Академия
Профессиональных
Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО ДПО «Академия
Профессиональных Технологий»
_____ Абрамчева Е.В.
«01» октября 2026г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
повышения квалификации
«Пищевая безопасность - концепция ХАССП и стандарты ISO 22000»

Ярославль, 2026

Академия Профессиональных Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

№ п/п	Наименование раздела	
1	Основные характеристики программы	3
2	Цель программы	3
3	Планируемые результаты обучения	3
4	Содержание программы	5
4.1	Учебный план	5
4.2	Рабочие программы учебных дисциплин	7
5	Условия реализации программы	16
6	Материально-технические условия реализации программы	16
7	Оценка качества освоения программы	16

Академия Профессиональных Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

1. Основные характеристики программы

1.1. *Категория слушателей*: для руководителей и специалистов пищевых предприятий, занимающиеся обеспечением и контролем качества и безопасности пищевой продукции, специалистов предприятий пищевой промышленности, общественного питания, торговли: руководители, зам. руководителей, технологи, сотрудники служб качества, производственных лабораторий и др., имеющие высшее и среднее профессиональное образование

1.2. *Срок обучения*: 72 часа.

1.3. *Режим занятий*: самостоятельное изучение материала.

1.4. *Форма обучения*: с применением дистанционных образовательных технологий (заочная).

1.5. *Выдаваемый документ*: удостоверение повышения квалификации установленного образца.

2. Цель программы

Целью данной программы является приобретение новых и совершенствование уже имеющихся профессиональных компетенций, формирование профессиональных знаний и компетенций в сфере создания и эксплуатации интегрированных систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

3. Планируемые результаты обучения

Программа направлена на подготовку специалистов в сфере создания и эксплуатации интегрированных систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

В процессе освоения курса Вы будете:

знать:

анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции;

- пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции;

- основные термины и принципы системы ХАССП;

- нормативную базу системы ХАССП;

- производить анализ качества производства на технологических линиях и обращения на рынке пищевой продукции на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства и обращения на рынке пищевой продукции;

- правила идентификации опасных факторов и рисков технологического процесса;

- разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;

- требования по программе предварительных мероприятий;

уметь:

– концепцией всеобщего управления качеством и принципы менеджмента качества;

– проводить контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

– проводить контроль функционирования технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации на отдельные виды пищевой продукции;

владеть:

– технологиями менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства и обращения на рынке пищевой продукции;

Академия Профессиональных Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

– организацией документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

– методами контроля содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции

– методами определения перечня параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов, упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы.

Освоение данной образовательной программы повышения квалификации способствует совершенствованию и формированию следующих компетенций:

Название и коды компетенций		Краткое содержание компетенции
Общекультурные компетенции		
ОК-1		Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК-2		Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК-3		Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК-4		Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК-5		Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК-6		Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК-7		Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
Профессиональные компетенции		
	ПК-1	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания
	ПК-2	Упаковка продуктов питания в тару на специальном технологическом оборудовании
	ПК-3	Маркировка продуктов питания на специальном технологическом оборудовании
	ПК-4	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
Универсальные компетенции		
	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм имеющихся ресурсов и ограничений

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
	УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке РФ
	УК-5	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	УК-6	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	УК-7	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества
	УК-8	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
	УК-9	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
Общие профессиональные компетенции		
	ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности
	ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
	ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

4. Содержание программы

4.1. Учебный план

Учебный план является основным документом, регламентирующим учебный процесс.

Учебный план отображает логическую последовательность освоения циклов и разделов образовательной программы повышения квалификации, обеспечивающих формирование соответствующих компетенций. Трудоемкость освоения программы составляет 72 часа.

Содержание учебного плана ориентировано на приобретение новых и совершенствование уже имеющихся профессиональных компетенций, формирование профессиональных знаний и компетенций в сфере организации системы пищевой безопасности направленной на создание и эксплуатации интегрированных систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Индивидуальные консультации – представляют собой дистанционную форму работы преподавателя с отдельным слушателем, включающую обсуждение тех материалов, которые либо вызывают трудности у слушателя, либо связаны с углубленным интересом слушателя к определенной проблеме.

