

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Система менеджмента безопасности пищевой продукции
 (НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ)

Направление подготовки (специальность)	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) подготовки	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Цель освоения дисциплины	Изучение основных принципов системы НАССР и отдельных стадий ее разработки на пищевых предприятиях.
Общая трудоемкость дисциплины	72 часа
Форма промежуточной аттестации	Зачет
Краткое содержание дисциплины:	Роль дисциплины в подготовке специалиста-пищевика. История, области применения и перспективы системы НАССР Основные стадии НАССР. Планирование и подготовка Факторы риска. Их значимость и контроль. Обязательные предварительные условия безопасности пищевых продуктов. Разработка программ и систем безопасности пищевых продуктов. Проведение НАССР анализа. Внедрение, верификация и обеспечение непрерывного управления рисками. Применение системы НАССР в различных звеньях цепи поставок.

Аннотацию рабочей программы составил _____

Минина М.С.

[Подпись]

(ФИО, должность, подпись)