Информационной карты программы

Наименование курса: (100 символов без учета пробелов)	Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах НАССР
Проект ЦОПП: (Раздел)	Федеральный проект «Активные меры содействия занятости»
Дата старта обучения:	
Дата окончания обучения:	
Компетенция:	-
Вид программы:	Повышения квалификации
Короткое описание курса (Анонс): (200 символов без учета пробелов)	Целью реализации программы «Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах НАССР» – является получение знаний, умений и навыков в области разработки и внедрения систем менеджмента безопасности в предприятиях, выпускающих пищевую продукцию.
Результаты курса (Подробнее):	В результате обучения слушатель будет знать: - нормативно-правовые акты в области качества и безопасности производства пищевых продуктов; - основные понятия и определения технического регулирования качества и безопасности производства пищевых продуктов; - совместимость требований национального законодательства с нормативной базой Таможенного союза; - требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения; - требования для поддержания гигиенических условий на всех этапах цепи производства пищевой продукции; - рекомендации российских и международных стандартов серии по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов; - требования технических регламентов в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции; - сущность и принципы системы НАССР В результате обучения слушатель будет уметь: - определять факторы, влияющие на процессы основного производства продукции, и давать их оценку; - применять правила и нормы технического регулирования; - использовать в своей деятельности нормативноправовую и техническую документацию, регулирующую качества и безопасности производства пищевых продуктов; - разрабатывать и внедрять программы предварительных условий, направленные на предотвращение рисков при производстве и реализации безопасной пищевой продукции; - разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства в зависимости от изменения факторов, влияющих на них;

Содержание курса:	 производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства; выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем; разрабатывать, внедрять и поддерживать систему менеджмента безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах НАССР на предприятии. Основы НАССР и международные стандарты Программы предварительного контроля и GMP Анализ опасностей и оценка рисков
	Определение критических точек контроля (ККТ) и критические пределы Мониторинг, верификация и валидация Документирование, регулятивные требования и отраслевые особенности Итоговая аттестация
Ресурсы ЦОПП: (При наличии)	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет»
Преподаватели: (Полные ФИО и фотографии)	Шлыков Сергей Николаевия, Сычева Ольга Владимировна
Адресность:	Категории граждан, соответствующие требованиям ФП Активные меры содействия занятости
Формат обучения:	Смешанный
Срок реализации: (Длительность)	Продолжительность: Трудоемкость всего — 72 академических часа Количество дней недель обучения — 3 недели
СТОИМОСТЬ: (Бесплатно Платно - цена)	-
Центр обучения: (Полное наименование образовательной организации Партнера)	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет»
Получаемый документ:	Удостоверение о повышении квалификации
Место нахождения центра обучения: (Адрес нахождения ОО Партнера)	г. Ставрополь, пер. Зоотехнический 12.
Доступность для лиц с OB3:	Выберите элемент
Уровень сложности:	Выберите элемент
Ответственный менеджер:	-