

Наименование дисциплины

Управление качеством и пищевая безопасность

Краткое содержание дисциплины

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)

Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций в области управления качеством на основе системного подхода, вырабатывает стратегию действий, основываясь на знаниях систем менеджмента качества. Формирует знания международного и национального законодательства в области обеспечения пищевой безопасности, терминологии на русском и иностранном языке. Составляет деловую документацию по системам управления качеством на предприятиях (организациях) на иностранном языке, создает научные и академические профессиональные тексты на иностранном языке, участвует в обсуждении результатов исследовательской и проектной деятельности на различных публичных мероприятиях на русском и/или иностранном языках, выбирая наиболее подходящий формат. Оценивает свои ресурсы и выстраивает гибкую профессиональную траекторию, определяя приоритеты профессионального роста и используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда. Разрабатывает и применяет нормативно-техническую документацию по созданию системы обеспечения качества и контролю ее эффективности функционирования, оценивает критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов; проводит корректирующие и превентивные мероприятия, направленные на улучшение качества на основе концепции всеобщего управления качеством. Оценивает свои ресурсы и выстраивает гибкую профессиональную траекторию, определяя приоритеты профессионального роста и используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда.

Трудоемкость, з.е.

9 з.е.

Форма отчетности

экзамен

Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1. Управление качеством: учебник М.: Юнити-Дана, 2013, 288с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=118966&sr=1
2. Эванс Д. Управление качеством: учебное пособие М.: Юнити-Дана, 2015, 671с http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=436700&sr=1
3. Беспалова Г. Е., Магомедов Ш. Ш. Управление качеством продукции. Учебник, Издатель: Дашков и Ко, 2012, 335 с. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=112236&sr=1>

Дополнительная литература

1. Мишин, В. М. Управление качеством: [учебник]. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : Юнити, 2007. – 464 с.
2. Австриевских А. Н., Кантере В. М., Сурков И. В., Ермолаева Е. О. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности, Издатель: Сибирское университетское издательство, 2007, 272 с. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57391&sr=1>
3. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (принят решением КТС 9.12.2011 г. №880)

