

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия»  
имени Н.В. Верещагина

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
программы повышения квалификации

**«Система ХАССП: требования к разработке и внедрению.  
Внедрение принципов ХАССП»**

**Цель обучения:** повысить уровень знаний специалистов пищевой промышленности и общественного питания в области управления качеством и безопасностью пищевой продукцией

**Категория слушателей:** специалисты пищевой промышленности и общественного питания, специалисты с средним профессиональным и / или высшим образованием

**Форма обучения:** очная, с отрывом от работы

**Срок обучения:** 72 часа

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин, тем	Всего часов	Лекции	Самостоятельная работа	Деловые и ОД игры	Практические лабораторные семинарские занятия	Разбор конкретных ситуаций	Выездные занятия	НП конференции	Стажир.	Форма контроля знаний
1.	Современные системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, основанные на принципах HACCP (ХАССП)	4	4								
2.	Основные принципы системы менеджмента безопасности пищевой продукции	8	4			4					
3	Этапы разработки системы ХАССП.	30	10			20					
4	Аудит системы ХАССП на пищевых предприятиях и предприятиях общественного питания	4	4								
5	Выявление и анализ причин, вызывающих	8	6			2					

	снижение качества и безопасности пищевой продукции, разработка планов мероприятий по их устранению.										
6	Применение статистических методов, применяемых при управлении качеством и безопасностью пищевой продукции.	10	4			6					
7	Основы управления экономикой качества на пищевых предприятиях и предприятиях общественного питания	8	6			2					
8	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</b>									зачет
	<b>Всего</b>	<b>72</b>	<b>40</b>			<b>32</b>					<b>2</b>

Учебно-тематический план разработан кафедрой технологии молока и молочных продуктов.

Доцент – Неронова Елена Юрьевна

(должность – ФИО)