

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Система менеджмента безопасности пищевой продукции»

Цель дисциплины – формирование комплекса знаний об управлении безопасностью пищевых продуктов на основе систематической идентификации, оценки и управления опасными факторами, оказывающими влияние на безопасность продукции.

Задачи дисциплины

— формирование целостного представления о процедурном порядке обеспечения качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

— развитие умения по анализу рисков и управлению опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции;

— выработка у обучающихся навыков разработки, проектирования и внедрения и реализации мероприятий по повышению эффективности, а так же системы менеджмента безопасности пищевой промышленности при её производстве

Содержание дисциплины:

1 Основные системы обеспечения безопасности и качества продуктов питания

2 Концепция национальной политики России в области качества продукции и услуг

3 Особенности интегрированных систем менеджмента безопасности и качества

4 Становление и развитие систем менеджмента безопасности

5 Планирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции

6 Правовые вопросы и экономические аспекты управления безопасностью

7 Система НАССР – как одна из эффективных систем менеджмента безопасности пищевой продукции.

8 Применение правил GMP (надлежащая производственная практика) для предприятий пищевой промышленности

9 Микробиологические опасности пищевой продукции. Общие принципы пищевой гигиены Кодекса Алиментариус

Объем дисциплины 5 з.е.

Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой