

Аннотация рабочей программы

Целями освоения дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» является формирование компетенций, направленных на освоение студентами теоретических знаний и практических навыков в области управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе систематической идентификации, оценки и управления опасными факторами, оказывающими влияние на безопасность продукции; формирование общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых для реализации производственно-технологической, экспериментально-исследовательской, организационно-управленческой, расчётно-проектной деятельности:

ОК-5: умение использовать нормативно-правовые документы в своей деятельности;

ОК-10: использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;

ПК-11: готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.

ПК-22: способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности;

ПК-24: способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки).

Задачами изучения дисциплины выступает приобретение в рамках освоения теоретического и практического материала:

получение знаний: в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов; о Международной системе обеспечения безопасности пищевой продукции; нормативно-законодательной основе безопасности пищевой продукции в России; о совокупности организационной структуры, полномочий и ответственности, существующих в ее рамках, процессов деятельности, трудовых, материальных и финансовых ресурсов и т.д. на предприятиях питания; об эффективном, грамотном управлении; методологических основах управления качеством; аспектах качества продукции; международных стандартах ИСО по системам качества; сертификации СМК по ИСО 9000; требованиях к процессу производства продукции в нормативной и технической документации; философии менеджмента качества, теории бизнес-процессов и инструментах моделирования деятельности; TQM; основных требованиях к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП;

приобретение умений: устанавливать соответствие целей с планом повышения качества; принять новую философию качества; идентифицировать проблему и работать непрерывно, чтобы улучшить систему контроля качества; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации пищевых продуктов; документировать политику относительно безопасности выпускаемой продукции и обеспечить ее осуществление и поддержку на всех уровнях; моделировать процессы – документирование, анализ и совершенствование бизнес-процессов и их взаимосвязей, их ресурсного окружения; создать атмосферу доверия и новаторства, чтобы эффективно работать на благо улучшения организации в целом; вносить преобразования; поиска решений, нововведений, творческого подхода; выявить и оценить все виды опасностей, включая биологические (микробиологические), химические и физические, и выявить все возможные опасные факторы, которые могут присутствовать в производственных процессах; идентификации потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля; выявлять критические контрольные точки в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию; разрабатывать корректирующие действия и применять их в случае отрицательных результатов мониторинга; разрабатывать процедуры проверки для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП; вести документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП; нести персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции; определить и документировать предупреждающие действия, которые устраняют риски или снижают их до допустимого уровня.

овладение навыками: достигать целей повышения удовлетворенности потребителей посредством эффективного управления системой менеджмента, включая процессы постоянного ее улучшения и обеспечения соответствия требованиям потребителей при участии всех подразделений предприятия питания всего персонала; демонстрации заказчику возможностей предприятия питания, создание благоприятного имиджа; выстроить взаимовыгодные отношения с поставщиками; конкурировать на равных с сертифицированными предприятиями питания; эффективно координировать работу, повышать производительность, снижать затраты; проводить анализ деятельности предприятия питания в рамках системы менеджмента качества с целью обеспечения его постоянной пригодности, адекватности, результативности; вовлечения работников с выгодой использовать их способности; проводить анализ отдельно по каждому учитываемому опасному фактору и рассматривая последовательно все операции, включенные в блок-схему производственного процесса; проводить анализ качества пищевых продуктов; идентифицировать пищевую продукцию.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

- *знание* целостного представления об организации работ по разработке и внедрению системы анализа рисков на предприятиях общественного питания, пищевой и перерабатывающей промышленности; системы управления качеством продукции и обслуживания на предприятиях питания; критериев качества услуг; проблем управления качеством продукции и обслуживания на предприятиях питания; статистические методы оценки качественных показателей сервисного производства; систем трудовых операций, полезных действий, различных усилий, осуществляемые производителями сервисного продукта по отношению к потребителю, удовлетворяя его запросы и предоставляя ему предусмотренные блага и удобства;

- *умение* анализировать риски и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции; анализировать процессы стандартизации и сертификации продукции (услуг); анализировать процесс обслуживания; демонстрировать свои экспертные знания в своей профессиональной области; выступать в роли эксперта; разделять корпоративные ценности и способствовать реализации миссии компании; обеспечить результативность системы менеджмента качества; работать с персоналом как неотъемлемой частью управления качеством обслуживания;

- *навыки* внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции при производстве; усовершенствования существующей на предприятии системы управления качеством продукции и обслуживания; использования комплекса экономических, организационных, технологических, социально-психологических, экспертных методов управления качеством.

Дисциплина направлена на формирование общекультурных компетенций ОК-5, ОК-9, ОК-12; ОК-3, профессиональных компетенций ОК-5; ОК-10; ПК-11; ПК-22; ПК-24 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов:

- *знания:* системы менеджмента качества, возможности управления ими; принципы менеджмента качества; требования, предъявляемые к системам; основные элементы системы менеджмента качества, конфигурации системы, перспективы развития, элементы управления;

- *умения:* производить оценку продукции, анализировать существующие системы качества; разрабатывать системы менеджмента качества, разрабатывать и принимать решения при внедрении системы менеджмента качества; исследовать проблемы определения качества;

- *навыки:* оценки качества продукции; оценки существующих систем качества; управление процессами, влияющими на качество; ведения документации системы менеджмента качества.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме отчётов по индивидуальным заданиям, по практическим работам, решение практических задач, рубежный контроль в форме СРС, коллоквиумов, промежуточный контроль в форме экзамена.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 3 зачётные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные 18 ч, практические 18 ч и СРС 27 ч.