

График учебного процесса по программе повышения квалификации

«ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ И РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ. ХАССП. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ»

День недели	Часы	Наименование предмета, темы
Понедельник	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Лекция 1. Законодательные, нормативно-правовые акты и стандарты, регулирующие деятельность производства пищевой продукции
	10 ¹⁵ -11 ⁴⁵	Лекция 2. Международные стандарты и схемы сертификация безопасности в пищевой промышленности ISO 22000:2018, ISO/22002-1 (PAS 220), ISO 9001:2015, FSSC 22000
	12 ⁴⁵ -15 ⁴⁵	Практическое занятие 1. Изучение требований Технических регламентов Таможенного Союза
Вторник	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Лекция 3. Обзор последних изменений в законодательстве в части обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.
	10 ¹⁵ - 13 ¹⁵	Лекция 4. Концепция ХАССП. Общие требования к организации работ по внедрению ХАССП
	14 ¹⁵ -15 ⁴⁵	Практическое занятие 2. Разработка предупреждающих мероприятий
Среда	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Лекция 5. Виды опасностей на производстве и их классификация по степени риска
	10 ¹⁵ - 13 ¹⁵	Практическое занятие 3. Анализ рисков и выявление ККТ, ОППУ
	14 ¹⁵ -15 ⁴⁵	Лекция 6. Производственный контроль на предприятии
Четверг	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Практическое занятие 4. Разработка фрагмента программы производственного контроля
	10 ¹⁵ - 14 ¹⁵	Практическое занятие 5. Разработка плана ХАССП, плана ОППУ
	15 ¹⁵ -16 ⁴⁵	Лекция 8. Пакет документации в рамках разработки и внедрения системы НАССР
Пятница	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Лекция 9. Идентификация и прослеживаемость продукции. Мероприятия по изъятию и отзыву продукции
	10 ¹⁵ - 14 ¹⁵	Практическое занятие 5. Разработка и осуществление корректирующих и предупреждающих действий
	15 ¹⁵ -16 ⁴⁵	Практическое занятие 6. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». «ГОСТ Р 56671-2015 Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП». Политика предприятия
Понедельник	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Лекция 11. Основные принципы системы менеджмента безопасности пищевой продукции
	10 ¹⁵ - 11 ⁴⁵	Лекция 12. Этапы разработки системы ХАССП. Аудит системы ХАССП на пищевых предприятиях
	12 ⁴⁵ -14 ¹⁵	Практическое занятие 6. Разработка программ предварительных мероприятий
	14 ³⁰ - 16 ⁰⁰	Практическое занятие 7. Внутренние и внешние

		аудиты систем менеджмента безопасности пищевых продуктов
Вторник	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Лекция 13. Подготовка к проверке контролирующими органами
	10 ¹⁵ - 14 ⁴⁵	Лекция 14 Санитарно-гигиенический контроль производства
	14 ³⁰ - 16 ⁰⁰	Практическое занятие 8. Требования международных стандартов (ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009, IFS) в области гигиены и санитарии производственных процессов, личной гигиены
Среда	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Лекция 15. Система менеджмента безопасности пищевой продукции: общие требования, требования к документации, валидация и верификация
	10 ¹⁵ - 13 ¹⁵	Практическое занятие 9. Экологическая безопасность
Четверг	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Практическое занятие 10. Безопасность по охране труда
	10 ¹⁵ - 14 ¹⁵	Практическое занятие 11. Визуализация системы менеджмента
Пятница	10 ¹⁵ - 12 ¹⁵	Зачет