

Аннотация рабочей программы дисциплины «Современные аспекты безопасности пищевой продукции»

Цель дисциплины — формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах организации, планирования, мотивации и контроля в области управления безопасностью на основе отечественного и зарубежного опыта

Задачи дисциплины — сформировать теоретические основы создания современных систем управления безопасностью пищевой продукции применительно к конкретным условиям производства и реализации продукции на основе отечественных и международных нормативных документов;

— сформировать способности анализа результатов деятельности производственных подразделений по обеспечению требуемых показателей безопасности пищевой продукции;

— сформировать практические основы разработки рабочей проектной и технологической документации в области нормативного обеспечения безопасности продукции.

Глобальная стратегия обеспечения безопасности пищевой продукции в мире

Техническое регулирование безопасности пищевой продукции в Таможенном Союзе (ТС)

Продовольственная безопасность в современной России. Нормативно- законодательная основа безопасности пищевой продукции в России

Характеристика и оценка безопасности пищевой продукции. Классификация опасностей пищевой продукции. Оценка рисков

Мировая практика систем контроля пищевой безопасности

Система НАССР – как одна из эффективных систем менеджмента безопасности пищевой продукции. Применение правил GMP (надлежащая производственная практика) для предприятий пищевой промышленности

Микробиологические опасности пищевой продукции. Общие принципы пищевой гигиены Кодекса Алиментариус

Оценка риска пищевой продукции, полученной с использованием нанотехнологий

Объем дисциплины 3 з.е.

Форма промежуточного контроля – зачет