

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Управление качеством на предприятии

Направление подготовки 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья
7 семестр

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является изучение теоретических основ и практических принципов управления качеством пищевых продуктов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Управление качеством на предприятии» изучается в вариативной части учебного плана. Пререквизиты дисциплины «Управление качеством на предприятии»: 1. НАССР. 2. Система менеджмента качества. 3. ИСО. 4. Качество продукции. 5. Качество процессов, опасности пищевых продуктов, предварительные требования. 6. Безопасность производственного сырья растительного происхождения и пищевых продуктов. 7. Документоведение. 8. Стандартизация в отрасли.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции (ОПК-2, ПК-7, ПК-19, ПК-25):

Знать: методы управления действующими технологическими линиями (процессами);

Уметь: выявлять объекты для управления технологическими процессами;

Владеть: методами анализа влияния технологических параметров работы объектов управления на ход технологических процессов и качество продукции для обеспечения их надлежащего качества.

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Термины и определения. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества. Восемь принципов менеджмента качества для пищевой промышленности. Российская и международная нормативная база в области менеджмента качества. Контроль качества пищевой продукции. Показатели качества, факторы, влияющие на качество. Контроль качества пищевой продукции. Контроль как одно из средств обеспечения качества, методы и средства контроля качества. Программа производственного контроля. Термины и определения в области менеджмента качества и безопасности пищевой продукции. Структура системы менеджмента качества. Понятие опасностей пищевых продуктов. Виды и источники образования. Организация системы менеджмента. Программы создания предварительных условий. Стандарт GMP. Предварительные шаги НАССР. 7 принципов НАССР. Порядок анализа опасностей пищевых продуктов. Роль

высшего руководства в создании и поддержании системы менеджмента качества. Контроль функционирования системы менеджмента качества. FSSC 22000. Дополнительные требования. ТАССР, VACCP. Документирование системы менеджмента качества. Сертификация систем менеджмента качества

5.ВИД АТТЕСТАЦИИ - зачет.

6. КОЛИЧЕСТВО ЗАЧЁТНЫХ ЕДИНИЦ – 5 зачетных единицы, 180 часов

Составитель: заведующий кафедры ППРС Макаров С.В.

Заведующий кафедрой биологии и экологии Трифонова Т.А.

Председатель учебно-методической комиссии направления

19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья» Трифонова Т.А.

Директор ИБЭ Смирнова Н.Н.

Дата:

26.08.2019

Печать института

