

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Б.1.В.ДВ.7.1 «Системы управления качеством и безопасностью товаров на этапах товародвижения»

Цель изучения дисциплины: создание у студентов целостной системы знаний, умений и навыков по анализу состояния системы управления качеством, организации разработки и внедрения системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на предприятиях.

Место дисциплины в структуре ПООП

Дисциплина «Системы управления качеством и безопасностью товаров на этапах товародвижения» относится к вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана примерной основной образовательной программы «Товароведение» по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

Содержание дисциплины:

Модуль 1. Теоретические основы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов

Тема 1. Качество и безопасность как объект управления

Тема 2. Сущность и развитие системного управления качеством и безопасностью

Тема 3. Современные системы управления качеством и безопасностью

Модуль 2. Разработка и внедрение систем управления качеством на предприятиях

Тема 4. Разработка и внедрение систем менеджмента качества на основе стандартов ИСО серии 9000 на предприятиях

Тема 5. Средства и методы управления качеством

Тема 6. Разработка систем управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на предприятиях

Тема 7. Аудит (проверка) и сертификация систем менеджмента качества на предприятиях

Требования к результатам освоения дисциплины

Студент в соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями основной образовательной программы после изучения дисциплины должен обладать следующими компетенциями: ОК-4, 6; ОПК-1, 2, 5; ПК-3, 8, 10, 11, 13, 14, 15.

ОК-4	Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
ОК-6	Способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОПК-1	Осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремление к саморазвитию и повышению квалификации
ОПК-2	Способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях
ОПК-5	Способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров
ПК-3	Умение анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения
ПК-8	Знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество
ПК-10	Способность выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости
ПК-11	Умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации

ПК-13	умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
ПК-14	Способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь
ПК-15	Умение работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей

В результате освоения дисциплины студенты должны:

знать:

- правила разработки стандартов организации;
- требования нормативной документации к упаковке, маркировке, условиям хранения, транспортирования и реализации товаров;
- теоретические и практические основы управления качеством в сфере обращения и применения стандартов ИСО и ХАССП при производстве пищевых продуктов;
- последовательность анализа основных видов потенциальных опасностей, связанных с производством продуктов питания;
- методы сбора и обработки необходимой информации о качестве продукции и процессов, основы применения и требования при использовании методов и средств в управлении качеством;
- сущность потери качества, виды затрат на качество и планирование их сокращения;
- планирование организации разработки и внедрения систем менеджмента качества на основе стандартов ИСО серии 9000 и принципов всеобщего управления качеством, организацию разработки системы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов;
- факторы, влияющие на качество продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства и хранения.

Должен уметь:

- оценивать степень опасности и угроз в отношении информации, работать в команде;
- организовывать процессы товародвижения;
- применять стандарты организации в практике торговли;
- оценивать качество упаковки и маркировки товаров, контролировать условия транспортирования и реализации товаров;
- применять методы и средства управления качеством для анализа причин несоответствий продукции и процессов с целью улучшения качества продукции, услуг и совершенствования технологических процессов на предприятиях;
- использовать стандарты ИСО серии 9000, стандарты ХАССП и другие нормативные документы при организации внедрения системы управления качеством и сертификации системы менеджмента качества на предприятиях;

владеть:

- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;

- основами внедрения стандартов организации в практику торговли;
- правилами товарного соседства и мерчандайзинга;
- методами анализа основных видов потенциальных опасностей (биологических, физических, химических), связанных с производством продуктов питания;
- правилами составления плана ХАССП для производства продуктов питания;
- применением нормативных документов на системы управления качеством в процессе профессиональной деятельности на этапах товародвижения;
- методами и подходами выявления и анализа причин возникновения дефектов и брака продукции, а также подходами разработки мероприятий по предупреждению дефектов и потерь пищевых продуктов на предприятиях.