Самостоятельная работа организуется в форме изучения лекций и дополнительного материала, направленных на формирование таких компетенций, как способность к саморазвитию, самостоятельному поиску информации, овладение навыками сбора и обработки научной информации, что позволяет сформировать профессиональные качества, анализ ситуаций.

Академия Профессиональных Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной программы повышения квалификации

(вид дополнительной профессиональной программы)

«Пищевая безопасность: концепция ХАССП и стандарты ISO 22000»

(наименование дополнительной профессиональной программы)

№ п/п	Наименование тем	Всего	Лекции	Форма контроля
1.	**Модуль 1. Особенности требований к документации системы ХАССП**	**10**	10	
2.	**Модуль 2. Принципы системы ХАССП. Терминология и методология анализа рисков и определения критических контрольных точек**	**8**	8	
3.	**Модуль 3. Риски заражения человека через сырье животного и растительного происхождения**	**8**	8	
4.	**Модуль 4. Пакет документации в рамках разработки и внедрения системы ХАССП, включая идентификацию и прослеживаемость продукции**	**8**	8	
5	**Модуль 5. Основные положения стандартов ГОСТ Р ИСО 22000, ГОСТ Р ИСО 22004 и практика их внедрения**	**8**	8	
6.	**Модуль 6. Аудит систем менеджмента безопасности, основанных на принципах ХАССП**	**10**	10	
7.	**Модуль 7. Оперативное управление системой безопасности ХАССП**	**8**	8	
8.	**Модуль 8. Подготовка к проверкам**	**8**	8	
	Итоговый аттестационный тест	**4**		Тест
	ИТОГО:	**72**	**68**	

Академия Профессиональных Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

4.2. Рабочие программы учебных дисциплин

4.2.1. Рабочая программа дисциплины «Особенности требований к документации системы ХАССП»

Цель дисциплины – сформировать целостное представление об особенности требований к документации системы ХАССП.

Задачи дисциплины – совершенствование системы знаний об особенности требований к документации системы ХАССП.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие следующих компетенций: ОК-4, ОК-5, УК-2, ОПК-2

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– особенности требований к документации системы ХАССП;
– основные принципы разработки системы ХАССП;
– перечень и процедуры опасных факторов и оценка тяжести последствий на здоровье;
– законодательство и управление документацией системы ХАССП;

уметь:

– использовать особенности требований к документации системы ХАССП;
– внедрять основные принципы разработки системы ХАССП;
– применять перечень и процедуры опасных факторов и оценка тяжести последствий на здоровье;
– применять законодательство и управление документацией системы ХАССП.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Самост. работа
1	Особенности требований к документации системы ХАССП	2	2	2
2	Основные принципы разработки системы ХАССП	4	4	4
3	Перечень и процедуры опасных факторов и оценка тяжести последствий на здоровье	4	4	4
4	Законодательство и управление документацией системы ХАССП	2	2	2
Итого		**10**	**10**	**10**

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Особенности требований к документации системы ХАССП	Особенности требований к документации системы ХАССП
Основные принципы разработки системы ХАССП	Основные принципы разработки системы ХАССП
Перечень и процедуры опасных факторов и оценка тяжести	Перечень и процедуры опасных факторов и оценка тяжести последствий на здоровье

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

последствий на здоровье	
Законодательство и управление документацией системы ХАССП	Законодательство и управление документацией системы ХАССП

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Особенности требований к документации системы ХАССП	2
2	Изучение лекционного материала. Основные принципы разработки системы ХАССП	4
3	Изучение лекционного материала. Перечень и процедуры опасных факторов и оценка тяжести последствий на здоровье	4
4	Изучение лекционного материала. Законодательство и управление документацией системы ХАССП	2

4.2.2. Рабочая программа дисциплины «Принципы системы ХАССП. Терминология и методология анализа рисков и определения критических контрольных точек»

Цель дисциплины – актуализация знаний слушателей в области принципов системы ХАССП, терминологии и методологии анализа рисков и определении критических контрольных точек.

