

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**«Управление качеством продукции»**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратура), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ приказ № 1028 от 14.08.2020 г.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

**Общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

- Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений (ОПК-3).

**Индикаторы достижения компетенции:**

- оценивает риски использования современных методов и разработки новых технологических решений (ОПК-3.1);

- управляет качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений (ОПК-3.2);

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знание:** рисков при разработке новых высокотехнологических решений

**Умение:** оценивать риски путем использования и разработки новых высокотехнологических решений

**Навык и / или опыт деятельности:** оценки рисков путем использования и разработки новых высокотехнологических решений

**3. Содержание программы учебной дисциплины:**

Раздел 1 «Введение. Возникновение и развитие управления качеством как предмета практической деятельности»

Раздел 2 «Комплексное управление качеством»

Раздел 3 «Обеспечение безопасности и качества продукции»

Раздел 4 «Стандартизация в управлении качеством»

Раздел 5 «Квалиметрия»

Раздел 6 «Управление качеством продуктов общественного питания»

Раздел 7 «Особенности управления качеством продуктов общественного питания»

**4. Форма промежуточной аттестации:** зачет.

**5. Разработчик:** канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Кобыляцкий П.С.