

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Позябин Сергей Владимирович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 27.11.2022 15:18:12  
Уникальный программный ключ:  
7e7751705ad67ae246295985e6e9170fe0ad024c

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **«Производственный контроль пищевых производств»**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель дисциплины:

- приобретение компетенций необходимых для получения знаний в производственно-технологической деятельности при выпуске высокого качества безопасной продукции в соответствии с требованиями нормативной документации.

##### Задачи дисциплины:

- изучение нормативных документов, необходимых для проведения производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности;
- приобретение практических навыков применения нормативных документов, необходимых для работы в области производственного контроля и организации проведения производственного контроля;
- формирование навыков освоения методических подходов к разработке программ производственного контроля и их применения на предприятиях пищевой промышленности.

#### **2. Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Производственный контроль пищевых производств» относится к обязательной части учебного плана ОПОП (Б1.О.25) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат).

#### **3. Планируемые результаты освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины «Производственный контроль пищевых производств» направлен на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции:

ПК-15, ПК-16, ПК-18, ПК-19

#### **4. Содержание (основные разделы / темы) дисциплины**

##### **Раздел 1. Производственный контроль на пищевых предприятиях**

Тема 1. Введение в дисциплину. Виды и оценка эффективности производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности.

Тема 2. Организация производственного контроля. Программа производственного контроля и требования к ней.

Тема 3. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за осуществлением производственного контроля.

##### **Раздел 2. Организация производственного контроля с применением принципов ХАССП**

Тема 4. Производственный контроль, основанный на принципах ХАССП.

Тема 5. Внедрение системы ХАССП на предприятиях пищевой промышленности.

Тема 6. Практические результаты применения процедур ХАССП на производстве. Перечень документации, необходимый при внедрении системы ХАССП.

Тема 7. Технологические схемы производства в пищевой промышленности. Организация контроля качества на предприятиях пищевой промышленности.

Тема 8. Общий порядок разработки системы ХАССП на предприятии. Построение блок-схем технологических процессов производства мясной, молочной и рыбной продукции.

Тема 9. Анализ опасных факторов и выявление рисков.