Задачи дисциплины:

– совершенствование знаний по принципам системы ХАССП, терминологии и методологии анализа рисков и определении критических контрольных точек.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:
ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-7, ПК-1, ПК-4, УК-8, ОПК-4.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– терминологию и методологию анализа рисков;
– принципы системы ХАССП;
– определение критических контрольных точек

уметь:

– оценивать качество сырья и готовой продукции на пищевом производстве;
– внедрять на предприятиях профессиональные стандарты и требования к ним.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Самост. работа
1	Терминология и методология анализа рисков	**2**	2	2
2	Принципы системы ХАССП	**4**	4	4
3	Определение критических контрольных точек	**2**	2	2
Итого		**8**	**8**	**8**

Содержание дисциплины

Академия Профессиональных Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

Наименование тем	Содержание тем
Терминология и методология анализа рисков	Терминологию и методологию анализа рисков
Принципы системы ХАССП	Принципы системы ХАССП
Определение критических контрольных точек	Определение критических контрольных точек

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1.	Изучение лекционного материала. Терминология и методология анализа рисков	2
2.	Изучение лекционного материала. Принципы системы ХАССП	4
3.	Изучение лекционного материала. Определение критических контрольных точек	2

4.2.3. Рабочая программа дисциплины «Риски заражения человека через сырье животного и растительного происхождения»

Цель дисциплины: совершенствование знаний по вопросам рисков заражения человека через сырье животного и растительного происхождения.

Задачи дисциплины:

- сформировать достаточный уровень знаний по вопросам рисков заражения человека через сырье животного и растительного происхождения;

– выработать практические навыки в профессиональной деятельности.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций: ОК-3, ОК-7, ПК-4, УК-1, ОПК-3, ОПК-4.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

- риски заражения человека через сырье животного и растительного происхождения;
- критерии пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов
- источники загрязнения пищевого сырья и продуктов питания.

уметь:

- разбираться в вопросах производства продуктов питания.

владеть:

- методами и способами по вопросам разработки внедрения стратегии безопасности пищевой продукции.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Самост. работа
1	Риски заражения человека через сырье животного и растительного происхождения	**2**	2	2
2	Критерии пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов	**4**	4	4

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

3	Источники загрязнения пищевого сырья и продуктов питания	**2**	2	2
Итого		**8**	**8**	**8**

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Риски заражения человека через сырье животного и растительного происхождения	Риски заражения человека через сырье животного и растительного происхождения
Критерии пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов	Критерии пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов
Источники загрязнения пищевого сырья и продуктов питания	Источники загрязнения пищевого сырья и продуктов питания

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Риски заражения человека через сырье животного и растительного происхождения	2
2	Изучение лекционного материала. Критерии пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов	4
3	Изучение лекционного материала. Источники загрязнения пищевого сырья и продуктов питания	2

4.2.4. Рабочая программа дисциплины «Пакет документации в рамках разработки и внедрения системы ХАССП, включая идентификацию и прослеживаемость продукции»

Цель дисциплины: совершенствование знаний документации в рамках разработки и внедрения системы ХАССП, включая идентификацию и прослеживаемость продукции.

