

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Сертификация пищевых и перерабатывающих производств»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Современные технологии переработки растительного сырья

**Трудоемкость дисциплины** – 2 з.е. (72 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ПК-10: способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Сертификация пищевых и перерабатывающих производств» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 10.**

1. Правовые основы сертификации на пищевых и перерабатывающих предприятиях. .
2. Системы сертификации производства пищевой продукции. .
3. Система безопасности ХАССП. Цели и задачи.. .

**Форма обучения очная. Семестр 8.**

1. Сертификация производства. Цели и задачи.. .
2. Добровольная и обязательная сертификация производства. .
3. Порядок проведения сертификации производства. .
4. Сертификация перерабатывающих предприятий. .
5. Сертификация пищевых предприятий. .

Разработал:  
доцент

кафедры ТХПЗ



С.С. Кузьмина

Проверил:



А.А. Беушев