

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ»
Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
(ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора)



УТВЕРЖДАЮ

Главный врач

ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора

Р.К. Фридман

«14 февраля» 2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Разработка и внедрение системы пищевой безопасности ХАССП при производстве и
реализации пищевой продукции (практический курс)

(название дополнительной профессиональной программы повышения квалификации)

Цель: повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, формирование новых, а также качественное изменение профессиональных компетенций специалистов, занимающихся вопросами управления и контроля безопасности пищевых продуктов, а также разработкой, внедрением и поддержанием систем менеджмента безопасности пищевых продуктов.
Категория обучающихся: специалисты со средним профессиональным и (или) высшим образованием.

Трудоемкость обучения: 36 академических часов.

Форма обучения: очно-заочная (24 академических часа (3 календарных дня) обучение очное с применением дистанционных образовательных технологий).

Режим занятий: 8 академических часов в день.

№ п/п	Наименование образовательного модуля, разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе (час.)			Виды контроля
			Л *	СР **	ПЗ, С ***	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Обзор законодательства в области обеспечения безопасности пищевой продукции, а также процессов ее производства, хранения, перевозки, реализации, эксплуатации, применения (использования) и утилизации. Требования технического регламента таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)	3	2	1		
2.	Законодательные нормы при разработке ХАССП. Основные понятия и принципы ХАССП	3	2	1		
3.	План ХАССП и его разделы: идентификация критических контрольных точек, предельные значения параметров, система мониторинга критических контрольных точек, корректирующие действия, формирование протокола плана ХАССП	3	2	1		

4.	Блок-схемы технологических процессов (значимость, примеры блок-схем для различных организаций)	3	2	1		
5.	Анализ рисков и критические контрольные точки (идентификация, принципы установления критических контрольных точек, протокол анализа опасностей)	2	2			
6.	Разработка и внедрение процедуры внутренних аудитов. Верификация и валидация. Анализ эффективности системы, обновление и улучшение системы	3	2	1		
7.	Управления несоответствиями. Процедуры отзыва и изъятия продукции. Система прослеживаемости	2	2			
8.	Управление документацией в рамках системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к документации	3	2	1		
9.	Пример реализации системы ХАССП на предприятиях, где организовано производство (изготовление) пищевой продукции (предприятие по производству пищевой продукции)	3	2	1		
10.	Пример реализации системы ХАССП в заведениях общественного питания	3	2	1		
11.	Пример реализации системы ХАССП на предприятиях, где организовано производство (изготовление) пищевой продукции (предприятие, в котором имеется отдел по производству кулинарных изделий)	3	2	1		
12.	Практика системного внедрения управления качеством и безопасностью продукции и услуг общественного питания	3	2	1		
13.	Итоговая аттестация	2			2	Тестовый контроль
	Количество часов	36	24	10	2	

Л* – лекции;

СР** – самостоятельная работа;

ПЗ, С*** – практические занятия, С – стажировка.

Итого: 24 академических часов

В учебный план могут быть внесены предложения и дополнения.