

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.07.2021 12:16:16

Уникальный программный ключ:

5258223550ea0f9ab23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f013a1351fae

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Управление качеством и безопасностью продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 63.е.(216ч).

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель дисциплины – освоение студентами 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.

1.2. Задачи дисциплины:

- освоение студентами целостного представления об организации работ по разработке и внедрению системы анализа рисков на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности;
- изучение студентами рисков и основ управления опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции;
- приобретение студентами навыков разработки, проектирования и внедрения в реализации мероприятий по повышению эффективности, а так же системы менеджмента безопасности пищевой промышленности при её производстве.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ

ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Системы менеджмента безопасности пищевой продукции является дисциплиной вариативной части (Б1.В 03) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<p>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</p>	<p>1. Введение в профессиональную деятельность</p> <p>2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга</p> <p>3. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции</p>
	<p>4. Методы и средства оценки качества продукции</p>
<p>Требования к предварительной подготовке обучающихся</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ основное сырье, перерабатываемое в сельскохозяйственной промышленности, его химический состав, показатели качества; ➤ общие технологические принципы и процессы, лежащие в основе получения различных продуктов; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ дать характеристику сырью, используемого в производстве продуктов; ➤ выявлять особенности отдельных технологических процессов переработки различных видов сырья в пищевые продукты. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к конкретным условиям.

--	--

Дисциплина является предшествующей для дисциплин «Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий», «Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия», «Управление качеством и безопасностью продукции».

Особенностью дисциплины является то, что рассматриваются принципы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов на основе международных стандартов ИСО серии 9000, ИСО 22000, теоретические и практические вопросы по этапам разработки и внедрения системы ХАССП. Освещены основные аспекты систем обеспечения качества и безопасности пищевой продукции на основе ХАССП.

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
-------------------------	---------------------------------	--	--

УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.3. Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	<p>знать: знает основные способы планирования последовательности шагов для достижения данного результата.</p> <p>уметь: решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время.</p> <p>владеть: базовыми навыками планирования в области экономики, менеджмента и маркетинга.</p>
ПК-3	Способен к выполнению работ по подготовке и проведению внешних и внутренних аудитов систем управления качеством пищевой продукции	ПК 3.1. Способен организовать документирование информации о контролируемых этапах технологических операций	<p>Знать: документирование информации о контролируемых этапах технологических операций</p> <p>Уметь: организовать документирование информации о контролируемых этапах технологических операций</p> <p>Владеть: способами организации документирования информации о контролируемых этапах технологических операций</p>
		ПК 3.2. Анализирует информацию аудита систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	<p>Знать: информацию аудита систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: анализировать информацию аудита систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции</p> <p>Владеть: способами анализа информации аудита систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции</p>

