



Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Смирнов Сергей Николаевич  
Должность: врио ректора  
Дата подписания: 06.06.2022 16:44:45  
Уникальный программный ключ: 69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»

Утверждаю:  
Руководитель ООП:  
Ю.А. Рыжков   
2020 г.



Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)

## СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Направление подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль подготовки

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Для студентов 3 курса очной формы (2 курса заочной формы) обучения

Составитель:

Ст. преп. Торская А.Н. 

Тверь, 2020

## 1. Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом

Системы менеджмента безопасности пищевой продукции

## 2. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины являются формирование у студентов научных фундаментальных теоретических знаний и практических навыков в области управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.

Задачи дисциплины: 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.

## 3. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

В структуре ООП бакалавриата данная дисциплина включена в дисциплины блока вариативной части «Модуль 3. Дисциплины, формирующие ПК» учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Перечень теоретических дисциплин, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: материалы дисциплины следует увязывать со знаниями по естественнонаучным дисциплинам, экономике, экономике и управлению производством, праву, товароведению отдельных групп товаров.

## 4. Объем дисциплины:

**Очная форма обучения:** 4 зачетных единиц, 144 академических часа, в том числе контактная работа: лекции 36 часов, практические занятия 54 часов, самостоятельная работа: 18 часов, контроль 36 час.

**Заочная форма обучения:** 4 зачетных единиц, 144 академических часа, в том числе контактная работа: лекции 4 часа, практические занятия 4 часа, самостоятельная работа: 127 часов. + 9 часов (контроль)

**По переходному плану заочная форма обучения:** 3 зачетных единиц, 108 академических часа, в том числе контактная работа: лекции 4 часа, практические занятия 12 часов, самостоятельная работа: 88 часов. + 4 часов (контроль)

## 5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Владеть: знаниями и навыками в отношении разработки, внедрения и развития системы менеджмента безопасности пищевых продуктов; Уметь: использовать нормативно-правовые документы в своей деятельности; организовывать работу по обеспечению качества продукции путем разработки и внедрения систем менеджмента качества Знать: законодательную и нормативную базу управления качеством пищевой продукции; требования международных стандартов к системам менеджмента качества пищевой и

	перерабатывающей промышленности; теоретические и практические вопросы по этапам разработки и внедрения системы ХАССП
ПК-8 готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	<p>Владеть: методами конструирования оборудования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: учитывать при конструировании особенности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Знать: технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья методы обеспечения качества продуктов питания.</p>

#### **6. Форма промежуточной аттестации**

- очная форма: экзамен в 5 семестре.
- заочная форма: экзамен на 2 курсе (зимняя сессия).
- по переходному плану заочная форма: зачет на 1 курсе (зимняя сессия).

#### **7. Язык преподавания русский.**