

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Цветлюк Лариса Сергеевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.12.2023

Уникальный программный ключ: «ИНСТИТУТ НЕПРЕРЫВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»

e4e919f04dc8026246375c97796a744138b172b88dd38f9301d8c2340974f9

Аннотации рабочих программ дисциплин

основной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата

43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль): «Ресторанный бизнес»

Год начала подготовки – 2026, очная форма обучения

Б1.В.ДВ.03.01 Система обеспечения безопасности на основе принципов ХАССП

Цель:	изучение основных принципов системы ХАССП и отдельных стадий её разработки на пищевых предприятиях
Задачи:	1) научить определять перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства к выпуску в обращение несоответствующей пищевой продукции; 2) научить определять перечень критических контрольных точек параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; 3) научить определять порядок мониторинга и корректирующих мероприятий критических контрольных точек процесса производства пищевой продукции; 4) научить разрабатывать мероприятия по внедрению системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.
Содержание дисциплины:	Раздел 1. Теоретические аспекты понятия безопасности сырья и пищевых продуктов Раздел 2. Загрязнители сырья и пищевых продуктов. Раздел 3. Пищевые вещества и их значение в жизнедеятельности организма Раздел 4. Пищеварение и рациональное питание Раздел 5. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания Раздел 6. Система обеспечения безопасности на основе принципов ХАССП
Форма контроля:	Зачет, экзамен
Общая трудоемкость:	8 з. е.