

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация производственного контроля на пищевых предприятиях

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
по профилю «Технология продуктов функционального питания и биологически активных добавок»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПищБТ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой биотехнологии»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Организация производственного контроля на пищевых предприятиях» являются:

- а) обучение общим принципам организации производственного контроля на пищевых предприятиях;
- б) ознакомление с необходимой нормативной документацией по организации и проведению производственного контроля на предприятиях отрасли;
- в) получение общих представлений о методах контроля и управлении качеством и безопасностью на пищевых предприятиях.

2. Содержание дисциплины «Организация производственного контроля на пищевых предприятиях»:

Цели, задачи, виды производственного контроля на пищевых предприятиях. Нормативно-техническая документация по организации производственного контроля на пищевых предприятиях. Учетно-отчетная документация по результатам производственного контроля. Правила производственной санитарии, техника безопасности, пожарная безопасность и охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. Требования к программе производственного контроля. Примерные типовые программы проведения производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности. Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) основные виды производственного контроля и требования к программе производственного контроля;
- б) требования санитарии, техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда, предъявляемые к пищевым производствам;
- в) требования, предъявляемые к производству и продуктам питания, реализуемым на территории РФ;
- г) системы качества, реализуемые на пищевых производствах.

2) Уметь:

- а) составить примерную программу проведения производственного контроля на пищевом предприятии;
- б) составлять отчетную документацию по результатам производственного контроля, оценивать и анализировать полученные данные для принятия решений по оперативному управлению или оптимизации и повышения эффективности пищевого производства;
- в) использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания.

3) Владеть:

- а) основными методами стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- б) навыками по составлению технологической, технической документации пищевых производств.

Зав.каф. ПищБТ



Сысоева М.А.