

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Соболева Н.В., Почапская В.В.

Наименование дисциплины: Управление качеством

Цель освоения дисциплины: формирование у студентов целостного системного представления об управлении качеством как современной концепции управления, а также умений и навыков в области управления качеством молочной продукции, деятельности предприятий которая основывается на конкурентоспособности выпускаемой продукции.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК-3.1 Владеет теоретическими знаниями в области управления качеством продукции	<p><i>Знать:</i> теоретические знания в области управления качеством продукции</p> <p><i>Уметь:</i> применять теоретические знания в области управления качеством продукции</p> <p><i>Владеть:</i> теоретическими знаниями в области управления качеством продукции</p>
	ОПК-3.2 Использует современную нормативную базу в области управления качеством и безопасностью продуктов животного происхождения	<p><i>Знать:</i> современную нормативную базу в области управления качеством и безопасностью продуктов животного происхождения</p> <p><i>Уметь:</i> использовать современную нормативную базу в области управления качеством и безопасностью продуктов животного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> современной нормативной базой в области управления качеством и безопасностью продуктов животного происхождения</p>
ПК-2 Способен адаптировать современные версии систем управления безопасностью и качеством при выполнении научных	ПК-2.1 Способен использовать современные версии систем управления безопасностью и качеством	<p><i>Знать:</i> современные версии систем управления безопасностью и качеством</p> <p><i>Уметь:</i> использовать современные версии систем управления</p>

исследований в области создания новых пищевых продуктов животного происхождения с использованием функциональных ингредиентов на базе международных и российских стандартов		безопасностью и качеством <i>Владеть:</i> современными версиями систем управления безопасностью и качеством
ПК-4 Способен оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов питания животного происхождения	ПК-4.1 Владеет теоретическими знаниями в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков	<i>Знать:</i> теоретические знания в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков <i>Уметь:</i> применять теоретические знания в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков <i>Владеть:</i> теоретическими знаниями в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков

2. Содержание дисциплины:

- Тема 1. Понятие и сущность качества
- Тема 2. Основоположники современных подходов к управлению качеством
- Тема 3. Современное российское законодательство в области качества
- Тема 4. Понятие о системе менеджмента качества
- Тема 5. Опыт формирования систем управления качеством в разных странах
- Тема 6. Принципы построения СМК
- Тема 7. Основоположники современных подходов к управлению качеством
- Тема 8. Требования к документации СМК
- Тема 9. Аудит системы менеджмента качества
- Тема 10. Стандарты ИСО серии 9000
- Тема 11. Основные показатели качества, факторы на них влияющие
- Тема 12. Методы и средства контроля качества
- Тема 13. Процессы жизненного цикла продукции

3. Общая трудоемкость дисциплины: 140/3,8 ЗЕТ