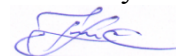


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет Торгово-технологический
Кафедра Товароведение, туризм и право**

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
доцент Т.Х. Тлупов



«27» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.02 Системный подход к управлению качеством

Направление подготовки **38.03.07 Товароведение**

Направленность (профиль) **Товароведение и экспертиза в сфере производства и об-
ращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров**

Квалификация выпускника – бакалавр

Курс обучения 3 (**3**)

Семестр 6 (**5**)

Форма обучения **очная (очно-заочная)**

Рабочая программа дисциплины ФТД.02 «Системный подход к управлению качеством» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденного приказом Минобрнауки России 12 августа 2020 г. № 985 (далее ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы:

к. б. н., доцент



Т.Х. Тлупов

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Товароведение, туризм и право»

Протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Заведующий кафедрой



к. э. н., доцент

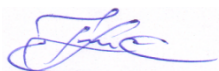
Е.А. Яицкая

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

Протокол от «23» мая 2025 г. № 9

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

к.б. н., доцент



Т.Х. Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины - приобретение теоретических знаний и формирование практических умений и навыков в области систем управления качеством, формирование практических навыков и умений по менеджменту качества продукции.

Задачи дисциплины:

- изучить существующие системы управления качеством, требования семейства международных стандартов ИСО семейства 9000 к системам менеджмента качества, модели, принципы и подходы построения СМК, сущность системного и процессного подходов, назначение политики и цели предприятий и организаций АПК в области качества
- принципы TQM (тотального менеджмента качества), принципы совершенствования и поддержания в работоспособном состоянии систем управления качеством;
- принципы ХАССП и их применение;
- знать основы сертификации систем качества.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1 _{УК-10} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Знать: системы управления качеством на основе базовых принципов функционирования экономики и экономического развития. Уметь: совершенствовать системы управления качеством на основе базовых принципов функционирования экономики и экономического развития Владеть: навыками управления качеством продукции на основе современных требований российских и международных стандартов
ПК-5	Способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия	ИД-1 _{ПК-5} Решает задачи по выполнению, организации и оценке результатов работ по подтверждению соответствия	Знать: нормативно-технические документы в области качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки Уметь: оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов и технических регламентов Владеть: навыками оценки качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов и технических регламентов

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Системный подход к управлению качеством» входит в блок «ФТД. Факультативы», включенный в учебный план направления подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров.

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в часах выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Учебные занятия	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
	семестр	семестр
	6	5
	З.е., часов	З.е., часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	0,64/23	0,56/20
лекции	9(2)*	9
Практические занятия	9(2)*	9

групповые консультации	1	1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: зачет	1	1
2.Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	0,36/13	0,44/16
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям	8	11
подготовка к промежуточной аттестации	5	5
Общая трудоемкость з.е./час	1/36	1/36

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.1Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины (название модуля)	Аудиторные занятия		Самост. работа
		Лекции	Практ. занятия	Сам. изучение отдельных тем
1.	Нормативно-правовое регулирование системы безопасности продукции	2	2	2
2.	Семейство международных стандартов ИСО 9000, ИСО 14000.	2	2	2
3.	Принципы TQM. Взаимосвязь с системой менеджмента качества	2	2	2
4.	Принципы системы ХАССП и их внедрение на предприятиях АПК. Сертификация ХАССП	3(2)*	3(2)*	2
Итого:		9(2)*	9(2)*	8

4.2. Содержания дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий (очно-заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины (название модуля)	Аудиторные занятия		Самост. работа
		Лекции	Практ. занятия	Сам. изучение отдельных тем
1.	Нормативно-правовое регулирование системы безопасности продукции	2	2	2
2.	Семейство международных стандартов ИСО 9000, ИСО 14000, 19011.	2	2	3
3.	Принципы TQM. Взаимосвязь с системой менеджмента качества	2	2	3
4.	Принципы системы ХАССП и их внедрение на предприятиях АПК. Сертификация системы ХАССП	3	3	3
Итого:		9	9	11

