

**Аннотация рабочей программы
дисциплины
Основные принципы и методы ХАССП
основной профессиональной образовательной программы по направлению
подготовки 19.03.01 Биотехнология
направленность (профиль): биотехнологии в индустрии питания**

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель: является освоение методики построения эффективной системы менеджмента, обеспечивающей производство безопасной пищевой продукции и приобретение навыков разработки производственных программ обязательных предварительных мероприятий, плана ХАССП, программ предварительных требований, проведения внутреннего аудита.

Задачи: проведение анализа рисков и определение критических точек на предприятиях общественного питания; создание системы мониторинга за критическими контрольными точками; описание корректирующих действий, по данным мониторинга определенная критическая контрольная точка выходит из-под контроля; определение процедур верификации (проверки) эффективности функционирования системы ХАССП; документирование всех процедур и запись сведений, относящихся к этим принципам и их применению

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина: «Основные принципы и методы ХАССП» относится к части дисциплин, формируемой участниками образовательных отношений.

знание – критических точек, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции; средства и методы устранения критических точек и повышения безопасности; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах логистической цепочки.

умение – применение методов повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции общественного питания; внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции согласно разработанной системы ХАССП

владение - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; методами определения эффективности работы предприятия; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин «Методы управления качеством», «Качество и безопасность продовольственных и непродовольственных товаров» и служит основой для освоения дисциплин «Планирование, управление и контроль биотехнологических производств», «Методы оценки качества пищевой продукции».

3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
--------------------------------	--	---

ПКС-2 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль над биотехнологическими процессами и технологическим оборудованием на предприятиях пищевой промышленности	ПКС-2.1 Применяет способы организации производства на основе современных методов управления производством биотехнологической продукции	Знать: З1 Основные принципы и методы ХАССП;
		Уметь: У1 Планировать, управлять и осуществлять контроль биотехнологических производств на предприятиях общественного питания
	ПКС-2.2 Осуществляет контроль и контроль над биотехнологическими процессами и технологическим оборудованием на предприятиях пищевой промышленности	Владеть: В1 Инженерными основами биотехнологических процессов на предприятиях общественного питания.
		Знать: З1 Технологическое производство на предприятиях различных типов; Порядок повышение конкурентоспособности персонала на предприятиях питания;
		Уметь: У1 Методологией научных исследований в индустрии питания;
		Владеть: В1 Методами производства биологических субстанций;

4. Общая трудоёмкость дисциплины

Составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

5. Форма промежуточной аттестации

очная форма обучения: зачет - 4 семестр.