

## **Аннотация адаптированной рабочей программы дисциплины «Система менеджмента безопасности пищевой продукции»**

**Цель** дисциплины – формирование комплекса знаний об управлении безопасностью пищевых продуктов на основе систематической идентификации, оценки и управления опасными факторами, оказывающими влияние на безопасность продукции.

### **Задачи дисциплины**

— формирование целостного представления о процедурном порядке обеспечения качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

— развитие умения по анализу рисков и управлению опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции;

— выработка у обучающихся навыков разработки, проектирования и внедрения и реализации мероприятий по повышению эффективности, а так же системы менеджмента безопасности пищевой промышленности при её производстве

### **Названия тем, основных вопросов в виде дидактических единиц:**

- 1 Основные системы обеспечения безопасности и качества продуктов питания
- 2 Концепция национальной политики России в области качества продукции и услуг
- 3 Особенности интегрированных систем менеджмента безопасности и качества
- 4 Становление и развитие систем менеджмента безопасности
- 5 Планирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции
- 6 Правовые вопросы и экономические аспекты управления безопасностью
- 7 Система НАССР – как одна из эффективных систем менеджмента безопасности пищевой продукции.
- 8 Применение правил GMP (надлежащая производственная практика) для предприятий пищевой промышленности
- 9 Микробиологические опасности пищевой продукции. Общие принципы пищевой гигиены Кодекса Алиментариус

**Объем дисциплины - 2 з.е.**

**Форма промежуточного контроля – зачет**