

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
 Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северного Кавказского
 федерального университета
 Дата подписания: 19.09.2023 11:06:01
 Уникальный программный ключ:
 d74ce9bca40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Аннотация дисциплины

«Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»

Наименование дисциплины	Б1.В.06 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Содержание	Нормативная, техническая и технологическая документация в области качества и безопасности продуктов питания. Классификация продуктов по риску для здоровья потребителей. Системы контроля качества и безопасности пищевой и органической пищевой продукции, пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные методы оценки качества и безопасности. Правила оценки категорий риска и классов опасности. Цветовая маркировка в обозначении безопасности пищевых продуктов. Управление качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов системы ХАСП и стандартов серии ИСО.
Реализуемые компетенции	ПК-4, ПК-5
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Код компетенции ПК-4: Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства Знать: свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства Уметь: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства Владеть: Способностью определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства Код компетенции ПК-5: Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции Знать: технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции Уметь: применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции Владеть: способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции
Трудоемкость, з.е.	3 з.е.

Форма отчетности	Зачет – 5 семестр
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Калашнова Т.В., Щедрина Т.В., Холодова Е.Н. Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции: Учебное пособие. – Ставрополь: Изд-во СКФУ, 2017. – 179 с.
Дополнительная литература	1. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - М.: Логос, 2014. - 152 с. : табл., схем., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-98704-779-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438480 2. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. – Электрон. текстовые данные. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2013. – 230 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/47692. – ЭБС «IPRbooks» 3. Могильный, М. П. Контроль качества продукции общественного питания : учебник / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, Е.А. Лежина ; под ред. М.П. Могильного. - М. : ДеЛи плюс, 2016. - 412 с. - Прил.: с. 341-403; На учебнике гриф: Рек.УМО. - Библиогр.: с. 404-407. - ISBN 978-5-905170-87-45.