

Рассмотрена на заседании кафедры технологии переработки животноводческой продукции

17 декабря 2015 г.

Протокол № 12

Зав. каф. проф. Глотова И.А.



Утверждена на заседании методической комиссии ИПКиПК

14 января 2016 г.

Протокол № 2

Председатель метод. комиссии Беляев А.Н.



1. Цели и планируемые результаты обучения

Цель повышения квалификации по программе «Менеджмент качества и безопасности живых систем и биопродуктов в АПК» – сформировать совокупность компетенций в области управления качеством продукции в агропредприятиях, чтобы работа по обеспечению качества была организована в постоянно действующую систему качества, отвечающую рекомендациям международных стандартов ИСО серии 9000.

Задачи:

дать знания теоретических основ в области обеспечения качества и управления качеством продукции;

изучить экономическое содержание понятия качества продукции, факторов, его определяющих, взаимосвязи качества и других категорий;

определить системообразующие факторы процесса управления качеством продукции (услуг) на предприятиях АПК в условиях рыночных отношений;

научить организовывать работу по обеспечению качества продукции путем разработки и внедрения систем качества в соответствии с рекомендациями международных стандартов ИСО 9000;

дать практические рекомендации по обеспечению эффективного функционирования и совершенствования систем качества;

ознакомить с современной практикой отношений поставщиков и заказчиков в области качества и основными нормативными документами по правовым вопросам в области качества.

Планируемые результаты обучения:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций, которыми должен обладать слушатель в результате освоения дополнительной профессиональной программы:

Компетенция	Планируемые результаты обучения
- готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки	- знать теоретические основы управления качеством продуктов животноводства на агропромышленных предприятиях; - уметь контролировать качество продуктов животноводства; иметь навыки выявления факторов риска безопасности продуктов животноводства
- готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;	- знать сущность и задачи управления качеством; - уметь применять статистические методы в контроле качества продуктов животноводства; - иметь навыки работы с нормативной и технической документацией в области оценки риска здоровью и угрозе экологии человека
- способность к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления.	- знать историю становления и развития управления качеством; -отечественный и зарубежный опыт управления качеством продуктов животноводства; - уметь определить критические контрольные точки в технологических процессах производства продуктов животноводства и оценить их влияние на ход технологического процесса; - иметь навыки разработки мероприятий для снижения потенциального риска и обеспечения безопасности продуктов

2. Учебный план

Цель: повышение квалификации

Категория слушателей: магистранты

АО «Казахский агротехнический университет им.
С. Сейфуллина»

Срок обучения (час; мес.): 40; 0,2

Форма обучения: очная

Режим занятий (час в день): 8

Таблица 1 – Учебный план

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	В том числе:		Форм а контр оля
			лекци и	практ. занят.	
1	Раздел 1. Качество как экономическая категория и объект управления	8	8	-	
	Основные понятия и определения в области менеджмента качества продуктов животноводства. Этапы развития и методы оценки качества	4	4	-	
	Основные инструменты контроля и управления качеством. Принципы управления качеством продукции и организация технического контроля производства продукции.	4	4	-	
2	Раздел 2. Системы управления качеством. Понятие системы управления качеством	8	2	6	
	Управление качеством продукции: современные системы управления качеством	2	2	-	
	Изучение принципов управления качеством пищевых продуктов на основе системы ХАССП	6	-	6	
3	Раздел 3. Управление качеством на предприятиях АПК	12	6	6	
	Управление качеством животноводческой продукции. Принципы формирования и управления качеством и безопасностью мясной, молочной и рыбной продукции	4	4	-	
	Оценка источников возникновения потенциальных микробиологических рисков в менеджменте качества продуктов животноводства	2	2	-	
	Изучение основных принципов и подходов системы качества на предприятиях рыбной промышленности (выездное занятие)	4	-	4	
	Аудит качества сырого молока	2	-	2	
4	Раздел 4. Обеспечение качества продуктов животноводства	10	6	4	
	Создание, совершенствование и функционирование систем качества продуктов животноводства	2	2	-	
	Способы контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения	4	4	-	
	Отбор проб и комплексная оценка качества мясных продуктов	2	-	2	
	Отбор проб и комплексная оценка качества молочных продуктов	2	-	2	

	Зачет	2	-	-	2
Всего		40	22	16	2

3. Содержание ДПП

3.1. Содержание разделов ДПП

Раздел 1. Качество как экономическая категория и объект управления.

Понятие качества продукции. Управление качеством как фактор успеха предприятия в конкурентной борьбе. Параметры конкурентоспособности продукции. История создания развития систем управления качеством.

Раздел 2. Системы управления качеством. Понятие системы управления качеством

Уровни систем качества. Этапы оценки уровня продукции. Определение уровня качества продукции: дифференциальный, комплексный и смешанный методы. Базовые модели качества. Петля качества. Виды показателей качества. Методы измерения показателей качества. Методы контроля качества. Инструменты контроля качества.

Основные понятия и типы систем управления качеством. Концептуальная политика России в области качества продукции услуг. Современные задачи менеджмента качества и безопасности пищевой продукции. Основные понятия и определения в области качества продукции.

Раздел 3. Управление качеством на предприятиях АПК

Основные типы систем обеспечения качества. Принципы менеджмента качества. Этапы управления качеством в рамках системы. Классификация функций управления качеством. Понятие управления качеством. Механизм управления качеством. Классификация методов управления качеством. Построение систем управления качеством на перерабатывающих предприятиях мясной и молочной промышленности. Обеспечение безопасности пищевой продукции (ГОСТ Р ИСО 22000 - 2007): основные принципы и требования

Контроль, учет и анализ процессов управления качеством.

Организация контроля качества продукции и профилактики брака. Документы систем качества: политика предприятия в области качества, руководство по качеству, учетная документация по качеству.

Раздел 4. Обеспечение качества продуктов животноводства

Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья и пищевых продуктов.

Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества. Понятие и виды качества продукции. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их расфасовке, упаковке и маркировке. Требования к экологической безопасности продуктов питания.

Разработка системы менеджмента безопасности на предприятиях пищевой индустрии. Система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (ХАССП).

Контроль качества продукции животноводства на перерабатывающих предприятиях.

Критерии пищевой безопасности пищевых продуктов. Источники загрязнения пищевого сырья и продуктов питания. Пути повышения качества продукции за счет снижения вредного воздействия ксенобиотиков. Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевой продукции. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов.

Модели прогнозирования качества и безопасности продукции молокоперерабатывающих и мясоперерабатывающих предприятий.

3.2. Перечень тем лекций

Таблица 2- Перечень тем лекций

№ п/п	Тема лекции	Объем, ч
1	Основные понятия и определения в области менеджмента качества продуктов животноводства. Этапы развития и методы оценки качества	4
2	Основные инструменты контроля и управления качеством. Принципы управления качеством продукции и организация технического контроля производства продукции	4
3	Управление качеством продукции: современные системы управления качеством	2
4	Управление качеством животноводческой продукции. Принципы формирования и управления качеством и безопасностью мясной, молочной и рыбной продукции	4
5	Оценка источников возникновения потенциальных микробиологических рисков в менеджменте качества продуктов животноводства	2
6	Создание, совершенствование и функционирование систем качества продуктов животноводства	2
7	Способы контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения	4
Итого		22

3.3. Перечень тем практических занятий

Таблица 3 - Перечень тем практических занятий

№ п/п	Тема тем практических занятий	Объем, ч
1	Изучение принципов управления качеством пищевых продуктов на основе системы ХАССП	6
2	Изучение основных принципов и подходов системы качества на предприятиях рыбной промышленности	4
3	Аудит качества сырого молока	2
4	Отбор проб и комплексная оценка качества мясных продуктов	2
5	Отбор проб и комплексная оценка качества молочных продуктов	2
Итого		16

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Требования к квалификации педагогических работников, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию процесса повышения квалификации

Высшее профессиональное образование по направлению «Технология молока и молочных продуктов» или «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», или «Технология мяса и мясных продуктов» и стаж научно-педагогической или практической работы по данным профилям не менее 5 лет, а при наличии послевузовского профессионального образования (аспирантура) и ученой степени кандидата (доктора) технических наук - стаж научно-педагогической или практической работы не менее 3 лет.

4.2. Требования к материально-техническим условиям

Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления повышения квалификации

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1	Лекционная аудитория 168	Комплект мультимедийного оборудования
2	Специализированная лаборатория 171	Холодильник 2х камерный «Indezit» Шкаф сушильный «ШСС-80П» Дистиллятор «ДЭ-10» СВЧ-печь «Samsung» Центрифуга «Ока» Весы «Ohans» Штативы для титрования – 3 шт. Термостат «ТСО-80» «Лактан 1-4» Люминоскоп «Филин» Колориметр фотоэлектрический концентрационный КФК-2 МП Бокс микробиологический Микроскопы световые Шкафы вытяжные Печи муфельные Установка Кьельдаля Атомно-сорбционный спектрофотометр
3	Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал)	Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.

4.3. Требования к информационным и учебно-методическим условиям**4.3.1. Основная литература**

№ п/п	Автор	Заглавие	Изда-тельство	Год издания	Кол-во экз. в библи.
1	И.А. Глотова [и др.]	Менеджмент качества продуктов животноводства: учебное пособие	ВГАУ Воронеж	2014	58 [Электронный ресурс]

4.3.2 Дополнительная литература

№ п/п	Автор	Заглавие	Гриф издания	Изда-тельство	Год издания	Кол-во экз. в библи.
1	Под общ. ред. В.И. Манжесова	Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: учебник для бакалавров, обучающихся по направлению 110900 "Технология пр-ва и переработки с.-х. продукции"	УМО	СПб. : Троицки й мост	2012	130

2	Карпеня М. М.	Технология производства молока и молочных продуктов: Учебное пособие http://znanium.com/bookread.php?book=483206	УМО	М.: НИЦ ИНФРА-М, Нов. знание,	2015	Электронный ресурс
3	В.С. Шарафутдинов и др	Стандартизация, технология переработки и хранения животноводства: Учебное пособие. 2-е изд., перераб. и доп. http://e.lanbook.com/view/book/4131/	УМО	СПб.: Издательство «Лань»	2012	Электронный ресурс
4	Курчаева Е.Е. и др.	Технология переработки животноводческой продукции : учеб. пособие : http://catalog.vsau.ru/elib/books/b68423.pdf .	УМО	ВГАУ	2011	62 Электронный ресурс
5	Пронин В.В	Пронин В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства: Учебное пособие http://e.lanbook.com/view/book/5852/	УМО	Издательство «Лань»	2013	Электронный ресурс

4.3.3 Периодические издания

Журналы «Стандарты и качество», «Методы менеджмента качества», «Пищевая промышленность», «Молочная промышленность», «Мясная индустрия», «Рыбпром: Технологии и оборудование для переработки водных биоресурсов».

4.3.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для курсов повышения квалификации

1. Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Воронежской области [Электронный ресурс] [сайт]. Режим доступа: . <http://36.rospotrebnadzor.ru/>

2. Качество нашей жизни [Электронный ресурс] [сайт]. Режим доступа: <http://качество-нашей-жизни.рф/>

4.4. Общие требования к организации процесса повышения квалификации

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с ДПП и расписаниями занятий.

Текущий контроль знаний слушателей может иметь следующие виды:

- устный опрос;
- защита практических работ;
- тестирование (письменное или компьютерное).

Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Слушатель воспроизводит термины, основные понятия, ориентируется в предметной области	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Слушатель выявляет взаимосвязи,	Не менее 75 % баллов за

	классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	задания теста.
Высокий	Слушатель анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста.

Тестовые задания

1. Какое утверждение верно?

1 – чем выше качество, тем лучше;

2 – чем больше качество соответствует потребности, тем лучше.

2. Что такое качество?

1 – это совокупность объективно существующих свойств и характеристик;

2 – субъективное представление потребителя о продукции;

3 – то и другое.

3. Представления отдельных групп потребителей о качестве относятся к

1 – всеобщему качеству;

2 – специфическому качеству.

4. Что такое показатель качества продукции?

1 – количественная характеристика свойств продукции, составляющих ее качество;

2 – объективная особенность, проявляющаяся при производстве, эксплуатации, потреблении.

5. Какое понятие отражает количественные характеристики свойств продукции?

