МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ АКАДЕМИЯ

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ДПО «МНИА»
_____ Гущина В.В.
«09» ноября 2026 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации:

«Разработка и внедрение системы ХАССП»

Цель – совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Категория слушателей – лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Срок обучения – 72 академических часа.

Форма обучения – определяется совместно образовательным учреждением и Заказчиком (очная, очно-заочная, заочная с применением дистанционных образовательных технологий).

Режим занятий – определяется совместно с Заказчиком (не менее 4 часов в день).

№ п/п	Учебные дисциплины	Всего часов	В том числе		Контроль знаний
			Лекции	СРС	
1.	Нормативная база безопасности пищевой продукции: технический регламент ТР ТС 021/2011 и ГОСТ Р 51705.1-2024	8	6	2	
2.	Принципы ХАССП и порядок внедрения системы на предприятии	8	6	2	
3.	Формирование группы ХАССП, описание продукции и производственного процесса	8	6	2	
4.	Анализ опасностей: биологические, химические и физические факторы	10	7	3	
5.	Критические контрольные точки, критические пределы и процедуры мониторинга	10	7	3	
6.	Корректирующие действия, верификация и валидация системы ХАССП	10	7	3	
7.	Программа производственного контроля и программы предварительных мероприятий	8	6	2	
8.	Документация и записи системы ХАССП, внутренние проверки	8	6	2	
ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		**2**	**-**	**2**	**Зачёт**
ИТОГО		**72**	**51**	**21**	