

Аннотация рабочей программы дисциплины «Риск-ориентированный подход к производству пищевой продукции»

Целью освоения дисциплины «Риск-ориентированный подход к производству пищевой продукции» является приобретение необходимых теоретических и практических знаний, позволяющих управлять рисками на пищевых производствах, предполагает поиск и анализ возможных решений в реализации политики обеспечения безопасности продуктов питания.

Задачи дисциплины

- изучить динамичность процесса управления рисками, направленного на достижение целей, определяемых в организации;
- изучить систематичность и последовательность менеджмента риска, пропорциональность мероприятий по управлению уровнем рисков;
- изучить менеджмент рисков, базирующаяся на объективных факторах, определенных по возможности количественно.

Содержание дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающиеся изучат теоретический и практический материал по следующим темам:

Лекция 1. Понятия, сущность и содержание управления рисками.

Понятие и сущность риска. Объективное и субъективное понимание риска. Структурные характеристики риска.

Лекция 2. Аксиомы, законы и принципы управления рисками.

Основные аксиомы риск-менеджмента. Общие законы управления в применении к управлению рисками. Общеуправленческие и специальные принципы риск-менеджмента.

Лекция 3. Методология управления рисками.

Содержание основных подходов к управлению рискам. Понятия и виды методов управления рисками. Юридические методы управления рисками. Административные методы риск-менеджмента. Сущность экономических методов управления рисками. Социальные методы управления рисками.

Лекция 4. Система управления риском.

Определение управления риском. Свойства системы управления риском. Цели стратегии управления риском.

Лекция 5. Этапы управления рисками.

Идентификация и анализ риска. Выбор метода управления риском. Мониторинг результатов

Лекция 6. Идентификация и анализ рисков.

Содержание идентификации и анализа рисков. Этапы идентификации и анализа рисков. Конкретные методы управления рисками.

Лекция 7. Система безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР

Основные термины и определения системы НАССР. Основные принципы НАССР. Основные этапы внедрения системы НАССР.

Лекция 8. Опасные факторы: определение, анализ рисков и управление рисками.

Критерии оценки риска. Основная классификация опасностей и их краткая характеристика. Контроль и критические пределы биологических, химических и физических опасностей

Лекция 9. Критические контрольные точки (ККТ)

Определение критических контрольных точек. Установление критических пределов для критических контрольных точек. Разработка плана корректирующих действий.

Лекция 10. Документация по системе ХАССП, разработка и управление документами

Особенности составления необходимой документации для каждой критической точки. Установление записей и документации.

Лекция 11. Аудиты на пищевых предприятиях

Аудит системы менеджмента безопасности. Организация, планирование и подготовка аудита.

Лекция 12. Программы обязательных и общих и специальных предварительных мероприятий

Программа обязательных предварительных мероприятий (prerequisite program PRP). Программы общих и специальных предварительных требований

Лекция 13. Планировка помещений и рабочих зон Системы обеспечения

Внутреннее устройство и планировка. Внутренние конструкции и приспособления Оборудование. Мобильные установки и оборудование. Складские помещения. Водоснабжение. Вентиляция. Воздух и другие газы. Освещение

Лекция 14. Пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования Хранение и транспорт

Гигиеничность оборудования. Измерительные приборы и дозаторы. Техническое обслуживание. Требования к хранению на складах. Автотранспортные средства, транспортеры и контейнеры

Лекция 15. Управление производственной средой предприятия, закупленными материалами

Выбор и управление поставщиками. Входящая продукция. Меры по предотвращению перекрестного загрязнения.

Лекция 16. Очистка и санитарная обработка. Борьба с вредителями

Программы очистки и санитарной обработки. Чистящие и дезинфицирующие средства и приспособления. Программы борьбы с вредителями. Защита от проникновения вредителей. Места скопления вредителей и зараженность вредителями. Мониторинг и обнаружение. Контроль и уничтожение вредителей

Лекция 17. Личная гигиена

Поведение персонала. Зоны, отведенные для приема пищи. Одежда и защитное оборудование. Чистоплотность персонала

Объем дисциплины – 5 з. е.

Форма промежуточного контроля – экзамен