

Аннотация рабочей программы дисциплины «Современные аспекты безопасности пищевой продукции»

Целью освоения дисциплины «Современные аспекты безопасности пищевой продукции» является ознакомление с передовым отечественным и зарубежным опытом в области обеспечения безопасности пищевой продукции, обучение студентов комплексу теоретических и методических знаний организации, планирования, мотивации и контроля в области управления безопасностью; приобретение студентами практических навыков помощи предприятиям в организации эффективного управления безопасностью продукции и услуг.

Задачи дисциплины:

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

Тема лекции 1 Глобальная стратегия обеспечения безопасности пищевой продукции в мире

Вопросы:

1. Укрепление систем эпиднадзора за болезнями пищевого происхождения.
2. Улучшение оценки риска. Разработка методов оценки безопасности продуктов новых технологий.
3. Укрепление научно-исследовательской и медико-санитарной роли ВОЗ в Кодексе.
4. Укрепление системы информирования и пропаганды в связи с рисками.
4. Улучшение международного и национального сотрудничества.
5. Усиление деятельности по созданию потенциала в развивающихся странах.

Тема лекции 2 Техническое регулирование безопасности пищевой продукции в Таможенном Союзе. Объекты технического регулирования Идентификация пищевой продукции (процессов) для целей их отнесения к объектам технического регулирования технического регламента. Общие требования безопасности пищевой продукции.

Тема лекции 3 Продовольственная безопасность в современной России.

Вопросы:

1. Нормативно законодательная основа безопасности пищевой продукции в России.
2. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
3. Биологические ксенобиотики. Химические ксенобиотики.
4. Повышение иммунитета и детоксикация организма.

Тема лекции 4 Характеристика и оценка безопасности пищевой продукции

Вопросы:

1. Классификация опасностей пищевой продукции.
2. Оценка рисков.

Тема лекции 5 Мировая практика систем контроля пищевой безопасности

Вопросы:

1. Организационная структура в области обеспечения безопасности пищевой продукции.
2. Страны-члены ВТО, имеющие единый орган по организации системы обеспечения безопасности пищевой продукции.

Тема лекции 6 Система HACCP – как одна из эффективных систем менеджмента безопасности пищевой продукции.

Вопрос:

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

Тема лекции 7 Микробиологические опасности пищевой продукции

Вопрос:

Общие принципы пищевой гигиены Кодекса Алиментариус

Тема лекции 8 Оценка риска пищевой продукции, полученной с использованием нанотехнологий

Вопрос:

Оценка безопасности контактирующих с пищевыми продуктами упаковочных материалов, полученных с использованием нанотехнологий.

Объем дисциплины 3 з. е.

Форма промежуточного контроля – зачет.