

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОЛОГДСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ МОЛОЧНОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ИМЕНИ Н.В.ВЕРЕЩАГИНА»**

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

программы повышения квалификации

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

Цель обучения: Подготовка специалистов для выполнения нового вида профессиональной деятельности и усовершенствования существующих навыков

Категория слушателей: Специалисты с высшим и/или средне-специальным образованием, незанятое население, студенты старших курсов учебных заведений

Форма обучения: очная, с частичным отрывом от работы (с применением дистанционного обучения)

Срок обучения: 72 часа

№ П/п	Наименование разделов, тем	Всего часов	В том числе		Лекции	Деловые и ОД игры	Семинары и практ. занятия	Разбор конкрет. ситуаций	Выездные занятия	НП конферен	Стажир.	Форма контроля знаний
			Учеба в образов. учрежд	Самостоятельная учеба								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1	Законодательная и нормативно-правовая база в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	20		4	6		10					
1.1	Законодательные, нормативно-правовые акты и стандарты, регулирующие деятельность производства пищевой продукции: Технические регламенты Таможенного Союза (ТР ТС), ФЗ, Постановления, Приказы, санитарные правила и нормы, национальные стандарты, стандарты ISO (ISO 22000,), НАССР/ХАССП, ГОСТы	6			2		4					
1.2	Обзор последних изменений в законодательстве в части обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.	4			2		2					
1.3	Международные стандарты и схемы	6		4	2		4					

	сертификация безопасности в пищевой промышленности ISO 22000:2018, ISO/22002-1 (PAS 220), ISO 9001:2015, FSSC 22000											
2	Кодекс Алиментариус. Принципы системы НАССР	16		4	4		8					
2.1	Концепция ХАССП. Общие требования к организации работ по внедрению ХАССП	5		2	1		2					
2.2	Основные принципы системы ХАССП	5		2	1		2					
2.3	Предупреждающие мероприятия	6			2		4					
3	Риск-ориентированный подход и управление опасностями в процессе производства пищевых продуктов	20		4	6		10					
3.1	Виды опасностей на производстве и их классификация по степени риска	5		2	1		2					
3.2	Анализ рисков и выявление ККТ, ОППУ	5		2	1		2					
3.3	Осуществление производственного контроля	3			1		2					
3.4	Разработка плана ХАССП, плана ОППУ	3			1		2					
3.5	Разработка и осуществление корректирующих и предупреждающих действий	4			2		2					
4	Пакет документации в рамках разработки и внедрения системы НАССР, включая идентификацию и прослеживаемость продукции, изъятие и отзыв продукции	24		4	8		12					
4,1	Политика предприятия	4			2		2					
4,2	Стандарты организации ХАССП	6			2		4					
4,3	Технологические инструкции	6			2		4					
4,4	Программа предварительных условий	8		4	2		2					
5	Внутренние и внешние аудиты систем менеджмента безопасности пищевых продуктов	20		4	6		10					
5,1	Мониторинг ККТ	4			2		2					
5,2	Связь с потребителями. Работа с рекламациями	4			2		2					
5,3	Внутренние улучшения (внедрение предупреждающих действий)	4			2		2					
5,4	Подготовка к проверке контролирующими органами	8		4			4					
6	Санитарно-гигиенический контроль производства	20		4	6		10					

6,1	Общие санитарные требования	3			1		2					
6,2	Промышленные и бытовые отходы	3			1		2					
6.3	Биобдительность, биотерроризм, продовольственное мошенничество	5		2	1		2					
6.4	Контроль состояния производственных помещений и инфраструктуры	4			2		2					
6.5	Современные методы организации эффективной системы контроля вредителей	5		2	1		2					
7	Интегрированные системы менеджмента качества и безопасности продукции	20		4	6		10					
7.1	ISO/22002-1 (PAS 220)	4		1	1		2					
7.2	Система менеджмента безопасности пищевой продукции: общие требования, требования к документации, валидация и верификация	4			2		2					
7.3	Экологическая безопасность	4		1	1		2					
7,4	Безопасность по охране труда	4		1	1		2					
7.5	Визуализация системы менеджмента	4		1	1		2					
Итоговая аттестация		4										Экзамен
Итого		144		<b>28</b>	<b>42</b>		<b>70</b>					

Учебно-тематический план разработан:

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