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	очно-заочно
1.	Нормативно-правовое регулирование системы безопасности продукции	ЛЕКЦИЯ №1 Тема: «Нормативно-правовое регулирование системы безопасности продукции» Директива 93/43/ЕЭС. ALINORM 97/31A. Стандарт ISO 15161. Система добровольной сертификации ХАССП. ГОСТ Р 51705.1- 2001. Стандарт ISO 22000:2005. ISO/TS 22004:2005. ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Стандарты ISO серии 22000: Программа мероприятий по управлению согласно ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Зарубежные нормативные документы в системе менеджмента безопасности пищевой продукции: IFS; ; GMP / GMP+ (B2, B3 и др.); GLOBALGAP/EUREPGAP, GMP, PAS	2	2

		223, и т.д.). Технические регламенты, касающиеся безопасности пищевой продукции. Категории безопасности пищевой продукции.		
2	Семейство международных стандартов ИСО 9000, ИСО 14000, 19011.	ЛЕКЦИЯ №2 Тема: «Семейство международных стандартов ИСО 9000, ИСО 14000, 19011» Принципы системы менеджмента качества и управления окружающей средой. Структура и требования к СМК. Совместимость систем менеджмента; МС ИСО 9004:2000 и дальнейшее совершенствование СМК. Экономическая политика и обязанности анализа со стороны высшего руководства согласно СТ РК ГОСТ Р ИСО 14001-2000. Формулирование политики.	2	2
3.	Принципы TQM. Взаимосвязь с системой менеджмента качества	ЛЕКЦИЯ №3 Тема: «Принципы TQM. Взаимосвязь с системой менеджмента качества» Теоретические аспекты управления персоналом организации. Формирование концепции тотального управления качеством: эволюция и структура категории «качество»; эволюция развития управления качеством; концепция «тотального» качества в постиндустриальном обществе. Персонал организации в СМК. Качество системы управления персоналом. Самооценка СМК и управления персоналом. Особенности корпоративной культуры в условиях TQM. Взаимосвязь с системой менеджмента качества по МС ИСО семейства 9000.	2	2
4	Принципы системы ХАССП и их внедрение на предприятиях АПК. Сертификация системы ХАССП	ЛЕКЦИЯ №4 Тема: «Принципы системы ХАССП и их внедрение на предприятиях АПК» Принципы системы ХАССП. Разработка и внедрение системы безопасности пищевой продукции на предприятии. Функциональные обязанности членов группы по внедрению ХАССП на предприятии. Этапы внедрения системы ХАССП. Анализ источников опасности. Методы анализа рисков. Выбор ККТ. Корректирующие действия и система мониторинга. ЛЕКЦИЯ №5 Тема: «Сертификация системы ХАССП» Система добровольной сертификации ХАССП. Процесс получения сертификата на соответствии принципов ГОСТ Р ИСО 22000. Выгоды от сертификации системы ХАССП на предприятиях АПК.	2(2)* 1	2 1
		Итого по дисциплине	9(2)*	9

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудоемкость час.	
			очно	очнозаочно
1	Нормативно-правовое регулирование системы безопасности продукции АПК	Практическое занятие 1. Стандарты ISO серии 22000	2	2
2	Семейство международных стандартов ИСО 9000, ИСО 14000, 19011.	Практическое занятие 2. Принципы системы менеджмента качества и управления окружающей средой	2	2
3	Принципы TQM (всеобщего управления качеством). Взаимосвязь с системой менеджмента качества по МС ИСО семейства 9000.	Практическое занятие 3. Формирование концепции тотального управления качеством.	2	2
4	Принципы системы ХАССП и их внедрение на предприятиях АПК. Сертификация системы ХАССП	Практическое занятие 4. Идентификация потенциальных рисков. Биологические, химические и физические риски. Методы анализа рисков Практическое занятие 5. Идентификация критических контрольных точек. Установление критических пределов (целевые	2(2)* 1	2 1

		уровни и допуски). Анализ источников опасности		
	Итого		9(2)*	9

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах.

