

Методическое обеспечение программы повышения квалификации  
**«Система ХАССП: требования к разработке и внедрению.  
 Внедрение принципов ХАССП»**

Программа	Наименование методической разработки
<b>«Система ХАССП:            требования к            разработке и            внедрению.            Внедрение принципов            ХАССП»</b>	Системы менеджмента качества в пищевой промышленности: методические указания /Сост. Е.Ю. Неронова – Вологда-Молочное: Вологодская ГМХА, 2021. – 25 с.
	Применение статистических методов в управлении качеством и безопасностью пищевых продуктов: методические указания / Сост. Г.Н.Забегалова.- 1-е изд.- Вологда-Молочное: ВГМХА, 2019.- 16 с.
	<b>РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ</b> для построения контрольных карт Шухарта / Сост. Г.Н.Забегалова.- 1-е изд.- Вологда-Молочное: ВГМХА, 2009.- 35 с.
	Этапы разработки системы ХАССП: методические указания / Сост. Г.Н.Забегалова.- 1-е изд.- Вологда-Молочное: ВГМХА, 2019.- 33 с
	Промышленная санитария [Электронный ресурс] : метод. указ. к лаборат. работам и организ. самост. работы студ. технол. фак. напр. подгот. 19.03.03 "Продукты питания живот. происхожд." профиль: «Технология молока и молочных продуктов» / Минво сел. хоз-ва РФ, Вологод. ГМХА, Технологический фак., Каф. технологии молока и мол. продуктов ; сост. Г. Н. Забегалова. - Электрон. дан. - Вологда ; Молочное : ВГМХА, 2018. - 22 с. - Систем. требования: Adobe Reader.- Внешняя ссылка: <a href="https://molochnoe.ru/ebs/notes/1735/download">https://molochnoe.ru/ebs/notes/1735/download</a>
	Методы исследования молока и молочных продуктов/ Л.А. Куренкова. – Вологда-Молочное: Вологодская ГМХА, 2019. – 102 с. Учебно-методическое пособие для студентов направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
	Производственный контроль в пищевой промышленности. Часть 1. Молочная промышленность/ Л.А. Куренкова. – Вологда-Молочное: Вологодская ГМХА, 2019. – 87 с. Учебно-методическое пособие для студентов направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения