

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий

Дата подписания: 07.07.2023 11:51:15

Уникальный идентификатор:

201699675851b917160a1ac6208afb772ced7f57

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Управление качеством. Методы исследования сырья и пищевых продуктов	
Наименование дисциплины	
Краткое содержание	Место и роль управления качеством в современных рыночных отношениях; сущность качества, объекты управления качеством; основные понятия в области качества и управления качеством; эволюция форм и методов управления качеством; требования к качеству пищевой продукции; управление качеством на различных этапах жизненного цикла продукции; методы определения показателей качества продукции; оценка качества пищевой продукции; контроль и испытания при управлении качеством пищевой продукции; концепция Всеобщего управления качеством (TQM); инструменты и методы TQM; модели национальных премий по качеству; модель премии Правительства РФ в области качества; Конкурсы Программ качества; стандартизация систем управления качеством и безопасности. Комплексная оценка качества и безопасности пищевой продукции; общие принципы анализа; органолептические (сенсорные) и физико-химические методы исследования сырья и биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методы определения химического состава и качественных показателей готовой продукции, характеристика приборов для исследования сырья и пищевых продуктов; современные экспресс-методы исследования.
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Систематизирует знания методов исследований технохимического и лабораторного контроля при оценке качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции для пищевой промышленности. Выполняет требования технических регламентов к видам пищевой продукции при разработке и внедрении системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности. Устанавливает корректирующие и предупреждающие мероприятия при разработке системы управления пищевой безопасностью в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности. Систематизирует знания методов исследований технохимического и лабораторного контроля при оценке качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции для пищевой промышленности.
Трудоемкость, з.е.	9
Формы отчетности	Зачет с оценкой
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	

Основная литература	1. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности Электронный ресурс : учебник / Е.О. Ермолаева / И.В. Сурков / В.М. Кантере / А.Н. Австриевских. - Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности, 2020-05-22. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2017. - 268 с. - Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks. - ISBN 978-5-379-02011-8, экземпляров неограничено. 2. Новикова, И. В. Применение принципов ХАССП при производстве продуктов питания : практикум / И.В. Новикова, Е.А. Коротких, А.В. Коростелев ; науч. ред. Г. В. Агафонов ; Министерство образования и науки РФ ; ФГБОУ ВО «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ». - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 57 с. : ил. - http://biblioclub.ru/. - Библиогр.: с. 53-54. - ISBN 978-5-00032-356-4, экземпляров неограничено. 3. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания Электронный ресурс / Бурова Т. Е. : учебник. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 364 с. - ISBN 978-5-8114-3968-3, экземпляров неограничено. 4. Мельникова Е. И. , Рудниченко Е. С. , Богданова Е. В. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения : Лабораторный практикум: учебное пособие Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014, 95с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=255911&sr=1 5. Базарнова Ю.Г. Теоретические основы методов исследования пищевых продуктов : учебное пособие / Базарнова Ю.Г.. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014. — 134 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/68168.html 6. Сучкова Е.П. Методы исследования молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Е.П. Сучкова, М.С. Белозерова. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 46 с.—2227-8397.—Режим доступа:http://www.iprbookshop.ru/67282.html
Дополнительная литература	1. Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учебное пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 212 с. : ил. - http://biblioclub.ru/. - Библиогр.: с. 199-201. - ISBN 978-5-394-01921-0, экземпляров неограничено 2. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов : Учебник для вузов / В. М. Позняковский. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2002. - 556с. : ил. - библиогр.: с.327. - ISBN 5-94087-034-1, экземпляров 7. 3. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания Электронный ресурс : практикум. - Персиановский : Донской ГАУ, 2019. - 177 с., экземпляров неограничено. 4. Романюк Т. И. , Чусова А. Е. , Новикова И. В. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика): учебное пособие Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014, 161 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=336061&sr=1 5. Вытовтов, А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учеб. пособие для вузов / А. А. Вытовтов. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. - 228 с. : табл. ; 21 см. - Гриф: Рек. УМО. - Библиогр.: с. 227-228. - 1000 экз. - ISBN 978-5-98879-113-3.