

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54

Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50af6ed5258041c03610477035237

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 Козликин А.В.