

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Сертификация пищевых и перерабатывающих производств»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

Общий объем дисциплины – 2 з.е. (72 часов)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-10: способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Сертификация пищевых и перерабатывающих производств» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 10.

1. Правовые основы сертификации на пищевых и перерабатывающих предприятиях. .
2. Системы сертификации производства пищевой продукции. .
3. Система безопасности ХАССП. Цели и задачи.. .

Форма обучения очная. Семестр 8.

1. Сертификация производства. Цели и задачи.. .
2. Добровольная и обязательная сертификация производства. .
3. Порядок проведения сертификации производства. .
4. Сертификация пищевых и перерабатывающих предприятий. .
5. Система безопасности ХАССП. Цели и задачи.. .

Разработал:

доцент
кафедры ТХПЗ

С.С. Кузьмина

доцент
кафедры ТХПЗ

С.С. Кузьмина

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина