

профессор

О.М. Лисова

УЧЕБН-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

«Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах HACCP»

Срок обучения: 3 недели

Форма обучения: очно-заочная

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей, курсов), разделов, тем	Срок освоения / трудоемкость		Контактные часы, в.т.ч. с применением ДОТ						СРС, ч. ДОТ	Формы контроля
				лекции		лабораторные работы		практические и семинарские занятия			
		Всего, ч.	из них с ДОТ, ч / (%)	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч		
1.	Основы НАССР и международные стандарты	7	4	3	-	-	-	-	-	4	

2.	Программы предварительного контроля и GMP	9	6	3	-	-	-	-	-	6	
3.	Анализ опасностей и оценка рисков	9	6	3	-	-	-	-	-	6	
4.	Определение критических точек контроля (ККТ) и критические пределы	9	6	3	-	-	-	-	-	6	
5.	Мониторинг, верификация и валидация	9	6	3	-	-	-	-	-	6	
6.	Документирование, регулятивные требования и отраслевые особенности	27	6	3	-	-	-	18	-	6	
	Итоговая аттестация (практикоориентированная)	2						2			
	Итого	72	34/47%	18	0	0	0	20	0	34	Практикоориентированный экзамен