

Учреждение образования «Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор учреждения образования
«Белорусский государственный
экономический университет»

В.Н.Шимов

« » 2015г.

Регистрационный № УД 2033-15 /уч.

**УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ**

Учебная программа учреждения высшего образования
по учебной дисциплине для специальности
1-25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров»

СОСТАВИТЕЛИ:

Л.А. Мельникова, доцент кафедры товароведения продовольственных товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат биологических наук

А.Н. Лилишенцева, заведующий кафедрой товароведения продовольственных товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат технических наук, доцент

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

В.В. Москва, начальник отдела питания РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», кандидат технических наук

А.В. Локтев, доцент кафедры товароведения продовольственных товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат технических наук

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой товароведения продовольственных товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 10 от 14.05.2015г.)

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 5 от 24.06.2015г)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная программа учебной дисциплины «Управление безопасностью продовольственных товаров» предназначена для студентов, обучающихся по специальности 1-25 01 09 Товароведение и экспертиза товаров специализации 1-25 01 09 01 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Учебная дисциплина «Управление безопасностью продовольственных товаров» относится к циклу общепрофессиональных и специальных дисциплин, формирующих знания и умения товароведной и экспертной деятельности.

Цель учебной дисциплины – освоение студентами теоретических знаний и практических навыков в области управления безопасностью пищевых продуктов на основе систематической идентификации, оценки и управления опасными факторами, оказывающими существенное влияние на безопасность продукции.

Основные задачи учебной дисциплины:

- сформировать у студентов целостное представление об организации работ по разработке и внедрению системы менеджмента безопасности продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания;

- развить умения по анализу рисков и управлению опасными факторами, существенно влияющих на безопасность продукции;

- ознакомиться с основными международными системами обеспечения безопасности пищевой продукции, республиканскими нормативными документами по вопросам управления безопасностью продовольственных товаров, общими гигиеническими требованиями для предприятий пищевой промышленности;

- выработать практические навыки разработки, проектирования и внедрения мероприятий по повышению эффективности системы менеджмента безопасности пищевой продукции при ее производстве.

При изучении учебной дисциплины студент должен формировать следующие компетенции:

–АК-1. Уметь применять базовые научно-теоретические знания для решения теоретических и практических задач.

–АК-2. Владеть системным и сравнительным анализом.

–АК-3. Владеть исследовательскими навыками.

–АК-4. Уметь работать самостоятельно.

–АК-5. Быть способным порождать новые идеи (обладать креативностью).

–АК-6. Владеть междисциплинарным подходом при решении проблем.

–АК-7. Иметь навыки, связанные с использованием технических устройств, управлением информацией и работой с компьютером.

–АК-8. Обладать навыками устной и письменной коммуникации.

–АК-9.Уметь учиться, повышать свою квалификацию в течение всей жизни.

–ПК-1.Оценивать потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество.

–ПК-2.Анализировать перспективы развития технологий производства товаров.

–ПК-5.Руководствоваться законодательными, нормативными и техническими нормативными правовыми актами в профессиональной деятельности.

–ПК-6.Анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения.

–ПК-7.Владеть методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров для выявления дефектов, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.

–ПК-8.Оценивать соответствие товарной информации требованиям технических нормативных правовых актов.

–ПК-9.Организовывать и проводить отбор проб и испытания образцов товаров.

–ПК-10.Владеть методами органолептического и инструментального анализа товаров.

–ПК-11.Оценивать факторы, формирующие потребительские свойства и качество продукции.

–ПК-12.Осуществлять входной контроль сырья, материалов и комплектующих изделий.

–ПК-13.Проводить контроль качества готовой продукции.

–ПК-14.Контролировать соблюдение требований к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации товаров.

–ПК-15.Иметь системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров.

–ПК-17.Находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях.

–ПК-18.Пользоваться глобальными информационными ресурсами.

–ПК-19.Работать с информационными базами данных, обеспечивающими оперативный торговый, складской и производственный учет товаров.

–ПК-20.Оценивать функциональные возможности и иметь навыки эксплуатации торгово-технологического оборудования, организовывать его метрологический контроль.

В результате изучения учебной дисциплины будущий специалист должен **знать:**

- законодательную и нормативную базу в области технического регулирования, качества и безопасности продовольственных товаров, пищевых производств и предприятий общественного питания;
- теорию и практику применения экспертных методов в профессиональной деятельности;
- методы оценки качества и безопасности пищевой продукции;
- теоретические и практические аспекты идентификации в среде технологического окружения, продовольственном сырье и пищевых продуктах опасных факторов различной природы;
- методологию оценки рисков на всех этапах технологического цикла продовольственных товаров;
- требования международных программ хорошей производственной и хорошей гигиенической практик;
- основные принципы системы анализа рисков^а и критических контрольных точек и перечень документов, необходимых для ее результативного функционирования;

уметь:

- анализировать и эффективно использовать нормативные документы и законодательные акты в процессе разработки системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
- разрабатывать оперативные программы предварительных условий;
- идентифицировать опасные факторы различной природы на всех этапах пищевой цепи;
- проводить оценку опасностей на всех этапах технологического цикла продовольственных товаров с использованием экспертных методов;
- выявлять критические контрольные точки на всех этапах пищевой цепи и управлять ими при помощи системы мониторинга.
- разрабатывать план НАССР для различных групп пищевых продуктов;
- управлять документацией системы анализа рисков и критических контрольных точек;

владеть:

- экспертными методами при идентификации и оценке опасных факторов;
- методом «дерева принятия решений» при определении критических контрольных точек;
- навыками документального оформления ведения записей, необходимых для поддержания системы менеджмента безопасности в рабочем состоянии.

Учебная программа предусматривает отраслевое структурирование при изучении учебной дисциплины студентами специализации 1-25 01 09 01 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Всего часов по учебной дисциплине – 98, из них 54 часа аудиторных, в том числе – 26 часов лекции, 28 часов - семинарские занятия.

Аудиторная работа со студентами предполагает чтение лекций и проведение семинарских занятий. Текущий контроль знаний студентов осуществляется путем проведения промежуточных контрольных работ, опросов, написания рефератов, решения ситуационных проблем, защиты отчетов по выполненным лабораторным работам.

Рекомендуемая форма контроля – **зачет**.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Теоретические основы обеспечения качества и безопасности продовольственных товаров (4 часа)

Цели и задачи дисциплины «Управление безопасностью продовольственных товаров». Связь изучаемой дисциплины с другими науками. Основные пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов. Классификация видов опасностей по степени риска. Гигиеническое регламентирование загрязнений продовольственного сырья и пищевых продуктов. Термины и определения в области менеджмента качества и безопасности пищевой продукции. Актуальность создания систем менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов. Основные принципы менеджмента качества для пищевой промышленности. Системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов.*

Тема 2. Международное и государственное регулирование вопросов качества и безопасности пищевых продуктов (4 часа)

Нормативно-законодательная основа безопасности пищевых продуктов в Республике Беларусь. Законы Республики Беларусь «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека», «О защите прав потребителей», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Международное регулирование вопросов качества и безопасности пищевых продуктов. Директивы Европейского союза в области механизмов обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Соглашение по санитарным и фитосанитарным мерам (СФС) ВТО. Стандарты Комиссии «Codex Alimentarius». Технические регламенты в области безопасности пищевой продукции. Основные требования международных стандартов ISO к системам менеджмента качества и безопасности. Национальная система подтверждения соответствия в части сертификации систем менеджмента безопасности. Национальные и международные программы по гигиене пищевых продуктов.

Тема 3. Опасности биологической природы (4 часа)

Основные типы биологических опасностей, их источники и пути передачи. Категории пищевых продуктов по степени загрязнения микроорганизмами. Санитарно-микробиологические показатели безопасности пищевой продукции. Санитарно-показательные микроорганизмы. Условно патогенные микроорганизмы. Патогенные микроорганизмы. Микроорганизмы порчи пищевых продуктов. Вирусы, простейшие и паразиты. Факторы, влияющие на рост микроорганизмов.

Тема 4. Опасности химической и физической природы (4 часа)

Окружающая среда как основной источник загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов. Основные виды химических опасностей, их классификация, источники и пути контаминации. Санитарно-химические показатели безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Загрязнение металлами, пестицидами, нитратами, нитритами, диоксинами, полихлорированными бифенилами, радионуклидами, пищевыми добавками, микотоксинами. Регуляторы роста растений. Вещества, применяемые в животноводстве. Аллергены. Остатки моющих средств. Физические факторы риска. Классификация и типы физических опасностей.

Тема 5. Современные технологии обеспечения безопасности пищевых продуктов (4 часа)

Система безопасности на основе принципов НАССР. История возникновения, характеристика и принципы системы НАССР. Обеспечение безопасности пищевых продуктов, процесса их производства, хранения, перевозки и реализации, регламентируемые ТР ТС «О безопасности пищевой продукции». Общая характеристика Международного стандарта ИСО 22000. Организация работ по внедрению системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП). Основные ресурсы и базовые условия для разработки СМБПП. Политика в области безопасности пищевых продуктов. Требования к документации. Ответственность и полномочия. Информация о продукции и ее производстве. Анализ опасностей при производстве и реализации пищевых продуктов.

Тема 6. Управление опасностями при производстве и реализации продовольственных товаров (4 часа)

Выбор и оценка управляющих воздействий по предотвращению, устранению и снижению опасностей. Установление рабочих предварительно необходимых программ. Проведение анализа рисков. Определение критических контрольных точек и управление ими в процессе мониторинга и измерений. Коррекция и корректирующие действия. Разработка плана НАССР. Валидация комбинаций управляющих воздействий. Обмен информацией.

Тема 7. Внутренний аудит, сертификация системы менеджмента безопасности продовольственных товаров (2 часа)

Внутренний аудит: общие положения, определения, принципы. Проведение аудита: план аудита, рабочие документы, сбор информации, типы вопросов аудита, формирование наблюдений, градация несоответствий, отчет по аудиту. Сертификация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

ТРЕБОВАНИЯ К КУРСОВОЙ РАБОТЕ

Курсовая работа не предусмотрена.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов					Количество часов УСП	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Иное		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Теоретические основы обеспечения качества и безопасности продовольственных товаров	4		4		Мультимедийное сопровождение лекций Правовые акты [5, 6, 8], Литература [2,5] ЭУМК		Контрольная работа № 1
2.	Международное и государственное регулирование вопросов качества и безопасности пищевых продуктов	4		4		Мультимедийное сопровождение лекций Правовые акты [1-9], Литература [1,2, 5] ЭУМК		
3.	Опасности биологической природы	4		4		Мультимедийное сопровождение лекций Правовые акты [1,5,6], Литература [2-5,11] ЭУМК		
4.	Опасности химической и физической природы	4		4		Мультимедийное сопровождение лекций Правовые акты [1,5,6], Литература [2-5, 11, 12] ЭУМК		

1	2	3	4	5	6	7	8	9
5.	Современные технологии обеспечения безопасности пищевых продуктов	4		4		Мультимедийное сопровождение лекций Правовые акты [5-9], Литература [1-3,8,9] ЭУМК		Контрольная работа № 2
6.	Управление опасностями при производстве и реализации продовольственных товаров	4		4		Мультимедийное сопровождение лекций Правовые акты [5-9], Литература [1-5, 11,12] ЭУМК		Контрольная работа № 3
7.	Внутренний аудит, сертификация системы менеджмента безопасности продовольственных товаров	2		4		Мультимедийное сопровождение лекций Правовые акты [6], Литература [1,10] ЭУМК		
	ИТОГО	26		28			54	Зачет

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов по учебной дисциплине «Управление безопасностью продовольственных товаров»

В овладении знаниями учебной дисциплины важным этапом является самостоятельная работа студентов. Рекомендуется бюджет времени для самостоятельной работы в среднем 2-2,5 часа на 2-х часовое аудиторное занятие.

Основными направлениями самостоятельной работы студентов являются:

- первоначально подробное ознакомление с программой учебной дисциплины;
- ознакомление со списком рекомендуемой литературы по дисциплине в целом и ее разделам, наличие ее в библиотеке и других доступных источниках, изучение необходимой литературы по теме, подбор дополнительной литературы;
- изучение и расширение лекционного материала преподавателя за счет специальной литературы, консультаций;
- подготовка к семинарским занятиям по специально разработанным планам с изучением основной и дополнительной литературы;
- подготовка к выполнению диагностических форм контроля (контрольные работы и т.п.);
- подготовка к зачету.

Нормативные и законодательные акты

1. О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека: Закон Респ. Беларусь № 217-3 от 29.06.2003г., в ред. Закона Респ. Беларусь от 07.01.2012г.//Право.by: [Электронный ресурс]; Национальный правовой интернет-портал Республики Беларусь. Минск, 2013.
2. О защите прав потребителей: Закон Респ. Беларусь № 353-3 от 02.05.2012г в ред. Закона Республики Беларусь от 10.05.2012г.//Право.by: [Электронный ресурс]; Национальный правовой интернет-портал Республики Беларусь. Минск, 2013.
3. О санитарно-эпидемическом благополучии населения: Закон Респ. Беларусь от 23.05.2000 № 397-3 (с изм и доп. от 29.06.2003 № 217-3, от 16.05.2006 № 109-3, от 09.11.2009 № 53-3, от 28.12.2009 № 78-3)// Нац.реестр правовых актов Республики Беларусь – 2000г.. - № 52.
4. О техническом нормировании и стандартизации: Закон Республики Беларусь № 407-3 от 15.07.2008г.//Право.by: [Электронный ресурс]; Национальный правовой интернет-портал Республики Беларусь. Минск, 2013.

5. Управление безопасностью пищевых продуктов на основе анализа опасностей и критических контрольных точек. Общие требования: СТБ 1470-2012. Введ.- 18.01.2012.- Минск: Издательство стандартов, 2012.- 11с.
6. Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующим в пищевой цепи: СТБ ИСО 22000-2006. Введ.- 16.10.2006.- Минск: Издательство стандартов, 2006.- 40с.
7. Национальная система подтверждения соответствия Республики Беларусь. Сертификация систем менеджмента безопасности пищевых продуктов на соответствие требованиям СТБ ИСО 22000-2006. Основные положения : ТКП 5.1.18-2012 (03220). Введ. 13.12. 2012 г.- Минск: : Издательство стандартов, 2006.- 44с.
8. О безопасности пищевой продукции: ТР ТС 021/2011.- Введ.08.12.2009.- Таможенный союз: Решение Комиссии Таможенного союза № 880, 2009.- 249с.
9. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), ЕСЭиГН, утв. Решением Комиссии Таможенного союза № 299 от 28.05.2010г.
10. Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2012г № 52.
11. Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденный постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2012г № 52.

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Лисицын, А.Б. Качество и безопасность продукции: создание и развитие систем управления / А.Б.Лисицын, И.М.Чернуха, Г.Ю.Макаренкова, О.А.Кузнецова.- М.: Эдиториал сервис, 2010.- 312с.
2. Система безопасности продуктов питания на основе принципов НАССР /Кантере В.М., Матисон В.А., Хангажеева М.А.,Сазонов Ю.С. – М.:РАСХН, 2004. – 452 с.
- 3, Мортимор, С. НАССР. Практические рекомендации/ С.Мортимор, К.Уоллес. –Перев. С англ. 3-го перераб. изд. – Санкт-Петербург: ИД «Профессия», 2014.-520с.
4. Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов: Учебное пособие / В.А.Галынкин, Н.А.Заикина, В.В.Карцев, С.А.Шевелева, Л.В.Белова, А.А.Пушкарев.- СПб.: «Перспектив науки», 2007.- 288с.

5. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе международного стандарта ИСО 22000/ Кантере В.М., Матисон В.А., Сазонов Ю.С.- Монография.- М.:Типография РАСХН, 2006.-454с.

Дополнительная:

6. Мейес, Т. Эффективное внедрение НАССР/ Т. Мейес, С. Мортимор- СПб: Профессия, 2005. – 288 с.

7. Другов, Ю.С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента/Ю.С.Другов, А.А.Родин.-М.: Бином, 2014.-440с.

8. Методические рекомендации по внедрению принципов НАССР на предприятиях малого и среднего бизнеса, включая общественное питание.- РУП «Белорусский государственный институт метрологии».- БелГИМ, 2014.-107с.

9. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности/ Н.И.Дунченко, М.Д.Магомедов, А.В.Рыбин.- М.: ИТК Дашков и К⁰, 2012г.- 212с.

10. Витол, И.С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник / И.С.Витол, А.В.Коваленок, А.П.Нечаев. – М.: ДеЛи принт, 2010.-352с.

Рекомендации по использованию Интернет-ресурсов и других электронных информационных источников

www.gosstandart.gov.by /Официальный сайт Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь [Электронный ресурс].

www.potrebiteli.by /Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].

www.rcheph.by / Официальный сайт Республиканского центра эпидемиологии, гигиены и общественного здоровья, осуществляющего государственный санитарный надзор [Электронный ресурс].

www.cci.by / Официальный сайт Белорусской торгово-промышленной палаты [Электронный ресурс].

www.eurasiancommission.org / Официальный сайт – Наднационального регулирующего органа Таможенного союза и Единого экономического пространства (Евразийской Экономической Комиссии) [Электронный ресурс]. .

Перечень семинарских занятий

1. Принципы менеджмента качества. Системы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов на отечественных предприятиях.

2. Постатейное изучение законов РБ «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека» и «О санитарно-эпидемическом благополучии населения».

3. Изучение рекомендуемых форм документов НАССР. Правила сбора данных о продукции. Построение блок-схемы технологического процесса. Проверка производственной блок-схемы. Выявление ККТ с использованием метода «Дерева принятия решений».
4. Разработка плана НАССР для производства кефира.
5. Построение плана НАССР для производства замороженных пельменей.
6. Разработка плана НАССР для производства фруктовых соков.
7. Аудит системы НАССР. Изучение структуры национального стандарта и системы сертификации

ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

Название учебной дисциплины, с которой требуется согласование	Название кафедры	Предложения об изменениях в содержании учебной программы по изучаемой учебной дисциплине	Решение, принятое кафедрой, разработавшей учебную программу (с указанием даты и номера протокола)
Товароведение непродовольственных товаров	Товароведения непродовольственных товаров	нет	Учебную программу учебной дисциплины «Управление безопасностью продовольственных товаров» рекомендовать к утверждению (протокол заседания кафедры № 10 от 14.05.15 г.

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕна 2015-2016 учебный год

№ п/п	Дополнения и изменения	Основание
	Изменений нет	

Учебная программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры
товароведения продовольственных товаров (протокол № 10 от 14.05.15 г.)

Заведующий кафедрой

(подпись)

А.Н.Лилишенцева

(И.О.Фамилия)

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФЭУТ

(подпись)

С.И. Скриба

(И.О.Фамилия)