

ФТД.01 БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА И ПРОДУКТОВ

Направление подготовки **19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**

Направленность **Инновационные технологии проектирования персонализированных и специализированных пищевых продуктов**

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Магистр по направлению подготовки 19.04.02 Агроинженерия, программа магистратуры: «Продукты питания из растительного сырья» должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: научно-исследовательской, технологической.

Цель дисциплины – формирование у студентов профессиональных знаний, умений и навыков для обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов на предприятиях отрасли, в понимании приоритетности этих вопросов в современных условиях.

Задачи дисциплины:

- освоение студентами основ обеспечения пищевой безопасности продукции предприятий отрасли;
- приобретение и усвоение знаний о проведении идентификации продукции предприятий отрасли, ее соответствии существующим стандартам, назначения и использования как для пищевых, так и технических целей;
- овладение общенаучными методами системного, функционального и статистического анализа в области качества продукции отрасли, в том числе при решении вопросов ее пищевой безопасности;
- знание методов и средств в управлении качеством и безопасностью пищевой продукции, применения современных концепций и принципов всеобщего

1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ОПК-3.1 Знает требования к качеству выполнения технологических операций, методы оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания	знания	Обучающийся должен знать требования к качеству выполнения технологических операций, методы оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья
	умения	Обучающийся должен уметь организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья

из растительного сырья		
ОПК-3.2 Умеет организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности	знания	Обучающийся должен знать требования к качеству выполнения технологических операций, методы оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья
	умения	Обучающийся должен уметь организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
ОПК-3.3 Имеет навыки организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья	знания	Обучающийся должен знать требования к качеству выполнения технологических операций, методы оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья
	умения	Обучающийся должен уметь организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья