

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы повышения квалификации

**«Обеспечение качества и безопасности при производстве и реализации
 пищевой продукции. ХАССП. Санитарно-гигиенический контроль»**

Цель обучения – повышение квалификации специалистов для выполнения новых видов профессиональной деятельности

Категория слушателей - Специалисты с высшим и/или средним профессиональным образованием, незанятое население, студенты старших курсов учебных заведений

Форма обучения – очная, с частичным отрывом от работы (с применением дистанционных технологий)

Срок обучения – 72 часа, 4 недели

Режим занятий – не более 8 часов в день

№	Наименование дисциплин, разделов и тем	Всего, час	В том числе			Форма контроля
			Лекции	Практическое, лабораторные, семинарские занятия	Самостоятельная работа	
1	Законодательная и нормативно-правовая база в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	10	2	6	2	зачет
2	Кодекс Алиментариус. Принципы системы НАССР	8	2	4	2	зачет
3	Риск-ориентированный подход и управление опасностями в процессе производства пищевых продуктов	10	2	6	2	зачет
4	Пакет документации в рамках разработки и внедрения системы НАССР, включая идентификацию и прослеживаемость продукции, изъятие и отзыв продукции	12	3	7	2	зачет
5	Внутренние и внешние аудиты систем менеджмента безопасности пищевых продуктов	10	1	7	2	зачет
6	Санитарно-гигиенический контроль производства	10	2	6	2	зачет
7	Интегрированные системы менеджмента качества и безопасности продукции	10	2	6	2	зачет

Итоговая аттестация	2				
Итого	72	14	42	14	2

Учебный план разработан:

Доцент, доцент – Неронова Елена Юрьевна
(должность, ученое звание - ФИО)