

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

(уровень магистратуры)

Направленность (профиль)

Пищевая инженерия и биодизайн продуктов питания

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины - обучение студентов основным понятиям качества продукции, как объекта управления, методам его оценки и измерения, концептуальным основам и методологии управления качеством и сертификации продукции и систем качества, показать необходимость использования достижений теории и практики менеджмента качества во всех сферах деятельности предприятий.

Задачи в процессе изучения дисциплины:

- дать знания теоретических основ в области обеспечения качества и управления качеством продукции;
- научить организовывать работу по обеспечению качества продукции путем разработки и внедрения систем качества в соответствии с рекомендациями международных стандартов ИСО 9000;
- дать практические рекомендации по обеспечению эффективного функционирования и совершенствования систем качества;
- ознакомить с современной практикой отношений поставщиков и заказчиков в области качества и основными нормативными документами по правовым вопросам в области качества.
- Изучение отечественного и зарубежного опыта управления качеством, принципов системы тотального управления качеством, новейших достижений в области международной стандартизации и сертификации позволят студентам активно решать управленческие задачи для повышения конкурентоспособности предприятий разных видов деятельности.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Системы управления качеством и безопасностью в пищевой промышленности» (Б1.О.14) относится к обязательным дисциплинам базовой части основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Современные проблемы техники и технологии в пищевой инженерии
	Новейшие методы и измерительные системы оценки качества и безопасности пищевой продукции
	Биодизайн и моделирование рецептур инновационных продуктов соевыми компонентами
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать: - Современное состояние отрасли, перспективы развития, новейшие достижения науки и техники в отрасли; - Основные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности продукции животного происхождения; - Технологические схемы производства продуктов питания животного происхождения уметь: - Использовать нормативную и техническую документацию для обеспечения качества и безопасности продукции животного происхождения; - Использовать современные достижения науки и техники в технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения - Применять знания современных методов и приборов для решения конкретных задач или поставленной цели исследования. владеть: - Технологическими схемами производства продуктов питания животного происхождения - способностью и готовностью применять знания современных методов и приборов исследований для решения конкретных задач

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством	ОПК 3.1 Использует современные системы управления качеством в конкретных условиях	Знать: системы управления качеством Уметь: использовать системы управления качеством для

	процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	предприятий	получения конкурентноспособной продукцией Владеть: методологией разработки, внедрения и сертификации систем управлением качества на предприятиях
		ОПК 3.2 Осуществляет поиск и принимает оптимальные решения при создании высокотехнологической продукции	Знать: сущность и задачи управления качества при создании высокотехнологической продукции Уметь: использовать инструменты контроля качества на практике при создании высокотехнологической продукции Владеть: способами и методами поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты
		ОПК 3.3 Контролирует технологические риски при разработке технологии продуктов питания животного происхождения	Знать: виды технологических рисков Уметь: осуществлять контроль технологических рисков Владеть: методами оценки технологических рисков

Общая трудоемкость дисциплины 108 час., 3 з.е.