

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Управление качеством продукции»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень магистратуры)

Направленность (профиль): Технология молока и молочных продуктов

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. Качество продукции на мясных и молочных предприятиях. Основные понятия, термины и определения в области качества продукции. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Понятие фактора качества..

2. Методы управления качеством. Риски при разработке новых технологических решений. Оценка уровня качества продукции. Показатели качества продукции. Классификация показателей качества.

3. Методы оценки качества продукции.. Методы определения показателей качества продукции..

4. Органолептическая оценка качества продукции.. Классификация органолептических показателей качества. Методы органолептического анализа.

5. Показатели качества продукции и методы их определения.. Показатели комплексной оценки качества продукции. Оценка качества продукции по органолептическим показателям. Порядок проведения контроля качества продукции. Ведение журнала контроля качества..

6. Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях.. Организация контроля качества на пищевых предприятиях.

7. Механизм управления качеством продукции. Современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания. Круговой цикл управления. Жизненный цикл управления. Этапы формирования качества продукции («Петля качества»)..

8. Международные стандарты

ИСО 9000 системы менеджмента качества.. 1.Сертификация систем менеджмента качества..

9. Управление качеством продукции в системе менеджмента предприятий молочной отрасли.. 1. Сущность категории качества.

2. Необходимость и значение повышения качества продукции предприятий пищевых отраслей.

3. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества..

10. Управление качеством продукции в системе менеджмента предприятий молочной отрасли.. 1. Всеобщий менеджмент качества – TQM.

2. Опыт формирования систем управления качеством в разных странах. Мировой и отечественный опыт управления качеством..

11. Управление качеством продукции в системе менеджмента предприятий молочной отрасли.. 1.Основоположники современных подходов к управлению качеством..

12. Современное Российское Законодательство в области качества.. .

13. Оценка уровня качества и потребительских свойств продукции на предприятиях молочной отрасли.. 1.Показатели качества. Номенклатура и применяемость.

2. Методы оценки уровня качества.

3. Квалиметрия..

14. Инструменты и методы управления качеством.. 1. Контроль в системе управления качеством.

2. Выборочный контроль.

3. Статистический приемочный контроль..

15. Международные стандарты

ИСО 9000 системы менеджмента качества.. 1. Основы разработки систем менеджмента качества на предприятиях молочной отрасли.

2. Документация систем менеджмента качества..

16. Международные стандарты на системы обеспечения качества продукции.. Специальные системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции HACCP и GMP.4..

Разработал:
доцент
кафедры ТПП

М.А. Вайтанис

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина