

**Аннотация дисциплины**

Наименование дисциплины	<b>Б1.В.06 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания</b>
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 ХАСПП и стандартов серии ИСО.
Реализуемые компетенции	<b>ПК-4, ПК-5</b>
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p><b>Код компетенции ПК-4:</b> 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</p> <p><b>Знать:</b> свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства</p> <p><b>Уметь:</b> определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства</p> <p><b>Владеть:</b> 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</p> <p><b>Код компетенции ПК-5:</b> 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</p> <p><b>Знать:</b> технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции</p> <p><b>Уметь:</b> 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</p> <p><b>Владеть:</b> 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</p>

Трудоемкость, з.е.	3 з.е.
Форма отчетности	Зачет – 5 семестр
<b>Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины</b>	
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	<p>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: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=438480">//biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=438480</a></p> <p>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: <a href="http://www.iprbookshop.ru/47692">http://www.iprbookshop.ru/47692</a>. – ЭБС «IPRbooks»</p> <p>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. : ДeЛи плюс, 2016. - 412 с. - Прил.: с. 341-403; На учебнике гриф: Рек.УМО. - Библиогр.: с. 404-407. - ISBN 978-5-905170-87-45.</p>