

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий

Дата подписания: 21.06.2023 13:30:54

Уникальный программный ключ:

201699675851891918001a60208afb772ced7f57

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины (модуля)	Управление качеством и ХАССП на предприятиях индустрии питания
Краткое содержание	Сущность качества, основные понятия в области качества, объекты управления качеством; требования к качеству продукции; контроль, испытания и оценка качества продукции; всеобщее управление качеством TQM; система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП; нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания; идентификация и оценка биологических, химических и физических видов опасностей; программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции; этапы разработки и внедрения системы безопасности на основе принципов ХАССП на предприятии общественного питания
Результаты освоения дисциплины (модуля)	- используя знания факторов, влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции, средств и методов повышения безопасности продукции, анализирует сырьевые компоненты и их изменения при технологической обработке, определяет основные направления их использования при производстве пищевых продуктов высокого качества; - применяя методы и средства измерений, испытаний и контроля, проводит исследования по определению показателей качества, безопасности сырья и готовой продукции; - систематизирует знания по системам контроля качества и технологических процессов производства продуктов питания для разработки мероприятий с учетом новейших достижений в профессиональной области; - демонстрирует знания законодательства РФ и ЕАЭС, международного законодательства, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания, в том числе вопросы методологии управления рисками на предприятиях общественного питания, основанной на принципах ХАССП; - применяет навыки систематизации и анализа информации по соблюдению требований безопасности пищевой продукции, методами и подходами по внедрению системы безопасности ХАССП на предприятия общественного питания.
Трудоемкость, з.е.	3
Формы отчетности	Зачет
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности Электронный ресурс : учебник / Е.О. Ермолаева / И.В. Сурков / В.М. Кантере / А.Н. Австриевских. - Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности, 2020-05-22. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2017. - 268 с. - Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks. - ISBN 978-5-379-02011-8, экземпляров неограничено. 2. Новикова, И. В. Применение принципов

	ХАССП при производстве продуктов питания : практикум / И.В. Новикова, Е.А. Коротких, А.В. Коростелев ; науч. ред. Г. В. Агафонов ; Министерство образования и науки РФ ; ФГБОУ ВО «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ». - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 57 с. : ил. - http://biblioclub.ru/. - Библиогр.: с. 53-54. - ISBN 978-5-00032-356-4, экземпляров неограничено. 3. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания Электронный ресурс / Бурова Т. Е. : учебник. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 364 с. - ISBN 978-5-8114-3968-3, экземпляров неограничено.
Дополнительная литература	1. Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учебное пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 212 с. : ил. - http://biblioclub.ru/. - Библиогр.: с. 199-201. - ISBN 978-5-394-01921-0, экземпляров неограничено 2. Поздняковский, В. М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов : Учебник для вузов / В. М. Поздняковский. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2002. - 556с. : ил. - библиогр.: с.327. - ISBN 5-94087-034-1, экземпляров 7 3. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания Электронный ресурс : практикум. - Персиановский : Донской ГАУ, 2019. - 177 с., экземпляров неограничено.