



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПС

Рабочая программа дисциплины
«КВАЛИМЕТРИЯ И УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»

основной профессиональной образовательной программы магистратуры
по направлению подготовки

19.04.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

ИНСТИТУТ
ВЫПУСКАЮЩАЯ КАФЕДРА
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем
Технологии продуктов питания
УРОПС

1 ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Целью освоения дисциплины «Квалиметрия и управление качеством пищевых систем» является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области оценки рисков и управления качеством путем использования современных методов исследования продукции из растительного сырья.

1.2 Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными компетенциями

Код и наименование компетенции	Наименование дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
<p>ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений;</p> <p>ОПК-5: Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач.</p>	<p>Квалиметрия и управление качеством пищевых систем</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья; - анализ влияния новых технологий, новых видов сырья на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья; - показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания из растительного сырья; <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья; - проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания из растительного сырья для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья; - навыками проведения стандартных и сертификационных испытаний при производстве продуктов питания из растительного сырья для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2 ТРУДОЁМКОСТЬ ОСВОЕНИЯ, СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ ПО НЕЙ

Дисциплина "Квалиметрия и управление качеством пищевых систем" относится к блоку 1 обязательной части.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единицы (з.е.), т.е. 216 академических часов (162 астр. часа) контактной и самостоятельной учебной работы студента; работой, связанной с текущей и промежуточной (заключительной) аттестацией по дисциплине.

Распределение трудоемкости освоения дисциплины по семестрам, видам учебной работы студента, а также формы контроля приведены ниже.

Таблица 2 - Объем (трудоемкость освоения) в очной форме обучения и структура дисциплины

Наименование	Семестр	Форма контроля	з.е.	Акад. часов	Контактная работа					СРС	Подготовка и аттестация в период сессии
					Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА		
Квалиметрия и управление качеством пищевых систем	1,2	ДЗ, Э	6	216	64	48	32	14	1,4	21,85	34,75
Итого по дисциплине:			6	216	64	48	32	14	1,4	21,85	34,75

Обозначения: Э – экзамен; З – зачет; ДЗ – дифференцированный зачет (зачет с оценкой); КР (КП) – курсовая работа (курсовой проект); контр. – контрольная работа, РГР – расчетно-графическая работа; Лек – лекционные занятия; Лаб. - лабораторные занятия; Пр. – практические занятия; РЭ – контактная работа с преподавателем в ЭИОС; КА – контактная работа, включающая индивидуальные консультации, консультации перед экзаменом, аттестацию, консультации и аттестацию по КР (КП), практику; СРС – самостоятельная работа студентов

При разработке образовательной технологии организации учебного процесса основной упор сделан на соединение активной и интерактивной форм обучения. Интерактивная форма позволяет студентам проявить самостоятельность в освоении теоретического материала и овладении практическими навыками, формирует интерес и позитивную мотивацию к учебе.

3 УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТА

Учебно-методическое обеспечение дисциплины приведено в таблицах 3 и 4.

Таблица 3 – Перечень основной и дополнительной литературы

Наименование дисциплины	Основная литература	Дополнительная литература
Квалиметрия и управление качеством пищевых систем	<p>1. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие / Т. В. Рензьева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 360 с.</p> <p>2. Сысоева, Е. В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие / Е. В. Сысоева, Г. А. Кутырев, М. А. Сысоева. - Казань: КНИТУ, 2020. - 88 с.</p> <p>3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров: учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с.</p>	<p>1. Управление качеством на предприятиях АПК: учебник для вузов / Е. О. Ермолаева, Н. Б. Трофимова, И. В. Сурков, В. М. Позняковский. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 296 с.</p> <p>2. Квалиметрия и управление качеством модифицированных продуктов: учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Н. Д. Родина, Е. Ю. Сергеева, Т. Н. Зерова; под редакцией О. А. Ковалева. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 216 с.</p> <p>3. Хардина, Е. В. Разработка модели системы ХАССП (НАССР): методические указания / Е. В. Хардина. — Ижевск: УдГАУ, 2021. — 51 с.</p> <p>4. Вебер, А. Л. Управление качеством: учебное пособие / А. Л. Вебер. — Омск: Омский ГАУ, 2021. — 95 с.</p>

Таблица 4 – Перечень периодических изданий, учебно-методических пособий и нормативной литературы

Наименование дисциплины	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
Квалиметрия и управление качеством пищевых систем	<p>«Пищевая промышленность», «Известия вузов. Пищевые технологии», «Вопросы питания», «АПК: Достижения науки и техники»; «Стандарты и качество»; «Виноград и вино России», «Сахар», «Картофель и овощи», «Пиво и напитки», «Хлебопечение», «Хранение и переработка</p>	<p>1. Колодязная В.С., Кипрушкина Е.И., Шестопалова И.А., Филиппов В.И. Методы исследования показателей качества пищевой продукции: Учебно-методическое пособие. - Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2018. - 73 с.</p> <p>2. Мусина, О. Н. Планирование и постановка научного эксперимента: учебно-методическое пособие / О. Н. Мусина. – Москва; Берлин:</p>

Наименование дисциплины	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
	сельскохозяйственного сырья». Известия вузов. Пищевые технологии», «АПК: Достижения науки и техники»	Директ-Медиа, 2015. – 88 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=274057 (дата обращения: 04.09.2020). – ISBN 978-5-4475-2569-9. – DOI 10.23681/274057. – Текст: электронный.

4 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационные технологии

В ходе освоения дисциплины, обучающиеся используют возможности интерактивной коммуникации со всеми участниками и заинтересованными сторонами образовательного процесса, ресурсы и информационные технологии посредством электронной информационной образовательной среды университета.

Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, к которым обучающимся по образовательной программе обеспечивается доступ (удаленный доступ), а также перечень лицензионного программного обеспечения определяется в рабочей программе и подлежит обновлению при необходимости.

Электронные образовательные ресурсы:

Российская образовательная платформа и конструктор бесплатных открытых онлайн-курсов и уроков - <https://stepik.org>

Образовательная платформа - <https://openedu.ru/>

Состав современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационных справочных систем (ИСС).

Квалиметрия и управление качеством пищевых систем:

«Техэксперт» - профессиональные справочные системы - <http://www.техэксперт.рус/>

Информационная система «ТЕХНОРМАТИВ» - <https://www.technormativ.ru/>

Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных наций «ФАО» охватывают широкий спектр тем, связанных с продовольственной безопасностью и сельским хозяйством - <http://www.fao.org/statistics/databases/ru/>

Росконтроль – рейтинги и обзоры качества потребительских товаров - <https://www.roscontrol.com/>

5 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Аудиторные занятия проводятся в специализированных аудиториях с мультимедийным оборудованием, в компьютерных классах, а также в других аудиториях университета согласно расписанию занятий.

Консультации проводятся в соответствии с расписанием консультаций.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

При освоении дисциплины используется программное обеспечение общего назначения и специализированное программное обеспечение.

Перечень соответствующих помещений и их оснащения размещен на официальном сайте университета в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

6 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ АТТЕСТАЦИИ, СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения дисциплины (в т.ч. в процессе освоения), а также методические материалы, определяющие процедуры этой оценки приводятся в приложении к рабочей программе дисциплины (утверждается отдельно).

Оценивание результатов обучения может проводиться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

7 СВЕДЕНИЯ О РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ И ЕЕ СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа дисциплины «Квалиметрия и управление качеством пищевых систем» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

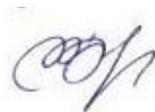
Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 9 от 25.04.2025 г.).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Директор института



В.В. Верхотуров