

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Сертификация и системы менеджмента качества пищевой продукции»

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

Направленность (профиль): Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

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:

- ПК-8.4: Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции;
- ПК-8.5: Использует нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Сертификация и системы менеджмента качества пищевой продукции» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 8.

1. Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности. Основные понятия и определения в области стандартизации и управления качеством. Цель и требования стандартизации. результаты стандартизации. Объект стандартизации.

2. Стандартизация в пищевой промышленности. Свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовой продукции. Государственные стандарты Российской Федерации (ГОСТ Р). Стандарты отраслей. Стандарты предприятий. правила по стандартизации и рекомендации по стандартизации. Технические условия.

3. Стандартизация в пищевой промышленности. Органы и службы стандартизации. Условное обозначение и содержание нормативных документов по стандартизации. Нормализованный контроль технической документации.

4. Стандартизация в пищевой промышленности. Методические основы стандартизации. Принципы и методы стандартизации. Комплексна стандартизация.

5. Стандартизация в пищевой промышленности. Межотраслевые системы (комплексы) стандартов. Межгосударственная система стандартизации: общая характеристика системы, взаимосвязь международной и национальной стандартизации. Международная система по стандартизации (ИСО). Международные организации, участвующие в работах по стандартизации, метрологии и сертификации..

6. Сертификация в пищевой промышленности. Основные понятия, цели и объекты сертификации. история развития сертификации. Правовое обеспечение сертификации. Роль сертификации в повышении качества продукции.

7. Сертификация в пищевой промышленности. Качество и конкурентоспособность продукции: общие сведения о конкурентоспособности, пути достижения конкурентоспособности. Основные понятия и определения в области качества продукции. контроль и оценка качества продукции. Методы определения показателей качества продукции.

8. Сертификация в пищевой промышленности. Управление качеством продукции. Принципы менеджмента качества. Сертификация систем качества. Качество продукции и защита потребителей. Аудит качества.

9. Сертификация в пищевой промышленности. Системы сертификации: обязательное подтверждение соответствия, добровольная сертификация. Схемы сертификации.

10. Сертификация в пищевой промышленности. Органы сертификации, испытательные лаборатории и центры сертификации. правила и порядок проведения сертификации. Аккредитация органов по сертификации и испытательных (измерительных) лабораторий.

11. Сертификация в пищевой промышленности.. Развитие сертификации на международном, региональном и национальном уровнях: международная сертификация, региональная сертификация, национальные организации по сертификации за рубежом.

12. Сертификация систем менеджмента качества в пищевой промышленности. Техническое регулирование в рамках всемирной торговой организации.

13. Сертификация систем менеджмента качества в пищевой промышленности. Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов (ХАССП). Использование нормативных документов, определяющих требования к качеству продуктов питания из растительного сырья. Системы GLP-GCP и GMP (применительно к биотехнологической продукции). Правила организации лабораторных исследований GLP. Правила организации клинических испытаний GCP. GMP - правила организации производства и контроля качества биотехнологической продукции.

14. Сертификация систем менеджмента качества в пищевой промышленности. Метрология как неотъемлемая часть стандартизации и управления качеством пищевой продукции. Основы метрологии, практики измерений; методы измерений, виды контроля, методики выполнения измерений, средства измерений; метрологические показатели средств измерений.

15. Сертификация систем менеджмента качества в пищевой промышленности. Метрология - неотъемлемая часть стандартизации и управления качеством пищевой продукции. Результаты измерения и точность результата измерения, погрешность измерений; методы обработки измерений. Обеспечение единства измерений: поверка средств измерений, калибровка средств измерений. Государственные метрологические службы РФ.

Разработал:
доцент
кафедры ТБПВ

В.П. Вистовская

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина