

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Управление качеством и безопасность пищевой продукции»**

Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования

Целью освоения дисциплины «Управление качеством и безопасность пищевой продукции» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах управления качеством и безопасностью пищевой продукции на основе положений национальных и международных стандартов ИСО серии 9000, а также стратегии всеобщего управления качеством (Total Quality Management – TQM), развиваемой в международной и отечественной практике.

Задачи

- сформировать теоретические основы в области обеспечения качества и безопасности продуктов питания;
- сформировать теоретические и практические основы по организации работ по обеспечению качества и безопасности 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.

Основные вопросы дисциплины

Качество как фактор успеха в условиях рыночной экономики. Возникновение и развитие управления качеством.

Принципы обеспечения качества и управления качеством

Функции управления качеством

Разработка, внедрение и обеспечение функционирования систем качества на предприятиях
Техническое регулирование, стандартизация и сертификация продукции, производств и систем качества

Показатели качества продукции

Правовые вопросы и экономические аспекты управления качеством

Системы менеджмента качества по стандартам ИСО серии 9000

Система НАССР – как одна из эффективных систем менеджмента безопасности пищевой продукции.

Применение правил GMP (надлежащая производственная практика) для предприятий пищевой промышленности

Микробиологические опасности пищевой продукции. Общие принципы пищевой гигиены
Кодекса Алиментариус

Объем дисциплины 5 з.е.

Форма промежуточного контроля – экзамен