

Б1.Б.24 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов»

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе систематической идентификации, оценки и управления опасными факторами, оказывающими влияние на безопасность продукции.

Задачами дисциплины является изучение:

- сформировать у студентов целостное представление об организации работ по разработке и внедрению системы анализа рисков на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.

- развить умения по анализу рисков и управлению опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

- выработать навыки разработки, проектирования и внедрения в реализации мероприятий по повышению эффективности, а также системы менеджмента безопасности пищевой промышленности при ее производстве.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды Компетенции	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-6	Способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	Знать: Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья. Уметь: Формулировать ассортиментную политику на основе грамотного применения сырья; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий. Владеть: По разработке нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники
ОПК-2	Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: Основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; ресурсо – и энергосбережение технологических процессов. Уметь: Разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий; разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья. Владеть: По разработке нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники; по методам разработки, технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции.
ПК-8	Готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной	Знать: Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья; основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; физико-химические основы и общие принципы переработки сырья.

	документации и потребностями рынка	Уметь: Разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий. Владеть: По разработке нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники; по методам разработки, технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции.
ПК-9	Способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	Знать: Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья. Уметь: Формулировать ассортиментную политику на основе грамотного применения сырья. Владеть: По разработке нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники.
ПК-22	Способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Знать: Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья; основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; физико-химические основы и общие принципы переработки сырья Уметь: Использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания Владеть: По проведению стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; по разработке нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники; по методам разработки, технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов» в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Система менеджмента безопасности пищевой продукции (общие понятия, уровни контроля).

Раздел 2. Планирование и производство безопасной продукции.

Раздел 3. Валидация, верификация и улучшения системы менеджмента безопасности пищевой продукции

Раздел 4. Управление качеством. Основные понятия в области качества.

Раздел 5. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов. Принципы ХАССП

Раздел 6. Техническое регулирование и менеджмент безопасности пищевой продукции.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе:

1. Контактная работа - 51 часов, в том числе - лекции – 14 часов, практических занятий – 14 часов, лабораторные занятия – 14 часов.

2. Самостоятельная работа - 21 часов, на подготовку к промежуточной аттестации - 5 часов.

Аттестация – зачет.