

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 2023.



**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								
<b>Модуль 1</b>																
<b>Качество продуктов питания. Основные факторы, обуславливающие их безопасность.</b>																
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 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		
	<b>Итого по 1 Модулю</b>	<b>30</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>6</b>				<b>12</b>		<b>2</b>		
	<b>Модуль 2</b> <b>Нормативно-правовая база и государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов</b>															
2.1	Состояние и возможные сложности в реализации Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" по обеспечению обучающихся в государственных и муниципальных учреждениях горячим питанием	8	2	-	2	2	-	2				4				
2.2	Нормативно-правовая база в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов при организации питания	20	2	2	4	2		2				14				
2.3	Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2019 для индустрии питания	20	2	2	4	2		2				14				
2.4	Разработка программ обязательных предварительных мероприятий в области обеспечения качества и безопасности пищевых 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		
	<b>Итого по 2 Модулю</b>	<b>70</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>10</b>				<b>42</b>		<b>2</b>		
<b>Модуль 3</b> <b>Составление технологических операционной схемы производства и реализации продукции. Идентификация перечня опасных факторов и анализ рисков</b>																
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								
	<b>Итого по 3 Модулю</b>	<b>72</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>10</b>				<b>42</b>		<b>2</b>		
	<b>Модуль 4</b> <b>Производственный контроль при</b> <b>организации питания</b>															
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		
	<b>Итого по 4 Модулю</b>	<b>78</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>18</b>				<b>42</b>		<b>2</b>		
<b>7</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</b>													<b>2</b>	
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>252</b>	<b>34</b>	<b>26</b>	<b>60</b>	<b>26</b>	<b>18</b>	<b>44</b>				<b>138</b>		<b>8</b>	<b>2</b>	

ЛК - лекции

ПЗ- практические занятия

СР - самостоятельная работа

З- зачет

Э- экзамен