

**Аннотация к рабочей программе повышения квалификации:
«Обеспечение качества и безопасности при производстве и реализации пищевой
продукции. ХАССП. Санитарно-гигиенический контроль»**

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Цель реализации программы - повысить уровень знаний в области обеспечения качества и безопасности при производстве и реализации пищевой продукции.

Задачи программы:

- изучить действующие законодательные и нормативно-правовые акты в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции;
- ознакомить с принципами системы ХАССП;
- ознакомить с риск-ориентированным подходом и управлением опасностями в процессе производства пищевых продуктов;
- рассмотреть документацию в рамках разработки и внедрения системы НАССР;
- изучить виды и организацию аудитов систем менеджмента безопасности пищевых продуктов;
- изучить требования к организации санитарно-гигиенического контроля производства;
- ознакомить с интегрированными системами менеджмента качества и безопасности продукции.

СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ

Общая трудоемкость часов составляет 72 часа (очное обучение с применением дистанционных технологий)

Программа повышения квалификации ориентирована на изучение следующих разделов:

- Законодательная и нормативно-правовая база в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции
- Кодекс Алиментариус. Принципы системы НАССР
- Риск-ориентированный подход и управление опасностями в процессе производства пищевых продуктов
- Пакет документации в рамках разработки и внедрения системы НАССР, включая идентификацию и прослеживаемость продукции, изъятие и отзыв продукции
- Внутренние и внешние аудиты систем менеджмента безопасности пищевых продуктов
- Санитарно-гигиенический контроль производства
- Интегрированные системы менеджмента качества и безопасности продукции

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

В результате освоения программы повышения квалификации слушатели приобретают знания, умения и навыки, направленные на получение следующих компетенций:

- способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью пищевой продукции на всех этапах ее производства;
- способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности производственного процесса и повышению качества и безопасности продукции;
- способен принимать и оформлять решения о приостановлении выпуска продукции и обращении с несоответствующей продукцией;
- способен обеспечивать выполнение требований охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при осуществлении производственного процесса.

МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

Контроль знаний слушателей проводится в устной или письменной форме, предусматривает итоговую аттестацию – зачет.