

**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

Общий объем дисциплины – 5 з.е. (180 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- УК-1.1: Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними;
- УК-1.2: Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации;
- УК-1.3: Разрабатывает стратегию действий, принимает конкретные решения для ее реализации;
- ОПК-3.1: Анализирует риски при разработке новых технологических решений;
- ОПК-3.2: Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения заочная. Семестр 3.

1. Законодательная база Российской Федерации в области управления качеством пищевой продукции. 1. Законодательная база Российской Федерации в области управления качеством пищевой продукции. 2. Стратегия действия и конкретные решения в области управления качеством пищевой продукции.

2. Внедрение системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции на предприятии. 1. Этапы внедрения системы менеджмента качества пищевой продукции на предприятия

2. Международные стандарты ИСО 9000 системы менеджмента качества..

3. Принципы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных факторов и управления рисками. .

Разработал:

доцент
кафедры ТХПЗ

С.С. Кузьмина

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина