, выполняемые службой качества при внедрении СМК.
29. Основные задачи внутреннего аудита СМК.
30. Элементы механизма (состав функций) управления качеством.
31. Общая функциональная схема системы менеджмента качества предприятия отрасли.
32. Процессы системы управления качеством пищевой продукции на стадии маркетинговых исследований рынка.
33. Процессы системы управления качеством пищевой продукции на стадии проектирования и разработки продукции.
34. Процессы системы управления качеством пищевой продукции на стадии разработки производственных процессов.
35. Процессы системы управления качеством пищевой продукции на стадии материально-технического обеспечения деятельности предприятия.
36. Процессы системы управления качеством пищевой продукции на стадии производства продукции.
37. Процессы системы управления качеством пищевой продукции на стадии контроля качества.
38. Характеристика процессов СМК.
39. Сертификация СМК.
40. Общие сведения о системе управления безопасностью пищевых продуктов (HACCP).
41. Семь принципов системы HACCP.
42. Процессы системы HACCP, их краткая характеристика.
43. Национальная премия по качеству.
44. Национальные премии по качеству Японии, США, Великой Британии.
45. Европейская премия по качеству.
46. Русская премия качества. Премия по качеству СНГ.
47. Модели премий по качеству. Принципы начисления баллов по критериям возможностей и результатов.
48. Подходы в управлении качеством
49. Сущность процессного подхода.
50. Риск-ориентированное мышление в области управления качеством.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

<table>
<tr><th colspan="7">Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу</th><th colspan="3">Максимальная сумма баллов</th></tr>
<tr><th colspan="3">Смысловой модуль № 1</th><th colspan="4">Смысловой модуль № 2</th><th>Текущий контроль</th><th>Экзамен</th><th>Все виды учебной деятель-ности</th></tr>
<tr><td>Т1</td><td>Т2</td><td>Т3</td><td>Т4</td><td>Т5</td><td>Т6</td><td>Т7</td><td rowspan="3">40</td><td rowspan="3">60</td><td rowspan="3">100</td></tr>
<tr><td>2</td><td>2</td><td>6</td><td>8</td><td>8</td><td>6</td><td>8</td></tr>
<tr><td colspan="3">10</td><td colspan="4">30</td></tr>
</table>

Примечание: Т1, Т2, Т3 – темы смыслового модуля №1; Т4, Т5, Т6, Т7 – темы смыслового модуля №2.

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник для вузов / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 236 с. — ISBN 978-5-507-52842-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/460724

2. Курмангалиева, Д. Б. Разработка и внедрение интегрированных систем менеджмента : учебник / Д. Б. Курмангалиева. — Астана : КазАТУ, 2022. — 225 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/233966

3. Рудзей, Г. Ф. Системы менеджмента качества : учебное пособие / Г. Ф. Рудзей. — Новосибирск : СГУПС, 2023. — 120 с. — ISBN 978-5-00148-291-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/356285

Дополнительная литература:

1. Леонов, О. А. Управление качеством : учебник для вузов / О. А. Леонов, Г. Н. Темасова, Ю. Г. Вергазова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 180 с. — ISBN 978-5-507-47531-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/386426

2. Полякова, А.В. Системы менеджмента качества пищевой продукции : конспект лекций для студентов укрупненной группы направлений подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профиль «Технология мяса и мясопродуктов», : 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология мучных и кондитерских изделий», очной и заочной форм обучения / А.В. Полякова; Министерство высшего образования и науки Донецкой Народной Республики, Донецкий национальный университет

экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса, Кафедра сервиса и гостиничного дела. - Донецк : ДОННУЭТ, 2023. - 86 с. - Локальная компьютерная сеть НБ ДОННУЭТ

3. Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством : учебник / Ш. Ш. Магомедов, А. К. Магомедова, Г. Е. Беспалова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Дашков и К, 2023. — 352 с. — ISBN 978-5-394-04395-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/315989

Учебно-методические издания:

1. Полякова, А. В. Системы менеджмента качества пищевой продукции : конспект лекций для студентов укрупненной группы направлений подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профиль «Технология мяса и мясопродуктов», : 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология мучных и кондитерских изделий», очной и заочной форм обучения / А.В. Полякова; Министерство высшего образования и науки Донецкой Народной Республики, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса, Кафедра сервиса и гостиничного дела. - Донецк : ДОННУЭТ, 2023. - 86 с. - Локальная компьютерная сеть НБ ДОННУЭТ.

2. Полякова, А.В. Система менеджмента качества пищевой продукции: методические рекомендации для проведения практических занятий для обучающихся направлений подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль «Технология мяса и мясопродуктов» и 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология мучных и кондитерских изделий» очной и заочной форм обучения (электронный ресурс) /ФГБОУ ВО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. сервиса и гостин. дела; А.В. Полякова. - Донецк: ДонНУЭТ, 2023. – 42 с. - Локальная компьютерная сеть НБ ДОННУЭТ.

3. Полякова А.В. Система менеджмента качества пищевой продукции: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся направлений подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясопродуктов и 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология мучных и кондитерских изделий очной и заочной форм обучения/А.В. Полякова, А.А. Супенко; Министерство образования и науки Российской Федерации; ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Кафедра сервиса и гостиничного дела. - Донецк: ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», 2026. – 27с. Текст: электронный. - Локальная компьютерная сеть НБ ДОННУЭТ.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1.Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст : электронный.