1 – признак;

2 – параметр;

3 – сорт.

6. Какое понятие отражает градацию продукции определенного вида по одному или нескольким показателям качества, закрепленным в нормативной документации?

1 – признак;

2 – параметр;

3 – сорт.

7. Какой метод оценки уровня качества продукции базируется на использовании информации, получаемой с помощью теоретических зависимостей?

1 – измерительный;

2 – расчетный;

3 – регистрационный.

8. Какой метод оценки уровня качества продукции применяется при проектировании продукции?

1 – измерительный;

2 – расчетный;

3 – регистрационный.

9. Какой метод оценки уровня качества продукции осуществляют должностные лица специальных подразделений предприятия?

- 1 – традиционный;
- 2 – экспертный;
- 3 – социологический.

10. Какой метод оценки уровня качества продукции одного вида осуществляется в два этапа?

- 1 – дифференциальный;
- 2 – комплексный;
- 3 – смешанный.

11. Требования к системе качества

1 – являются дополнительными по отношению к техническим требованиям к продукции и не заменяют их;

2 – являются основными требованиями к качеству продукции.

12. Что такое система качества?

1 – это средство реализации политики в области качества;

2 – это первичный документ, формулируется высшим руководством.

13. Когда впервые были разработаны международные стандарты серии ИСО 9000?

1 – в 1985 году;

2 – в 1987 году;

3 – в 1994 году.

14. Система качества должна обеспечивать

1 – приоритетность требований потребителя;

2 – приоритетность требований производителя.

15. Что является одним из условий создания системы качества?

1 – устранение проблем качества;

2 – предупреждение проблем качества.

16. Что включает обеспечение качества?

1 – периодическую оценку, контроль и проверку процессов, обучение персонала;

2 – меры оперативного характера по устранению причин неудовлетворительного функционирования процессов;

3 – деятельность по повышению технического уровня продукции, ее качества.

17. Что такое политика в области качества?

1 – это документ, который формулируется в виде принципа деятельности предприятия в области качества;

2 – это документ, в котором перечислены все аспекты обеспечения качества, меры и ответственность персонала.

18. Как применяется политика предприятия в области качества?

1 – ограниченно;

2 – на всех уровнях организации.

19. В чем заключается назначение руководства по качеству?

1 – в описании системы общего руководства качеством;

2 – в выполнении функции справочного материала по системе качества;

3 – то и другое.

20. Руководство по качеству разрабатывается

- 1 – только для организации в целом;
- 2 – для организации в целом и для отдельных подразделений;
- 3 - для организации в целом, отдельных подразделений и проектов.

21. Что такое учетная документация по качеству?

- 1 – это документированные требования, принятые предприятием для общего руководства качеством;
- 2 – первичные носители информации о качестве.

22. Какой документ системы качества имеет приложение?

- 1 – политика;
- 2 – руководство по качеству;
- 3 – целевая научно-техническая программа;
- 4 - процедуры.

23. Кто участвует в управлении качеством в соответствии со стандартами ИСО 9000?

- 1 – работники отдела технического контроля;
- 2 – все отделы и работники предприятия.

24. На каких стадиях жизненного цикла продукции реализуются принципы систем качества?

- 1 – на стадии производства;
- 2 – на всех стадиях жизненного цикла продукции, кроме утилизации;
- 3 - на всех стадиях жизненного цикла продукции.

25. Под конкуренцией понимают:

- 1 – соперничество между отдельными лицами или хозяйственными единицами, заинтересованными в достижении одной и той же цели
- 2 – относительная характеристика продукции, которая отражает отличие данного товара от товара конкурента
- 3 – соперничество между лицами или хозяйственными единицами внутри одной фирмы, заинтересованными в достижении одной и той же цели

26. Системный подход к управлению, появившийся в 1905 году называется

- 1 – системой Тейлора
- 2 - системой Джонса
- 3 – системой Джурана

27. Концепция тотального контроля качества была сформулирована

- 1 – А. Фейгенбаумом в 1957 г
- 2 - Джураном в 1910 г
- 3 – Демингом в 1924 г

28. Стандарты ИСО 9000:2000 устанавливают

- 1 – 8 принципов управления предприятием и процессами производства продукции
- 2 – 6 принципов управления предприятием и процессами производства продукции
- 3 – 5 принципов управления предприятием и процессами производства продукции

29. В соответствии со стандартом ИСО жизненный цикл продукции включает

- 1 – 11 этапов

2 – 8 этапов

3 – 6 этапов

30. Мягосодержащие продукты, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 30,0% до 60,0% включительно являются?

1 – растительно-мясные продукты

2 – мясорастительные продукты

3 – аналоговые продукты

4 – мясные продукты

5. Итоговая аттестация слушателей

Допуском к сдаче зачета является:

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.

2. Выполнение заданий всех практических работ.

3. Активное участие в работе на занятиях.

Зачет выставляется по итогам проведенного текущего контроля, при проведении итоговых тестов и ответов в устной форме на 1-2 вопроса из перечня вопросов к зачету.

Вопросы к зачету

1. Эволюция менеджмента качества

2. Аспекты качества

3. Качество продукции в АПК

4. Принципы, методы, средства и функции управления качеством.

5. Классификация показателей качества

6. Определение уровня качества продукции. Методы оценки уровня качества продукции: в зависимости от способа получения информации, в зависимости от источника информации

7. Дифференциальный, комплексный и смешанный методы

8. Основные направления повышения уровня качества животноводческой продукции.

9. Понятие системы управления качеством

10. Основные требования к системе качества в соответствии с международными стандартами ИСО 9000

11. Классификация показателей качества промышленной продукции.

12. Уровни систем качества. Этапы оценки технического уровня продукции

13. Классификация видов контроля качества продукции.

14. Методы определения уровня качества продукции

15. Методы контроля качества, анализа дефектов и причин продукции.

16. Контроль качества продуктов функционального питания.

17. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья и пищевых продуктов.

18. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности сырья и пищевых продуктов

19. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их расфасовке, упаковке и маркировке.

20. Требования к экологической безопасности продуктов питания.

21. Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных продуктов.

22. Идентификация и обнаружение фальсификации мяса и мясных продуктов.

Критерии оценки на зачете при устном ответе

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«зачтено», высокий уровень	Слушатель должен показать знание предмета, ориентироваться в основных понятиях в предметной области дисциплины по разработке, внедрению и функционированию систем управления качеством продукции на предприятиях АПК по производству и переработке продукции животноводства; нормативной документации в области систем менеджмента качества и безопасности продукции животноводства, включая процессы переработки, транспортирования, хранения, с целью обеспечения санитарно-гигиенических показателей продуктов питания животного происхождения и их конкурентоспособности условиях рынка
«зачтено», повышенный уровень	Слушатель должен иметь твердые знания по предмету, аргументировано излагать материал, уметь применить знания в практической ситуации. Хорошо ориентироваться в основных понятиях и терминах в предметной области менеджмента качества, в основных документах, регламентирующих вопросы разработки, внедрения, обеспечения функционирования и совершенствования систем управления качеством продукции животноводства, включая процессы переработки, транспортирования, хранения, с целью обеспечения санитарно-гигиенических показателей безопасности продуктов питания животного происхождения и их конкурентоспособности условиях рынка.
«зачтено», пороговый уровень	Слушатель в основном знает предмет, умеет применить свои знания на практике. С помощью преподавателя может ориентироваться в основных документах, регламентирующих разработку и функционирование систем менеджмента качества на агропромышленных предприятиях. Знаком с основными нормативными документами в области менеджмента качества, с теоретическими основами в области обеспечения качества и управления качеством продукции, системообразующих факторов процесса управления качеством продукции на предприятиях АПК в условиях рыночных отношений.
«не зачтено»	При ответе слушателя выявились существенные пробелы в знаниях основных положений изучаемого материала, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи и найти ответ на заданный вопрос.

Слушателям, успешно прошедшим итоговую аттестацию выдаются удостоверения о повышении квалификации установленного образца.

Слушатели, не прошедшие итоговую аттестацию или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, вправе пройти повторную итоговую аттестацию в установленные сроки. Слушателям, повторно не прошедшим итоговую аттестацию или получившим на повторной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, выдается справка об обучении установленного образца.