

АННОТАЦИЯ

Курс «Контроль и управление качеством и безопасностью продуктов специализированного назначения» входит в блок Б1.В.ОД.3.1 и относится к вариативной части, обязательная дисциплина направления подготовки магистерской программы 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения». Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (18 часа) и самостоятельная работа студентов (36 часа).

Дисциплина входит в базовую часть блока «Дисциплины (модули)» и относится к обязательным дисциплинам Б1.В.ОД.3

Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке магистров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов», «Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания». Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения принципов контроля и управления качеством и безопасностью продуктов специализированного назначения.

Цель изучения дисциплины - сформировать знания о системном представлении о качестве и безопасности продукции специализированного назначения, методах формирования качества и безопасности, оценивания и обеспечения, умения решать основные задачи оптимизации технологических процессов.

Задачи дисциплины:

- изучение структурного содержания природы качества продукции и систем показателей качества, методов измерения и количественного оценивания свойств качества;
- приобретение навыков решения задач и выполнение процедур по выбору системы показателей качества, количественной оценки качества разработке методик непрерывного повышения качества пищевой продукции;

- изучение основных инструментов управления качеством и безопасностью продукции на предприятии;

- приобретение навыков использования основных инструментов управления качеством и безопасностью в практической деятельности при управлении предприятием.

- приобретение навыков определения необходимости документации для управления качеством и ее разработки.

Для успешного изучения дисциплины «Контроль и управление качеством и безопасностью продуктов специализированного назначения» 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 обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-4 способностью организовывать входной контроль качества сырья, технологический контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции	Знает	методы контроля качества сырья, технологический контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции
	Умеет	осуществлять входной контроль качества сырья, технологический контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции
	Владеет	принципами и методиками осуществления входной контроль качества сырья, технологический контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-6 способностью производить обработку текущей производственной информации,	Знает	статистические методы обработки текущей производственной информации, методы выполнения анализа полученных данных для использования в управлении качеством продукции
	Умеет	использовать статистические методы обработки текущей производственной информации, методы

выполнять анализ полученных данных для использования в управлении качеством продукции		выполнения анализа полученных данных для использования в управлении качеством продукции
	Владеет	математическим аппаратом и статистическими методами обработки данных
ПК-7 способностью оценить условия хранения сырья для обеспечения безопасности готовой продукции	Знает	условия хранения сырья для обеспечения безопасности готовой продукции
	Умеет	оценивать условия хранения сырья для обеспечения безопасности готовой продукции
	Владеет	принципами обеспечения условий хранения сырья для обеспечения безопасности готовой продукции
ПК-11 способностью эффективно использовать сырьевые ресурсы на основе разработки мало- и безотходных технологий переработки	Знает	методы эффективного использования сырьевых ресурсов на основе разработки мало- и безотходных технологий переработки
	Умеет	эффективно использовать сырьевые ресурсы на основе разработки мало- и безотходных технологий переработки
	Владеет	принципами эффективного использования сырьевых ресурсов на основе разработки мало- и безотходных технологий переработки
ПК-24 способностью к разработке методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля качества	Знает	теоретические основы разработки методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля качества
	Умеет	разрабатывать методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля качества
	Владеет	способностью к разработке методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля качества

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Контроль и управление качеством и безопасностью продуктов специализированного назначения» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения:

- круглый стол.