

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

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.