

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (НИ ТГУ)

Научно-образовательный центр Передовая инженерная школа «Агробиотек»

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по ОД

Е.В. Луков
«07» июля 20 24 г.

Рабочая программа дисциплины

Правовые основы управления качеством

по направлению подготовки

36.03.02 Зоотехния

Направленность (профиль) подготовки:

Технология животноводства

Форма обучения

Очная

Квалификация

Бакалавр

Год приема

2025

1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование следующих компетенций:

ПК-16 Способен к реализации технологий животноводства, обеспечивающих качество и безопасность продукции животноводства.

Результатами освоения дисциплины являются следующие индикаторы достижения компетенций:

ИПК-16.1 Обосновывает принятие решений по реализации технологий животноводства, обеспечивающих качество и безопасность продукции животноводства

2. Задачи освоения дисциплины

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

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

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

– дать практические рекомендации по обеспечению эффективного функционирования и совершенствования систем качества.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)».

Дисциплина относится к части образовательной программы, формируемой участниками образовательных отношений, является обязательной для изучения.

4. Семестр(ы) освоения и форма(ы) промежуточной аттестации по дисциплине

Четвертый семестр, зачет

5. Входные требования для освоения дисциплины

Для успешного освоения дисциплины требуются результаты обучения по следующим дисциплинам: Б1.О.08 Химия, Б1.О.11 Культура речи и деловое общение, Б1.О.12 Право, Б1.О.13 Микробиология.

6. Язык реализации

Русский

7. Объем дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов, из которых:

-лекции: 14 ч.

-практические занятия: 28 ч.

Объем самостоятельной работы студента определен учебным планом.

8. Содержание дисциплины, структурированное по темам

Раздел 1. Управление качеством

Тема 1.1. Основы управления качеством.

Цели и задачи управления качеством. Аспекты качества. Объекты качества. Конкурентоспособность и качество. Профили качества. Функции качества.

Раздел 2. Основы технического регулирования в РФ в области обеспечения качества продукции и услуг

Тема 2.1. Основные положения Федерального закона (ФЗ) РФ «О техническом регулировании». Общие положения; технические регламенты; стандартизация; подтверждение соответствия; аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров); государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов; информация о технических регламентах и документах по стандартизации; финансирование в области технического регулирования.

Тема 2.2. Технические регламенты таможенного союза в области обеспечения безопасности пищевой продукции.

Таможенный союз: цель, задачи, участники. Документы ЕврАзЭС. Перечень принятых технических регламентов Таможенного союза в области безопасности пищевой продукции. Цели и задачи принятия технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

Раздел 3. Нормативно-правовые основы управления качеством

Тема 3.1. Основные положения ФЗ РФ «О стандартизации».

Основные положения закона: основные понятия, цели, задачи и принципы; правовое регулирование и политика в области стандартизации; участники; виды документов по стандартизации; знак национальной системы стандартизации; международное и региональное сотрудничество; финансирование и ответственность в сфере стандартизации.

Тема 3.2. Законодательная база обеспечения и управления качеством.

Основные положения ФЗ РФ «О защите прав потребителей». Законодательство РФ О защите прав потребителей как система нормативно-правовых актов. Основные права потребителя: на качество; на безопасность; на информацию; на возмещение ущерба. Характеристика данных прав в соответствии с законом. Государственные и общественные организации по защите прав потребителей.

Тема 3.3. Основные положения ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Основные понятия; правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов; оборотоспособность пищевых продуктов, материалов и изделий; обеспечение качества и безопасности; полномочия РФ в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов; государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов; государственная регистрация пищевых продуктов, материалов и изделий; оценка и подтверждение соответствия требованиям нормативных документов пищевых продуктов, материалов и изделий, услуг, оказываемых в сфере розничной торговли пищевыми продуктами и сфере общественного питания, а также систем качества; государственный надзор и контроль; мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов, здоровья населения; общие требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов (при разработке и постановке на производство; при изготовлении; при расфасовке, упаковке и маркировке; при хранении и перевозках; при реализации); требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, ввоз которых осуществляется на территорию РФ; требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий; требования к работникам, осуществляющим деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов; требования к изъятию из оборота некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий; требования к проведению экспертизы, к утилизации или уничтожению некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, изъятых из оборота; ответственность за нарушение закона.

Тема 3.4. Основные положения ФЗ РФ «Об обеспечении единства измерений».