5.Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Системный подход к управлению качеством» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий. Кроме этого, для полноты обеспечения самостоятельной работы учебно-методической документацией по данной дисциплине разработаны для внутривузовского пользования учебные пособия:

1.Тамахина, А.Я., Бесланев Э.В. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум. Учебное пособие. СПб: Лань, 2015. – 256 с.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (очно-заочной) формам обучения 13 (16) часов, из них 8(11) часов выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов. При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению лабораторных работ, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения практических работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации. На очно-заочной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения лабораторных и практических работ, во время проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (5 ч. по очной форме и 5 ч. по очно-заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к экзамену. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№ раздела	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (очно-заочно)	Перечень учебно-методического обеспечения*	Форма контроля
1	Зарубежные нормативные документы в системе менеджмента безопасности пищевой продукции: IFS - немецко-французско-итальянский стандарт безопасности пищевой продукции на основе HACCP; BRC - британский стандарт безопасности пищевой продукции на основе HACCP; GMP / GMP+ (B2, B3 и др.) - международные (голландские) стандарты безопасности кормов для животных на основе HACCP; GLOBALGAP/EUREPGAP - сертификационный стандарт для фермерских хозяйств; Стандарты на упаковку и упаковочные материалы (GMP, PAS 223, и т.д.). Технические регламенты, касающиеся безопасности пищевой продукции.	2(2)	[1], [2], [3], [4], [5], [6]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
2	Обоснование необходимости системы менеджмента качества (СМК); процессный и системный подходы к СМК; политика и цели в области качества; роль высшего руководства; документация и требования к документации; менеджмент ресурсов; процессы жизненного цикла продукции; измерение, анализ, постоянное улучшение; оценивание СМК (проверки – аудиты, самооценка).	2(3)	[1], [2], [3], [4], [5], [7]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
3	Особенности корпоративной культуры в условиях TQM. Вознаграждение персонала в системе TQM. Обучение персонала в целях повышения качества. Взаимосвязь с системой менеджмента качества по МС ИСО семейства 9000.	2(3)	[1], [2], [3], [4], [5], [6], [8]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
4	Разработка и внедрение системы безопасности пищевой продук-	2(3)	[1], [2], [3],	Подготовка к

	ции на предприятии. Функциональные обязанности членов группы по внедрению ХАССП на предприятии. Этапы внедрения системы ХАССП. Анализ источников опасности. Методы анализа рисков. Выбор ККТ. Корректирующие действия и система мониторинга. Процесс получения сертификата на соответствии принципов ГОСТ Р ИСО 22000. Выгоды от сертификации системы ХАССП на предприятиях АПК.		[4], [5], [9], [10]	бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
	Самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим работам	8(11)		
	Подготовка к промежуточной аттестации (зачет)	5(5)		Сдача зачета
	ИТОГО	13 (16)		

6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1.	Стандарты ISO серии 22000. Программа мероприятий по управлению качеством продукции АПК.	УК-10, ПК-5	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты), подготовка к выполнению практических работ и их защита.
	Принципы системы менеджмента качества и управления окружающей средой.		
	Семейство международных стандартов ИСО 9000, ИСО 14000, 19011.		
2.	Принципы TQM (всеобщего управления качеством).	УК-10, ПК-5	2-ой рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты), подготовка к выполнению практических работ и их защита.
	Теоретические аспекты управления персоналом организации. Формирование концепции тотального управления качеством		
	Принципы системы ХАССП		
3	Внедрение на предприятиях АПК системы ХАССП	УК-10, ПК-5	3-тий рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты), подготовка к выполнению практических работ и их защита.
	Сертификация системы ХАССП		
	Процесс получения сертификата на соответствии принципов ГОСТ Р ИСО 22000. Выгоды от сертификации системы ХАССП на предприятиях АПК.		

6.2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения универсальных и профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов.

Критериями оценки индикатора достижения компетенций являются уровень освоения обу-

чающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

15-20 баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

10-14 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 10 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоения знаний, умений и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7. 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Рабочей программой дисциплины «Системный подход к управлению качеством» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

УК-10 - понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике,

ПК-5 - решает задачи по выполнению, организации и оценке результатов работ по подтверждению соответствия.

