

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 16.01.2024 08:32:00

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

Утверждаю:
Директор ИПКА
ФГБОУ ВО Белгородский
ГАУ
А.В. Косов
«31» 01 2024.



Учебный план
дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки
«Управление качеством пищевых продуктов. Производственный контроль при организации питания»

№ п/п	Наименования модуля, раздела, темы	Всего часов	Контактная работа, час., в том числе:						Электронное обучение (ЭО), час.			Самостоятельная работа, час.	Стажировка, час.	Форма контроля		
			аудиторная работа, час.			с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ), час.			Лк	ПЗ	Всего			З	Э	МЭ
			Лк	ПЗ	Всего	Лк	ПЗ	Всего								
Модуль 1																
Качество продуктов питания. Основные факторы, обуславливающие их безопасность.																
1.1	Основные показатели качества и безопасности пищевых продуктов	12	4	2	6	2	-	2				4				
1.2	Современные технологии производства сырья для пищевой и перерабатывающей промышленности	8	2	-	2	2	-	2				4				
1.3	Особенности организации переработки сырья и организации производства пищевых продуктов	8	2	-	2	2	-	2				4				

№ п/п	Наименования модуля, раздела, темы	Всего часов	Контактная работа, час., в том числе:						Электронное обу- чение (ЭО), час.			Самостоя- тельная работа, час.	Стажи- ровка, час.	Форма кон- троля		
			аудиторная рабо- та, час.			с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ), час.			Лк	ПЗ	Всего			3	Э	МЭ
			Лк	ПЗ	Всего	Лк	ПЗ	Всего								
	Промежуточная аттестация	2												2		
	Итого по 1 Модулю	30	8	2	10	6	-	6				12		2		
	Модуль 2 Нормативно-правовая база и госу- дарственное регулирование в обла- сти обеспечения качества и безопас- ности пищевых продуктов															
2.1	Состояние и возможные сложнос- ти в реализации Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Рос- сийской Федерации" по обеспе- чению обучающихся в госу- дарственных и муниципальных учреждениях горячим питанием	8	2	-	2	2	-	2				4				
2.2	Нормативно-правовая база в об- ласти обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов при организации пи- тания	20	2	2	4	2		2				14				
2.3	Система менеджмента безопас- ности продукции общественного питания. Рекомендации по при- менению ГОСТ Р ИСО 22000- 2019 для индустрии питания	20	2	2	4	2		2				14				
2.4	Разработка программ обязатель- ных предварительных мероприя- тий в области обеспечения качества и безопасности пище- вых продуктов	20	4	2	6	-	4	4				10				

№ п/п	Наименования модуля, раздела, темы	Всего часов	Контактная работа, час., в том числе:						Электронное обучение (ЭО), час.			Самостоятельная работа, час.	Стажировка, час.	Форма контроля		
			аудиторная работа, час.			с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ), час.			Лк	ПЗ	Всего			3	Э	МЭ
			Лк	ПЗ	Всего	Лк	ПЗ	Всего								
	Промежуточная аттестация	2												2		
	Итого по 2 Модулю	70	10	6	16	6	4	10				42		2		
Модуль 3 Составление технологических операционной схемы производства и реализации продукции. Идентификация перечня опасных факторов и анализ рисков																
3.1	Разработка и выбор программ обязательных предварительных мероприятий (PRP) организации общественного питания в различных учреждениях, согласно требованиям ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013	20	4	-	4	2		2				14				
3.2	Выбор мер управления OPRP и HACCP. Определение ККТ и разработка плана HACCP. OPRP (операционные программы предварительных условий). Управление несоответствиями. Отзыв (изъятие) небезопасной продукции	26	2	6	8	2	2	4				14				
3.3	Создание комплекта документации по HACCP в соответствии с ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р ИСО 22000-2019 ИСО 22000-2007 (ГОСТ Р 55889-2013)	24	2	4	6	2	2	4				14				
	Промежуточная аттестация	2												2		

№ п/п	Наименования модуля, раздела, темы	Всего часов	Контактная работа, час., в том числе:						Электронное обу- чение (ЭО), час.			Самостоя- тельная работа, час.	Стажи- ровка, час.	Форма кон- троля		
			аудиторная рабо- та, час.			с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ), час.			Лк	ПЗ	Всего			З	Э	МЭ
			Лк	ПЗ	Всего	Лк	ПЗ	Всего								
	Итого по 3 Модулю	72	8	10	18	6	4	10				42		2		
	Модуль 4 Производственный контроль при организации питания															
4.1	Основные принципы организа- ции производственного контроля обеспечения питания в различ- ных организациях и учреждени- ях	42	4	2	6	4	6	10				26				
4.2	Контроль за качеством и без- опасностью пищевых продуктов, материалов и изделий, условия- ми их производства (изготовле- ния), упаковки, реализации, хра- нения, перевозок, включающего лабораторные исследования (ис- пытания)	34	4	6	10	4	4	8				16				
	Промежуточная аттестация	2												2		
	Итого по 4 Модулю	78	8	8	16	8	10	18				42		2		
7	Итоговая аттестация	2													2	
	ВСЕГО:	252	34	26	60	26	18	44				138		8	2	

ЛК - лекции

ПЗ- практические занятия

СР - самостоятельная работа

З- зачет

Э- экзамен