

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.23 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

по профилю «Технология хранения и переработки зерна»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПИМП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Аналитической химии, сертификации и менеджмента качества»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» являются:

- а) формирование знаний по безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, оценки критериев качества и безопасности при проведении сертификации;
- б) обучение приемам использования систем менеджмента безопасности пищевой продукции;
- в) обучение технологии сертификации продовольственного сырья и продуктов питания.

2. Содержание дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»:

Основные критерии оценки безопасности пищевой продукции.

Нормативно-законодательная основа безопасности пищевых продуктов.

Общие сведения о загрязнителях пищевых продуктов (загрязнители микробиологического и вирусного происхождения, загрязнители из окружающей среды, токсины природных компонентов пищевой продукции).

Генно-модифицированные источники пищевой продукции.

Стандартизированные методы контроля безопасности пищевой продукции.

Стандарты системы менеджмента безопасности пищевой продукции, их структура и требования.

Процедура сертификации пищевой продукции по требованиям стандартов менеджмента безопасности пищевой продукции.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) понятия: безопасность продуктов питания, менеджмент безопасности пищевых продуктов, критерии оценки качества и безопасности пищевых продуктов;
- б) основные виды загрязнения сырья и продуктов животного происхождения ксенобиотиками химического и биологического происхождения;
- в) нормативно-правовую базу РФ, регламентирующие безопасность продовольственного сырья и продуктов питания;

2) Уметь:

- а) пользоваться учебной, справочной, специальной и периодической литературой;
- б) пользоваться необходимой нормативной документацией при оценке безопасности пищевой продукции;
- в) проводить контроль пищевой безопасности с использованием различных методов анализа;
- г) использовать компьютерные технологии для планирования и проведения работ по оценке безопасности пищевых продуктов.

3) Владеть:

- а) навыками проведения контроля качества и безопасности пищевой продукции;
- б) навыками использования стандартов систем менеджмента безопасности пищевой продукции при ее сертификации.

Зав. каф. ПИМП, профессор



Поливанов М.А.