



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Казанский ГАУ)

Институт экономики

Кафедра экономики и информационных технологий

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор –
проректор по учебно-
воспитательной работе, прор.
Б.И.Иванов
«21» мая 2020 г.

Рабочая программа дисциплины

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В УПРАВЛЕНИИ КАЧЕСТВОМ И ЗАЩИТЕ
ИНФОРМАЦИИ**

по направлению подготовки
27.03.02 «Управление качеством»

Направленность (профиль) подготовки
«Управление качеством в производственно-технологических системах»

Уровень
бакалавриата

Форма обучения
Очная, заочная

Год поступления обучающихся:
2020

Казань – 2020

Составитель: к.э.н., доцент Газетдинов Ш.М.

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры экономики и информационных технологий 28 апреля 2020 года (протокол № 13)

Зав. кафедрой, д.э.н., профессор  Газетдинов М.Х.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Института экономики «12» мая 2020 г. (протокол №11)

Пред. метод. комиссии, к.э.н., доцент  Гатина Ф.Ф.

Согласовано:

Директор Института экономики, к.э.н., доцент  Низамутдинов М.М.

Протокол ученого совета Института экономики №9 от «12» мая 2020 г.

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП бакалавриата по направлению обучения 27.03.02 Управление качеством, обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «ХАССП производства сельскохозяйственной продукции»:

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП. Содержание компетенций (в соответствии с ФГОС ВО)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1	Способностью анализировать состояние и динамику объектов деятельности с использованием необходимых методов и средств анализа	Знать: способы анализа состояния и динамики опасностей при производстве сельскохозяйственной продукции с использованием необходимых методов и средств анализа Уметь: анализировать состояние и динамику опасностей при производстве сельскохозяйственной продукции с использованием необходимых методов и средств анализа Владеть: навыками применения необходимых методов и средств для анализа состояния и динамики опасностей при производстве сельскохозяйственной продукции
ПК-12	умением консультировать и прививать работникам навыки по аспектам своей профессиональной деятельностью 3 этап	Знать: основные аспекты профессиональной деятельности по управлению качеством продукции, процессов и услуг. Уметь: выделить значимые аспекты профессиональной деятельности на основе ХАССП Владеть: навыками консультировать и прививать навыки работникам по аспектам своей профессиональной деятельности

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «ХАССП производства сельскохозяйственной продукции» относится к вариативной дисциплине учебного цикла – Б1.В.07 Дисциплины (модули). Изучается в 7 и 8 семестре на 4 курсе при очной форме обучения и в 9 и 10 сессиях на 5 курсе при заочной форме обучения

Изучение дисциплины предполагает предварительное освоение следующих дисциплин: «Математика», «Методы оптимальных решений», «Технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства», «Моделирование агротехнологических процессов», «Методы и средства измерений, испытаний и контроля», «Управление качеством при производстве сельскохозяйственной продукции».

Дисциплина является основополагающей для написания ВКР и изучения следующих дисциплин и/или практик: «Преддипломная практика»

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часов.
Таблица 3.1 - Распределение фонда времени по семестрам и видам занятий

Вид учебных занятий	Очное обучение	Заочное обучение
	7,8 семестр	9,10 сессия
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	86	38
в том числе:		
лекции	42	16
практические занятия	42	20
зачет	1	1
экзамен	1	1
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	138	214
в том числе:		
-подготовка к практическим занятиям	69	100
- работа с тестами и вопросами для самоподготовки	70	101
- подготовка к экзамену	27	13
Общая трудоемкость час	252	252
зач. ед.	7	7

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Таблица 4.1 - Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебных занятий
(в академических часах)

№ темы	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость							
		лекции		практ. занятия		всего ауд. часов		самост. работа	
		очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
1.	Общие сведения о системе НАССР.	18	8	18	10	36	18	71	85
2.	Внедрение НАССР на сельскохозяйственном предприятии	12	4	12	6	24	9	30	69
3.	Внутренний аудит системы НАССР	12	4	12	4	24	9	37	60
	Итого	42	16	42	20	84	36	138	214

Таблица 4.2 - Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам

№	Содержание раздела (темы) дисциплины	Время, ак. час	
		очно	заочно
1	Раздел 1. Общие сведения о системе НАССР.		
	<i>Лекционный курс</i>		
1.1	Тема лекции 1: Историческая справка о развитии системы контроля безопасности пищевой продукции в мире Тема лекции 2: Нормативные документы системы НАССР	18	8
	<i>Практические занятия</i>		
1.2	Тема практического занятия 1 : <i>ГОСТ Р 51705.1-2001</i> Тема практического занятия 2: <i>ГОСТ Р 22000-2007</i>	18	10
2	Раздел 2. Внедрение НАССР на сельскохозяйственном предприятии		
	<i>Лекционный курс</i>		
2.1	Тема лекции 1. Основные принципы НАССР Тема лекции 2.. Этапы внедрения системы производственного контроля НАССР на пищевом предприятии. .	12	4
	<i>Практические занятия</i>		
2.2	Тема практического занятия 1: определения рисков, критических контрольных точек Тема практического занятия 2: программа предварительных мероприятий определения рисков, критических контрольных точек	12	6
3	Раздел 3. Внутренний аудит системы НАССР		
	<i>Лекционный курс</i>		
3.1	Тема лекции 1: Принципы проведения внутреннего аудита системы НАССР . Тема лекции 2: Экономическая эффективность системы НАССР.	12	4
	<i>Практические занятия</i>		
3.2	Тема практического занятия 1: Порядок проведения и шаги внутреннего аудита Тема практического занятия 2: Принципы заполнения чек-листов внутреннего аудита	12	4

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

1. Стандарты и качество продукции: Учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 256 с..
2. Система менеджмента безопасности пищевой продукции НАССР (ISO 22000): Учебное пособие./сост. доц. Дубкова Н.З., ст. преп. Хакимова Е.Г - Казань, 2019. - 168с.

3. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с..
4. Применение НАССР на предприятиях пищевой промышленности: Учебное пособие. Казанский национ. исслед. технол. ун-т; сост. доц. Дубкова Н.З., доц. Иванова О.В., доц. Канарская З.А. - Казань, 2017. - 100с.
5. Применение НАССР на предприятиях пищевой промышленности [Учебники] : учеб. пособие / Н.З. Дубкова [и др.] ; Казанский нац. исслед. технол. ун-т .— Казань : Изд-во КНИТУ, 2018 .— 83

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

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «ХАССП производства сельскохозяйственной продукции» представлен в приложении к рабочей программе дисциплины.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины и учебно-методических указаний для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Основная учебная литература:

1. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: Учебник/Боларев Б.П. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 304 с.
2. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.
3. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промыш...: Уч. / Под ред. В.М.Позняковского - 3 изд., испр. и доп. - М.:ИНФРА-М, 2014 - 336 с..

Дополнительная литература

1. Демакова, Е. А. Система мониторинга и управления безопасностью продукции [Электронный ресурс] / Е. А. Демакова. - Красноярск: СФУ: Инфра-М, 2011. - 165 с. с.
2. Дубровин, И. А. Бизнес-планирование на предприятии: учебник для бакалавров / И. А. Дубровин. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 432 с.
3. Безопасность продовольственных товаров: Учебник/Позняковский В. М. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с.:

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотечная система «Znanium.Com» Издательство «ИНФРА-М»
2. Поисковая система Рамблер [www. rambler.ru](http://www.rambler.ru);
3. Поисковая система Яндекс [www. yandex.ru](http://www.yandex.ru);
4. Консультант+
5. Автоматизация и моделирование бизнес-процессов в Excel - <http://www.cfin.ru/itm/excel/pikuza/index.shtml>
6. Учебники по информатике и информационным технологиям - <http://www.alleng.ru/edu/comp4.htm> -

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

В соответствии с учебным планом по данной дисциплине основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия и самостоятельная работа студента.

При изложении лекции рассматриваются основные теоритические сведения, которые составляют научную концепцию дисциплины. В целях наилучшего освоения материала лекций необходимо прочитать лекцию несколько раз, структурируя ее материал с помощью маркера, выделяя главное.

Работа студента во время лекции должна заключаться в том, что он походу должен уметь выделять ключевые моменты, основные положения, определения и т.п. Проведение лекции предполагает участие студентов в обсуждении проблемных вопросов, что способствует усвоению материала. Студент должен систематически прорабатывать лекционный материал с привлечением дополнительной учебно-методической и учебной литературы, тем самым расширяя и углубляя свои знания по дисциплине.

При подготовки к практическим занятиям студентов должен:

- прочитать лекцию соответствующую теме практического занятия либо найти соответствующую обязательную и дополнительную литературу по заявленной заранее теме практического занятия;
- выделить положения которые требуют уточнения либо зафиксировать вопросы, возникшее при изучении материала;
- после усвоения теоритического материала необходимо приступить к выполнению практического задания. Это задание следует выполнять письменно.

