

# **ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

## **27.04.02 Управление качеством**

### **Аннотация рабочей программы**

#### **дисциплины «Преддипломная практика»**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зач. единицы, 108 часа, форма промежуточной аттестации – зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен :

- Знать: основы организации производства, основы технического творчества, этапы проведения конкретных аналитических и экспериментальных научных исследований по проблеме, непосредственно связанной с темой будущей выпускной квалификационной работы по управлению качеством выпускаемой продукции в выбранной сфере производственной деятельности.
- Уметь: анализировать производственную структуру предприятия, проводить исследования в конкретной области профессиональной деятельности, управлять безопасностью и качеством данного вида продукции, которые позволят ему успешно и квалифицированно выполнить выпускную квалификационную работу по управлению качеством продукции в выбранной сфере производственной деятельности.
- Владеть: методами проведения исследований и представления результатов, выполнения докладов и сообщений, выявлять опасные факторы, критические контрольные точки и пределы для конкретного вида пищевых продуктов (при выборе пищевых продуктов).

Дисциплина предусматривает изучение следующих разделов:

Анализ технологии производства выбранного вида продукции на конкретном предприятии. Анализ организационной структуры предприятия, производящего выбранную для исследований продукцию. Анализ существующей системы обеспечения и контроля качества продукции на предприятии. Проведение аналитических и экспериментальных исследований по вопросу согласованному с ведущим преподавателем, в том числе: разработка программы исследования; анализ литературных источников, сбор исходных данных; проведение исследований согласно программе по выбранному направлению и теме исследований. организовать и провести исследования по заданной теме; подготовить и использовать исходные данные о продукции пищевого назначения и ее производстве, необходимые для разработки системы ХАССП (при выборе пищевых продуктов); выявить опасные факторы и критические контрольные точки по конкретным пищевым продуктам в соответствии с ГОСТ 51705.1-2001 (при выборе пищевых продуктов); оформить результаты аналитических и экспериментальных исследований.