

# АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

## СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» («Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»)

(код направления (специальности) подготовки)

5 семестр

### 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

- формирование комплекса теоретических знаний и практических навыков в области управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе систематической идентификации, оценки и управления опасными факторами, оказывающими влияние на безопасность продукции.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Система менеджмента безопасности пищевой продукции» относится к базовой части, формируемой участниками образовательных отношений (Б1.В.12).

В ходе изучения данного курса рассматриваются принципы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов на основе международных стандартов ИСО серии 9000, ИСО 22000, теоретические и практические вопросы по этапам разработки и внедрения системы ХАССП. Освещены основные аспекты систем обеспечения качества и безопасности пищевой продукции на основе ХАССП.

### 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Код формируемых компетенций	Уровень освоения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине характеризующие этапы формирования компетенций (показатели освоения компетенции)
1	2	3
ПК-8	Частичное освоение	Готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка
ПК-22	Частичное освоение	Способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности

### 4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

**Раздел 1.** Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции

*Тема 1.1 Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов. Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества.*

**Раздел 2.** Контроль качества пищевой продукции.

*Тема 2.1 Показатели качества. Факторы, влияющие на качество.*

*Тема 2.2 Контроль как одно из средств обеспечения качества.*

**Раздел 3.** Разработка системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками

*Тема 3.1 Идентификация потенциального риска или рисков.*

*Тема 3.2 Общие требования к организации работ.*

*Тема 3.3 Оценка работы системы качества.*


**Раздел 4.** Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.


*Тема 4.1 Построение блок-схемы производственного процесса. Анализ рисков.*

*Тема 4.2. Метод «Дерева принятия решений» для определения критических контрольных точек. Взаимосвязи между проблемой и ее причинами.*

5. ВИД АТТЕСТАЦИИ - зачет

6. КОЛИЧЕСТВО ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦ – 2 (72 часа)

Составитель: доц. кафедры экологии к.т.н., доцент Ильина М.Е. 

Заведующий кафедрой Биологии и экологии д.б.н., проф. Трифонова Т.А. 

Председатель  
учебно-методической комиссии направления 05.03.06 Экология и природопользование \_\_\_\_\_

Трифорова та

Директор института Биологии и экологии д.х.н., проф. Смирнова Н.Н. \_\_\_\_\_

Печать института



дата: \_\_\_\_\_