

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.ДВ.1.2 «Методология управления качеством в сфере продукции питания на**  
**международных принципах»**

По направлению подготовки: 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнология»

По направленности: «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Квалификация выпускника: Исследователь. Преподаватель-исследователь.

Кафедра-разработчик ОПОП: ТММП

Кафедра-разработчик рабочей программы: ТММП

**1. Цели освоения дисциплины:**

Целями освоения дисциплины «Методология управления качеством в сфере продукции питания на международных принципах» являются:

а) освоение теоретических знаний об инструментах и методах менеджмента качества, используемых при осуществлении постоянного улучшения выполнения процессов (работ) на каждом уровне организации;

б) освоение основных закономерностей внедрения процесса постоянного улучшения, который можно применять к процессам жизненного цикла продукции, вспомогательным процессам и другим видам деятельности;

в) освоение основных инструментов контроля и управления качеством;

г) овладение методиками проведения аудита систем менеджмента качества;

д) формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

**2. Содержание дисциплины «Методология управления качеством в сфере продукции питания на международных принципах»:**

Проверки систем менеджмента качества и/или систем экологического менеджмента

Основные инструменты контроля, анализа и управления качеством

Новые инструменты управления качеством

Комплексные инструменты и методологии улучшения качества

**3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

1) Знать:

а) инструменты и методы менеджмента качества, используемые при осуществлении постоянного улучшения выполнения процессов (работ) на каждом уровне организации;

б) основные закономерности внедрения процесса постоянного улучшения, который можно применять к процессам жизненного цикла продукции, вспомогательным процессам и другим видам деятельности.

2) Уметь:

а) использовать основные инструменты контроля и управления качеством;

б) пользоваться основными закономерностями внедрения процесса постоянного улучшения.

3) Владеть:

а) методиками проведения аудита систем менеджмента качества;

б) навыками проведения испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;

в) навыками организации производственных испытаний и внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство.

Зав.каф. ТММП



Ежкова Г.О.