В процессе освоения образовательной программы по 38.03.07 – Товароведение компетенции УК-10, ПК-5 формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Товароведение»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
УК-10	Б1.О.03 Экономическая теория	1
	Б1.О.13 Менеджмент	2
	Б1.О.16 Статистика	3
	Б1.О.17 Маркетинг	
	Б1.В.06 Экономика предприятия	
	Б1.В.07 Цифровая экономика в торговле	4
	Б1.В.09 Бухгалтерский учет	
	Б1.В.11 Конкурентоспособность товаров и организаций	5
	ФТД.02 Системный подход к управлению качеством	6
	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-5	Б2.О.02(У) Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	2
	Б1.В.04 Основы законодательства о защите прав потребителей	3
	Б1.О.21 Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	4
	Б1.В.13 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров	5
	ФТД.02 Системный подход к управлению качеством	6
	Б1.В.22 Таможенная экспертиза	7
	Б2.О.04(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа	
	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8

* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине применяется бально-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу бально-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация - зачет.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от семестрового зачета (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент по итогам текущего рейтинга набрал в семестре **49-60** баллов то он получает, «автоматом» оценку - зачет.

Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Каждая контрольная точка, (согласно календарного учебного графика в семестре их 2), оценивается в 30 баллов, из которых 15 приходится на текущий контроль, 15 баллов на промежуточный. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (зачет).

Индикаторы достижения компетенций*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		незачет	зачет	зачет	зачет
ИД-1 _{УК-10} (6 этап)	Знать: системы управления качеством на основе базовых принципов функционирования экономики и экономического развития.	Не знает системы управления качеством на основе базовых принципов функционирования экономики и экономического развития.	Фрагментарно знает системы управления качеством на основе базовых принципов функционирования экономики и экономического развития.	В основном знает системы управления качеством на основе базовых принципов функционирования экономики и экономического развития.	На высоком уровне знает системы управления качеством на основе базовых принципов функционирования экономики и экономического развития.
	Уметь: совершенствовать системы управления качеством на основе базовых принципов функционирования экономики и экономического развития	Не умеет совершенствовать системы управления качеством на основе базовых принципов функционирования экономики и экономического развития	Фрагментарно умеет совершенствовать системы управления качеством на основе базовых принципов функционирования экономики и экономического развития	В основном умеет совершенствовать системы управления качеством на основе базовых принципов функционирования экономики и экономического развития	На высоком уровне умеет совершенствовать системы управления качеством на основе базовых принципов функционирования экономики и экономического развития
	Владеть: навыками управления качеством продукции на основе современных требований российских	Не владеет навыками управления качеством продукции на основе современных требований российских стандартов	Фрагментарно владеет навыками управления качеством продукции на основе современных требований российских и	В основном владеет навыками управления качеством продукции на основе современных требо-	На высоком уровне владеет навыками управления качеством продукции на основе современных

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		незачет	зачет	зачет	зачет
	ских и международных стандартов		международных стандартов	ваний российских и международных стандартов	требований российских и международных стандартов
ИД-1 _{ПК-5} (6 этап)	Знать: нормативно-технические документы в области качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Не знает нормативно-технические документы в области качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Фрагментарно знает нормативно-технические документы в области качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	В целом знает нормативно-технические документы в области качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	На высоком уровне знает нормативно-технические документы в области качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
	Уметь: оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов и технических регламентов	Не умеет оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов и технических регламентов	Фрагментарно умеет оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов и технических регламентов	В целом умеет оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов и технических регламентов	На высоком уровне умеет оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов и технических регламентов
	Владеть: навыками оценки качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов и технических регламентов	Не владеет навыками оценки качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов и технических регламентов	Фрагментарно владеет навыками оценки качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов и технических регламентов	В целом владеет навыками оценки качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов и технических регламентов	На высоком уровне владеет навыками оценки качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов и технических регламентов

*На этапе освоения дисциплины

Для допуска к зачету студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к зачету. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольная работа, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

