

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Управление качеством продукции»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ОПК-3.1: Анализирует риски при разработке новых технологических решений;
- ОПК-3.2: Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Управление качеством продукции» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 1.

1. Управление качеством продукции в системе менеджмента предприятий пищевой промышленности. Риски при разработке новых технологических решений. 1. Сущность категории качества.

2. Необходимость и значение повышения качества продукции предприятий пищевых отраслей.

3. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества..

2. Управление качеством продукции в системе менеджмента предприятий пищевой промышленности.. 1. Всеобщий менеджмент качества – TQM.

2. Опыт формирования систем управления качеством разных странах. Мировой и отечественный опыт управления качеством..

3. Управление качеством продукции в системе менеджмента предприятий пищевой промышленности.. 1. Основоположники современных подходов к управлению качеством..

4. Современное Российское Законодательство в области качества.. нормативная законодательная база в области управления качеством.

5. Оценка уровня качества и потребительских свойств продукции на пищевых предприятиях.. 1. Показатели качества. Номенклатура и применяемость.

2. Методы оценки уровня качества.

3. Квалиметрия..

6. Инструменты и методы управления качеством. Современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания. 1. Контроль в системе управления качеством.

2. Выборочный контроль.

3. Статистический приемочный контроль..

7. Международные стандарты ИСО 9000 системы менеджмента качества.. 1. Основы разработки систем менеджмента качества на предприятиях пищевой промышленности.

2. Документация систем менеджмента качества..

8. Международные стандарты

ИСО 9000 системы менеджмента качества.. 1. Сертификация систем менеджмента качества.

2. Специальные системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции HACCP и GMP..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

М.А. Вайтанис

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина