

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Управление качеством продуктов питания из растительного сырья»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень магистратуры)

Направленность (профиль): Инновационные технологии переработки растительного сырья

Трудоемкость дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-4: способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии;
- ПК-14: способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности;
- ПК-21: способностью проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-6: способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-7: способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Управление качеством продуктов питания из растительного сырья» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 3.

1. Законодательная база Российской Федерации в области управления качеством пищевой продукции. .
2. Мировой опыт регулирования качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. .
3. Разработка плана ХАССП. Система ХАССП и общие подходы к ее разработке. .
4. Семь принципов ХАССП. Принцип 1. Проведение анализа опасностей (рисков). Анализ опасных факторов. .
5. Принцип 2. Определение критических контрольных точек. .
6. Принцип 3. Установление критических предельных значений. .
7. Принцип 4. Создание процедур мониторинга. .
8. Принцип 5. Установление корректирующих действий. .
9. Принцип 6. Установление процедур проверки (верификация). .
10. Принцип 7. Документы. .

Разработал:
доцент

кафедры ТХПЗ

С.С. Кузьмина

Проверил:



А.А. Беушев