

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 04.06.2024 11:12:02

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c505e79fa583581

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины

Управление качеством мясных и молочных продуктов

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

Результаты освоения дисциплины (модуля)

Разрабатывает, актуализирует, применяет, контролирует эффективность документации в области функционирования системы управления качеством и безопасностью на предприятии пищевой промышленности.

Идентифицирует инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов, устанавливает критические контрольные точки и корректирующие и превентивные мероприятия, направленные на улучшение качества, в рамках системы менеджмента.

Разрабатывает политику в области качества и безопасности в рамках функционирования системы менеджмента на предприятии на основе знаний концепции всеобщего управления качеством.

Определяет и анализирует уровень качества производимой продукции; применяет методы контроля системы качества на предприятии.

Умеет применять методы контроля и управления качеством, проводит анализ уровня качества производимой продукции, исследует причины брака в производстве продуктов на предприятии; адаптировать современные версии управления качеством к конкретным условиям производства; разрабатывать мероприятия по обеспечению безопасности технологий и продуктов; формулировать требования технических регламентов к безопасности пищевой продукции; выявлять критические контрольные точки на этапах производства пищевой продукции.

Актуализирует документацию для оценки уровня безопасности готовой продукции на предприятии.

Трудоемкость, з.е.

4 з.е.

Форма отчетности

экзамен в 3 семестре

Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1. Воронцова, Н. В. Управление качеством : учебное пособие для спо / Н. В. Воронцова. - Управление качеством, 2031-04-19. - Электрон. дан. (1 файл). - Саратов :

[illegible]