

**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): Биотехнология пищевых продуктов

Общий объем дисциплины – 5 з.е. (180 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

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

- УК-1.1: Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними;
- УК-1.2: Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации;
- УК-1.3: Разрабатывает стратегию действий, принимает конкретные решения для ее реализации;
- 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 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. 1. Законодательная база Российской Федерации в области управления качеством пищевой продукции. 2. Стратегия действия и конкретные решения в области управления качеством пищевой продукции.

2. Качество и безопасность как основные свойства продукции. 1. Качество как основное свойство продукции.

2. Современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания

3. Безопасность как основные свойства продукции.

4. Основные риски при разработке новых технологических решений..

3. Контроль качества пищевой продукции. 1. Контроль качества пищевой продукции.

2. Современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания.

4. Принципы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных факторов и управления рисками. 1. Принципы менеджмента качества при производстве пищевой продукции.

2. Разработка стратегии действий при внедрении системы менеджмента качества..

5. Инструменты и технологии управления качеством продукции. Система ХАССП. 1. Инструменты управления конкурентоспособностью продукции в системе ХАССП.

2. Основные риски при разработке новых технологических решений.

6. Внедрение системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции на предприятии. 1. Этапы внедрения системы менеджмента качества пищевой продукции на предприятия

2. Контроль параметров безопасности продукции

3. Снижение количества несоответствующей продукции.

4. Идентификация и контроль за критическими точка производства.

7. Международные стандарты ИСО 9000 системы менеджмента качества. 1. Международные стандарты ИСО 9000 системы менеджмента качества.

2. Стратегия действий и применение конкретный решения для ее реализации.

8. Всеобщее управление качеством - TQM. 1. Всеобщее управление качеством – TQM.

2. Анализ рисков при разработке новых технологических решений..

9. Затраты на качество продукции. Управление конкурентоспособностью продукции. 1. Затраты на качество продукции и современные методы повышения качества.

2. Инструменты управления конкурентоспособностью продукции в системе ХАССП.

10. Аудит уровня качества продукции. 1. Аудит уровня качества продукции.

2. Варианты решения проблемных ситуаций при производстве продуктов питания.

3. Безопасность пищевых продуктов по стандарту ИСО 22000.

4. Технологические решения по стандарту ИСО 22000 для повышения качества продуктов питания..

11. Современные системы менеджмента организации. 1. Современные системы менеджмента организации.

2. Поиск вариантов решений реализации поставленных задач.

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

С.С. Кузьмина

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина