Минобрнауки России

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

Кафедра метрологии, стандартизации и сертификации

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.Д.Б.5 Системы менеджмента качества»

Уровень высшего образования

МАГИСТРАТУРА

Направление подготовки

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

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

Квалификация

Магистр

Форма обучения

Очная

Год набора 2026

Рабочая программа дисциплины «*Б1.Д.Б.5 Системы менеджмента качества*» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра метрологии, стандартизации и сертификации
наименование кафедры

протокол № 07 от "16" 02 2026 г.

Заведующий кафедрой
Кафедра метрологии, стандартизации и сертификации — подпись — Л.Н. Третьяк
наименование кафедры *подпись* *расшифровка подписи*

Исполнители:

доцент — Явкина — Д.И. Явкина
должность *подпись* *расшифровка подписи*

должность *подпись* *расшифровка подписи*

СОГЛАСОВАНО:
Председатель методической комиссии по направлению подготовки
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья — П.В. Медведев
код *наименование* *личная подпись* *расшифровка подписи*

Научный руководитель магистерской программы — П.В. Медведев
личная подпись *расшифровка подписи*

Заведующий отделом формирования фонда и научной обработки документов
личная подпись — С.А. Бикташирова — *расшифровка подписи*

Уполномоченный по качеству факультета
личная подпись — Р.Х. Хасанов — *расшифровка подписи*

№ регистрации _____

© Явкина Д.И., 2026
© ОГУ, 2026

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель (цели) освоения дисциплины:

приобретение знаний и умений в области управления качеством товаров (услуг) и систем менеджмента качества.

Задачи:

- изучение теоретических и методологических основ формирования и сертификации систем качества товаров и услуг на предприятиях отрасли;
- изучение методик оценки свойства сырья и полуфабрикатов для контроля качества на всех этапах производственного цикла предприятия;
- изучение современных достижений науки и техники с целью управления качеством продукции на основе прогрессивных технологии производства новых видов продуктов питания;
- планировать и проводить сбор, обработку, систематизацию и обобщение информации о состоянии и развитии процессов и явлений в области пищевых производств для разработки системы менеджмента качества предприятия.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Д «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Отсутствуют*

Постреквизиты дисциплины: *Б1.Д.В.1 Биоконверсия растительного сырья, Б1.Д.В.3 Биотехнологические аспекты хлебопекарного производства*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3-В-1 Знать содержание и требования международных стандартов качества в производственно-технологической деятельности для оценки технологических решений ОПК-3-В-2 Уметь использовать современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания ОПК-3-В-3 Владеть навыками оценки риски и управления качеством в производственно-технологической деятельности и разработке новых продуктов питания с заданными свойствами	**Знать:** нормативно-техническую документацию, регламентирующую требования к оформлению систем менеджмента качества предприятия **Уметь:** проводить необходимые мероприятия по разработке и внедрению систем менеджмента на предприятии, разрабатывать необходимую документацию **Владеть:** навыками организаторской работы для управления процессами разработки и внедрения систем менеджмента и поддержания их в актуальном состоянии, навыками идентификации риска и методами его устранения в рамках функционирования систем менеджмента. Навыками проведения аудита.

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	1 семестр	всего
Общая трудоёмкость	**108**	**108**
Контактная работа:	**68,25**	**68,25**
Лекции (Л)	34	34
Практические занятия (ПЗ)	34	34
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25
Самостоятельная работа: *- самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий);* *- изучение разделов курса в системе электронного обучения;* *- подготовка к практическим занятиям;* *- выполнение индивидуального творческого задания (ИТЗ);* *- подготовка к рубежному контролю*	**39,75**	**39,75**
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	**зачет**	

Разделы дисциплины, изучаемые в 1 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Основные понятия управления качеством продукции и менеджмента качества.	24	6	10	-	8
2	Концепции в области управления качеством. Сущность всеобщего управления качеством (TQM)	26	8	10	-	8
3	Системы управления качеством продукции.	28	10	6	-	12
4	Инструменты и методы управления качеством	30	10	8	-	12
	Итого:	108	34	34		40
	Всего:	108	34	34		40

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Основные понятия качества продукции и менеджмента качества.

Основные понятия качества продукции.

Термины и определения качества продукции. Петля качества. Качество и надежность. Показатели качества. Единичные и комплексные показатели качества. Методы измерения качества. Качество продукции как объект управления.

Раздел 2. Концепции в области качества. Сущность всеобщего управления качеством (TQM)

Концепции в области качества. Сущность всеобщего управления качеством (TQM).

Философия качества. Российский и международный опыт управления качеством. Менеджмент качества. Планирование качества. Обеспечение качества. Контроль качества. Основные положения модели управления качеством по принципам TQM.

Раздел 3. Системы управления качеством продукции.