Для допуска к зачету студенту необходимо восстановить пробелы, как по текущему, так и по промежуточному контролю. На зачете студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень (зачтено)	85-100	студент освоил знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень (зачтено)	70-84	студент практически полностью освоил знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень (зачтено)	60-69	студент частично с пробелами освоил знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень (не зачтено)	0-59	студент не освоил знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоение индикаторов достижения компетенции ИД-1_{УК-10}, ИД-2_{ПКК-5} в процессе освоения образовательной программы

7.3.1 Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Тесты, используемые для проведения 1-го рейтинг-контроля

1. В настоящее время действует понятие качества, определенное стандартом ИСО серии 9000:
 - а) «Качество – степень, с которой совокупность собственных характеристик выполняет требования»;
 - б) «Качество продукции – совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением»;
 - в) «Качество – совокупность характеристик объекта, относящиеся к его способности удовлетворять установленные и предполагаемые потребности».
2. Управление процессами на основе применения статистических методов впервые появились:
 - а) в фазе отбраковки;
 - б) в фазе контроля качества;
 - в) в фазе управления качеством.
3. Действующая в настоящее время версия стандартов ИСО серии 9000 появилась в:
 - а) 1987 г.;
 - б) 1997 г.;
 - в) 2005 г.
4. В настоящее время в развитых странах приоритетами являются:
 - а) качество фирмы;
 - б) качество производственных процессов;
 - в) качество жизни.
5. TQM (Total Quality management) – это:
 - а) комплексная система управления, нацеленная на постоянное совершенствование качества на основе участия всех сотрудников организации;
 - б) подход к вовлечению сотрудников компании в процесс совершенствования качества;
 - в) система взаимоотношений поставщиков и потребителей.
6. Главными составляющими качества продукта являются:
 - а) технические характеристики;
 - б) безопасность и надежность;
 - в) технические, эстетические, экологические характеристики, безопасность и надежность.
7. Подход TQM означает, что качество обеспечивается и совершенствуется:
 - а) на стадиях проектирования и производства;
 - б) на стадиях проектирования, производства и послепродажного обслуживания;
 - в) на стадиях маркетинговых исследований, проектирования, производства и послепродажного обслуживания.
8. В реализации подхода TQM участвуют:
 - а) все службы и подразделения компании;
 - б) только служба качества;
 - в) руководство компании и служба качества.

9.Эффективность подхода TQM зависит:

- а) в первую очередь от менеджеров среднего звена;
- б) в первую очередь от руководства компании;
- в) в первую очередь от службы качества в компании.

10.Внедрение подхода TQM требует (выберите неверный тезис):

- а) непрерывного совершенствования всех процедур и процессов в компании;
- б) увеличение числа операций контроля в ходе производственных процессов;
- в) вовлечения и обучения всего персонала;
- г) мониторинга поставщиков и качества их продукции.

Тесты, используемые для проведения 2-го рейтинг-контроля

11.Причиной сертификации систем менеджмента качества российскими предприятиями по ИСО 9000:2005 является (выберите неверный тезис):

- а) обеспокоенность состоянием окружающей среды;
- б) требование клиентов;
- в) перспектива роста конкурентоспособности компании.

12.Контролируемое состояние процесса на контрольной карте отражают следующие критерии:

- а) отсутствие серий и трендов;
- б) выход точек за контрольные границы;
- в) периодичность;
- г) упорядоченность в расположении точек.

13.Затраты на качество – это:

- а) затраты, которые необходимы для обеспечения удовлетворенности клиента;
- б) затраты на внутренний и внешний брак;
- в) затраты на функционирование службы качества в компании.

14.Цикл Деминга – модель улучшения, включает:

- а) планирование, осуществление управления качеством;
- б) планирование качества;
- в) планирование, осуществление, контроль (анализ), действие управлением качеством.

15.Закон, устанавливающий перечень НД в РФ:

- а) федеральный закон «О качестве и безопасности»;
- б) федеральный закон «О техническом регулировании»;
- в) федеральный закон «О защите прав потребителей».

16.Что такое «серия ISO-9000»:

- а) пакет документов;
- б) стандарты по обеспечению качества;
- в) стандарты на продукцию.

