


Учреждение образования "Белорусский государственный экономический университет"

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Учреждения образования

"Белорусский государственный
экономический университет"

 В.И. Шумов
« 08 » 06 2011 г.
Регистрационный № УД ~~694-11~~ / баз.

УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Учебная программа для магистерской подготовки по специальности
1-25 80 06 «Технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов
функционального и специализированного назначения и общественного
питания»

СОСТАВИТЕЛЬ: *Локтев А.В.*, доцент кафедры товароведения продовольственных товаров, Учреждение образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат технических наук, доцент;

РЕЦЕНЗЕНТЫ: *Мельникова Л.А.*, начальник отдела питания Республиканского унитарного предприятия "Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию", кандидат биологических наук; *Иващенко Н.И.*, доцент кафедры товароведения продовольственных товаров, Учреждение образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат химических наук, доцент.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой товароведения продовольственных товаров Учреждения образования "Белорусский государственный экономический университет"
(протокол № 8 от 19.04.2011 г.)

Научно-методическим советом Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 6 от 01.06.2011 г.)

Ответственный за выпуск: Локтев А.В.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Целью изучения дисциплины «Управление безопасностью пищевых продуктов» является приобретение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков работы по обеспечению безопасности продуктов питания на системном уровне с учетом новейших подходов в области продуктового менеджмента интегрируя требования международных стандартов семейств ИСО 9000, ИСО 22000, минимизируя риски применением НАССР и т.п. для принятия грамотных решений проблем, возникающих в процессе хозяйственной деятельности.

В задачи дисциплины входят изучение теоретических основ менеджмента, ориентированного на обеспечение высоких гарантий безопасности продовольственного сырья и готовых продуктов в условиях формирования и поддержания в приемлемом рабочем состоянии пищевых цепей.

В результате изучения дисциплины студент должен:

иметь представление: о предмете, целях и задачах учебной дисциплины; ее значении для профессионалов дальности, краткой истории возникновения, межпредметных связях с другими дисциплинами, основных направлениях дальнейшего развития;

знать: основные понятия, структурные элементы систем менеджмента качества адаптированных к пищевой индустрии с учетом требований НАССР, систем управления безопасностью на всех стадиях от производства сырья до момента использования готовых продуктов по назначению, государственную политику в этом вопросе, реализуемую через законодательные и нормативные акты, современное состояние дел в реальном секторе экономики в вопросах внедрения новейших подходов в вопросах обеспечения безопасного питания;

уметь: анализировать и применять Законы Республики Беларусь «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека», «О защите прав потребителей», применять стандарты СТБ ИСО семейств 22000 и 9000.

Изучение дисциплины рассчитано на 30 часов, из них 20 часов лекций,

10 – практических. Рекомендуемая форма контроля – зачет.

**ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ
"УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ"**

№ п/п	Наименование темы	Общее кол-во часов	В том числе	
			лекции	Практич. занятия
1.	Предмет, задачи и содержание дисциплины	2	2	-
2.	Законодательная и нормативная база управления безопасностью пищевых продуктов <i>в Республике Беларусь</i>	8	6	2
3.	Пищевые риски и пищевые цепи	6	4	2
4.	Международные стандарты семейства ИСО 22000	8	4	4
5.	Интегрированные подходы менеджмента качества и безопасности продуктов питания	6	4	2
	ИТОГО:	30	20	10

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Предмет, задачи и содержание дисциплины

Предмет, цели и задачи дисциплины «Управление безопасностью пищевых продуктов». Ее структура. Роль и место дисциплины в подготовке специалистов товароведного направления. Связь изучаемой дисциплины с другими науками и изучаемыми предметами. Краткий исторический обзор возникновения проблемы управления (менеджмента) безопасностью пищевых продуктов. Ближайшая и отдаленная перспективы развития направлений, связанных с усилением гарантий снабжения населения безопасным продовольствием на национальном уровне и в рамках торговли пищевым сырьем и готовыми продуктами на основных мировых рынках. Роль в вопросах безопасности Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ), Всемирной сельскохозяйственной продовольственной организации (ФАО), Международной организации по стандартизации (ИСО), Всемирной торговой организации (ВТО).

Тема 2. Законодательная и нормативная база управления безопасностью 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 гигиеническом благополучии населения». Международные стандарты семейства ИСО 9000 на систему менеджмента качества и 22000 на систему менеджмента безопасности пищевых продуктов. Международный стандарт ИСО 15161:2001 - Руководства по применению ИСО 9001 в пищевой промышленности и производстве напитков. Стандарты Комиссии Кодекса Алиментариус по механизмам обеспечения качества пищевых продуктов. Национальная система подтверждения соответствия в части

сертификации систем менеджмента. Соглашение по санитарным и фитосанитарным мерам (СФС) ВТО. Европейские директивы в области механизмов обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.

Тема 3. Пищевые риски и пищевые цепи

Классификация рисков. Биологические, физические и химические риски. Генетическая модификация пищевого сырья и продуктов. Анализ рисков и критические контрольные точки (НАССР). Методы выявления пищевых рисков. Прослеживаемость рисков в цепи производства и потребления пищевых продуктов и кормов по ИСО 22005. Разделение труда в современном обществе. Цепи производства и потребления пищевых продуктов. Взаимосвязи между производителями кормов и пищевого сырья, изготовителями пищевых продуктов с организациями с технически обеспечивающими и сервисными организациями. Роль международного стандарта ИСО 22000 в установлении требований к организациям, участвующим в пищевой цепи. Обмен информацией по всей цепи производства и потребления пищевых продуктов, каналы передачи информации. Идентификация рисков и мер контроля.

Тема 4. Международные стандарты ИСО семейства 22000

Структура и содержание международного стандарта ИСО 22000 «Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующим в пищевой цепи». Структура и содержание международного стандарта ИСО 22004 «Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Руководство по применению ИСО 22000». Структура и содержание международного стандарта ИСО 22005 «Прослеживаемость в цепи производства и потребления пищевых продуктов и кормов. Общие принципы и руководство проектирования и разработки системы».

Тема 5. Интегрированные подходы менеджмента качества и безопасности продуктов питания

Интеграция различных систем менеджмента на современном этапе и в перспективе:

- систем менеджмента качества производства продукции (ИСО 9000),
- систем управления качеством окружающей среды (ИСО 14000),
- систем управления гигиеной труда (ОН SAS 18000),
- систем менеджмента безопасности продуктов питания (ИСО 22000),
- критериев региональных и национальных моделей наград за достижения в области качественного менеджмента (EFQM, MBNQA).

ЛИТЕРАТУРА

Законодательные и нормативные акты:

1. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы "Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов": постановление от 18.01.2010 г. // Минздрав Республики Беларусь. — 2009. — № 63.
2. Национальная система подтверждения соответствия Республики Беларусь. Порядок сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья ТКП 5.2.01-2005. — Введ. 01.03.2006. — Минск: Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2009. — 73 с.
3. Порядок сертификации систем менеджмента безопасности пищевых продуктов на соответствие требованиям СТБ ИСО 22000-2006. Основные положения ТКП 5.1.18-2009 — Введ. 11.02.2009. — Минск: Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2009. — 32 с.
4. О защите прав потребителей: Закон Республики Беларусь от 9.01.2002 г.,

5. О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека: Закон Республики Беларусь от 29 июня 2003 г. № 217-З // Нац. реестр правовых актов Республики Беларусь. — 2003.

6. Система менеджмента качества. Основные положения и словарь: СТБ ИСО 9000—2006. — Введ. 01.05.2007. — Минск: Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2006. — 32 с.

7. Системы менеджмента качества. Требования: СТБ ИСО 9001-2009. — Введ. 01.06.2009. — Минск: Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2009. — 44 с

8. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующим в пищевой цепи: СТБ ИСО 22000:2006. — Введ. 01.04.2007. — Минск: Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2007. — 40 с.

9. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Руководство по применению ИСО 22000-2006: СТБ ИСО 22004:2006. — Введ. 01.04.2007. — Минск: Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2007. — 24 с

Основная:

1. Системы, методы и инструменты качества / М.М.Кане [и др.]; под общ. ред. М.М.Кане. —СПб.: Питер, 2009. — 559 с.

2. Системы управления качеством и безопасностью продукции на основе анализа рисков и критических контрольных точек: рекомендации по построению и применению / БелГИСС; В.Н.Корешков [и др.]. — Минск: Консорциум Наука Экономика Право, 2006. — 173 с.

3. Справочник по товароведению продовольственных товаров /Л.С.Микулович [и др.]-Минск: Белорусская ассоциация кулинаров, 2006. —769 с.

4. Гурская, С.П. Правила торговли и защита прав потребителей: учеб. пособие /С.П. Гурская. — Минск: Выш. школа, 2005. — 189 с.

5. Гавриленков, А.М. Экологическая безопасность пищевых производств:

учебник / А.М. Гавриленков, С.С. Зарцына . — СПб: Гиорд, 2005. — 272 с.

6. Качество и безопасность пищевых продуктов / З.В.Ловкис [и др.]. — Минск: «ИВЦ Минфина», 2010. — 395 с.

7. Сергейик, С.А. Стойкие органические загрязнители в окружающей среде и продуктах питания / С.А.Сергейик. — Минск: УО «Белорусский гос. экономич. ун-т», 2006. — 77 с.

Дополнительная:

1. Новицкий, Н. И. Управление качеством продукции: учеб. пособие / Н.И. Новицкий, В.Н.Олексюк. — Минск: Новое знание, 2001. — 238 с.

2. Огвоздин, В. Ю. Управление качеством: Основы теории и практики: Учебное пособие / В.Ю. Огвоздин. — М.: Изд-во «Дело и Сервис», 2002. — 160 с

3. Гавриленков, А.М. Экологическая безопасность пищевых производств / А.М.Гавриленков, С.С.Зарцына, С.Б.Зуева. —СПб.: ГИОРД, 2005. — 271 с.

Беларускі дзяржаўны эканамічны ўніверсітэт. Бібліятэка.
Белорусский государственный экономический университет. Библиотека.
Belarus State Economic University. Library.

<http://www.bseu.by>