

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Системы безопасности при проектировании и производстве пищевой продукции»**

Дисциплина «Системы безопасности при проектировании и производстве пищевой продукции» разработана для студентов, обучающихся по направлению подготовки 27.03.01 Стандартизация и метрология, профиль «Стандартизация и сертификация».

Дисциплина входит в базовую часть Блока 1 Дисциплины (модули) учебного плана. Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (36 часов), лабораторных работ (18 часов), и самостоятельная работа студента (72 часа). Дисциплина реализуется на четвертом курсе; в седьмом семестре.

Дисциплина реализуется на основе знаний, полученных в рамках реализации дисциплин: «Метрология», «Организация и нормативно-правовые основы документационного обеспечения в области стандартизации и сертификации», «Стандартизация и сертификация продукции и услуг», «Стандартизация и сертификация», «Основы технического регулирования» и «Международные принципы стандартизации».

**Цель** - формирование у студентов фундаментальных теоретических знаний и практических навыков в области управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.

**Задачи:**

- формирование целостного представления об организации работ по разработке и внедрению системы анализа рисков на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности;
- формирование умений по анализу рисков и управлению опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции;
- формирование навыков разработки, проектирования и внедрения мероприятий по повышению эффективности, а так же системы менеджмента безопасности пищевой промышленности при производстве продукции.

Для успешного изучения дисциплины «Системы безопасности при проектировании и производстве пищевой продукции» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

ПК-1 - способностью участвовать в разработке проектов стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации и в практической реализации разработанных проектов и программ, осуществлять контроль за соблюдением установленных требований, действующих норм, правил и стандартов;

ПК-6 – способностью участвовать в проведении сертификации продукции, технологических процессов, услуг, систем качества, производств и систем экологического управления предприятия;

ПК-11 – способностью участвовать в планировании работ по стандартизации и сертификации, систематически проверять соответствие применяемых на предприятии (в организации) стандартов, норм и других документов действующим правовым актам и передовым тенденциям развития технического регулирования

Планируемые результаты обучения по данной дисциплине (знания, умения, владения), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, характеризуют этапы формирования следующих компетенций:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-5 способностью производить оценку уровня брака, анализировать его причины и разрабатывать предложения по его предупреждению и устранению	Знает	инструменты и методы управления качеством на различных этапах жизненного цикла продукции и услуг
	Умеет	Использовать принципы, процессы и методики, необходимые при оценке систем менеджмента безопасности пищевой продукции
	Владеет	Навыками работы с нормативными документами в области систем менеджмента безопасности пищевой продукции
ПК-7 способностью осуществлять экспертизу технической документации, надзор и контроль за состоянием и эксплуатацией оборудования, выявлять резервы,	Знает	требования международных стандартов к системам менеджмента качества пищевой и перерабатывающей промышленности; основные понятия, принципы и требования системы менеджмента качества пищевой и перерабатывающей промышленности; терминологию, используемую в международном стандарте ISO 22000, ХАССП, FSSC 22000
	Умеет	организовывать работу по обеспечению качества

определять причины существующих недостатков и неисправностей в его работе, принимать меры по их устранению и повышению эффективности использования		продукции путем разработки и внедрения систем менеджмента качества на основе международных стандартов ИСО
	Владеет	навыками по применению статистических методов контроля качества продукции

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Системы безопасности при проектировании и производстве пищевой продукции» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: деловые игры, круглый стол, доклады, РГР.