АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.23 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
По профилю «Технология бродильных производств и виноделие»
Квалификация выпускника БАКАЛАВР
Выпускающая кафедра ОПП
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;
- основные принципы стандартов менеджмента безопасности пищевой продукции (HACCP 22000).
- процедура сертификации пищевой продукции по требованиям стандартов менеджмента безопасности пищевой продукции (HACCP 22000).

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 (микроорганизмы и их токсины, токсические элементы, антибиотики, пестициды, нитраты, нитриты и нитрозоамины, диоксины и диоксиноподобные соединения, полициклические ароматические углеводороды, радионуклиды, пищевые добавки);
в) нормативно-правовую базу РФ, регламентирующие безопасность продовольственного сырья и продуктов питания;
г) основные принципы и требования стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
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) терминологией дисциплины;

б) навыками выполнения работ при контроле качества и безопасности пищевой продукции;

в) навыками использования стандартов систем менеджмента безопасности пищевой продукции при ее сертификации.

Зав.каф. ОПП  Николаев А.Н.