

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.10.2 Современные системы сертификации в пищевой промышленности

по направлению подготовки: 19.03.02 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Современные системы сертификации в пищевой промышленности» являются:

- а) формирование знаний о современных системах сертификации в пищевой промышленности;
- б) формирование знаний об объектах и средствах систем сертификации в пищевой промышленности;
- в) изучение основных принципов работ по подтверждению соответствия в различных системах сертификации;
- г) формирование знаний о формах, схемах и процедурах сертификации в пищевой промышленности;
- д) обучение методам современных систем сертификации в пищевой промышленности.

2. Содержание дисциплины «Современные системы сертификации в пищевой промышленности»:

История сертификации в пищевой промышленности.

Сертификация – деятельность по подтверждению соответствия и обеспечению безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции.

Виды сертификации и ее участники.

Система сертификации НАССР.

Система сертификации BRC.

Система сертификации GMP.

Система сертификации IFS.

Система сертификации SQF.

Система сертификации PAS 220.2008.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по различным системам сертификации;
- б) организацию и техническую базу систем сертификации в пищевой промышленности;
- в) способы подтверждения соответствия качества и безопасности пищевой продукции в различных системах сертификации;
- г) схемы производственного контроля качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса в различных системах сертификации;
- д) порядок проведения работ по подтверждению соответствия пищевых продуктов и пищевых производств в различных системах сертификации.

2) Уметь:

- а) анализировать объекты сертификации и формулировать обязательные и рекомендуемые требования к ним в соответствии с правилами современных систем сертификации;
- б) осуществлять контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в

соответствии с требованиями нормативных документов современных систем сертификации в пищевой промышленности;

в) осуществлять работы по подтверждению соответствия продукции, работ, производств, систем менеджмента качества и персонала в современных системах сертификации в пищевой промышленности;

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

3) Владеть:

а) навыками работы с нормативно-технической документацией;

б) способностью определять и анализировать качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с применением современных методов исследований, мониторинга и диагностики и устанавливать их соответствие требованиям нормативно-технической документации;

в) навыками проведения работ по подтверждению соответствия продукции, процессов, производств, менеджмента качества и персонала в современных системах сертификации в пищевой промышленности.

Зав. каф. ТПП



Решетник О.А.