

Калининградский государственный технический университет  
Институт агроинженерии и пищевых систем

## «ОСНОВНЫЕ АСПЕКТЫ ВНЕДРЕНИЯ СИСТЕМЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ, ОСНОВАННЫЕ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП»

Дополнительная профессиональная программа  
(повышение квалификации)

*Обучение в течение всей жизни - это необходимость,  
обеспечивающая востребованность на рынке труда*





## Программа соответствует профессиональному стандарту:

««Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 года N 556н»

### Требования к поступающим и начальная подготовка:

1. Лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование;
2. Лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование

## Основные характеристики программы:

Объем программы: 48 ак. часа

Продолжительность обучения: 1 неделя

Документ об окончании: Удостоверение о повышении квалификации

Форма обучения: Очная / очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий

Режим занятий: Обучение с использованием электронной информационно-образовательной среды (ЭИОС)



# Планируемые результаты обучения:

**знать:** основные директивные документы (санитарно-эпидемиологические правила, приказы, инструкции, методические указания) по эпидемиологическому надзору, нормативные правовые акты Министерства здравоохранения Российской Федерации и Роспотребнадзора, международные санитарные правила; Законодательство РФ и Таможенного союза, регламентирующие требования к обеспечению безопасности пищевой продукции;

**уметь:** характеризовать требования безопасности пищевой продукции и требования, предъявляемые к предприятию питания, обеспечивающие безопасность выпускаемой продукции; определять перечень критических контрольных точек параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; определять порядок мониторинга, корректирующих мероприятий критических контрольных точек процесса производства пищевой продукции; разрабатывать мероприятия по внедрению системы обеспечения безопасности, основанных на принципах ХАССП;

**владеть:** информацией о перечне опасных факторов, которые могут привести в процессе производства к выпуску в обращение несоответствующей пищевой продукции.



# Содержание программы

**Тема 1.** Основы и принципы организации Роспотребнадзора.

**Тема 2.** Область применения методических рекомендаций по организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

**Тема 3.** Общие положения методических рекомендаций по организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП .

**Тема 4.** Порядок проведения проверки соответствия предприятия требованиям нормативных документов по обеспечению безопасности пищевой продукции.

**Тема 5.** Методические подходы к оценке риска выпуска опасной продукции.

**Тема 6.** Использование результатов проверки для определения степени приоритетности объектов надзора.

Узнать подробности и  
записаться в ближайшую группу  
(или индивидуальное обучение)  
Вы можете обратившись по телефону -

## Наши контакты:

телефон: 8 (924) 440-11-64

адрес: г. Калининград, Советский пр.1, каб.133а

е-mail: [nina.frolova@klgtu.ru](mailto:nina.frolova@klgtu.ru)

сайт: [www.klgtu.ru](http://www.klgtu.ru)

