



Наименование дисциплины и код: Б. 3.1.17. КПВ ПЦ Безопасность пищевых продуктов (Система ХАССП)

Лектор	Эляхунова Манзура Шавкатовна
Контактная информация:	325394 раб
Количество кредитов:	4
Дата:	8 семестр учебного года
Цель и задачи курса	<p>Целью изучения дисциплины «Система ХАССП» является изучение проблемы безопасности пищевой продукции, потенциальных опасностей, связанных с изготовлением пищевой продукции, и системы ХАССП, предназначенной для обеспечения качества и безопасности продукции в процессе производства.</p> <p>Достижение поставленных целей реализуется выполнением студентами следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none">- научиться проводить идентификацию и анализ опасностей на каждом этапе производства пищевой продукции;- научиться разрабатывать систему мониторинга опасностей;- научиться разрабатывать корректирующие действия;- научиться разрабатывать документацию системы ХАССП;- научиться разрабатывать предупреждающие меры для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессах производства, хранения, транспортирования и реализации продукции.
Описание курса	Комплекс знакомит с целями и задачами дисциплины, рабочей программой курса «Система ХАССП» и календарно-тематическим планом изучения дисциплины; включает лекционный курс, терминологический словарь-справочник, рекомендуемую литературу, вопросы итогового контроля, контрольные вопросы для модулей, задания для самостоятельной работы студентов.
Пре реквизиты	изучение курса базируется на знаниях, полученных студентами при изучении дисциплин: химия, экология, основы микробиологии, пищевая химия и безопасность пищевых продуктов, управление качеством, стандартизация, метрология и оценка соответствия.

Пост реквизиты	полученные знания и навыки будут использоваться студентами при выполнении выпускной квалификационной работы и в дальнейшей трудовой деятельности.
Компетенции	<p>Согласно требованиям к уровню освоения содержания дисциплины «Система ХАССП» студенты должны иметь представление:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о возможных видах опасностей для человека, которые вызываются микроорганизмами; токсичными элементами и веществами; инородными предметами; - о методах идентификации опасных факторов; - о сущности системы ХАССП; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - гигиенические требования к качеству и безопасности пищевой продукции; - методику проведения анализа опасностей, определения критических контрольных точек, разработки мероприятий по мониторингу; - порядок разработки и внедрения системы ХАССП в предприятиях общественного питания. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться законодательными актами и нормативной документацией, регламентирующей безопасность пищевой продукции; - анализировать опасности товаров по группам; - определять критические контрольные точки на этапах производства пищевой продукции; - разрабатывать мероприятия по предотвращению и устранению опасностей; - разрабатывать документацию системы ХАССП.
Политика курса	<p>Посещение занятий: При пропуске занятий студент самостоятельно изучает пропущенную тему и сдает преподавателю в виде письменной работы, реферата или презентации на слайдах.</p> <p>Требования преподавателя: На занятия не опаздывать, выполнять задания преподавателя в срок, не пользоваться сотовыми телефонами на занятиях.</p> <p>Политика академического поведения: Политика курса включает следующий рекомендуемый перечень требований преподавания к проведению занятий и дисциплине студента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не пропускать занятия; - не опаздывать на занятия; - активно участвовать в учебном процессе; - проявлять пунктуальность, аккуратность, обязательность; - выполнять самостоятельные задания своевременно; - работать в команде и принимать участие в дискуссиях; <p>Приветствуется терпимость, доброжелательность, открытость</p>

Методы преподавания:	Лекции, Презентация, работа в малой группе, Мозговой штурм, Дискуссия, показ видеофильмов и др.
Форма контроля знаний	Экзамен
Литература: Основная Дополнительная	<ol style="list-style-type: none"> 1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов». 2. ГОСТ Р 51705.1 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. 3. Эляхунова М.Ш. УМК «Система ХАССП», 2018 4. Кодекс алиментариус. Гигиена пищевых продуктов. Базовые тексты. Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов. (сac/гср 1-1969, rev. 4 (2003)) . 7. 3-е издание. - Изд-во «Весь мир» 78 с. 5. Учебное пособие по системе анализа опасностей и критических точек управления (НАССР). – Бишкек, 2012. – 62 с. <p>Интернет-ресурсы</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. www.eurasiancommission.org/ru 7. http://www.who.int/topics/food_safety/ru/ 8. http://www.dnvba.com/ru/Food-and-Beverage/Food-Safety/Pages/default.aspx 9. www.tehreg.ru/TP_TC/TP_TC_021_2011/TP_TC_021_2011.htm 10. http://www.myaso-portal.ru/stati-Itervju/kachestvo-i-bezopasnost-pishchevykh-produktov-sovremennaya-zakonodatel'naya-i-normativno-metodicheskaja/
СРС	<p>Тема 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проблема безопасности пищевой продукции. 2. Критерии оценки пищевой безопасности. <p>Тема 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Составление схемы перекрестного загрязнения. 4. Составление поточности технологических операций. 5. Требования к складскому хранению пищевой продукции. <p>Тема 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Составление спецификации сырья и готовой продукции. 7. Разработка политики предприятия. 8. Разработка рабочей инструкции. 9. Составление блок-схемы и описание технологического процесса.

	<p>Тема 4.</p> <p>10. Идентификация опасностей и оценка рисков.</p> <p>11. Определение критических пределов.</p> <p>12. Определение критических контрольных точек (ККТ).</p> <p>13. Разработка системы мониторинга в ККТ.</p> <p>14. Разработка плана корректирующих действий.</p> <p>15. Разработка плана ХАССП.</p> <p>16. Разработка перечня документации системы ХАССП.</p> <p>17. Документированные процедуры «отзыв продукции», «работа с жалобами»</p>
Примечание.	

Календарно-тематический план распределения часов с указанием недели, темы

№	Тема	Кол-во час	Литература	Подготовительные вопросы по модулям
1	Тема 1. Пищевая безопасность и методы ее достижения	8	1,2	Основные понятия, термины и определения: опасность, безопасность пищевых продуктов, опасности и их критерии. Пищевой законодательство.
2	Тема 2 . Программа предварительных условий (ППУ)	16	1,2,3,4	Требования к планировке зданий и помещений, требования к поточности технологического процесса, перекрестное загрязнение, личная гигиена, санитария производства, управление отходами, складское хранение.
3	Тема 3. Теоретические аспекты ХАССП	24	3,4,5	Принципы ХАССП. Основные шаги. Описание продукции, составление блок-схемы.
4	Тема 4. Внедрение системы ХАССП – двенадцать этапов ХАССП	72	1,3,4,5	Анализ опасностей. Определение ККТ. Определение критических пределов. Разработка корректирующих мероприятий. Разработка документации системы.
	Итого:	120		

График самостоятельной работы студентов – 5 семестр

№	Недели																	Суммы баллов	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		

	Месяцы	Январь Февраль	Февраль Март		
1	Текущий контроль	22.01.18- 19.02.18	20.02.18-26.02.18 27.02.18-12.03.18	-	40 баллов
2	Срок сдачи СРС*	До 1 модуля	До 2 модуля До 3 модуля		