

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Управление качеством на предприятии
(НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ)

Направление подготовки (специальность)	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) подготовки	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Цель освоения дисциплины	Изучение теоретических основ и практических принципов управления качеством пищевых продуктов.
Общая трудоемкость дисциплины	288 часов
Форма промежуточной аттестации	Зачет
Краткое содержание дисциплины:	<p>Термины и определения. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества</p> <p>Восемь принципов менеджмента качества для пищевой промышленности</p> <p>Российская и международная нормативная база в области менеджмента качества</p> <p>Контроль качества пищевой продукции. Показатели качества, факторы, влияющие на качество</p> <p>Контроль качества пищевой продукции. Контроль как одно из средств обеспечения качества, методы и средства контроля качества</p> <p>Программа производственного контроля</p> <p>Термины и определения в области менеджмента качества и безопасности пищевой продукции</p> <p>Структура системы менеджмента качества</p> <p>Понятие опасностей пищевых продуктов. Виды и источники образования</p> <p>Организация системы менеджмента</p> <p>Программы создания предварительных условий.</p> <p>Стандарт GMP</p> <p>Предварительные шаги HACCP</p> <p>7 принципов HACCP. Порядок анализа опасностей пищевых продуктов</p> <p>Роль высшего руководства в создании и поддержании системы менеджмента качества</p> <p>Контроль функционирования системы менеджмента качества</p> <p>FSSC 22000. Дополнительные требования. TACCP, VACCP</p> <p>Документирование системы менеджмента качества</p> <p>Сертификация систем менеджмента качества</p>

Аннотацию рабочей программы составил _____



(ФИО, должность, подпись)