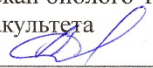


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плешаков Владимир Александрович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 21.03.2025 14:23:43
Уникальный программный ключ:
cf3461e360a6506473208a5cc93ea97a503bcf72

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»**

СОГЛАСОВАНО
Декан биолого-технологического
факультета

А.И. Афанасьева
«08» марта 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

С.И. Завалишин
«08» марта 2024 г.

Кафедра технологии производства и переработки продукции животноводства

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПРОДУКЦИИ»**

Направление подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль)
Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Программа подготовки – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Барнаул 2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Управление качеством и безопасностью продукции» составлена на основе требования федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования № 936 от 11.08.2020 по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Рассмотрен на заседании кафедры, протокол № 14 от «30» января 2024г.

И.о. зав. кафедрой
канд. с.-х. наук, доцент

 В.В. Горшков

Одобрена на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 7 от «27» февраля 2024 г.

Председатель методической комиссии
канд. биол. наук, доцент

 Л.А. Бондырева

Составитель:
канд. с.-х. наук, доцент

 А.И. Яшкин

Оглавление

1	Цель и задачи освоения дисциплины	4
2	Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	4
3	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
4	Требования к результатам освоения содержания дисциплины	5
5	Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий	6
6	Тематический план изучения дисциплины	6
7	Образовательные технологии	9
8	Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	9
9	Ресурсное обеспечение	9
9.1	Перечень изданий основной и дополнительной учебной литературы	9
9.2	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы	9
9.3	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	9
9.4	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	10
9.5	Описание материально-технической базы	10
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	10
	Приложения	12

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины: ознакомить студентов с технологическими подходами к обеспечению качества и безопасности пищевой продукции, основанными на положениях стандартах *ISO* серии 9000 и на принципах систем *HACCP* и *GMP*.

Задачи дисциплины:

- рассмотреть основные инструменты управления качеством на предприятиях пищевой промышленности;
- дать понятие о контроле качества пищевой продукции;
- ознакомить с основами системы менеджмента качества на основе стандартов *ISO* серии 9000;
- рассмотреть порядок проведения аудитов системы менеджмента качества в условиях пищевого производства.
- ознакомить с актуальными программами «правильных производственных практик» (*GMP*) на пищевых предприятиях;
- рассмотреть и классифицировать опасные факторы (биологической, химической, физической природы, аллергены), сопутствующие производству пищевой продукции, и пути их поступления в продукты;
- ознакомить с основными приемами по установлению критических контрольных точек технологического процесса с позиции теории рисков;
- рассмотреть технологические механизмы (корректирующие действия) для предупреждения реализации на практике опасных факторов, оцененных с точки зрения тяжести последствий.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Управление качеством и безопасностью продукции» относится к дисциплинам, входящим в часть учебного плана, формируемую участниками образовательных отношений.

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

Перечень дисциплин к предшествующим знаниям изучаемой дисциплины: Основы технического регулирования в пищевой промышленности, Методы исследования свойств мяса и мясопродуктов, Методы исследования свойств молока и молочных продуктов, Биологическая безопасность пищевых систем, Автоматизированные системы управления технологиями производства.

Перечень последующих изучаемых дисциплин, практик и государственной итоговой аттестации: Технология мяса и мясопродуктов, Технология молока и молочных продуктов, Технология рыбы и рыбных продуктов, Технология продуктов детского и диетического питания, Преддипломная практика, Выполнение, подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы.

4 Требования к результатам освоения содержания учебной дисциплины

Таблица 1 – Сведения о компетенциях и результатах обучения, формируемых данной дисциплиной

Код и наименование компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной	Код и наименование индикатора достижения (ИД) компетенции	Перечень результатов обучения, формируемых дисциплиной
ПК-1 Способен к оперативному менеджменту безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ИД-3 Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве качественной и безопасной продукции	Знает основные критерии качества и безопасности мясных и молочных продуктов Знает содержание стандартов серии ISO 22000 и ISO 9000 а части требований к менеджменту качества и безопасности продукции Умеет составлять блок-схемы производства продукции, реестр опасных факторов Умеет разрабатывать и применять на практике принципы систем ХАССП и GMP Владеет навыками применения методов квалиметрии качества пищевых продуктов Владеет навыками проведения анализа факторов риска и выявления критических контрольных точек процесса Владеет навыками управления в критических контрольных точках технологического процесса

5 Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий

Для освоения программы предусматриваются следующие виды занятий: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа. Распределение программного материала по видам занятий и последовательность его изучения определяются рабочим учебным планом (табл. 2).

Таблица 2 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий, реализуемой по учебным планам, указанным на обороте титульного листа настоящего документа

Вид занятий	Очная форма		Заочная форма	
	всего	в т. ч. по семестрам	всего	в т. ч. по сессиям
		7		зимняя
1 Аудиторные занятия, часов, всего	54	54	10	10
в том числе:				
1.1 Лекции	16	16	4	4
1.2 Лабораторные работы	38	38	6	6
1.3 Практические (семинарские) занятия	-	-	-	-
2 Контактная работа	54	54	10	10
3 Самостоятельная работа, часов, всего	18	18	62	62
в том числе:				
3.1 Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)	-	-	-	-
3.2 Расчетно-графическое задание (РГР)	-	-	-	-
3.3 Контрольная работа (К)	-	-	20	20
3.4 Промежуточная аттестация (сдача зачета)	9	9	4	4
4 Промежуточная аттестация (сдача экзамена)	-	-	-	-
Итого часов (стр.2+стр.3+стр.4)	72	72	72	72
Форма промежуточной аттестации*	з	з	з	з
Общая трудоемкость, зачетных единиц	2	2	2	2

* формы промежуточной аттестации: зачет (З), экзамен (Э), зачет с оценкой (ЗО)

6 Тематический план изучения учебной дисциплины

Таблица 3 – Тематический план изучения дисциплины, реализуемой по учебным планам, указанным на обороте титульного листа настоящего документа

Наименование темы	Изучаемые вопросы	Объем часов *				Форма текущего контроля **	Компетенции
		лекции	лабораторные работы	практические занятия	самостоятельная работа		
Введение в дисциплину. Качество как основное свойство пищевой продукции	Цель и задачи курса. Терминология. Опыт формирования систем управления качеством в разных странах. Стандарты ISO серии 9000.	2/-	-	-	1/2	УО/ УО	ПК-1
Контроль качества пищевой продукции	Показатели качества. Факторы, влияющие на качество. Контроль как средство обеспечения качества. Методы и средства контроля качества. Контроль качества пищевых продуктов с использованием дескриптно-профильного метода.	2/-	4/2	-	1/4	УО/ УО	ПК-1
Квалиметрия и управление качеством производств пищевой	Определение качества пищевой продукции дифференциальным методом. Определение коэффициентов весомости показателей качества с помощью ранжированных рядов и	-	10/2	-	1/6	УО/ УО	ПК-1

продукции	экспертного метода. Этапы жизненного цикла пищевой продукции и их роль в обеспечении качества. Качество и конкурентоспособность пищевой продукции. Структурирование функции качества пищевой продукции.						
Построение и функционирование системы менеджмента качества предприятия (СМК). Документационное обеспечение систем качества	Основные этапы разработки и внедрения СМК на пищевом предприятии. Требования к документам СМК, порядку их разработки, согласования и утверждения. Управление документацией и записями СМК. Ответственность руководства. Менеджмент ресурсов. Процессы жизненного цикла продукции. Измерение, анализ и улучшение функционирования СМК. Управление ключевыми процессами на предприятиях пищевой промышленности. Степень документированности систем качества. Разработка СМК, политика и цели в области качества, области применения СМК. Разработка миссии и политики в области качества отраслевого предприятия. Разработка целей в области качества для отраслевой организации. Руководство по качеству. Обязательные документированные процедуры. Обязательные записи	2/2	3/-	-	2/6	Т, ДЗ/УО	ПК-1
Введение в систему ХАССП. Нормативная база ХАССП	Понятие системы ХАССП. Предпосылки к созданию системы ХАССП. История создания системы. Принципы ХАССП. Нормативная база ХАССП. Основные понятия	2/2	3/-	-	1/4	КЛ/УО	ПК-1
Обязательные предварительные условия безопасности пищевой продукции (GMP)	Термины и определения. Требования к производственным помещениям пищевых производств. Требования к технологическому оборудованию. Требования к поставщикам сырья. Требования к санитарной обработке. Контроль аллергенов. Контроль амбарных вредителей складов. Правильные лабораторные практики. Претензии и процедуры отзыва продукции. Требования к персоналу	2/-	4/-	-	1/6	КЛ/УО	ПК-1
Проведение ХАССП-анализа производства пищевой продукции	Проведение ХАССП-анализа. Анализ факторов риска. Выявление критических контрольных точек производства пищевой продукции. Определение критических пределов. Составление информации о пищевом продукте. Построение блок-схем производства пищевых продуктов. Выявление и описание опасностей. Управление в критических контрольных точках производства пищевой продуктов. Оценка результатов деятельности	6/-	14/2	-	2/10	Т/УО	ПК-1
	Выполнение контрольной работы (для заочной формы обучения)	-	-	-	-/20	-/К	ПК-1
	Выполнение курсовой работы (проекта)	-	-	-	-	-	-
	Подготовка к зачету	-	-	-	9/4	УО/УО	-
	Подготовка к экзамену	-	-	-	-		ПК-1
	Всего	16/4	38/6	-	18/62	-	-