17.Росстандарт – это:

- а) организация по сертификации продукции;
- б) организация по управлению стандартизацией, метрологией и сертификацией;
- в) организация по управлению охраной окружающей среды.

18.Принципы, положенные в основу сертификации качества:

- а) конфиденциальность;
- б) добровольность;
- в) конфиденциальность, добровольность, объективность, воспроизводимость, информатив-

ность.

19.Какими стандартами РФ пользуются сейчас для сертификации систем качества:

- а) ГОСТ Р ИСО 9000 – 2001;
- б) ГОСТ Р ИСО 9001 – 2001;
- в) ГОСТ Р ИСО 9004 – 2001;
- г) ГОСТ Р ИСО 9000 – 2008;
- д) ГОСТ Р ИСО 9001 – 2008.

20.В чем разница между МС ИСО 9001 и ГОСТ Р ИСО 9001:

- а) разницы нет;
- б) это разные документы;
- в) ГОСТ Р ИСО 9001 – это аутентичный перевод МС ИСО 9001.

Тесты, используемые для проведения 3-го рейтинг-контроля

21.Основным нормативным документом для подтверждения соответствия продукции в на-

стоящее время в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании» является:

- а) ГОСТ;
- б) технический регламент;
- в) СанПин.

22.Сертификация системы ХАССП является:

- а) добровольной,
- б) обязательной.

23.Пищевое производство соответствует ТР ТС 021, если:

- а) разработает и внедрит у себя на производстве систему ХАССП
- б) разработает и внедрит у себя на производстве Систему Менеджмента Безопасности Пищевой Продукции (ISO 22000:2005).
- в) разработает и внедрит у себя на производстве систему мониторинга.

24. Что такое система ХАССП?

- а) совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации концепции выпуска безопасной продукции,
- б) совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации концепции охраны окружающей среды.

25.Система ХАССП базируется на ... принципах.

- а) 5,
- б) 10,
- в) 7.

26.Система менеджмента безопасности пищевой продукции:

- а) включает в себя требования относительно обмена информацией, программ обязательных предварительных мероприятий и производственных программ обязательных предварительных мероприятий,
- б) включает в себя Плана ХАССП и требования относительно обмена информацией, программ обязательных предварительных мероприятий и производственных программ обязательных предварительных мероприятий.

27.Требует ли регламент ТР ТС 021 обязательной сертификации системы ХАССП?

- а) требует,
- б) нет прямых требований по обязательной сертификации системы ХАССП

28.Внедрение и сертификация системы ХАССП (НАССР) или Системы Менеджмента Безопасности Пищевой Продукции (ISO 22000) дает компаниям следующие преимущества:

- а) доказательство выполнения требований ТР ТС 021/2011;
- б) подтверждение безопасности пищевой продукции,
- в) повышение доверия у потребителей;
- г) возможность работы с контрагентами которые требуют обязательную сертификацию системы ХАССП от поставщиков;
- д) повышение качества выпускаемой продукции за счет сокращения рисков в критических точках предприятия,
- е) не верного ответа.

29.Может ли предприятие самостоятельно разработать и внедрить Систему ХАССП?

- а) может,
- б) не может.

7.3.2 Задания для подготовки к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям.

1-ый рейтинг контроль

- 1.Директива 93/43/ЕЭС «О гигиене пищевой продукции».
2. Стандарт ISO 15161 «Руководящие указания по применению ISO 9001:2000 в пищевой промышленности и производстве напитков».
- 3.ГОСТ Р 51705.1- 2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
- 4.Стандарт ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».
5. Технические условия ISO/TS 22004:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Руководящие указания по применению ISO 22000:2005».
- 6.Стандарты ISO серии 22000. Ключевые элементы стандарта ISO 22000.
7. Техническая спецификация ИСО/ТС 22002-1:2009 «Программы обязательных предварительных мероприятий по обеспечению безопасности пищевых продуктов. Производство пищевых

продуктов».

8. Программа мероприятий по управлению согласно ГОСТ Р ИСО 22000-2007.

