

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Регламентирующие аспекты обеспечения качества и безопасности продуктов
питания животного происхождения»**

**Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и
инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным
образовательным программам высшего образования**

Целями освоения дисциплины «Регламентирующие аспекты обеспечения качества и безопасности продуктов питания животного происхождения» являются приобретение необходимых теоретических и практических знаний, позволяющих обеспечивать качество и безопасность продуктов питания животного происхождения.

Задачи дисциплины:

- развитие способности собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам;
- развитие способности оценивать критические контрольные точки и инновационно -технологические риски при внедрении новых технологий продуктов
- развитие готовности адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов;
- развитие готовности использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала.

Тема лекции 1 Стратегия обеспечения безопасности пищевой продукции

Вопросы:

1. Роль общественных организации в создании эффективных систем безопасности пищевой продукции.
2. Стратегия ВОЗ в области безопасности пищевой продукции.
3. Особенности стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции в разных странах

Тема лекции 2 Регламентирующие аспекты обеспечения качества и безопасности продуктов питания животного происхождения

Вопросы:

1. Классификация опасностей пищевой продукции. Оценка рисков.
2. Понятие рисков.
3. Оценка рисков.
4. этапы определения характеристик опасных факторов.
5. Характеристика опасностей.

Тема лекции 3 Методики оценки безопасности продуктов питания животного происхождения

Вопросы:

Тема 4 Основные аспекты биологических опасностей пищевой продукции из животного сырья

Тема 5 Национальные и международные аспекты контроля генно - модифицированных организмов пищевой продукции

Тема 6 Оценка риска пищевой продукции с использованием нанотехнологий

Объем дисциплины 3 з. е.

Форма промежуточного контроля – зачет.