

АННОТАЦИЯ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Управление пищевой безопасностью и общей гигиеной в гостиничной и ресторанной сфере»

1. Направление подготовки:

ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, 22.007 Профессиональный стандарт "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства"

2. Категория слушателей:

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное или высшее образование.

3. Форма обучения:

Форма обучения очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ).

4. Период реализации программы: 6 недель и 1 день

5. Период актуальности программы: 16.06.2025 – 15.06.2026

6. Язык, на котором осуществляется реализация программы: русский

7. Основные модули/разделы/дисциплины/темы программы:

№п/п	Наименование (модуля/раздела/дисциплины/темы), практики (стажировки)
1	2
1	Введение в систему менеджмента безопасности пищевой продукции на территории ресторана и гостиничного комплекса
1.1	Пищевая безопасность и HACCP на предприятиях общественного питания Международные документы в области пищевой безопасности
1.2	Биологические опасные факторы в системе HACCP разбор и детализация
1.3	Химические и физические опасные факторы в системе HACCP
2	Общие требования к системе безопасности пищевой продукции
2.1	Система менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) Принципы системы менеджмента безопасности пищевой продукции на пищевом производстве
2.2	Процессный подход в системе менеджмента безопасности пищевой продукции process approach Глоссарий по системам менеджмента (ISO 9000, ISO 19443, ISO 14001, IATF 16949, ISO 22000, OHSAS 18001, ISO 45001, ISO 28000, ISO 50001)
2.3	Среда (контекст) организации. в аспектах систем менеджмента

2.4	Лидерство и политика в области безопасности пищевой продукции Состав группы ХАСП
2.5	Управление рисками и возможностями
3	Обеспечение системы менеджмента безопасности пищевой продукции
3.1	Ресурсы системы менеджмента безопасности пищевой продукции
3.2	Компетентность и обучение персонала в системе менеджмента безопасности пищевой продукции
3.3	Осведомлённость персонала и обмен информацией в системе менеджмента безопасности пищевой продукции
3.4	Документированная информация в системе менеджмента безопасности пищевой продукции
4	Производственная деятельность в системе менеджмента безопасности пищевой продукции
4.1	Введение в раздел «Производственная деятельность»
4.2	Планирование и управление на операционном уровне
4.3	Система прослеживаемости и документооборот
4.4	Готовность к чрезвычайным ситуациям и реагирование на них
4.5	Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей
4.7	План управления опасностями (план НАССР/ППОПМ)
5	Оценка результатов деятельности системы менеджмента безопасности пищевой продукции
5.1	Мониторинг, измерение, анализ и оценка
5.2	Внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции
5.3	Анализ со стороны руководства
5.4	Улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции
6	Практика применения системы менеджмента безопасности пищевой продукции
6.1	«Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе ISO 22000»
6.2	Специализированный сервис для проведения аудитов и управления несоответствиями (GRAIT Audit)

8. Формы текущего контроля, промежуточной аттестации успеваемости и итоговой аттестации слушателя:

Текущий контроль успеваемости в не предусмотрен.

Промежуточная аттестация не предусмотрена.

Итоговая аттестация проводится в форме зачета в виде тестирования.

9. Основная литература:

1. Артёмова, Е.Н. Санитария и гигиена в гостинично-ресторанных комплексах учебное пособие для высшего профессионального образования / К.В. Власова, Е.Н. Артёмова .— Орел : ФГБОУ ВПО "Госуниверситет - УНПК", 2019 .— 277 с. — 276 с.
2. Вебер А. Л. Система менеджмента безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Омск: Омский ГАУ, 2017. - 172 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/136143> Л1.2 Ермолаева Е. О., Трофимова Н. Б., Сурков
3. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для вузов / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 224 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14764-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/481831>
4. Пищевая микробиология: эмерджентные зоонозы : учебное пособие для вузов / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 233 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5- 534-11126-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467899>