

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Полябин Сергей Владимирович «Управление качеством на предприятиях пищевой

Должность: Ректор

Дата подписания: 21.12.2022 19:35:34

Уникальный программный ключ:

Цели освоения дисциплины: 2024с

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

промышленности»

1. Цель и задачи дисциплины

— - рассмотрение теоретических и практических аспектов международных и национальных систем управления качеством, содержания, структуры и основные стандарты в области качества и безопасности продуктов питания и их производства;

— - изучение международных и национальных стандартов, устанавливающих требования к системам менеджмента качества и безопасности товаров в сфере АПК, их принципам функционирования, правилам аудита и сертификации.

— - изучение вариантов внедрения систем менеджмента качества и безопасности продуктов питания, согласно национальным и международным стандартам в данной области.

Задачи дисциплины:

— усвоение требований к системам менеджмента качества и безопасности продуктов питания на базе международных стандартов, в том числе ISO 9000, ISO 22000, ISO 22005 и др.;

— получение профессиональных представлений о стандартах качества и безопасности в производстве пищевой продукции (стандартах на принципах HACCP, GMP, Codex Alimentarius, IFS, BRC и т.д.);

— ознакомление с порядком разработки и внедрения систем менеджмента качества, безопасности на предприятиях пищевой промышленности и приобретении навыков по данному вопросу.

— Учебным планом предусмотрено изучение указанной дисциплины на основе сочетания лекций и практических занятий, с обязательной самостоятельной работой обучающихся, которая должна включать задания по изучению программного материала по основной и дополнительной литературе.

— Усвоение курса предусматривает глубокое изучение теоретического материала: лекции; семинары, на которых обсуждаются основные проблемы, освещенные в лекциях; компьютерные занятия; деловые игры; самостоятельная работа обучающихся, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к семинарским занятиям, выполнение письменных работ.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Управление качеством на предприятиях пищевой промышленности» относится к части учебного плана ОПОП, формируемого участниками образовательных отношений к вариативной части Б1.В.06 по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры) и осваивается по очно-заочной форме обучения в 4 семестре.

3. Планируемые результаты освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Управление качеством на предприятиях пищевой промышленности» направлен на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания из сырья животного происхождения профиль Технология продуктов питания из сырья животного происхождения: ОПК-3; ПК-1.

4. Содержание (основные разделы / темы) дисциплины

- Раздел 1. Качество, экономика и жизнь
- Раздел 2. Международные организации в области обеспечения качества и безопасности товаров
- Раздел 3. Международные стандарты систем менеджмента качества и безопасности товаров
- Раздел 4. Основы разработки и внедрения систем менеджмента качества, безопасности и экологического менеджмента