

# АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Система менеджмента безопасности продукции на основе принципов ХАССП»

---

(наименование дисциплины)

27.03.01 Стандартизация и метрология

---

(код и наименование специальности или направления подготовки)

Стандартизация и метрологическое обеспечение производства

---

(направленность (профиль) /специализация образовательной программы)

высшее образование –бакалавриат

---

(уровень образования)

бакалавр

---

(квалификация, присваиваемая по специальности или направлению подготовки)

очная

---

(форма обучения)

2023

---

(год набора)

**1. Цель освоения дисциплины** – формирование у обучающихся системных представлений в области обеспечения качества и безопасности производства продуктов, разработки и сертификации системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) на примере создания, адаптации и внедрения концепции обеспечения безопасности ХАССП.

**2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**  
Дисциплина входит в часть учебного плана, формируемую участниками образовательных отношений, и реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

**3. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**  
ПК-1 Способен организовать работы по метрологическому обеспечению подразделений организации

**4. Общая трудоемкость дисциплины**  
Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 академических часа).

**5. Форма (формы) промежуточной аттестации обучающихся**  
зачет

**6. Разделы (если имеются) и темы дисциплины**  
**Тема 1.** Системный подход в развитии безопасности продукции.  
Понятие «безопасность пищевой продукции». Основы менеджмента безопасности, управление рисками продукции. Законодательное и нормативное обеспечение качества и безопасности пищевой продукции  
**Тема 2.** Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.  
Анализ систем управления безопасностью. Принципы концепции ХАССП. Анализ рекомендаций по применению нормативных документов ХАССП.

Требования ГОСТ Р 51705.1-2001. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000.

**Тема 3.** Анализ нормативных документов и методических рекомендаций по реализации концепции ХАССП на предприятиях.

Методология разработки, согласования, утверждения нормативных документов, обеспечивающих безопасность индустрии питания. Разработка плана ХАССП для предприятия. Процесс вовлечения сотрудников компании, организация деятельности рабочей группы ХАССП, анализ работы по реализации плана ХАССП

**Тема 4.** Разработка плана, программы внедрения концепции ХАССП

Программа предварительных условий и их значение.

Этапы разработки программы ХАССП: 12 основных шагов. Создание рабочей группы, описание сырья и компонентов, определение области применения, характеристика технологических процессов и создание блок-схемы, подтверждение блок-схемы технологического процесса непосредственно на объекте внедрения.

**Тема 5.** Анализ рисков и определение критических контрольных точек.

Анализ опасностей, определение критических контрольных точек (ККТ), установление критических пределов для каждой ККТ, установление системы мониторинга для каждой ККТ, определение корректирующих мер, установление процедур проверки, создание документации и ведение учета. Диаграмма «Дерево принятия решений». Компьютеризация системы ХАССП.

**Тема 6.** Оценка соответствия концепции ХАССП и эффективность ее внедрения.

Принципы оценки соответствия концепции ХАССП. Система сертификации ХАССП. Принципы и методы подтверждения соответствия данной системы. Схема сертификации. Оценка эффективности новой системы управления безопасностью.

## **7. Автор(ы) рабочей программы**

Ефимова Г.В. к.т.н., доцент