

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: 01.04.2024 10:13:09

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5b0516004b077b79fa58358320

Модуль «Качество и безопасность пищевых систем»

Аннотации по дисциплине

«Системы управления пищевой безопасностью»

Наименование дисциплины	Управление качеством и прослеживаемостью производства пищевых продуктов
Краткое содержание	Формирование у обучающихся целостного системного представления об управлении качеством как современной концепции управления, а также умений и навыков в области управления качеством мясной и молочной продукции, деятельности предприятий, которая основывается на конкурентоспособности выпускаемой продукции
Результаты освоения дисциплины (модуля)	- свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; - физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы и изменения в сырье и продукции в управлении качеством и безопасностью продуктов питания; - методы контроля качества выполнения технологических операций; - методы технического контроля и испытания готовой продукции; - методы техно-химического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения; - лабораторные методы исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химический и физико-химический анализ, органолептические методы исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками. - анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; - применять знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов и изменений в сырье и продукции в управлении качеством и безопасностью продуктов питания; - пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций; - разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции; - применять методы техно-химического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения; - проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками; - производить анализ качества и производства на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости; - выявлять брак продукции на основе данных технологического и

	лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. - навыками анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; - навыками применения знаний физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов и изменений в сырье и продукции в управлении качеством и безопасностью продуктов питания; - навыками использования методов контроля качества выполнения технологических операций; - навыками разработки методов технического контроля и испытания готовой продукции; - навыками применения методов техно-химического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения; - навыками проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химический и физико-химический анализ, органолептических исследований, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками; - навыками анализа качества и производства на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости; - навыками выявления брака продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
Трудоемкость, з.е.	3
Форма отчетности	Зачет с оценкой
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	Михеева, Е. Н. Управление качеством : учебник / Е.Н. Михеева, М.В. Сероштан. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Дашков и Кш, 2012. - 530 с. : ил. ; 21. - Рек. МО. - ISBN 978-5-394-01078-1 Воронцова Н.В. Всеобщее управление качеством : учебное пособие / Воронцова Н.В.. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2017. — 135 с. — ISBN 978-5-9585-0716-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/83595.html
Дополнительная литература	Технохимический контроль и управление качеством мяса и мясопродуктов : учебное пособие / Р.Э. Хабибуллин [и др.]. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008. — 165 с. — ISBN 978-5-7882-0546-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/63507.html