

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

№п/п	Наименование темы	Общая трудоемкость, час.	Контактная работа, час.					Самостоятельная работа, час.	Контактная работа (с применением дистанционных образовательных технологий, электронного обучения), час.					Самостоятельная работа, час.	Текущий контроль успеваемости	Промежуточная аттестация (форма/час.	Итоговая аттестация (вид /час.)	Код компетенции
			Всего	В том числе					Всего	В том числе								
				Лекции / в интерактивной форме	Лабораторные занятия (практикум) /в интерактивной форме	Практические (семинарские) занятия /в интерактивной форме	Контактная самостоятельная работа, час.			Лекции/ в интерактивной форме	Лабораторные занятия (практикум) /в интерактивной форме	Практические (семинарские) занятия /в интерактивной форме	Контактная самостоятельная работа, час.					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
1	Введение в систему менеджмента безопасности пищевой продукции на территории ресторана и гостиничного комплекса	8							8	6		2						ПСК-1
1.1	Пищевая безопасность и НАССР на предприятиях общественного питания. Международные документы в области пищевой безопасности	4							4	2		2						
1.2	Биологические опасные факторы в системе НАССР разбор и детализация	2							2	2								
1.3	Химические и физические опасные факторы в системе НАССР	2							2	2								

2	Общие требования к системе безопасности пищевой продукции	18						18	10		6		2				ПСК-1
2.1	Система менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) Принципы системы менеджмента безопасности пищевой продукции на пищевом производстве	4						4	2		2						
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)	4						4	2		2						
2.3	Среда (контекст) организации. в аспектах систем менеджмента	4						4	2		2						
2.4	Лидерство и политика в области безопасности пищевой продукции Состав группы ХАСП	4						4	2								
2.5	Управление рисками и возможностями	4						2	2				2				
3	Обеспечение системы менеджмента безопасности пищевой продукции	10						10	8		2						ПСК-1
3.1	Ресурсы системы менеджмента безопасности пищевой продукции	2						2	2								
3.2	Компетентность и обучение персонала в системе менеджмента	2						2	2								

	безопасности пищевой продукции																	
3.3	Осведомлённость персонала и обмен информацией в системе менеджмента безопасности пищевой продукции	2							2	2								
3.4	Документированная информация в системе менеджмента безопасности пищевой продукции	4							4	2		2						
4	Производственная деятельность в системе менеджмента безопасности пищевой продукции	20							18	12		6		2				ПСК-1
4.1	Введение в раздел «Производственная деятельность»	2							2	2								
4.2	Планирование и управление на операционном уровне	4							4	2		2		2				
4.3	Система прослеживаемости и документооборот	2							2	2								
4.4	Готовность к чрезвычайным ситуациям и реагирование на них	2							2	2								
4.5	Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей	4							4	2		2						
4.7	План управления опасностями (план НАССР/ППОПМ)	4							4	2		2						
5	Оценка результатов деятельности системы менеджмента безопасности пищевой продукции	8							8	8								ПСК-1

5.1	Мониторинг, измерение, анализ и оценка	2						2	2								
5.2	Внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции	2						2	2								
5.3	Анализ со стороны руководства	2						2	2								
5.4	Улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции	2						2	2								
6	Практика применения системы менеджмента безопасности пищевой продукции	6						6	4				2				ПСК-1
6.1	«Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе ISO 22000»	4						4	2				2				
6.2	Специализированный сервис для проведения аудитов и управления несоответствиями (GRAIT Audit)	2						2	2								
	Итого:	70						64	48		16		6				
	Итоговая аттестация	2														3 (Т)	
	Всего:	72						64	48		16		6			2	

З – зачет, Т – тестирование