

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