

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы ХАССП

по направлению подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания»

по профилю: «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «**Основы ХАССП**» является освоение студентами теоретических знаний и практических навыков в области безопасности производства продукции общественного питания на примере создания, адаптации и внедрения концепции обеспечения безопасности ХАССП.

2. Содержание дисциплины «Основы ХАССП»:

Государственная политика в обеспечении безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.

Качество как объект управления в индустрии питания

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов

Принципы концепции ХАССП

Анализ нормативных документов и методических рекомендаций по реализации концепции ХАССП на предприятиях

Разработка плана, программы внедрения концепции ХАССП в индустрии общественного питания

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) факторы, оказывающие влияние на качество и безопасность продукции общественного питания;

б) этапы внедрения производственного контроля безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП.

в) механизм управления качеством продукции общественного питания;

2) Уметь:

а) устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания.

б) организовывать работу по обеспечению качества продукции путем разработки и внедрения концепции ХАССП;

3) Владеть:

методологией планирования и реализации мероприятий по управлению качеством полуфабрикатов и продукции на предприятиях общественного питания согласно концепции ХАССП.

Зав.каф ТПП



Решетник О.А.