9.Зарубежные нормативные документы в системе менеджмента безопасности пищевой продукции.

10. Технические регламенты, касающиеся безопасности пищевой продукции.

11. Безопасность пищевой продукции в ТР ТС 021 / 2011.

12. Требования к безопасности упаковки ТР ТС 005/2011.

13. Требования к маркировке пищевой продукции ТР ТС 022/2011.

2-тый рейтинг контроль

1. Микробиологические нормативы безопасности пищевой продукции

2. Патогенные нормативы безопасности пищевой продукции.

3. Гигиенические требования безопасности пищевой продукции.

4. Допустимые уровни радионуклидов в пищевой продукции.

5. Требования к переработанному сырью животного происхождения.

6. Паразитологические показатели безопасности рыбы и ракообразных.

7. Международные стандарты ИСО 9000.

8.Идентификация потенциальных рисков. Анализ источников опасности

9.Международные стандарты ИСО 14000, 19011.

10. Принципы системы менеджмента качества и управления окружающей средой.

11. Структура и требования к системе менеджмента качества.

12. Принципы TQM (всеобщего управления качеством).

3-тый рейтинг-контроль

1. Принципы системы ХАССП

2. Методы анализа рисков

3. Идентификация критических контрольных точек

4. Установление критических пределов (целевые уровни и допуски)

5. Установление системы мониторинга контроля критических контрольных точек

6. Корректирующие действия: определение местонахождения продукта, не соответствующего требованиям; восстановление контроля над ККТ; исправление причины несоответствия для предотвращения повторения нарушения.

7. Разработка и внедрение системы безопасности пищевой продукции на предприятии.

8. Функциональные обязанности членов группы по внедрению ХАССП на предприятии.

9. Этапы внедрения системы ХАССП.

10. Система добровольной сертификации ХАССП.

11. Процесс получения сертификата на соответствии принципов ГОСТ Р ИСО 22000.

12. Выгоды от сертификации системы ХАССП на предприятиях АПК.

7.3.3 Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию

1.Директива 93/43/ЕЭС «О гигиене пищевой продукции».

2. Стандарт ISO 15161 «Руководящие указания по применению ISO 9001:2000 в пищевой промышленности и производстве напитков».

3.ГОСТ Р 51705.1- 2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

4.Стандарт ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

5. Технические условия ISO/TS 22004:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Руководящие указания по применению ISO 22000:2005».

6.Стандарты ISO серии 22000. Ключевые элементы стандарта ISO 22000.

7. Техническая спецификация ИСО/ТС 22002-1:2009 «Программы обязательных предварительных мероприятий по обеспечению безопасности пищевых продуктов. Производство пищевых продуктов».

8. Программа мероприятий по управлению согласно ГОСТ Р ИСО 22000-2007.

9.Зарубежные нормативные документы в системе менеджмента безопасности пищевой продукции.

10. Технические регламенты, касающиеся безопасности пищевой продукции.

11. Безопасность пищевой продукции в ТР ТС 021 / 2011.

12. Требования к безопасности упаковки ТР ТС 005/2011.

13. Требования к маркировке пищевой продукции ТР ТС 022/2011.

14. Микробиологические нормативы безопасности пищевой продукции

15. Патогенные нормативы безопасности пищевой продукции.
16. Гигиенические требования безопасности пищевой продукции.
17. Допустимые уровни радионуклидов в пищевой продукции.
18. Требования к переработанному сырью животного происхождения.
19. Паразитологические показатели безопасности рыбы и ракообразных.
20. Международные стандарты ИСО 9000.
21. Международные стандарты ИСО 14000, 19011.
22. Принципы системы менеджмента качества и управления окружающей средой.
23. Структура и требования к системе менеджмента качества.
24. Принципы TQM (всеобщего управления качеством).
25. Принципы системы ХАССП.
26. Идентификация потенциальных рисков. Анализ источников опасности
27. Методы анализа рисков
28. Идентификация критических контрольных точек
29. Установление критических пределов (целевые уровни и допуски)
30. Установление системы мониторинга контроля критических контрольных точек
31. Корректирующие действия: определение местонахождения продукта, не соответствующего требованиям; восстановление контроля над ККТ; исправление причины несоответствия для предотвращения повторения нарушения.
32. Разработка и внедрение системы безопасности пищевой продукции на предприятии.
33. Функциональные обязанности членов группы по внедрению ХАССП на предприятии.
34. Этапы внедрения системы ХАССП. Выгоды от сертификации системы ХАССП на предприятиях АПК.
35. Система добровольной сертификации ХАССП.
36. Процесс получения сертификата на соответствии принципов ГОСТ Р ИСО 22000.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Аристов О.В. Управление качеством. М.: Финстатинформ, 2012. 322 с.
2. Басовский Л.Е., Протасьев В.Б. Управление качеством: Учеб. М.: ИНФРА-М, 2011. 212 с.
3. Радионов В.В. Управление качеством: Учеб. пособие. Новосибирск: Новосиб. Гос. Акад. экономики и управления, 2012. 244 с.
4. Тамахина, А.Я., Бесланев Э.В. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум. Учебное пособие. СПб: Лань, 2015. – 256 с.
5. Шатько, Д.Б. Сертификация систем качества : учебное пособие / Д.Б. Шатько. — Кемерово : КузГТУ имени Т.Ф. Горбачева, 2019. 97 с. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <https://e.lanbook.com/book/>
6. Янушевская, М.Н. Аудит систем качества и сертификация : учебное пособие / М.Н. Янушевская. — Томск : ТПУ, 2016. — 103 с. — ISBN 978-5-4387-0731-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107729>

Дополнительная литература:

7. Гончаров А.А., Копылов В.Д. Основы метрологии, стандартизации, сертификации и контроля качества: учебник. М.: Изд. центр "Академия", 2013. 272 с.
8. Огвоздин В.Ю. Управление качеством. Основы теории и практики: Учеб. пособие. М.: Дело и сервис, 2011. 340 с.
9. Управление качеством продукции / Под ред. Г.Д. Крылова. М.: БЕК, 2011. 346 с.
10. Швандар В.А., Панов В.П., Купряков Е.М. Стандартизация и управление качеством продукции: Учеб. для вузов. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2010. 349 с.

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

- **ЭБС «Издательства Лань»**

Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»

ООО «Издательство Лань».

Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

- **Сетевая электронная библиотека**

ООО «ЭБС ЛАНЬ»

Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный

<http://e.lanbook.com/>

<http://seb.e.lanbook.com/>

- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**

ООО «Директ-Медиа»

Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

- **Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64**

ООО «Эй Ви Ди - Систем»

Договор № А-12933 от 12.04.2024 г. сроком на 1 год

• Гарант

ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025Г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнения практических работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к работе студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к практическим работам. Студент должен тщательно готовиться к практическим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита практических работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными и правовыми актами;
- выступления с сообщениями;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в собеседованиях, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к практическим занятиям;
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных и правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты очно-заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, ознакомляются с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Системный подход к управлению качеством» рассчитана на изучение в 1 семестр и заканчивается зачетом.

11. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020» лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26EC-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Система «Антиплагиат»	www.antiplagiat.ru
Справочно-правовая система ГАРАНТ.	http://www.garant.ru ;
Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (нормативные документы).	http://www.gost.ru/wps/portal/
Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации.	http://docs.cntd.ru/document/gost-7442-2002
Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество»	http://www.stq.ru
Официальный сайт Всероссийского научно-исследовательского института сертификации	http://www.vniis.ru
Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии	http://www.interstandart.ru/
Российская торговля	http://www.rtpress.ru

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

№ п.п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитории (№№ 303, 304, 305) для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, Мультимедиа-проектор NECProjektorNP215G. Персональный компьютер Celeron
2.	Практические занятия	Аудитория для проведения практических занятий (№209)	Доска аудиторная, нормативные документы (Технические регламенты, национальные и межгосударственные стандарты, общероссийские классификаторы, СанПиН, ТУ) в распечатанном или в электронном виде.
4.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет, ауд. №306) для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютер с выходом в Интернет