* В числителе – очная форма обучения, в знаменателе – заочная форма обучения

** Формы текущего контроля: устный опрос (УО), проверка домашнего задания (ДЗ), коллоквиум (КЛ), тестирование (Т), выполнение контрольной работы (К).

Таблица 4 – Темы лабораторных работ

№	Наименование темы	Количество часов *
1	Контроль качества пищевых продуктов с использованием дескрипторно-профильного метода	4/2
2	Определение качества пищевой продукции дифференциальным методом.	2/2
3	Определение коэффициентов весомости показателей качества с помощью ранжированных рядов и экспертного метода.	2/-
4	Этапы жизненного цикла пищевой продукции и их роль в обеспечении качества.	2/-
5	Качество и конкурентоспособность пищевой продукции.	2/-
6	Структурирование функции качества пищевой продукции.	2/-
7	Руководство по качеству. Обязательные процедуры, обязательные записи	3/-
8	Нормативная база ХАССП. Основные понятия системы ХАССП	3/-
9	Планировка помещений и рабочих зон. Водоснабжение предприятий. Очистка и обслуживание оборудования. Предупреждение перекрестного загрязнения. Меры борьбы с амбарными вредителями. Спецдежда, привычки персонала.	4/-
10	Составление информации о продукте. Построение блок-схем производства пищевых продуктов	2/2
11	Выявление и описание опасностей производства пищевых продуктов	4/-
12	Управление в критических контрольных точках производства пищевых продуктов	4/-
13	Оценка результатов деятельности по управлению безопасностью производства пищевых продуктов	4/-
	Итого часов	38/6

* В числителе – очная форма обучения, в знаменателе – заочная форма обучения

Таблица 5 – Темы практических (семинарских) занятий

№	Наименование темы	Количество часов
	Не предусмотрено учебным планом	

Таблица 6 – Вид, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС

№	Вид СРС	Количество часов *	Контроль выполнения	Методическое обеспечение
1	Подготовка к устному опросу	3/-	Устный опрос	Основная и дополнительная литература в приложении 2
2	Выполнение домашнего задания	1/-	Проверка отчета	
3	Подготовка к коллоквиуму	2/-	Устный опрос	
4	Подготовка к тестированиям	3/-	Компьютерное тестирование	
5	Освоение разделов дисциплины (для заочной формы обучения)	-/38	Устный опрос	
6	Выполнение контрольной работы (для заочной формы обучения)	-/20	Проверка контрольной работы	
7	Подготовка к зачету	9/4	Устный опрос	
	Итого часов	18/62		

* В числителе – очная форма обучения, в знаменателе – заочная форма обучения

Обучение студентов с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с Положением «Об организации обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ».

7 Образовательные технологии

Таблица 7 –Интерактивные формы проведения занятий,
используемые на аудиторных занятиях

Се- мestr	Вид за- нятия	Используемые интерактивные формы проведения занятий	Количество часов *
7	ЛР	Занятие в малых группах. «Структурирование функции качества пищевой продукции». Обсуждение и защита результатов работы	2/-
	ЛР	Контроль качества пищевых продуктов с использованием дескрипторно-профильного метода	2/-
	ЛР	Метод кейсов. «Составление информации о продукте. Построение блок-схем производства пищевых продуктов»	2/2
	ЛР **	Метод кейсов. «Управление в критических контрольных точках производства пищевых продуктов»	4/-
Итого			10/2

* В числителе – очная форма обучения, в знаменателе – заочная форма обучения

** ЛР – лабораторная работа

8 Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Управление качеством и безопасностью продукции» приведен в отдельном документе.

9 Ресурсное обеспечение

9.1 Перечень изданий основной и дополнительной учебной литературы

Список имеющихся в библиотеке университета изданий основной учебной литературы по дисциплине приведен в приложении 2.

9.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров [Электронный ресурс]: учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/129225>.

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

1 Функционирующая в вузе электронная информационно-образовательная среда, которая обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий.

2 Пакет программ OpenOffice для работы с текстовыми документами, электронными таблицами и для создания презентаций.

3 Электронные версии учебников, пособий, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренной рабочей программой дисциплины, находящиеся в доступе через электронный каталог библиотеки Алтайского ГАУ.

