

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**  
**Б1.В.ДВ.02.01 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»**

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

по профилю: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: общей химии и биотехнологии

Кафедра-разработчик рабочей программы: общей химии и биотехнологии

***1. Цели освоения дисциплины***

- а) формирование знаний о правовых основах сертификации в Российской Федерации и в мире;
- б) раскрытие сущности процедуры сертификации в вопросе обеспечения безопасности пищевой продукции и защите прав потребителей;
- в) формирование знаний о роли современных систем сертификации в международной торговле, устранении торговых барьеров между странами;
- г) обучение навыкам анализа производств и систем менеджмента качества при проведении сертификационных работ;
- д) обучение методам, процедурам и алгоритмам подтверждения соответствия в современных системах сертификации в пищевой промышленности.

***2. Содержание дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»***

- 1. Современное законодательство в области обеспечения качества и безопасности продуктов питания;
- 2. Международные нормы стандартизации и сертификации в пищевой промышленности.

***3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен***

- 1) Знать:
  - а) Российское и международное законодательство в области сертификации пищевой продукции;
  - б) основы сертификации, импортируемой и экспортируемой пищевой продукции;
  - в) методы определения контрольных точек и этапов различных объектов сертификации;
  - г) правила аккредитации и функционирования контролирующих органов современных систем сертификации в пищевой промышленности;
  - д) алгоритмы работ по подтверждению соответствия пищевой продукции и пищевых производств в различных системах сертификации.
- 2) Уметь:
  - а) определять номенклатуру объектов сертификации согласно требованиям и в соответствии с правилами современных систем сертификации в пищевой промышленности;
  - б) создавать схемы производственного контроля пищевого сырья, продукции и пищевых производств согласно требованиям современных систем сертификации;

в) использовать полученные знания в практической деятельности при осуществлении профессиональной деятельности для решения существующих и потенциальных задач.

3) Владеть:

а) способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, оптимизировать на основе полученных данных технологический процесс и качество готовой продукции, повышать ресурсосбережение, эффективность и надёжность производства;

б) оценивать современные достижения науки в технологии глубокой комплексной переработки растительного сырья;

в) методами оценки эффективной деятельности предприятий и рациональными способами эксплуатации оборудования.

Зав. кафедрой общей химии и биотехнологии

(должность)



(подпись)

Л.И. Агзамова

(ФИО)