

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)/ПРАКТИКИ**

### **Б1.В.ДВ.03.01 ХАССП НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ: РАЗРАБОТКА И ВНЕДРЕНИЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

---

*наименование дисциплин (модуля)/практики*

**Автор:** к.э.н., доцент Белова С.К., ст.преподаватель Бочарова А.А.

**Код и наименование направления подготовки, профиля:** 38.04.02 – Менеджмент, направленность (профиль) "Управление предпринимательской деятельностью в индустрии гостеприимства"

**Квалификация (степень) выпускника:** Магистр

**Форма обучения:** Очная

#### **Цель освоения дисциплины:**

Сформировать у студентов способность к организации производственного процесса в соответствии с действующими нормативными документами и требованиями. Ознакомление с современными нормативными документами и требованиями к гигиене пищевого производства, методами и средствами решения производственных задач и организации информационных процессов.

#### **План курса:**

##### **Тема 1. Основные принципы и этапы создания системы безопасности НАССР.**

Концепция, принятая комиссией FAO/WHO Codex Alimentarius в 1997 г.: основные принципы и этапы создания системы безопасности НАССР. Понятия и требования НАССР. Факторы, составляющие угрозу безопасности продовольствия. Управление рисками. Совместимость и взаимодействие системы НАССР с системами качества по ИСО 9000, GMP, GLP, национальными требованиями по безопасности, гигиене и санитарии питания. Стандарт ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов НАССР».

##### **Тема 2. Руководство по НАССР.**

План НАССР и его основные стадии. Идентификация потенциальных рисков и анализ опасных факторов, идентификация средств контроля параметров опасных факторов. Идентификация потенциальных рисков и анализ опасных факторов, идентификация средств контроля параметров опасных факторов. Идентификация критических контрольных точек. Определение критических пределов. Установка системы мониторинга в критических контрольных точках. Разработка и внедрение корректирующих действий и процедур верификации. Внедрение записей, документированных процедур и системы управления документацией.

##### **Тема 3. Менеджмент и аудит системы НАССР.**

Методики создания системы безопасности НАССР. Международная нормативная база по безопасности пищевых продуктов. Методы документирования НАССР. Поддержание и улучшение системы безопасности пищевых продуктов на основе НАССР.

### **Формы текущего контроля и промежуточной аттестации**

В ходе реализации дисциплины Б1.В.ДВ.03.01 «ХАССП на предприятиях питания: разработка и внедрение системы управления безопасностью пищевых продуктов» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

– при проведении занятий лекционного типа:

при чтении лекций используется объяснительно-иллюстративный метод с элементами проблемного изложения учебной информации (монологической, диалогической или эвристической);

– при проведении занятий семинарского типа:

опрос, тестирование, эссе, практические задания;

- при проведении промежуточной аттестации:

ответ на вопросы билета и практическое задание.

Экзамен проводится в виде устного опроса.

### **Основная литература:**

1. Лаврова Л.Ю. Теоретико-практические основы здорового питания: учебное пособие / Л.Ю. Лаврова. — Москва: БИБЛИО-ГЛОБУС, 2018. — 202 с. — ISBN 978-5-907063-23-5. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116035>