

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.12.2022 10:43:11
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae246295985e6e9170fe0ad024c

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Производственный контроль пищевых производств»

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины:

- приобретение компетенций необходимых для получения знаний в производственно-технологической деятельности при выпуске мяса, мясной продукции и гидробионтов 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 в пищевой промышленности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана ОПОП по специальности 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриат).

3. Планируемые результаты освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Производственный контроль в пищевой промышленности» направлен на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по специальности 19.03.03 Продукты питания животного происхождения:

ОПК-5, ПК-10, ПК-13, ПК-14

4. Содержание (основные разделы / темы) дисциплины

Раздел 1. Введение в курс производственного контроля 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.

Тема 10. Анализ опасных факторов и выявление рисков.