Составной частью учебной работы является самостоятельная работа студента, которая регламентирована ПОЛОЖЕНИЕМ об организации самостоятельной работы студентов. Самостоятельная работа предполагает освоение теоритической материала дисциплины с привлечением лекций и литературы основной и дополнительной, подготовку к практическим занятиям. Контроль за выполнением самостоятельной работы осуществляется во время практических занятий.

Перечень методических указаний по дисциплине:

1. Система менеджмента безопасности пищевой продукции НАССР (ISO 22000): Учебное пособие./сост. доц. Дубкова Н.З., ст. преп. Хакимова Е.Г - Казань, 2019. - 168с.
2. Применение НАССР на предприятиях пищевой промышленности: Учебное пособие. Казанский национ. исслед. технол. ун-т; сост. доц. Дубкова Н.З., доц. Иванова О.В., доц. Канарская З.А. - Казань, 2017. - 100с.
3. Применение НАССР на предприятиях пищевой промышленности [Учебники] : учеб. пособие / Н.З. Дубкова [и др.] ; Казанский нац. исслед. технол. ун-т .— Казань : Изд-во КНИТУ, 2018 .— 83

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Форма проведения занятия	Используемые информационные технологии	Перечень информационных справочных систем (при необходимости)	Перечень программного обеспечения
Лекционный курс	Мультимедийные технологии в сочетании с технологией проблемного изложения	Гарант-аэро (информационно-правовое обеспечение)	1. Операционная система Microsoft Windows 7 Enterprise 2. Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office Standart 2016 3. Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса 4. «Антиплагиат. ВУЗ». ЗАО «Анти-Плагиат» 5.1С:ПРЕДПРИЯТИЕ 8.3 (сетевая версия). 6. LMS Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая среда обучения).
Практические занятия			
Самостоятельная работа			

11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Лекции	№51 Лекционная аудитория с мультимедийным оборудованием 420015, Республика Татарстан, г. Казань, ул. К. Маркса, д.65 Специализированная мебель: набор учебной мебели на 52 посадочных места; стол преподавателя со стулом – 1 шт.; доска – 1 шт.; трибуна – 1 шт. Демонстрационное оборудование: мультимедийный проектор SONY – 1 шт., доска интерактивная – 1 шт. Учебно-наглядные пособия
Практические занятия	№5А Аудитория для практических и семинарских занятий 420015, Республика Татарстан, г. Казань, ул. К. Маркса, д.65 Специализированная мебель: набор учебной мебели на 30 посадочных мест; доска – 1 шт., трибуна – 1 шт. Учебно-наглядные пособия: настенные плакаты – 1 шт.
Самостоятельная работа	№ 18 Компьютерный класс, аудитория для самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации. 420015, Республика Татарстан, г. Казань, ул. К. Маркса, д.65 Специализированная мебель: Компьютеры - процессор IntelCeleron E3200 2,4, ОЗУ1 gb, HDD 160gb,-14 шт., Мониторы 19*LG – 14 шт., Ионизатор- 2 шт., ХАБ Dlink 24порта; Принтер HP LG м 1005 – 1 шт., стол для преподавателя – 1 шт., стул для преподавателя- 1 шт., столы для студентов- 14 шт.. стулья для студентов- 14шт., шкаф-1 шт., зеркало-1 шт.
	№ 20 Компьютерный класс, аудитория для самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации. 420015, Республика Татарстан, г. Казань, ул. К. Маркса, д.65

	Специализированная мебель: Компьютеры - процессор IntelCeleron, ОЗУ 500mb, HDD 80gb – 29 шт., Мониторы 17*Dell – 7 шт., Мониторы 17* Asus – 20 шт., Ионизатор – 2 шт., доска-1шт., столы для преподавателей- 4шт.,стулья для преподавателей -4 шт., столы для студентов- 28 шт., стулья для студентов- 28 шт., скамейка-1 шт., кондиционер-1шт.
	№ 41 Компьютерный класс для самостоятельной работы. 420015, Республика Татарстан, г. Казань, ул. К. Маркса, д.65 Специализированная мебель: Компьютеры – процессор IntelCeleron, ОЗУ 500mb, HDD 80gb – 18 шт., Мониторы 18 шт., Ионизатор – 2 шт., столы и стулья для студентов, набор учебной мебели на 26 посадочных мест, стол и стул для преподавателя – 1 шт.