

**Аннотация к рабочей программе повышения квалификации:
«Система ХАССП: требования к разработке и внедрению.
Внедрение принципов ХАССП»**

Форма обучения - очная

Цели и задачи освоения программы

Целью освоения программы повышения квалификации является: повышение уровня знаний специалистов пищевой промышленности и общественного питания в области управления качеством и безопасностью пищевой продукцией.

Задачи программы:

- познакомить слушателей с современными системами менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, основанных на принципах НАССР (ХАССП);
- изучить основные принципы системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
- рассмотреть и проработать на практике этапы разработки системы ХАССП;
- изучить, как проводится аудит системы ХАССП на пищевых предприятиях и предприятиях общественного питания;
- рассмотреть выявление и анализ причин, вызывающих снижение качества и безопасности пищевой продукции, научиться разрабатывать план мероприятий по их устранению;
- изучить статистические методы, применяемые при управлении качеством и безопасностью пищевой продукции;
- изучить основы управления экономикой качества на пищевых предприятиях и предприятиях общественного питания.

Структура программы

Общая трудоемкость часов составляет 72 часа (очное обучение)

Программа повышения квалификации ориентирована на изучение следующих разделов:

Современные системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, основанные на принципах НАССР (ХАССП).

Основные принципы системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Этапы разработки системы ХАССП.

Аудит системы ХАССП на пищевых предприятиях и предприятиях общественного питания.

Выявление и анализ причин, вызывающих снижение качества и безопасности пищевой продукции, разработка планов мероприятий по их устранению.

Статистические методы, применяемые при управлении качеством и безопасностью пищевой продукции.

Основы управления экономикой качества на пищевых предприятиях и предприятиях общественного питания.

Основные образовательные программы

Объем аудиторных занятий всего 72 часа, в т.ч. лекции - 40 часов, практические занятия - 32 часов. 32 часа (44,4 %) – занятий в интерактивных формах от объема аудиторных занятий.

Лекционные занятия: с применением электронных мультимедийных учебно-методических материалов.

Практические занятия: используются компьютеры с выходом в сеть Интернет для чтения документации

Требования к результатам программы

Процесс обучения по программе направлен на формирование трудовых действий - профессиональных (ПК) компетенций:

A/01.5 - Определение требований к продукции (работам, услугам), необходимых для эксплуатации продукции.

A/02.5 - Анализ рекламаций и претензий к качеству продукции (работ, услуг).

A/03.5 - Оценка соответствия качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий техническим регламентам, стандартам (техническим условиям), условиям поставок и договоров.

Методы контроля

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