



Утверждаю

Директор ООО "НИЦ "Черкизово"

С.О. Шаповалов

2021г.

**Программа курса повышения квалификации
 "Партнерство бизнеса и образования. Стажировки преподавателей» для направлений подготовки "Управление качеством"**

Состав участников: Преподаватели вузов по дисциплинам направлений подготовки: Управление качеством
Количество участников: 4 человека
Цель программы: Повышение квалификации преподавателей ВУЗов по направлению подготовки Управление качеством с целью совершенствования образовательных программ в соответствии с современными требованиями промышленного (индустриального) производства продукции животноводства.
Продолжительность 256 академических часов
Сроки освоения с 01 сентября 2021г. по 26 ноября 2021г.
Приобретаемые компетенции Проводят анализ, планирование и бюджетирование мероприятий внедрения систем менеджмента качества в технологические процессы на производстве, владеют методами контроля качества готовой продукции

Итоговый документ: Удостоверение установленного образца о повышении квалификации

№	Название дисциплины	Вид обучения, часов			
		Теоретические занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа по совершенствованию образовательных программ	Всего часов
1	Современные методы управления производственным предприятием	2	3	2	7
2	Меры предотвращения перекрестного загрязнения и попадания посторонних предметов в продукт	2	3	3	8
3	Методы борьбы с патогенами (сальмонелла, кампилобактер, листерия) на производственных площадках.	2	4	2	8
4	Основные способы управления системой качества на площадках. Методы оценки соответствия СМК производственных площадок принятым стандартам	4	8	4	16
5	Основные требования законодательства для пищевых продуктов. Сертификация продукции. Подтверждение соответствия требованиям законодательства. Схемы, методы.	3	1	1	5
6	Влияние технологии на сортность продукции. Дефекты птицы и мяса	2	1	1	4
7	Основные процессы предубойного обследования и послеубойная ветеринарно-санитарной экспертизы	4	4	2	10
8	Производственная санитария в рамках международных стандартов ISO, HACCP, OHSAS и ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» в контексте применения современных моющих и дезинфицирующих средств	4	6	4	14
9	Система управления биоотходами	2	4	4	10
10	Система внедрения менеджмента качества в производстве полуфабрикатов	4	4	4	12
11	Система внедрения менеджмента качества в производстве копченостей	4	8	4	16
12	Система внедрения менеджмента качества в производстве сырокопченых колбас	4	8	4	16
13	Основные мероприятия по контролю качества пищевой продукции по микробиологическим показателям	4	6	4	14
14	Особенности лабораторной диагностики, детекции и идентификации возбудителя	4	6	4	14
15	Гуманное обращение с животными Animal Welfare	4	6	4	14
16	Современные методы исследований компонентов в премиксах и кормах для сельскохозяйственных животных и птиц	4	6	4	14
17	Современные методы исследований в процессе контроля минеральных веществ в комбикормовом сырье.	4	4	2	10
18	Оформление документации в программах ФГИС Цербер, Сирано, Веста "Меркурий"	0	4	4	8
19	Менеджмент производственного предприятия	3	2	2	7
20	Маркетинг производимой продукции	3	0	2	5
21	Итоговая работа: протокол предложений по внесению изменений в общие образовательные программы	0	16	28	44
Общее кол-во часов		44	80	74	256

Разработал:
 Руководитель направления качества кормов
 животного происхождения

и продукции
 Е.В.Корнилова

