АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)/ПРАКТИКИ

Б1.В.19.03 ОСНОВЫ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИИ ПИТАНИЯ

Автор: С.К.Белова, к.э.н., доцент

Код и наименование направления подготовки, профиля: 38.03.02 – Менеджмент направленность (профиль) "Ресторанное дело"

Квалификация (степень) выпускника: Бакалавр
Форма обучения: Очная

Цель освоения дисциплины:
Сформировать способность реализовывать процедуры контроля безопасности продукции и услуг предприятия питания и способность к разработке и внедрению процедур контроля безопасности продукции и услуг предприятия питания

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.19.03 «Основы пищевой безопасности на предприятии питания» 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.

Зачет проводится в виде устного опроса.

Основная литература:

1. Международное руководство по безопасности продовольствия (Международная Ассоциация производителей бортового питания, 2003 год).
2. «Учебное пособие по пищевой гигиене и системе критических контрольных точек при анализе опасного фактора (НАССР)».