Общие положения: цели и сфера действия закона; основные понятия; законодательство РФ об обеспечении единства измерений; международные договоры РФ; требования к измерениям, единицам величин, эталонам единиц величин, стандартным образцам,

средствам измерений; государственное регулирование в области обеспечения единства измерений: формы государственного регулирования в области обеспечения единства измерений; утверждение типа стандартных образцов или типа средств измерений; поверка средств измерений; метрологическая экспертиза; государственный метрологический надзор; федеральные органы исполнительной власти, осуществляющие государственный метрологический надзор; права и обязанности должностных лиц при осуществлении государственного метрологического надзора; калибровка средств измерений; аккредитация в области обеспечения единства измерений; федеральный информационный фонд по обеспечению единства измерений; организационные основы обеспечения единства измерений; ответственность за нарушение законодательства РФ об обеспечении единства измерений; финансирование в области обеспечения единства измерений.

Раздел 4. Фальсификация пищевых продуктов

Тема 4.1. Общие вопросы идентификации и фальсификации пищевых продуктов. Виды фальсификации и их характеристики. Фальсифицированные товары», «подделки-заменители» (суррогаты, имитаторы), «дефектные товары». Виды фальсификации продовольственных товаров: ассортиментная (видовая); качественная; количественная; стоимостная; информационная; комплексная, а так же их общая характеристики.

Тема 4.2. Маркировка пищевой продукции. Функции и структура товарной маркировки.

Требование ТР ТС 022/2011 к пищевой продукции в части ее маркировки.

Основные функции маркировки - информационная; идентифицирующая; мотивационная; эмоциональная. Структура товарной маркировки. Производственная и торговая маркировка. Носители производственной маркировки: этикетки, кольеретки, вкладыши, ярлыки, бирки, контрольные ленты, клейма, штампы и др. Носителями торговой маркировки: ценники, товарные и кассовые чеки. Требования к маркировке упакованной пищевой продукции; обеспечение соответствия требований к пищевой продукции в части ее маркировки.

Тема 4.3. Товарная информация: понятие, виды, формы, требования.

Требование ГОСТ Р 51074-2003 к информации о пищевых продуктах. Классификация товарной информации: коммерческая и потребительская товарная информация. Общие требования к содержанию информации для потребителя; информация о подтверждении соответствия.

Раздел 5. Нормативная база в области обеспечения качества продукции

Тема 5.1. Международные стандарты в области управления качеством продукции.

ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.

Тема 5.2. Применение принципов ХАССП для обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. История создания системы ХАССП. Принципы ХАССП. Этапы разработки и применения процедур, основанных на принципах ХАССП.

Тема 5.3. Международные стандарты на системы менеджмента качества серии ИСО 9001 и экологический менеджмент ГОСТ Р ИСО 14001. Принципы, цели, требования международных стандартов ИСО серии 9000: ГОСТ Р ИСО 9000:2015; ГОСТ Р ИСО 9001:2015 ГОСТ Р ИСО 9004: 2015 ГОСТ Р ИСО 14001- 2007 Системы экологического менеджмента. Требования и руководство по применению.

9. Текущий контроль по дисциплине

Текущий контроль по дисциплине проводится путем контроля посещаемости, проведения контрольных работ, тестов по лекционному материалу, и фиксируется в форме контрольной точки не менее одного раза в семестр.

Оценочные материалы текущего контроля размещены на сайте ТГУ в разделе «Информация об образовательной программе» - <https://www.tsu.ru/sveden/education/eduop/>.

10. Порядок проведения и критерии оценивания промежуточной аттестации

Зачет в четвертом семестре проводится в письменной. Продолжительность зачета 1 час.

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации размещены на сайте ТГУ в разделе «Информация об образовательной программе» - <https://www.tsu.ru/sveden/education/eduop/>.

11. Учебно-методическое обеспечение

а) Электронный учебный курс по дисциплине в электронном университете «Moodle» - <https://moodle.tsu.ru/course/view.php?id=00000>

б) Оценочные материалы текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине.

в) План семинарских / практических занятий по дисциплине.

г) Методические указания по проведению лабораторных работ.

12. Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет

а) основная литература:

– Агарков А.П. Управление качеством: учебник / А.П. Агарков. – М.: Дашков и К, 2017. - 208 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/450883>. - Режим доступа: для авторизованных пользователей.

– Басовский Л.Е. Управление качеством: учебник / Л.Е. Басовский, В.Б. Протасьев. - 3-е изд., перераб. и доп. М.: ИНФРА-М, 2019. - 231 с. (Высшее образование: Бакалавриат). - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1013988>. - Режим доступа: для авторизованных пользователей.

– Магер В.Е. Управление качеством: учебное пособие / В.Е. Магер. – М.: ИНФРА-М, 2020. - 176 с. - (Высшее образование). - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/10524421>. - Режим доступа: для авторизованных пользователей.

б) дополнительная литература:

– Аристов О.В. Управление качеством: учебник / О.В. Аристов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2018. - 224 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1012692>. - Режим доступа: для авторизованных пользователей.

