

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Управление качеством продуктов питания из растительного сырья»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень магистратуры)

**Направленность (профиль):** Инновационные технологии переработки растительного сырья  
**Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)**

**Форма промежуточной аттестации – Зачет.**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ОПК-4: способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии;
- ПК-14: способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности;
- ПК-21: способностью проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-6: способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-7: способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Управление качеством продуктов питания из растительного сырья» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 3.**

- 1. Законодательная база Российской Федерации в области управления качеством пищевой продукции. .**
- 2. Качество и безопасность как основные свойства продукции. .**
- 3. Контроль качества пищевой продукции. .**
- 4. Принципы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных факторов и управления рисками. .**
- 5. Инструменты и технологии управления качеством продукции. Система ХАССП.. .**
- 6. Внедрение системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции на предприятии. .**
- 7. Международные стандарты ИСО 9000 системы менеджмента качества. .**
- 8. Всеобщее управление качеством - TQM. .**
- 9. Затраты на качество продукции. Управление конкурентоспособностью продукции.. .**

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

С.С. Кузьмина

Ю.С. Лазуткина