

Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг

Стандартизация и законодательство в сфере АПК России во многом определяет конкурентоспособность продукции, а следовательно, развитие производства, его рентабельность и эффективность. В ряду глобальных проблем нашего времени важнейшей является обеспечение людей продуктами питания, являющимися источником энергии и жизнедеятельности человека. В то же время пища может быть источником потенциально опасных для здоровья человека химических и биологических веществ. В связи с этим обеспечение безопасности и качества пищевых продуктов и продовольственного сырья является важнейшей задачей любого государства. Особое место среди процедур контроля безопасности пищевой продукции занимает подтверждение соответствия требованиям нормативных документов по безопасности.

Исходя, из остроты проблемы качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья разработаны перспективные направления стандартизации и технического регулирования продукции пищевой промышленности:

- разработка стандартов, направленных на создание благоприятных условий для производства и реализации пищевой продукции;
- разработка и пересмотр действующих стандартов на методы испытаний, измерений и контроля;
- создание стандартных образцов продукции сырья;
- гармонизация национальных стандартов с международными, создание нормативных документов на термины, методы оценки и идентификации продукции;
- разработка организационно-методической программы по совершенствованию стандартизации и подтверждению соответствия в пищевой промышленности в новых условиях хозяйствования;
- формирование банка нормативных документов на продукты питания и методы их испытаний по группам однородной продукции.

Нормативные документы и технические регламенты с обязательными требованиями безопасности в новых экономических условиях становятся одним из основных рычагов государственного воздействия на качество и безопасность пищевых продуктов. Они устанавливают такой уровень показателей, который соответствует современным требованиям санитарии и гигиены, обеспечивает охрану окружающей среды и безопасность людей. В условиях реформирования отечественной экономики эта функция нормативных документов приобретает особо важное значение, так как реализует и гарантирует основные права граждан.

В настоящее время теории и практики управления в мире все большее внимание уделяют вопросам разработки, изучения и освоению методов управления качеством продукции, работ, услуг и систем управления. Эти вопросы становятся особенно актуальными для предприятий и организаций в условиях переходной экономики России. Опыт развитых стран показывает, что решение проблем в области качества должно носить

всеобщий характер, что предполагает широкомасштабное обучение и профессиональную подготовку специалистов.

Цель реализуемой программы – формирование у специалистов АПК целостного системного представления об управлении качеством как современной концепции управления, а также умений и навыков в области управления качеством продукции, услуг, работ, деятельности отечественных предприятий и организаций. Актуальность изучения дисциплины диктуется потребностями рыночной экономики, в условиях которой успешная деятельность предприятий основывается на конкурентоспособности выпускаемой продукции. Основу конкурентоспособности продукции составляет ее качество, стабильность которого достигается путем внедрения на предприятиях систем качества и подтверждается оценкой соответствия продукции и систем качества.

Наименование разделов, тем:

1. Нормативно-правовое обеспечение качества продукции и услуг
2. Стандартизация и оценка соответствия в АПК
3. Международные стандарты в области качества и Кодекс «Алиментариус»
4. Методологические основы управления качеством
5. Современная концепция менеджмента качества
6. Системы качества на основе ИСО 9000
7. Процессный подход в управлении качеством
8. Нормативно-документационное обеспечение управления качеством
9. Квалиметрия
10. Статистические методы и инструменты управления качеством
11. Система ХАССП. ИСО 22000 «Система менеджмента безопасности пищевых продуктов»

В процессе реализации программы используются такие формы проведения занятий как лекционные и практические занятия.