

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции**

: 19.04.04

, :

: 1, : 2

		2
1	, .	0
2	, .	10
3	,	40
4	, .	0
5	,	
6	, ' .	50
7	, .	20
8	, .	
9	, .	
10	, , ,	
11	, . ,	
12	(),	27
13		108
14	()	3

Компетенция ФГОС: ПК.4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции; *в части следующих результатов обучения:*

- | | |
|----|-------|
| 1. | , - , |
| 3. | |

Компетенция ФГОС: ПК.5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами; *в части следующих результатов обучения:*

- | | |
|----|--|
| 6. | |
|----|--|

(
---	--

.4. 1	,	-	,
1.о решении проблем совершенствования ассортимента и повышения качества пищевой продукции			
2.оптимизацию технологических процессов производства			
.5. 6			
3.математическую обработку результатов исследования			
.4. 3			
4.теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания и научно-исследовательскими работами			
.4. 1			
5.современные методы контроля качества пищевого сырья и готовой продукции			
.4. 3			
6.применять углубленные знания в области управления и организации производства			
.5. 6			
7.самостоятельно использовать информационные и компьютерные технологии для решения производственных и научно-исследовательских задач			
.4. 3			
8.управлять производственным процессом, разработкой и внедрением системы качества и безопасности на предприятиях питания			
9.применять новые принципы и методы инновационного менеджмента			
.5. 6			
10.инновационными методами управления и контроля производством продукции питания			
.4. 3			
11.методологией управления качеством в сфере продукции питания на международных принципах			
.4. 1			
12.современными методами исследований качества сырья и продукции питания			

1. Магомедов Ш. Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш. Ш. Магомедов. - М., 2012

2. Михеева Е. Н. Управление качеством : учебник / Е. Н. Михеева, М. В. Сероштан. - М., 2012

1. Статистический контроль качества продукции на основе принципа распределения приоритетов / В. А. Лapidус, М. И. Розно, А. В. Глазунов и др. - М., 1991. - 224 с. : ил.
2. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов / под ред. : И. М. Скурихина, В. А. Тутальяна. - М., 1998. - 340 с.
3. Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции : [учебник для вузов по специальности 311200 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"]. - М., 2007. - 538 с. : ил.

-

1. Электронно-библиотечная система НГТУ [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система. – [Россия], 2011. – Режим доступа: <http://elibrary.nstu.ru/>. – Загл. с экрана.
2. Издательство «Лань» [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система. - [Россия], 2010. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com>. - Загл. с экрана.
3. Руконт [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – [Россия], 2014. – Режим доступа: <http://rucont.ru/default.aspx>. – Загл. с экрана.

1. Киселева С. И. Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. И. Киселева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2014]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000196626. - Загл. с экрана.

- 1 Microsoft Office 2007
- 2 Excel
- 3 Технолог-кулинар
- 4 Школьное питание

-

1	(-) , ,	,

1		Internet