

**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):** Биотехнология пищевых продуктов

**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