

АННОТАЦИЯ

Курс «Система менеджмента качества в технологии специализированных продуктов питания» входит в блок Б1.В.ДВ.4 и относится к ее вариативной части, (дисциплина по выбору) направления подготовки магистерской программы 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке магистров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Идентичность и фальсификация продуктов специализированного назначения», «Контроль и управление качеством и безопасностью продуктов специализированного назначения».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения принципов и подходов технического регулирования и нормативного обеспечения производства продуктов функционального назначения.

Цель изучения дисциплины - освоение общих принципов, методов и процедур разработки и применения систем менеджмента качества в технологии специализированных продуктов питания, подготовка студента к решению профессиональных задач по достижению качества и эффективности работ на основе использования методов обеспечения единства измерений, стандартизации, а также подтверждения свойств и характеристик путем сертификации на соответствие государственным и международным нормам.

Задачи дисциплины:

1. ознакомление с законодательными и нормативными актами в области системного управления качеством;
2. освоение основных терминов и определений по системному управлению качеством;
3. изучение цели, задач, принципов, объектов, субъектов и нормативно-правовой базы управления качеством.

Для успешного изучения дисциплины «Система менеджмента качества в технологии специализированных продуктов питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

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

| Код и формулировка компетенции | Этапы формирования компетенции | |
|---|--------------------------------|---|
| ОПК-4 способностью устанавливать требования к документообороту предприятия | Знает | Организацию процесса делопроизводства, систему отчетности и документооборота |
| | Умеет | Устанавливать требования к документообороту на предприятии, системам автоматизации и отчетности, в том числе в части управления персоналом |
| | Владеет | Способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии |
| ПК-10 способностью оценивать риски и определять меры по обеспечению безопасности технологических процессов | Знает | меры по обеспечению безопасности технологических процессов |
| | Умеет | оценивать риски и определять меры по обеспечению безопасности технологических процессов |
| | Владеет | способностью оценивать риски и определять меры по обеспечению безопасности технологических процессов |
| | Умеет | разрабатывать системы управления качеством технологии производства продуктов питания функционального и специализированного назначения на основе международных стандартов качества и организовывать эффективные системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний |
| | Владеет | принципами разработки системы управления качеством технологии производства продуктов питания функционального и специализированного |

| | | |
|---|---------|--|
| | | назначения на основе международных стандартов качества и организовывать эффективные системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний |
| ПК-22 готовностью к организации защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия | Знает | Методы и принципы организации защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия |
| | Умеет | организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия |
| | Владеет | Способностью к организации защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия |
| ПК-27 владением нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (в соответствии с ООП магистратуры) | Знает | нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий по производству пищевых продуктов функционального назначения |
| | Умеет | Использовать нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий по производству пищевых продуктов функционального назначения |
| | Владеет | нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий по производству пищевых продуктов функционального назначения |

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Система менеджмента качества в технологии специализированных продуктов питания» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения:

- Метод малых групп;
- Интеллект карты;
- Метод обучения в парах.