АННОТАЦИЯ

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.08 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль: «Технология продуктов общественного питания»

Программа подготовки: прикладной бакалавриат

Квалификация выпускника – бакалавр

1 Цели освоения учебной дисциплины

Формирование теоретических и практических знаний по вопросам безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, необходимых в исследовательской, проектной и производственной деятельности в области технологии продуктов питания.

2 Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Принципы построения курса:

Учебная дисциплина «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» относится к базовой части вариативного цикла. Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов», «Методы исследования свойств сырья и готовой продукции»

Освоение данной дисциплины необходимо для изучения дисциплины «Экономика и управление предприятием» и для качественного выполнения выпускной квалификационной работы.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:
– Способностью осуществлять контроль технологических параметров производства продуктов питания и управления качеством сырья и полуфабрикатов (ПК-4);

3.2 Код и наименование индикатора достижения компетенции:
– Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции (ПК-4.4);

3.3 В результате изучения дисциплины студент должен
знать:
– нормативную документацию на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации (ПК-4.4);
уметь:
– применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции (ПК-4.4);

владеть:
– методами определения качества продукции в соответствии с нормативными документами (ПК-4.4).

4 Краткое содержание дисциплины:

Раздел1 Проблемы безопасности пищевой продукции. Система менеджмента качества
Раздел 2 Система менеджмента безопасности. Экологическая безопасность предприятий.

5 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

6 Разработчик: д.т.н., проф. А.Н. Глобин