

Аннотация рабочей программы адаптированной дисциплины «Система менеджмента безопасности пищевой продукции»

Целью освоения адаптационной дисциплины «Система менеджмента безопасности пищевой продукции» является формирование комплекса знаний об управлении безопасностью пищевых продуктов на основе систематической идентификации, оценки и управления опасными факторами, оказывающими влияние на безопасность продукции.

Задачи адаптационной 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