**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)**

**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 компетенцийспециалистов, 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

**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 система 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.**