Практическое занятие № 14

Тема: Современные принципы формирования и управления качеством пробиотических продуктов

Цель занятия: изучить основные принципы формирования и управления качеством пробиотических продуктов

Основные вопросы:

1. Основные принципы формирования качества пробиотических продуктов

2. Основные факторы влияющие на качество пробиотических продуктов

3. Управление качеством пробиотических продуктов

4. Система управления качеством пробиотических продуктов

5. Обеспечение безопасности пробиотических продуктов как один основных факторов их качество на современном рынке

6. Международные системы эффективного контроля безопасности пищевых продуктов

7. Международные стандарты, базирующие на системе HACCP

8. Основные принципы международной системы HACCP

9. Стандарты ISO в развитии и внедрении систем управления на отечественных предприятиях Казахстана

10. Гармонизация Технического регламента ТР ТС 021/2011 с международными стандартами по обеспечению безопасности пробиотических продуктов.

Задание:

Практическое занятие проводится в режиме on-line. Для закрепления теоретического материала необходимо подготовиться по основным вопросам.

Методические рекомендации к выполнению задания:

При подготовке к практическим занятиям необходимо использовать конспект лекций, электронные ресурсы, размещенные в «АИС Университет», рекомендуемую литературу, указанную в силлабусе. На ответ одного вопроса отводится 5-7 минут.

Форма отчетности:

Устный опрос.

Сроки предоставления отчетности: по расписанию

Максимальный оценочный балл: 100 % при выполнении требования методических рекомендаций.