

**Институт дополнительного профессионального образования  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования  
«Новосибирский государственный аграрный университет»**

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор ИДПО  
ФГБОУ ВО «Новосибирский ГАУ»  
В.И. Паршиков  
«09» сентября 2020 г.

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
повышения квалификации по теме:  
**«Внедрение системы ХАССП в пищевой промышленности»**

**Цель:** формирование и совершенствование у слушателя компетенций, с учетом современных приемов, необходимых для профессиональной деятельности в области обеспечения безопасности пищевой продукции

**Категория слушателей:** специалисты сельскохозяйственных предприятий, предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности

**Срок обучения:** 18 часов

**Форма обучения:** очная

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин	Всего, часов	в том числе		Форма контроля
			Лекции	Семинары, практические занятия	
1	2	3	4	5	6
1.	<b>Принципы системы ХАССП (НАССР)</b>	5	3	2	
1.1.	Законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. Национальные и международные стандарты по безопасности пищевой продукции	2	2		
1.2.	Система менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) в соответствии со стандартом ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005). Этапы внедрения системы ХАССП	1	1		
1.3.	Программа предварительных обязательных условий	2		2	
2.	<b>Пищевые токсикоинфекции</b>	4	2	2	
3.	Роль программы производственного контроля в соблюдении предприятием принципов ХАССП. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» Подтверждение соответствия пищевой продукции. Отличительные черты переработанной и не переработанной продукции	4	2	2	
4.	Правовое и техническое регулирование пищевой продукции в странах таможенного союза	4		4	
	Итоговая аттестация (тестирование)	1		1	зачет
	<b>ИТОГО</b>	<b>18</b>	<b>7</b>	<b>11</b>	

Зам.директора по УМиНР

Начальник УМО

М.А. Чечушкова

Н.Н. Лисичникова