Системы менеджмента качества: требования международных стандартов ИСО серии 9000. Разработка схем контроля технологических процессов по требованиям безопасности – Система анализа опасного фактора и контрольной критической точки (ХАССП). Взаимосвязь принципов ХАССП и требований стандарта ИСО серии 9000. СМК на основе требований ГОСТ Р ИСО 9001. Стандарт ИСО 22000 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Экологический менеджмент качества. Стандарты ИСО серии 14000.

Раздел 4. Инструменты и методы управления качеством.

Метод структурирования функции качества (СФК). Анализ последствий и причин отказов (FMEA-анализ). Статистические методы контроля качества продукции и процессов. Причинно-следственная диаграмма. Диаграмма Парето. Контрольные карты. Основные виды контроля качества продукции. Оптимизация номенклатуры контролируемых параметров. Установление допустимых норм точности измерений. Управление затратами на качество.

4.3 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	1	Изучение основных положений ГОСТ Р ИСО 9001-2015	10
2	2	Оценка уровня качества продукции	6
3	2	Функционально-стоимостной анализ	4
4	3	Установление критических контрольных точек при анализе опасного фактора.	2
5	3	Изучение схемы управления качеством продукции на пищевом предприятии. Управление контрольным и измерительным оборудованием.	4
6	4	Методы управления качеством продукции	4
7	4	Оценка точности технологического процесса	4
		Итого:	34

4.4 Индивидуальное творческое задание

Пояснения по выполнению индивидуального творческого задания представлены в ФОС.

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

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

2. Салдаева, Е. Ю. Управление качеством : учебное пособие : [16+] / Е. Ю. Салдаева, Е. М. Цветкова ; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2017. – 156 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=461637 (дата обращения: 10.04.2026). – ISBN 978-5-8158-1802-6.

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

4 Чернова, Е. В. Управление качеством на предприятии общественного питания : учебное пособие : [16+] / Е. В. Чернова, Н. В. Барсукова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. – 234 с. : ил.,

табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=598740 (дата обращения: 10.04.2026). – ISBN 978-5-6044302-1-7.

5.2 Дополнительная литература

1. Воронцова, А. В. Подготовка предприятий к сертификации систем менеджмента качества и систем экологического менеджмента : учебное пособие : [16+] / А. В. Воронцова ; Тюменский государственный университет. – Тюмень : Тюменский государственный университет, 2013. – 251 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574492 (дата обращения: 10.04.2026). – ISBN 978-5-400-00807-8.
2. Михеева, Е. Н. Управление качеством : учебник / Е. Н. Михеева, М. В. Сероштан. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Дашков и К°, 2017. – 531 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=454086 (дата обращения: 10.04.2026). – ISBN 978-5-394-01078-1.
3. Саморуков, В. И. Управление качеством. Международные системы управления качеством : рабочая тетрадь / В. И. Саморуков ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Санкт-Петербургский государственный аграрный университет. – Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2019. – 93 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=560934 (дата обращения: 10.04.2026).
4. Управление качеством : учебник / под ред. С. Д. Ильенковой. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юнити, 2017. – 287 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=615941 . – ISBN 978-5-238-02344-1. (дата обращения: 10.04.2026).
5. Куприянов, А.В. Системы экологического управления: учебное пособие / А. Куприянов, Д.И. Явкина, Д.А. Косых; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2013. - 122 с.; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/3978_20131203.pdf (дата обращения: 10.04.2026).
6. Куприянов, А. В. Разработка и внедрение системы ХАСПП на предприятиях пищевой промышленности : практикум: / А. В. Куприянов; - Оренбург : ОГУ. - 2013. – 50 с. - URL: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/3866_20131029.pdf. (дата обращения: 10.04.2026).
7. Куприянов, А. В. Разработка и внедрение системы управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП [Электронный ресурс] : методические указания к курсовому проектированию / А. В. Куприянов, - Оренбург : ОГУ. - 2010. - 44 с. - URL: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/2291_20110912.pdf. (дата обращения: 10.04.2026).

5.3 Периодические издания

В процессе обучения предусмотрено систематическое обращение к периодическим изданиям:
- Контроль качества продукции (доступные выпуски по каталогу библиотеки ОГУ);
- Стандарты и качество (доступные выпуски по каталогу библиотеки ОГУ);
- Методы менеджмента качества (доступные выпуски по каталогу библиотеки ОГУ);

5.4 Интернет-ресурсы

- - http://e.lanbook.com/ – электронно-библиотечная система «Издательство «Лань»»;
- - https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub – электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн;
- - https://eivis.ru/basic/details – Универсальных баз данных «ИВИС»;
- - https://www.studentlibrary.ru/ – Электронно-библиотечная система «Консультант студента»;
- - http://www.ria-stk.ru – РИА Стандарты и качество

- - www.rst.gov.ru – официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии;
- - www.rg.ru – официальный сайт Российской газеты;
- - http://stroyinf.ru/ – официальный сайт АНО «Межрегиональный Центр Качества»

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы

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

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

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

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

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