**УТВЕРЖДАЮ**

Директор

АНО «Международный институт образования»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Р.Е. Макарюк

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**дополнительной профессиональной образовательной программы**

**«Разработка, внедрение и поддержание в рабочем состоянии системы HACCP»**

Цель: Обучение знаниям и навыкам необходимым для разработки, внедрения, поддержания и улучшения систем HACCP. Формирование знания требований систем HACCP и понимания применения их в организации. Формирование понимания общей структуры деятельности руководителя ответственного за функционирование систем HACCP. Формирование навыков профессиональной деятельности ответственного руководителя.

Категория слушателей: руководители всех уровней на предприятии, специалисты, высшее руководство организации.

Продолжительность обучения: 72 академических часа.

Форма обучения: с отрывом, с частичным отрывом от работы, дистанционно.

Режим занятий: 2-4 академических часа в день.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Всего | в том числе | | | Форма |
| п/п | тем и разделов | часов | Лекции | Практи-ческие  занятия | Самос-тоятель-  ные  занятия | конт-  роля |
|  | Ответственность руководства | 2 | 2 | - | - | - |
|  | Определение рисков и критических контрольных точек | 2 | 2 | - | - | - |
| 1. . | Системы и группы HACCP | 4 | 2 | 2 | - | - |
| 1. . | Классификация рисков и риск-моделирование | 4 | 1 | 1 | 2 | - |
| 1. 8. | Построение «Древа принятия решений» | 4 | 4 | - | - | - |
| 1. 9. | Методы структурирования работы систем HACCP | 2 | 1 | 1 | - | - |
| 1. 1. | Постановка целей в области HACCP по безопасности продуктов питания | 2 | 1 | 1 | - | - |
| 1. 14. | Разработка и управление документацией систем HACCP по безопасности продуктов питания | 6 | 1 | 3 | 2 | - |
| 1. 1. | Разработка, внедрение и поддержание в рабочем состоянии системы HACCP | 8 | 4 | 2 | 2 | - |
| 1. 16. | Эффективность функционирования системы HACCP | 6 | 4 | 2 | - | - |
| 1. 17. | Нормы отчетности, деятельности и ответственности как инструмент управления | 4 | 2 | 2 | - | - |
| 1. 19. | Организация совершенствования производительности организации | 2 | 2 | - | - | - |
| 1. 20. | Технология групповой работы как технология имитационного моделирования системы HACCP | 6 | 2 | 2 | 2 | - |
| 1. 21. | Применение статистических методов в системах HACCP | 6 | 2 | 2 | 2 | - |
| 1. 22. | Типовой порядок разработки и внедрения системы HACCP в организации | 2 | 2 | - | - | - |
| 1. 23. | Ориентация производства, политика в области безопасности продуктов питания | 2 | 1 | 1 | - | - |
| 1. 24. | Этапы работ по созданию и подготовке к сертификации системы HACCP | 2 | 2 | - | - | - |
| 1. 28. | Разработка процедуры проверки, мониторинга, корректирующих и предупреждающих действий ККТ | 4 | 2 | 2 | - | - |
|  | Итоговый контроль: экзамен. | 4 | - | - | - | 4 |
|  | **ИТОГО** | **72** | **37** | **21** | **10** | **4** |

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**к дополнительной профессиональной образовательной программе**

**«Разработка, внедрение и поддержание в рабочем состоянии системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями HACCP»**

Программа ориентирована на руководителей всех уровней на предприятии, специалистов, высшее руководство организаций.

В настоящее время система HACCP по безопасности пищевой продукции является одним из главных видов управленческой деятельности во всех сферах производства товаров и услуг, связанных с выпуском пищевой продукции, поэтому крайне необходимо, чтобы руководители всех уровней на предприятии умели разрабатывать, внедрять и поддерживать их в рабочем состоянии. В связи с этим обучение специалистов и высшее руководство организаций и предприятий подобным навыкам и способностям в области безопасности пищевой продукции становится немаловажным фактором при улучшении их профессиональных качеств.

Данная программа включает вопросы, необходимые представителям руководства предприятий и организаций для осуществления полноценной работы по сопровождению системы HACCP на предприятии на протяжении всего её существования: разработка, становление, внедрение и поддержание, в соответствии с требованиями международных стандартов HACCP.

**Цели программы:** Обучение знаниям и навыкам необходимым для разработки, внедрения, поддержания и улучшения систем HACCP по безопасности продуктов питания. Формирование знания требований систем HACCP и понимания применения их в организации. Формирование понимания общей структуры деятельности руководителя ответственного за функционирование систем HACCP по безопасности продуктов питания. Формирование навыков профессиональной деятельности ответственного руководителя.

**Задачи:**

* Сформировать у слушателя понимание требований стандарта HACCP, возможность и необходимость их применения в организации-работодателе слушателя.
* Показать слушателям примеры функционирующей системы HACCP, этапы разработки, внедрения, поддержания и улучшения систем и процессов с ними связанных.
* Формирование ключевых навыков по управлению процессов, связанных с системами HACCP в организации.

В результате изучения данного курса слушатели должны:

**Знать:**

* общие принципы управления организацией;
* требования международных стандартов и подходы к созданию на их основе систем HACCP по безопасности пищевой продукции;
* о современных взглядах на принципы и методы HACCP по безопасности пищевой продукции.

**Уметь:**

* разрабатывать, внедрять и поддерживать в рабочем состоянии системы HACCP по безопасности пищевой продукции в организациях;
* использовать принципы и технологии управления организацией;
* управлять командой на основе оценки управленческого потенциала;
* решать задачи по разработке и обеспечению функционирования системы безопасности продуктов питания на предприятиях, организациях и учреждениях.

Лекционный курс знакомит слушателей с теоретическими вопросами и базовыми понятиями и характеристиками систем HACCP по безопасности пищевой продукции. На практических занятиях отрабатываются базовые умения по наиболее важным методам и инструментам управления качеством, происходит обучение основам менеджмента организаций. Учебные часы, отводимые для самостоятельной работы слушателей, используются для углубленного изучения отдельных тем курса и выполнения домашних заданий по отработке умений и навыков, освоенных во время практических занятий. Общий объем программы составляет 72 часа, из них: 37 часа аудиторных занятия в форме лекций и 21 часов аудиторных практических занятий; 10 часов – отводится на самостоятельную работу.

Итоговая форма контроля предполагает экзамен.

**Список литературы:**

1. Генри Р. Нив Организация как система: Принципы построения устойчивого бизнеса Эдвардса Деминга. - Пер. с англ. — М.: Альпина Бизнес Букс, 2007. - 370 с.
2. Масааки Имаи Кайдзен. Ключ к успеху японских компаний. - Пер. с англ. — 2-е изд. — М: Альпина Бизнес Букс, 2005. — 274 с.
3. [О.Замятина](http://protect.gost.ru/document.aspx?control=7&baseC=6&page=2&month=3&year=2009&search=&id=174286) Принципы ХАССП. Безопасность продуктов питания и медицинского оборудования. Практический менеджмент – Пер. с англ. – М.: Стандарты и качество, 2006. – 232 стр.
4. Тони Мейес, Сара Мортимор Эффективное внедрение НАССР. Учимся на опыте других. – Пер. с англ. – М.: Профессия, 2005 г. – 288 стр.
5. У. Эдвардс Деминг Выход из кризиса. Новая парадигма управления людьми, системами и процессами - Пер. с англ. — М.: Альпина Паблишер; 2014. — 370 с.
6. Х. Уильям Деттмер Теория ограничений Голдратта: Системный подход к непрерывному совершенствованию – М.: Альпина Паблишер; 2013. – 444 с.