

## 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