

Аннотация дисциплины
«Системы управления качеством при производстве
продовольственных и непродовольственных товаров»

Дисциплина «Системы управления качеством при производстве продукции продовольственных и непродовольственных товаров» предназначена для бакалавров по направлению подготовки 27.03.01 «Стандартизация и метрология», профиль «Стандартизация и сертификация». Дисциплина входит в вариативную часть Блока 1 Дисциплины (модули) учебного плана, является дисциплиной по выбору. (Б1.В.ДВ.4.2)

Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (18 часов), лабораторные занятия (18 часов) и самостоятельная работа студента (72 часа). Дисциплина реализуется на 4 курсе, в 6 семестре.

Дисциплина реализуется на основе знаний, полученных в рамках реализации дисциплин «Методы и средства измерений, испытаний и контроля», «Стандартизация и сертификация».

Цель: формирование компетенций в области управления качеством при производстве продовольственных и непродовольственных товаров.

Задачи:

- формирование целостного представления об организации работ по управлению качеством при производстве продовольственных и непродовольственных товаров;
- формирование навыков по анализу необходимой и достаточной системы управления качеством при производстве продовольственных и непродовольственных товаров;
- формирование навыков разработки программы производственного контроля.

Для успешного изучения дисциплины «Системы управления качеством при производстве продукции продовольственных и непродовольственных

товаров» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способностью осуществлять работы по подтверждению соответствия конкурентоспособности продукции, услуг и системы управления качеством (ПК-11);
- способность принимать участие в обеспечении работ в области нормативно-технического регулирования инновационной деятельности производства продукции, услуг или процессов (ПК-20).

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-6 способностью участвовать в проведении сертификации продукции, технологических процессов, услуг, систем качества, производств и систем экологического управления предприятия	Знает	Требования законодательных, нормативных документов в области управления качеством при производстве продовольственных и непродовольственных товаров
	Умеет	Разработать программу производственного контроля при производстве продовольственных и непродовольственных товаров
	Владеет	Способностью участвовать в работах по организации управления качеством при производстве продовольственных и непродовольственных товаров
ПК-25 способностью изучать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в области метрологии, технического регулирования и управления качеством	Знает	Средства и методы контроля и анализа брака, которые могут быть использованы при контроле качества при производстве продовольственных и непродовольственных товаров
	Умеет	Анализировать брак на разных этапах технологического процесса при производстве продовольственных и непродовольственных товаров
	Владеет	Способностью разрабатывать предложения по предупреждению и устранению брака при производстве продовольственных и непродовольственных товаров

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Системы управления качеством при производстве продукции продовольственных и непродовольственных товаров» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: презентация, круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты.