Аннотация
рабочей программы дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции».
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Цели и задачи освоения дисциплины	**Целью** является формирование и развитие у обучающихся способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качества готовой продукции **Задачи изучения дисциплины:** 1. ознакомиться с проблемами качества продуктов питания и продовольственной безопасности на международном и Федеральном уровне; 2. дать знания о современных рекомендуемых нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
Место дисциплины в структуре ОПОП	Б1.Б.21
Формируемые компетенции	**ОПК-2 -** способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья **ПК-6 -** способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья **ПК-10 -** способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения **ПК-11 -** готовность выполнять работы по рабочим профессиям.
Требования к результатам освоения содержания дисциплины.	**ОПК-2** **Знать:** технологию процессов производства продуктов питания из растительного сырья; методику разработок мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства. **Уметь:** применять инновационные способы совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья. **Владеть:** навыками поиска изучения и применения инновационных способов совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья. **ПК-6** **Знать** организацию производственного контроля и управление технологическими процессами в технологии производства продуктов питания из растительного сырья; федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья; требования и санитарные нормы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовых изделий и упаковки. **Уметь** разрабатывать программы и методическое сопровождение проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. **Владеть** методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды **ПК-10** **Знать** теоретические основы в объеме, необходимом для понимания технологии продуктов питания из растительного сырья; основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции. медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. **Уметь** использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов, формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей. **Владеть** методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (в соответствии с профилем); прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки), методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

	ПК-11 **Знать:** схему предприятий пищевой промышленности, ассортимент выпускаемой продукции и её дальнейшее использование; особенности приёма, хранения и подготовки сырья к производству; требования к качеству основного и дополнительного сырья; основные стадии тех. процесса производства пищевого продукта; условия и сроки хранения изделий на предприятии. **Уметь:** скомпоновать технологическую линию производства пищевого изделия, типичного для данного типа предприятия; расположить основные и вспомогательные помещения в корпусах предприятия; рассчитать производственную рецептуру; **Владеть:** методами организации работы отдельных производственных участков на предприятиях винодельческой отрасли; методами организации производственной деятельности отдельных участков тех.линий по производству пищевых продуктов; основами методов управления персоналом.
Общая трудоемкость изучения дисциплины	2 зачетные единицы, 72 часа.
Форма контроля	Текущий контроль: ✓ Письменные опросы по теории Итоговый контроль: зачет
Образовательные технологии	В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии: Стандартные методы обучения: ✓ Лекции; ✓ Практические занятия; ✓ Консультации преподавателей. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий: групповая дискуссия.