

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

Дисциплина предназначена для студентов, обучающихся по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством, профиль «Управление качеством в производственно-технологических системах».

Дисциплина входит в вариативную часть Блока 1 Дисциплины (модули) учебного плана, является дисциплиной по выбору. Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (36 часов) и самостоятельная работа студента (36 час). Дисциплина реализуется на четвертом курсе, в 7 семестре.

Дисциплина реализуется на основе знаний, полученных в рамках реализации дисциплин: «Организация и нормативно-правовые основы документационного обеспечения в области управления качеством», «Стандартизация и сертификация» 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:

– способностью анализировать состояние и динамику объектов деятельности с использованием необходимых методов и средств анализа (ПК-1);

– способностью использовать основные прикладные программные средства и информационные технологии, применяемые в сфере профессиональной деятельности (ОПК-4);

– умением консультировать и прививать работникам навыки по аспектам своей профессиональной деятельностью (ПК-12).

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	
<b>ПК-2</b> способностью применять знание этапов жизненного цикла изделия, продукции или услуги	Знает	законодательную и нормативную базу управления качеством пищевой продукции
	Умеет	использовать нормативно-правовые документы в своей деятельности
	Владеет	Способностью разработки стандартов, технических условий и другой нормативно-технической документации
<b>ПК-9</b> способностью вести необходимую документацию по созданию системы обеспечения качества и контролю ее эффективности	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
--	--	--

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.