I. Пояснительная записка

Программа повышения квалификации «**Практическое проектирование системы ХАССП на предприятиях пищевого профиля и общественного питания**» предназначена для специалистов, отвечающих за санитарную и пищевую безопасность предприятий. Программа разработана с учётом требований Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 21.07.2014) «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 21.10.2014) и Приказа Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 (ред. от 15.11.2013) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам» (зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29444).

Основной целью изучения данной программы является обучение принципам НАССР и их внедрению на предприятиях пищевого профиля и общественного питания.

В программу входит изучение следующих дисциплин:

1. Нормативно-правовая база обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР.
2. Разработка плана НАССР.
3. Проведение внутренних аудитов. Анализ и улучшение системы безопасности пищевой продукции.
4. Организация санитарно-гигиенических мероприятий на основе принципов НАССР.

Оценка качества освоения данных дисциплин производится на основании решения задач во время практических занятий.

Форма итогового контроля – зачёт.

В результате освоения содержания программы повышения квалификации «Практическое проектирование системы ХАССП на предприятиях пищевого профиля и общественного питания» обучающийся должен:

знать нормативную документацию, основные принципы НАССР, программы предварительных обязательных мероприятий, включая организацию санитарно-гигиенических мероприятий; обязательные производственные программы; порядок ведения записей; проведение внутренних аудитов; порядок действий при внедрении программы ХАССП на предприятии;

обладать профессиональными компетенциями в сфере управления безопасностью пищевой продукции в соответствии с принципами НАССР, а именно:

- владеть эффективными способами анализа факторов опасности при производстве пищевой продукции;
- быть способным возглавить группу НАССР на предприятии и организовать работу по внедрению плана НАССР;
- овладеть эффективными способами проведения внутренних аудитов и вносить вклад в улучшение системы безопасности пищевой продукции на предприятии.