

# АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ НОРМИРОВАНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ»

направление подготовки

**19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

**(уровень магистратуры)**

**Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов**

## I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель дисциплины** - обучение студентов основным понятиям качества продукции, как объекта управления, методам его оценки и измерения, концептуальным основам и методологии управления качеством и сертификации продукции и систем качества, показать необходимость использования достижений теории и практики менеджмента качества во всех сферах деятельности предприятий.

**Задачи** в процессе изучения дисциплины:

- дать знания теоретических основ в области обеспечения качества и управления качеством продукции;
- научить организовывать работу по обеспечению качества продукции путем разработки и внедрения систем качества в соответствии с рекомендациями международных стандартов ИСО 9000;
- дать практические рекомендации по обеспечению эффективного функционирования и совершенствования систем качества;
- ознакомить с современной практикой отношений поставщиков и заказчиков в области качества и основными нормативными документами по правовым вопросам в области качества.
- Изучение отечественного и зарубежного опыта управления качеством, принципов системы тотального управления качеством, новейших достижений в области международной стандартизации и сертификации позволят студентам активно решать управленческие задачи для повышения конкурентоспособности предприятий разных видов деятельности.

## II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

### 2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Технологическое нормирование качества продукции» (Б1.О.13) относится к обязательным дисциплинам базовой части основной профессиональной образовательной программы.

### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дис-	Современные проблемы отрасли
----------------------------------	------------------------------

циплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Современные методы исследования и приборы
	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом
Требования к предварительной подготовке обучающихся	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Современное состояние отрасли, перспективы развития, новейшие достижения науки и техники в отрасли;</li> <li>- Основные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности продукции животного происхождения;</li> <li>- Технологические схемы производства продуктов питания животного происхождения</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Использовать нормативную и техническую документацию для обеспечения качества и безопасности продукции животного происхождения;</li> <li>- Использовать современные достижения науки и техники в технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения</li> <li>- Применять знания современных методов и приборов для решения конкретных задач или поставленной цели исследования.</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Технологическими схемами производства продуктов питания животного происхождения</li> <li>- способностью и готовностью применять знания современных методов и приборов исследований для решения конкретных задач</li> </ul>

### III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки	ОПК 3.1 Использует современные системы управления качеством в конкретных условиях предприятий	<p><b>Знать:</b> системы управления качеством</p> <p><b>Уметь:</b> использовать системы управления качеством для получения конкурентноспособной продукцией</p> <p><b>Владеть:</b> методологией разработки, внедрения и</p>

	НОВЫХ высокотехнологических решений		сертификации систем управлением качества на предприятиях
		<b>ОПК 3.2</b> Осуществляет поиск и принимает оптимальные решения при создании высокотехнологической продукции	<b>Знать:</b> сущность и задачи управления качества при создании высокотехнологической продукции <b>Уметь:</b> использовать инструменты контроля качества на практике при создании высокотехнологической продукции <b>Владеть:</b> способами и методами поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты
		<b>ОПК 3.3</b> Контролирует технологические риски при разработке технологии продуктов питания животного происхождения	<b>Знать:</b> виды технологических рисков <b>Уметь:</b> осуществлять контроль технологических рисков <b>Владеть:</b> методами оценки технологических рисков

Общая трудоемкость дисциплины 108 час., 3 з.е.