4 ЭБС: Лань – e.lanbook.com; znaniun.com– znanium.com; book.ru– book.ru; Руконт – lib.rucont.ru; Научная электронная библиотека – elibrary.ru.

9.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

- 1 <http://www.twirpx.com/files/science/food/quality/tcontrol/> – Все для студента – Технологический контроль на предприятиях пищевой промышленности
- 2 <https://www.profiz.ru/sec/> – СанЭпидКонтроль. Охрана труда.
- 3 <http://www.wikipedia.org/> – Википедия – свободная энциклопедия.
- 4 <https://www.cyberleninka.ru/> – Научная электронная библиотека КиберЛенинка.

9.5 Описание материально-технической базы

Для проведения занятий лекционного типа, лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации имеются учебные аудитории, а также помещения для выполнения самостоятельной работы, хранения и обслуживания учебного оборудования.

Таблица 8 – Перечень материально-технического обеспечения

№ ауд.	Наименование аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Перечень оборудования
425 корп. 76	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных занятий, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Доски учебные 1600*1200 мм Автоматизированный измерительный комплекс Лактан 1-4 исп. 700 Стол-парта, стул ученический Учебный комплекс оборудования «Технологический контроль с.-х. сырья» Шкаф вытяжной лабораторный ЛК-1200ШВ с тумбой ЛК-1200 ТД-В
508 корп. 76	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных занятий, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Доска аудиторная 3-х элементная меловая Стенд «Таблица вредных пищевых добавок» 1000*1000 Парта ученическая, стул ученический Учебный комплекс оборудования «Технология хранения переработки продукции животноводства и пищевого сырья»
511 корп. 76	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Компьютеры в комплекте с подключением к сети «Интернет»

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Для формирования четкого представления об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине с самого начала учебного курса обучающийся должен ознакомиться с рабочей программой дисциплины: с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, перечнем знаний и умений, которыми в процессе освоения должен владеть обучающийся.

Систематическое выполнение учебной работы на лекционных занятиях, семинарских (лабораторных), а также выполнение самостоятельной работы позволит успешно освоить дисциплину.

1 Лекционные занятия направлены на формирование теоретических знаний по дисциплине. В процессе занятий лекционного типа: слушать, конспектировать излагаемый преподавателем материал; усваивать информацию, преподносимую лектором; задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситу-

аций. При затруднениях в восприятии материала требует обратиться к литературным источникам. Если разобраться в материале не удалось, то обратиться к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на занятиях (лабораторного) типа.

2 Лабораторные занятия направлены на формирование практических умений, связанных с организацией активного взаимодействия участников образовательного процесса по изучению материала, закрепление практических навыков для решения профессиональных задач.

При подготовке к занятиям необходимо повторить лекционный материал по изучаемой теме, изучить материал, рекомендованный преподавателем по спискам литературы. Подготовка к лабораторным занятиям преследует две основные цели: первое – повторение изученного материала. Для этого используются конспекты лекций, рекомендованная основная и дополнительная литература; второе – углубление знаний по теме. Лабораторные занятия служат для закрепления теоретических основ, излагаемых в лекциях, получения практических навыков решения профессиональных задач. Они проходят с использованием стендов, методических указаний, учебно-наглядных пособий, в которых отражен необходимый минимум задач для освоения разделов и тем дисциплины.

Завершающей частью лабораторной работы является оформление в рабочей тетради отчета. Содержание отчета определяется темой занятия и может включать в себя вопросы различного характера. Так при проведении лабораторной работы в состав отчета могут входить: краткое описание методики выполнения работы; схема лабораторной установки; необходимые расчеты по обработке полученной информации; анализ полученных данных и общее заключение (выводы). Дополнительные и индивидуальные требования изложены в методических пособиях к каждой лабораторной работе. Предусмотрены интерактивные формы проведения занятий в виде кейсов по конкретным ситуациям, защита домашних заданий с использованием мультимедийной техники, работа в малых группах по использованию инструментов управления качеством производства пищевых продуктов.

3 Цель самостоятельной работы студентов – развивать умение выбрать нужную информацию по заданной теме или отдельному вопросу, критически анализировать литературу по предложенным проблемам, систематизировать и оформлять прочитанное в виде кратких ответов и докладов.

В процессе выполнения самостоятельной работы: самостоятельно систематизировать и анализировать материал по изучаемой теме; изучить литературу, справочные и научные источники, включая зарубежные; уточнить основные понятия по изучаемой теме; выполнение заданных преподавателем заданий; делать на основе анализа соответствующие выводы по рассматриваемому материалу.