– Сурков И.В. Управление качеством на предприятиях пищевой, пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник / под ред. В.М. Позняковского - 3 изд., испр. и доп. – М.: ИНФРА-М, 2014. - 336 с.- (Высшее образование: Бакалавриат). - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/367398>. - Режим доступа: для авторизованных пользователей.

– Управление качеством: учебное пособие / Ю.Т. Шестопап, В.Д. Дорофеев, Н.Ю. Шестопап, Э.А. Андреева. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 331 с. (Высшее образование: Бакалавриат). - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/389993>. - Режим доступа: для авторизованных пользователей.

– Магомедов Ш.Ш. Управление качеством продукции: учебник / Ш.Ш. Магомедов, Г.Е. Беспалова. – М.: Дашков и К, 2018. - 336 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/415054>. - Режим доступа: для авторизованных пользователей.

– Михеева Е.Н. Управление качеством: учебник / Е.Н. Михеева, М.В. Сероштан. - 2-е изд., испр. и доп. – М.: Дашков и К, 2017. - 532 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/336613>. - Режим доступа: для авторизованных пользователей.

в) ресурсы сети Интернет:

– Редакционно-информационное агентство "Стандарты и качество". Средство массовой информации, посвященное проблемам в области стандартизации и качества в разных отраслях промышленности. <http://www.stq.ru/>

– Раздел "Управление качеством и ISO 9000" на ресурсе "Корпоративный менеджмент", где размещены учебники, курсы лекций, аналитические статьи, ссылки на другие источники информации в Интернет. <http://www.cfin.ru/management/iso9000/index.shtml>

– Открытый проект по темам: управление качеством, управленческий консалтинг, психология торговли, интернетмаркетинг. Статьи, обзоры, консультации, форум. <http://www.klubok.net>

– "QUALITY - Менеджмент качества и ISO 9000", Документы и материалы по менеджменту качества, стандартам ISO серии 9000, ежедневное обновление. <http://quality.eur.ru/>

– Всероссийский научно-исследовательский институт классификации, терминологии и информации по стандартизации и качеству является Главным информационным центром Государственного комитета по стандартизации и метрологии. <http://www.standards.ru/default.aspx>

– Официальный сайт Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии. <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>

– Сайт Российской Ассоциации Деминга. <http://www.deming.ru/>

– Раздел на сайте фирмы Биг, посвященный управлению качеством. <http://big.spb.ru/publications/other/qm/>

– 10 преимуществ применения стандартов ИСО для малого и среднего бизнеса <https://www.iso.org/benefits-of-standards.html>

13. Перечень информационных технологий

а) лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:

– Microsoft Office Standart 2013 Russian: пакет программ. Включает приложения: MS Office Word, MS Office Excel, MS Office PowerPoint, MS Office On-eNote, MS Office Publisher, MS Outlook, MS Office Web Apps (Word Excel MS PowerPoint Outlook);

– публично доступные облачные технологии (Google Docs, Яндекс диск и т.п.).

б) информационные справочные системы:

– Электронный каталог Научной библиотеки ТГУ – <http://chamo.lib.tsu.ru/search/query?locale=ru&theme=system>

– Электронная библиотека (репозиторий) ТГУ – <http://vital.lib.tsu.ru/vital/access/manager/Index>

– ЭБС Лань – <http://e.lanbook.com/>

– ЭБС Консультант студента – <http://www.studentlibrary.ru/>

– Образовательная платформа Юрайт – <https://urait.ru/>

– ЭБС ZNANIUM.com – <https://znanium.com/>

– ЭБС IPRbooks – <http://www.iprbookshop.ru/>

14. Материально-техническое обеспечение

Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования.	Адрес (местоположение) учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта.
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория № 115 Оборудование: Графическая станция, процессор Intel i5, 16Гб оперативной памяти, монитор 24 дюйма Демонстрационный экран Мультимедиа-проектор Учебная мебель: рабочие места по количеству обучающихся (аудиторные столы, стулья); рабочее место преподавателя (стол, стул); аудиторная доска	634050, Томская область, г. Томск, пр-кт Ленина, 36, стр.7 (29 по паспорту БТИ) Площадь 40,9 м ²
Учебная аудитория для самостоятельной работы Аудитория № 28 Оборудование: Рабочие станции, процессор Intel Core i5, 8Гб оперативной памяти, 23-дюймовый монитор ViewSonic, Интерактивная панель Prestigio, рабочие места по количеству обучающихся (аудиторные столы, стулья); рабочее место преподавателя (стол, стул).	634050, Томская область, г. Томск, пр-кт Ленина, 36 (56 по паспорту БТИ) Площадь 37 м ²

15. Информация о разработчиках

Кускова Ирина Сергеевна, кандидат химических наук, директор биоинжинирингового центра НОЦ ПИШ "Агробиотек".

Бойко Екатерина Владимировна старший преподаватель кафедры физиологии растений, биотехнологии и биоинформатики.