

Аннотация рабочей программы дисциплины «Управление качеством и безопасностью пищевой продукции»

Целью освоения дисциплины «Управление качеством и безопасностью пищевой продукции» является получение навыков в области управления и совершенствования качества и безопасности пищевой продукции, ее производства, методологии управления качеством

Задачи дисциплины

- изучение научно-теоретических и практических основ сущности системного управления качеством пищевой продукции;
- формирование целостного системного представления об управлении качеством пищевых продуктов, как современной концепции управления производством;
- изучение значения и роли управления качеством в обеспечении конкурентоспособности пищевой продукции;
- применение методов анализа качества пищевых продуктов, направленных на снижение риска появления некачественных пищевых продуктов;
- разработка, внедрение и поддержание в рабочем состоянии эффективной системы управления качеством и безопасностью пищевой продукции;
- освоение методического инструмента для решения проблемы сохранности и безопасности пищевых продуктов.

Содержание дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающиеся изучат теоретический и практический материал по следующим темам:

Лекция 1

Основные понятия и категории управления качеством

Сущность и роль качества. Процесс управления качеством. Эволюция работ по управлению качеством

Лекция 2

Основы квалиметрии

Основные сведения о квалиметрии. Показатели качества продукции и их классификация. Методы определения значений показателей качества. Оценка уровня качества продукции

Лекция 3

Качество продукции и показатели качества

Методы определения значений показателей качества. Оценка уровня качества продукции

Лекция 4

Контроль в системе управления качеством

Организация и виды контроля качества. Выборочный контроль. Статистический приемочный контроль

Лекция 5

Планирование качества

Планирование как процесс управления качеством. Системный подход к планам качества

Лекция 6

Управление качеством на основе международных стандартов ИСО 9000

Международные стандарты ИСО серии 9000. Жизненный цикл продукции и понятие о системе менеджмента качества. Принципы менеджмента качества

Лекция 7

Управление качеством на основе международных стандартов ИСО 9000

Процессный подход. Сертификация систем качества

Лекция 8

Правовое обеспечение управления качеством

Основные сведения о техническом регулировании. Роль стандартизации в обеспечении качества. Цели и принципы подтверждения соответствия

Лекция 9

Правовое обеспечение управления качеством

Обязательное подтверждение соответствия. Добровольное подтверждение соответствия

Лекция 10

Затраты на качество

Состав и содержание затрат на качество. Взаимосвязь затрат и уровня качества

Лекция 11

Управление качеством услуг

Основные свойства и виды услуг. Критерии качества услуг. Методы оценки качества услуг

Лекция 12

Основы формирования СМК на предприятии

Формирование системы менеджмента качества на предприятии. Формулировка миссии, видения, стратегии, политики, целей и задач в области качества. Разработка и документирование системы процессов

Лекция 13

Обеспечивающие процессы

Обеспечение ресурсами. Человеческие ресурсы. Управление инфраструктурой. Управление производственной средой.

Лекция 14

Измерение, анализ и улучшение

Оценка удовлетворенности потребителя. Процессы аудита и самооценки. Мониторинг и измерение процессов

Лекция 15

Измерение, анализ и улучшение

Мониторинг и измерение продукции. Управление несоответствиями. Корректирующие и предупреждающие действия

Лекция 16

Российское законодательство в области ответственности за качество пищевой продукции

Основные вопросы правовой защиты прав потребителей, безопасности и качества. Анализ основных нормативных документов РФ в области качества и безопасности

Лекция 17

Обеспечение на пищевых предприятиях внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП

История развития систем безопасности. Основные принципы системы ХАССП

Лекция 18

Обеспечение на пищевых предприятиях внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП

Организация обеспечения безопасности в процессе производства. Этапы разработки системы ХАССП

Лекция 19

Требования к организации и проведению производственного контроля на пищевых предприятиях

Требования к производственному контролю. Примерная программа производственного контроля для предприятий общественного питания.

Лекция 20

Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам. Пищевая ценность пищевых продуктов. Биологическая ценность пищевых продуктов. Безопасность пищевых продуктов

Лекция 21

Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками

Система анализа опасностей по критическим контрольным точкам. Классификация видов опасностей

Объем дисциплины – 5 з. е.

Форма промежуточного контроля – экзамен