

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Система менеджмента безопасности пищевой продукции

Направление подготовки 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья
6 семестр

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является изучение основных принципов системы НАССР и отдельных стадий ее разработки на пищевых предприятиях.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Система менеджмента безопасности пищевой продукции» изучается в вариативной части учебного плана. Пререквизиты дисциплины «Система менеджмента безопасности пищевой продукции»: 1. Физика. 2. Общая и неорганическая химии. 3. Информатика. 4. Органическая химия. 5. Физическая химия. 6. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа. 7. Биохимия, биохимия зерна и хлебопечения. 8. Пищевая химия. 9. Химия природных органических соединений. 10. Пищевая микробиология. 11. Введение в технологию продуктов питания. 12. Безопасность производственного сырья растительного происхождения и пищевых продуктов. 13. Документоведение. 14. Стандартизация в отрасли. 15. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции. 16. Органолептический анализ пищевых продуктов. 17. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья. 18. Менеджмент и маркетинг.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции (ПК-8, ПК-22):

Знать: историю создания, области применения и перспективы развития системы НАССР; ее основные принципы и стадии; факторы риска, их значимость и контроль;

Уметь: разрабатывать программы и системы безопасности пищевых продуктов; определять критические контрольные точки; анализировать факторы риска; создавать схему производства;

Владеть: навыками контроля факторов риска; приемами верификации схемы производства; приемами валидации плана НАССР.

4. 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.

5.ВИД АТТЕСТАЦИИ - зачет.

6. КОЛИЧЕСТВО ЗАЧЁТНЫХ ЕДИНИЦ – 3 зачетных единицы, 108 часов

Составитель: заведующий кафедры ППРС Макаров С.В.



Заведующий кафедрой биологии и экологии Трифонова Т.А.



Председатель учебно-методической комиссии направления

19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья» Трифонова Т.А.



Директор ИБЭ Смирнова Н.Н.

Дата:

26.08.19



Печать института