

## **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**