2.Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018?–]. – URL: https://www.informio.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

3.IPR SMART : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: http://www.iprbookshop.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

4.Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5.СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://seb.e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

6.Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

7.Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8.Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, cop. 2000–2022. – URL: https://elibrary.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

9.CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: http://cyberleninka.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

10.Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: https://rusneb.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.

11.Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: http://liber.rea.ru/login.php (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

12.Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: http://library.fa.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

13.Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: https://biblioclub.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

14.Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: http://catalog.donnuet.education (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Системы менеджмента качества пищевой продукции» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения: мультимедийный проектор, ноутбук, переносной экран или использование двух специально оборудованных аудиторий вместимостью 75 и 30 человек. Эти аудитории имеют стационарно установленные мультимедийный проектор и экран. Преподаватель с применением ноутбука имеет возможность в наглядной и доступной для восприятия форме проводить лекции, презентации с обучающимися, с применением современных интерактивных средств обучения.

Дисциплина обеспечена необходимыми презентациями лекций, учебными пособиями и учебной литературой для усвоения учебного материала.

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Полякова Алла Вениаминовна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее «Биолог, преподаватель биологии и химии» Диплом кандидата наук ДК № 048136; Диплом о профессиональной переподготовке RB 0520207003 от 03.07.2020 г., «Гостиничное дело (Профиль: Гостиничное дело)»	1. Диплом о профессиональной переподготовке Р/24ДО777 от 29.11.2024. «Российское гостеприимство: технология и организация въездного международного туризма в контексте приоритетных страновых направлений», 252 часа, АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г. Санкт-Петербург 2. Удостоверение о повышении квалификации 770400991223 Регистрационный номер 25П.ВБ/09-04 г. по программе «Управление качеством гостиничных услуг», 16 часов ГАОУ ВО МГУСиТ, г. Москва 3. Удостоверение ПК 0005611Регистрационный номер Ф-25/00411 от 26.04.2025г. «Развитие сервисных и управленческих технологий гостинично-ресторанного бизнеса в целях формирования и продвижения международных турпродуктов» 108 часов, АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г. Санкт-Петербург 4. Удостоверение о повышении квалификации 000000001502 Регистрационный номер 1502-ФРЦ/25 от 25.07.2025 «Анимационная деятельность в курортном бизнесе», 36 часов, ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса», г. Москва; 5. Удостоверение о повышении квалификации 180926228 Регистрационный номер ШБиМК/П2628 от 04.12.2025 «Инвестиционно-маркетинговые механизмы развития внутреннего туризма», 16 часов, ФГАОУ «Московский государственный институт международных отношений (университет) Министерства иностранных дел Российской Федерации» г. Москва;

				6. Удостоверение о повышении квалификации 262424611998 Регистрационный номер 25-2932 от 04.12.2025, «Ресурсный потенциал развития туризма в Российской Федерации: выявление, оценка и эффективное использование для развития внутреннего туризма» 24 часа, Институт дополнительного профессионального образования ФГБОУ ВО «Ставропольский ГАУ», г. Ставрополь

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б.1.В.03 СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

(шифр и название дисциплины)

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код, наименование)

Профиль Технология мучных и кондитерских изделий
(наименование)

Трудоемкость дисциплины: 3 з.е.

знать: научные основы управления качеством; организацию государственной системы стандартизации и сертификации пищевой продукции; механизм и процесс управления качеством на предприятиях отрасли, сведения о развитии систем менеджмента качества, основные понятия в области менеджмента качества, содержание стандартов ГОСТ Р ISO серии 9000, стандарта на систему безопасности пищевой продукции НАССР, требования документации СМК, причины нерезультативного внедрения СМК на ряде отечественных предприятий; содержание основных функций менеджмента качества.
уметь: объяснять роль качества как определяющего фактора достижения конкурентного преимущества в современном мире; цели основных процессов СМК в виде желаемых результатов, к которым необходимо стремиться, а также необходимые условия их осуществления; работать с различной нормативной документацией, устанавливать логические причинно-следственные связи, проводить определенные аналитические исследования, делать необходимые выводы, пользоваться приемами логического мышления (анализа, синтеза, сравнения, обобщения и тому подобное).
владеть: умением работать с нормативной документацией по качеству, выявлять особенности процессов в рамках СМК на различных этапах существования пищевой продукции, культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию и сопоставлению информации, постановке цели и выбору путей ее достижения, теоретическими знаниями о требованиях, предъявляемых к пищевой продукции, о менеджменте качества.

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-4 Способен управлять организационно-технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса хранения и переработки зерна и семян; ИДК-2$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; ИДК-3$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков; ИДК-4$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов; ИДК-5$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.

Наименование смысловых модулей и тем дисциплины:

Смысловой модуль 1. «Качество как объект управления».

Тема 1. Понятие качества объекта, основные направления его обеспечения.
Тема 2. Отечественный и зарубежный опыт развития управления качеством продукции и услуг.
Тема 3. Современная философия управления качеством. Стандарты ISO серии 9000.

Смысловой модуль 2. «Система менеджмента качества – основа устойчивого развития предприятия»
Тема 4. Общая характеристика системы менеджмента качества (СМК). Политика предприятия в области качества.
Тема 5. Документация системы управления качеством.
Тема 6. Подходы управления качеством
Тема 7. Система управления безопасностью пищевой продукции НАССР.

Форма промежуточной аттестации: _____экзамен_____
(зачет, экзамен)

Разработчик:

Полякова А.В., канд. техн. наук, доцент _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) *(подпись)*

Заведующий кафедрой:

Дегтярева Я.В., канд. экон. наук, доцент _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание заведующего кафедрой) *(подпись)*

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА