

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный химико-фармацевтический университет» Министерства здравоохранения Российской Федерации

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.О.04 Инспектирование высокотехнологичных пищевых производств

Направление подготовки:	19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
Профиль подготовки:	Разработка инновационных биотехнологий для пищевой промышленности
Форма обучения:	очная

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенции, индикаторы и результаты обучения

ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений

ОПК-3.1 Осуществляет внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции

Знать:

ОПК-3.1/Зн1 Знать требования к обеспечению качества, безопасности и прослеживаемости производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.

Уметь:

ОПК-3.1/Ум1 Уметь проводить оценку критических точек процесса для определения оптимальных решений по обеспечению качества.

ОПК-3.2 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности

Знать:

ОПК-3.2/Зн1 Знать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.

Уметь:

ОПК-3.2/Ум1 Уметь разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.

ОПК-7 Способен проектировать педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний и результатов исследований

ОПК-7.1 Исследует причины возникновения отклонений в технологии производства продукции с целью разработки плана обучения персонала предприятий пищевой промышленности

Знать:

ОПК-7.1/Зн1 Знать возможные причины возникновения отклонений в технологии производства продукции.

Уметь:

ОПК-7.1/Ум1 Уметь разработать план обучения персонала предприятий пищевой промышленности

ОПК-7.2 Анализирует данные мониторинга за функционированием системы управления качеством на предприятии и разрабатывает план обучения персонала предприятий пищевой промышленности

Знать:

ОПК-7.2/Зн1 Знать основные принципы мониторинга за функционированием системы управления качеством на предприятии.

Уметь:

ОПК-7.2/Ум1 Уметь разрабатывать план обучения персонала предприятий пищевой промышленности в соответствии с ранее проведенным мониторингом.

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина Б1.О.04 «Инспектирование высокотехнологичных пищевых производств» относится к обязательной части образовательной программы и изучается в семестре(ах): 2.

Последующие дисциплины (практики) по связям компетенций:

Б3.О.01(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы;

Б1.О.05 Управление качеством на предприятии пищевой промышленности;

Б2.О.02(У) учебная практика, технологическая (проектно-технологическая) практика;

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и образовательной программой.

Содержание разделов, тем дисциплины

Раздел 1. Инспектирование системы качества на предприятии

Тема 1.1. Система качества инспекции

Система качества инспекции, система риск-менеджмента качества, руководство по качеству, административная структура, политика в области качества, обязанности и полномочия, ресурсы, документация и контроль изменений, записи и отчеты процедуры инспекции, внутренний аудит, рекламации.

Тема 1.2. Аудиты и самоинспекции на производстве

Инспектирование. Цель внешнего аудита и самоинспекции. Порядок организации и проведения. Подготовка к внешнему аудиту, составление плана, чек-листа проверки. Подготовка и требование к аудитам. Самоинспекции, план проведения, работа с выявленными несоответствиями и замечаниями.

Объем дисциплины и виды учебной работы

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Консультации в период теоретического обучения (часы)	Лекции (часы)	Практические занятия (часы)	Самостоятельная работа студента (часы)	Промежуточная аттестация (часы)
Второй семестр	108	3	60	24	12	24	44	Зачет (4)
Всего	108	3	60	24	12	24	44	4

Разработчик(и)

Кафедра промышленной технологии лекарственных препаратов, кандидат фармацевтических наук, доцент Абросимова О. Н.