

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)

6 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.

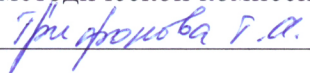
5. ВИД АТТЕСТАЦИИ - зачет

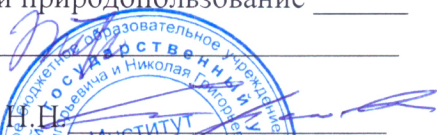
6. КОЛИЧЕСТВО ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦ – 3 (108 часов)

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 Т.А. 

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

Печать института

