

## **Аннотация адаптированной рабочей программы дисциплины «Управление качеством продуктов питания животного происхождения»**

**Целью освоения дисциплины «Управление качеством продуктов питания животного происхождения»** является изучение качества продукции на перерабатывающих предприятиях, реализуемых на всех этапах жизненного цикла продукции, анализа качества, а также методов их анализа согласно последним требованиям нормативных документов с целью эффективного управления безопасностью пищевых продуктов.

### **Задачи дисциплины**

- способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений

### **Содержание дисциплины**

#### **Качество и безопасность как основные свойства продукции.**

Понятие качество

Современное российское законодательство в области качества

Концепция всеобщего управления качеством

#### **Контроль качества пищевой продукции.**

Показатели качества продукции. Факторы, влияющие на качество продукции. Контроль как одно из средств обеспечения качества.

#### **Методы средства контроля качества.**

Методы средства контроля качества.

Компьютерные системы контроля качества.

Квалиметрические методы определения показателей качества.

#### **Объем дисциплины 3 з. е.**

#### **Форма промежуточного контроля - зачет**