4 Цель контрольной работы – проверка развития навыков, усвоения и закрепления материала, полученных при изучении дисциплины, и выполняется студентами заочного обучения. Работа выполняется по индивидуальным заданиям машинописным или рукописным текстом. Работа дает возможность установить степень усвоения материала и умение применять знания, полученные при изучении дисциплины. Работа способствует овладению материалом, прививает навыки в самостоятельном решении практических вопросов и в работе с литературой.

Приложение 1 к программе учебной дисциплины «Управление качеством и безопасностью продукции»

Аннотация дисциплины

Цель дисциплины – ознакомить студентов с технологическими подходами к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, основанными на положениях стандартах *ISO* серии 9000 и на принципах систем *HACCP* и *GMP*.

Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

№ п/п	Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной
1	Способен к оперативному менеджменту безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (ПК-1)

Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану:

Вид занятий	Очная форма		Заочная форма	
	всего	в т. ч. по сессиям	всего	в т. ч. по сессиям
		7		зимняя
1 Аудиторные занятия, часов, всего	54	54	10	10
в том числе:				
1.1 Лекции	16	16	4	4
1.2 Лабораторные работы	38	38	6	6
1.3 Практические (семинарские) занятия	-	-	-	-
2 Контактная работа	54	54	10	10
3 Самостоятельная работа, часов, всего	18	18	62	62
в том числе:				
3.1 Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)	-	-	-	-
3.2 Расчетно-графическое задание (РГР)	-	-	-	-
3.3 Контрольная работа (К)	-	-	20	20
3.4 Промежуточная аттестация (сдача зачета)	9	9	4	4
4 Промежуточная аттестация (сдача экзамена)	-	-	-	-
Итого часов (стр.2+стр.3+стр.4)	72	72	72	72
Форма промежуточной аттестации*	3	3	3	3
Общая трудоемкость, зачетных единиц	2	2	2	2

* форма промежуточной аттестации: зачет.

Перечень изучаемых тем (основных):

- 1 Введение в дисциплину. Качество как основное свойство пищевой продукции.
- 2 Контроль качества пищевой продукции.
- 3 Квалиметрия и управление качеством производства пищевой продукции.
- 4 Построение и функционирование системы менеджмента качества предприятия (СМК). Документационное обеспечение систем качества.
- 5 Введение в систему ХАССП. Нормативная база ХАССП.
- 6 Обязательные предварительные условия безопасности пищевой продукции.
- 7 Проведение ХАССП-анализа производства пищевой продукции.

Приложение 2 к программе учебной дисциплины
«Управление качеством и безопасностью
продукции»

Список имеющихся в библиотеке университета изданий
основной учебной литературы по дисциплине

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание
1	Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров : учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 304 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/129225 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ISBN 978-5-8114-4962-0 : ~Б. ц. - Текст : электронный.	ЭБС «Лань»
2	Гуринович, Г. В. Управление качеством продукции : учебное пособие / Г. В. Гуринович ; Кемеровский технологический ин-т пищевой промышленности. - Кемерово : Кемеровский ТИПП, 2017. - 123 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/102689 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ~Б. ц. - Текст : электронный.	ЭБС «Лань»

Список имеющихся в библиотеке университета изданий
дополнительной учебной литературы по дисциплине

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание
1	Ордина, Н. Б. Обеспечение качества животноводческого сырья и продуктов переработки : учебное пособие / Н. Б. Ордина. - Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2018. - 86 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/123433 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ~Б. ц. - Текст : электронный.	ЭБС «Лань»
2	Пермякова, Л. В. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции : учебное пособие / Л. В. Пермякова ; Кемеровский технологический ин-т пищевой промышленности. - Кемерово : Кемеровский ТИПП, 2018. - 121 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/107700 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ~Б. ц. - Текст : электронный.	ЭБС «Лань»
3	Ордина, Н. Б. Контроль технологических рисков при производстве продуктов питания : учебное пособие / Н. Б. Ордина. - Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2018. - 52 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/123432 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ~Б. ц. - Текст : электронный.	ЭБС «Лань»
4	Волохова, Т. П. Системы качества : курс лекций для студентов технологического факультета / Т. П. Волохова. - Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2010. - 148 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/130872 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ISBN 978-5-98076-119-6 : ~Б. ц. - Текст : электронный.	ЭБС «Лань»

Составитель:
доцент, канд. с.-х. наук



/ А. И. Яшкин

Список верен:
Зав. библиотекой



Е.Б. Городкова

Должность работника библиотеки

подпись

И.О. Фамилия