

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.7 СИСТЕМА ХАССП В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

**Направление подготовки:** 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Направленность (профиль):** *Технология продукции и организация в предприятиях общественного питания*

**Трудоемкость:** 4 з.е.

**Промежуточная аттестация:** зачет

**Автор:** И.П. Березовикова, д-р биол наук, профессор

### ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель изучения дисциплины** – получение студентами необходимых теоретических и практических знаний в области в необходимых теоретических и практических знаний по системе контроля безопасности продуктов питания, позволяющей выявлять и контролировать факторы риска пищевой безопасности предприятий общественного питания.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих задач профессиональной деятельности:

**а) Производственно-технологическая деятельность:**

разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству;  
оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства;  
разработка и оценка эффективности политики закупок предприятий питания;  
учет факторов влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания;

разработка политики предприятия, формирование стратегических планов развития;

повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве;

поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания;

повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

разработка новых конкурентоспособных концепций;

разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов;

разработка программы охраны здоровья и обеспечения безопасности труда;

контроль за документооборотом на предприятии питания;

**б) Научно-исследовательская деятельность:**

разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания;

разработка планов, программ и подготовка заявок на изобретения и оформление документов, методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания в целях создания системы менеджмента качества;

разработка методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания и выявления фальсификации;

разработка планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания.

## МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина относится к базовой части учебного плана. Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин: «Логика и методология науки», «Микробиология и эпидемиология в области питания», «Высокотехнологичные производства продуктов питания».

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении следующих дисциплин: «Управление качеством в общественном питании», «Производство продукции питания различного назначения».

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения программы магистратуры – направлены на формирование следующих компетенций:

**ПК-2** - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов.

**ПК-3** - способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.

**ПК-4** - способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.

## СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### *Тема 1. Развитие национальных и международных программ по гигиене пищевых продуктов*

Развитие международных программ по гигиене пищевых продуктов. Европейские системы контроля безопасности продуктов питания: новые перспективы на гармонизированной правовой основе. Национальные программы по гигиене пищевых продуктов.

### *Тема 2. Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества и РФ*

Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ), комиссия по вопросам продовольствия и сельского хозяйства (ФАО) при ООН. Стандарты и нормативы, регламентирующие вопросы безопасности пищевых продуктов. Общий продовольственный закон. Добровольная система сертификации, основанная на принципах ХАССП.

*Проблемно-ориентированная лекция.* Основная проблема – безопасность пищевых продуктов. Дискуссионные вопросы – международные требования и директивы Европейского Союза; стандарты ИСО 22000, ХАССП; национальные стандарты.

### *Тема 3. Общие принципы системы ХАССП*

Рекомендации относительно применения системы ХАССП. Определения. Принципы системы ХАССП. Понятие о контрольных критических точках (ККТ). Перечень опасных факторов. Перечень критических контрольных точек (ККТ) процесса производства (изготовления).

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления).

Порядок действий в случае отклонения предельных значений параметров контролируемых в критических контрольных точках.

Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемого обращения пищевой продукции требованиям ТР ТС.

Ведение и хранение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности пищевой продукции.

#### *Тема 4. Источники и пути микробной контаминации продовольственного сырья и пищевых продуктов*

Микробиота окружающей среды. Санитарно-показательные микроорганизмы. Оценка риска факторов внешней среды, влияющих на первичный этап производства пищевых продуктов. Риск преднамеренного заражения пищевых продуктов. Меры предотвращения и реагирования. Профилактика. Меры реагирования.

#### *Тема 5. Микробиологические критерии качества и безопасности пищевых продуктов*

Понятие безопасности пищевых продуктов. Специфическая и неспецифическая микробиота. Профилактика пищевых заболеваний.

#### *Тема 6. Принципы нормирования микробиологических показателей*

Факторы, определяющие выбор микробиологических показателей. Микробиологические критерии безопасности. Ксенобиотики в пищевых продуктах.

#### *Тема 7. Контроль санитарно-гигиенических требований в общей схеме производства*

Производственные условия. Контроль операций. Эксплуатация оборудования и санитарная обработка.

#### *Тема 8. Факторы риска и контрольные меры*

Анализ факторов риска. Оценка риска выпуска опасной продукции. Методические подходы к оценке риска выпуска опасной продукции. Оценка риска выпуска опасной продукции может быть проведена методом балльной системы. Весовой коэффициент опасности процедуры. Анализ рисков по диаграмме. Метод «Дерево принятия решений».

*Лекция-визуализация.* Основной акцент – активное включение в процесс мышления зрительных образов. Типы наглядности – изобразительный и символический в сочетании с программой Power Point. Основная проблема – основные понятия, термины и определения; виды опасностей; факторы риска; классификация опасностей для пищевой продукции.

#### *Тема 9. Мониторинг, корректирующие действия, верификация*

Система мониторинга критических точек контроля. Разработка корректирующих действий. Разработка процедур проверок (верификации).

#### *Тема 10. Анализ факторов риска микробного происхождения в критических точках контроля в общественном питании*

Идентификация факторов риска по санитарно-микробиологическим показателям сырья и вспомогательных материалов. Производственные помещения. Факторы риска в системе водоснабжения. Факторы риска в системе кондиционирования и вентиляции. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий. Правила личной гигиены. Сточные воды. Валидация. Составление программы ХАССП.