Задачи дисциплины: повышение знаний применения документации в рамках разработки и внедрения системы ХАССП, включая идентификацию и прослеживаемость продукции.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:
ОК-1, ОК-2, ОК-9, ПК-1, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ОПК-5.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– пакет документации в рамках разработки и внедрения системы ХАССП;
– идентификацию и прослеживаемость продукции;

владеть:

– практическими рекомендациями по разработке и внедрению системы ХАССП.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Самост. работа
1	Пакет документации в рамках разработки и внедрения системы	**4**	4	4

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

	ХАССП			
2	Идентификацию и прослеживаемость продукции	**4**	4	4
Итого		**8**	**8**	**8**

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Пакет документации в рамках разработки и внедрения системы ХАССП	Пакет документации в рамках разработки и внедрения системы ХАССП
Идентификацию и прослеживаемость продукции	Идентификацию и прослеживаемость продукции

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Пакет документации в рамках разработки и внедрения системы ХАССП	4
2	Изучение лекционного материала. Идентификацию и прослеживаемость продукции	4

4.2.5. Рабочая программа дисциплины «Основные положения стандартов ГОСТ Р ИСО 22000, ГОСТ Р ИСО 22004 и практика их внедрения»

Цель дисциплины:

– совершенствование знаний в области основные положения стандартов ГОСТ Р ИСО 22000, ГОСТ Р ИСО 22004 и практика их внедрения.

Задачи дисциплины:

– изучить процесс основных положений стандартов ГОСТ Р ИСО 22000;
– изучить процесс основных положений стандартов ГОСТ Р ИСО 22004;
– изучить процесс практики их внедрения.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:
ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ПК-2, ПК-4, УК-1, УК-8, ОПК-4, ОПК-5.
В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– организацию процесса основных положений стандартов ГОСТ Р ИСО 22000.
– организацию процесса основных положений стандартов ГОСТ Р ИСО 22004
– организацию процесса практики их внедрения

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Самост. работа
1	Процесс основных положений стандартов ГОСТ Р ИСО 22000	**2**	2	2
2	Процесс основных положений стандартов ГОСТ Р ИСО 22004	**4**	4	4

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

3	Процесс практики их внедрения	**2**	2	2
Итого		**8**	**8**	**8**

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Процесс основных положений стандартов ГОСТ Р ИСО 22000	Процесс основных положений стандартов ГОСТ Р ИСО 22000
Процесс основных положений стандартов ГОСТ Р ИСО 22004	Процесс основных положений стандартов ГОСТ Р ИСО 22004
Процесс практики их внедрения	Процесс практики их внедрения

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Процесс основных положений стандартов ГОСТ Р ИСО 22000	2
2	Изучение лекционного материала. Процесс основных положений стандартов ГОСТ Р ИСО 22004	4
3	Изучение лекционного материала. Процесс практики их внедрения	2

4.2.6. Рабочая программа дисциплины «Аудит систем менеджмента безопасности, основанных на принципах ХАССП»

Цель дисциплины: совершенствование организации проведения аудита систем менеджмента безопасности, основанных на принципах ХАССП.

Задачи дисциплины:

– изучить организацию процесса аудита систем менеджмента безопасности, основанных на принципах ХАССП.;

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:
ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ПК-3, УК-1, УК-8, ОПК-4, ОПК-5.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– приемы подготовки аудита систем менеджмента безопасности, основанных на принципах ХАССП.

уметь:

– организовать проведение аудита систем менеджмента безопасности;

владеть:

– методами аудита систем менеджмента безопасности, основанных на принципах ХАССП.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Самост. работа
1	Аудит систем менеджмента безопасности, основанных на принципах ХАССП	**4**	4	4

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

2	Руководящие указания по аудиту систем менеджмента	**6**	6	6
Итого		**10**	**10**	**10**

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Аудит систем менеджмента безопасности, основанных на принципах ХАССП	Аудит систем менеджмента безопасности, основанных на принципах ХАССП
Руководящие указания по аудиту систем менеджмента	Руководящие указания по аудиту систем менеджмента

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Аудит систем менеджмента безопасности, основанных на принципах ХАССП	4
2	Изучение лекционного материала. Руководящие указания по аудиту систем менеджмента	6

4.2.7. Рабочая программа дисциплины «Оперативное управление системой безопасности ХАССП»

Цель дисциплины: совершенствование теоретических знаний оперативного управления системой безопасности ХАССП.

Задачи дисциплины:

- совершенствование знаний оперативного управления системой безопасности ХАССП.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и совершенствование следующих компетенций:

ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ПК-4, УК-2, УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3 ОПК-4, ОПК-5.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

- оперативное управление системой безопасности ХАССП.
- управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП;
- нормативно-законодательную базу;

уметь:

- применять на практике методы управление системой безопасности ХАССП;
- проводить оценку контроля качества выполненных работ;

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Самост. работа
1	Оперативное управление системой безопасности ХАССП	**2**	2	2
2	Система менеджмента пищевой безопасности	**4**	4	4

Академия Профессиональных Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

3	Международный стандарт ISO 22000	**2**	2	2
Итого		**8**	**8**	**8**

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Оперативное управление системой безопасности ХАССП	Оперативное управление системой безопасности ХАССП
Система менеджмента пищевой безопасности	Система менеджмента пищевой безопасности
Международный стандарт ISO 22000	Международный стандарт ISO 22000

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Оперативное управление системой безопасности ХАССП	2
2	Изучение лекционного материала. Система менеджмента пищевой безопасности	4
3	Изучение лекционного материала. Международный стандарт ISO 22000	2

4.2.8. Рабочая программа дисциплины «Подготовка к проверкам»

Цель дисциплины: совершенствование знаний в области подготовки к проверкам.

Задачи дисциплины:

– изучить основные понятия в области подготовки к проверкам;
– сформировать знания и навыки подготовки к проверкам.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и совершенствование следующих компетенций:

ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ПК-4, УК-1, УК-2, УК-5, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3 ОПК-4, ОПК-5.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– основные понятия подходов к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП;
– порядок проведения проверки соответствия предприятия требованиям нормативных документов по обеспечению безопасности пищевой продукции;
– методические подходы к оценке риска выпуска опасной продукции;

уметь:

– использовать в своей профессиональной деятельности современные методы контроля качества пищевой продукции;

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Самост. работа
1	Основные понятия подходов к	2	2	2

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

	организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП			
2	Порядок проведения проверки соответствия предприятия требованиям нормативных документов по обеспечению безопасности пищевой продукции	4	4	4
3	Методические подходы к оценке риска выпуска опасной продукции	2	2	2
Итого		**8**	**8**	**8**

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Основные понятия подходов к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП	Основные понятия подходов к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП
Порядок проведения проверки соответствия предприятия требованиям нормативных документов по обеспечению безопасности пищевой продукции	Порядок проведения проверки соответствия предприятия требованиям нормативных документов по обеспечению безопасности пищевой продукции
Методические подходы к оценке риска выпуска опасной продукции	Методические подходы к оценке риска выпуска опасной продукции

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ темы	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Основные понятия подходов к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП	2
2	Изучение лекционного материала. Порядок проведения проверки соответствия предприятия требованиям нормативных документов по обеспечению безопасности пищевой продукции	4
3	Изучение лекционного материала. Методические подходы к оценке риска выпуска опасной продукции	2

5. Условия реализации программы

Академия Профессиональных Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

Обучение по образовательной программе повышения квалификации проводят преподаватели, имеющие:

опыт преподавательской деятельности в системах повышения квалификации;

опыт решения практических задач в соответствующей профессиональной сфере.

6. Материально-технические условия реализации программы

Минимально необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

- доступ к базам данных и Интернет.

По каждой дисциплине сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, учебные материалы (конспекты лекций, слайды, творческие задания, методические указания по написанию аттестационной работы, образцы тестов и т.п.).

7. Оценка качества освоения программы

Формы аттестации, оценочные материалы и иные компоненты

Оценка качества освоения образовательной программы повышения квалификации осуществляется через установление соответствия результатов освоения программы заявленным целям и планируемым результатам обучения.

Уровень освоения заявленных знаний и умений, новых компетенций устанавливается следующими формами и методами контроля и оценки.

Итоговая аттестация. Итоговая аттестация является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.