

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации **«Разработка программ (процедур) ХАССП в соответствии с требованиями технических регламентов ЕАЭС»**

Цель обучения: повышение уровня знаний в соответствующей области.

Категория слушателей: руководители и специалисты предприятий (организаций), участвующих в цепи создания пищевой продукции, органов по сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции,

Объем обучения: 32 часа

Форма обучения: с отрывом от работы, с частичным отрывом от работы.

№ п/п	Наименование разделов	Общая трудоемкость, час.	Всего аудиторных занятий, час	Аудиторные занятия, час.		Формы контроля	Профессиональные компетенции
				Лекции	Практические занятия (ПЗ) и др.		
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Разработка программ (процедур) ХАССП в соответствии с требованиями технических регламентов ЕАЭС	32	32	24	8 (7ПЗ, 1ДИ)	ТК	
1.1	История развития системы ХАССП. Принципы ХАССП.	2	2	2	-		
1.2	Опасные факторы пищевых производств. Определение и анализ рисков.	2	2	2	-		
1.3	Предварительные шаги для разработки рабочих листов ХАССП (плана ХАССП).	4	4	2	2 (1ПЗ, 1ДИ)		
1.4	Анализ опасных факторов на всех этапах технологического процесса	2	2	2			
1.5	Определение критических контрольных точек (ККТ) и критических пределов для каждой ККТ	4	4	2	2ПЗ		
1.6	Разработка системы мониторинга для ККТ. Разработка корректирующих действий	4	4	2	2ПЗ		
1.7	Документирование процедур ХАССП. Процедуры учета и ведения документов.	4	4	2	2ПЗ		
1.8	Требования ТР ТС 021/2011 в части соблюдения санитарных норм и правил	8	8	8	-		
1.9	Требования стандарта ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»	2	2	2	-		
	Итого	32	32	24	8	ТК	