МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (ФГБОУ ВО СПбГАУ)

СОГЛАСОВАНО
Заместитель Председателя Правительства Ленинградской области – председатель комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу.

_____ О.М.Малащенко
«28» марта 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

_____ Е.В. Жгулев
«21» марта 2018 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

Управление качеством сырого молока - сырья на основе принципов ХАССП

Наименование программы

направление подготовки (специальности):
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
36.03.02 Зоотехния.

Объем		**Трудоемкость освоения ДПП**					
Часов	Зачетных единиц	Путем непосредственного взаимодействия педагогических работников и обучающихся					СР
72	**2**	Всего	Теоретическое обучение	Практическое обучение	В том числе		
Форма обучения					ДОТ и ЭО	Практика, стажировка	
очная с применением ДОТ и ЭО		***62***	***22***	***40***	*12*	-	***10***
очно-заочная с применением ДОТ и ЭО		***54***	***14***	***40***	*16*	-	***18***
Стажировка		***54***	***14***	***40***	*16*	*36*	***18***
Итоговая аттестация:		***Зачет:*** *Защита проекта плана ХАССП*					

Санкт-Петербург
2018

Управление качеством сырого молока - сырья на основе принципов ХАССП. Базовая дополнительная профессиональная программа повышения квалификации. – СПб: ФГБОУ ВО «СПбГАУ», 2018. – 19 с.

Реализация проектно-ориентированной дополнительной профессиональной программы повышения квалификации направлена на совершенствование и получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности в сфере молочного животноводства, с правом освоения по накопительной системе дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки в сфере:

- «Производство сырого молока – сырья»;

- «Производство и переработка молока в сельскохозяйственных предприятиях».

Руководитель программы:

кандидат сельскохозяйственных наук Мороз М.Т.

Разработчики:

кандидат сельскохозяйственных наук Чистякова Т.М
кандидат сельскохозяйственных наук Головина Т.Н.
кандидат педагогических наук, доцент Саморуков В.И.

© ФГБОУ ВО «СПбГАУ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы:

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

- локальные нормативные акты ФГБОУ ВО СПбГАУ.

Программа разработана на основе:

- требований ФГОС ВО к результатам освоения образовательной программы по направлению **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 г. № 1330;

- требований ФГОС ВО к результатам освоения образовательной программы по направлению **36.03.02 Зоотехния**, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 21 марта 2016 г. N 250;

- квалификационных требований к должности **«Управляющий отделением (фермой, сельскохозяйственным участком)»**, содержащихся в Квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденного постановлением Минтруда России от 21 августа 1998 г. № 37 (с изменениями и дополнениями);

Директивы Совета Европейского Сообщества 93/43/ЕЭС от 14 июня 1993 г. по гигиене продуктов питания.

1.2. Категории слушателей:

– руководители и специалисты сельскохозяйственных предприятий, управляющие отделением (фермой, сельскохозяйственным участком)», фермерским хозяйством с высшим и средним профессиональным образованием;

- лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование;

- педагогические работники по направлениям подготовки для сферы АПК.

1.3. Форма обучения и форма организации образовательной деятельности:

- очная, очно-заочная с применением ДОТ и ЭО;

- стажировка педагогических работников сферы АПК.

1.4. Трудоемкость обучения и режим занятий слушателей: 72 часов, 4-8 академических часов в день (выездные занятия, практика – 10-12 ч. в день).

1.5. Форма и организация итоговой аттестации: Зачет в форме защиты проекта плана ХАССП в производство сырого молока-сырья.

2. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для решения профессиональных задач в сфере молочного животноводства:

- управление условиями на всех этапах производства сырого молока-сырья, отсутствие управления которыми является критическим для безопасности пищевых продуктов;
- обеспечение эффективного контроля на всех этапах производства, хранения и транспортировки сырого молока-сырья, любой точке процесса, где могут возникнуть риски безопасности пищевых продуктов;
- практическое выполнение процедур организации технологических процессов производства сырого молока-сырья, обеспечивающих предотвращение, устранение или снижение до приемлемого уровня угроз безопасности пищевых продуктов.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

3.1. Компетенции необходимые для профессиональной деятельности, и (или) требования к профессиональному уровню в рамках имеющейся квалификации

Уровень квалификации	Показатели уровня квалификации		
	Полномочия и ответственность	Характер умений	Характер знаний
6-й уровень квалификации: *Руководители и специалисты сельскохозяйственных предприятий* *Управляющий отделением (фермой, сельскохозяйственным участком)»* *Управляющий фермерским хозяйством*	Самостоятельная деятельность, предполагающая определение задач безопасности производства сырого молока - сырья и/или подчиненных по достижению качества продукции Обеспечение взаимодействия сотрудников и смежных подразделений Ответственность за результат выполнения работ на уровне подразделения или организации	Разработка, внедрение, контроль, оценка и корректировка направлений профессиональной деятельности, технологических или методических решений по обеспечению безопасности производства сырого молока - сырья	Применение профессиональных знаний технологического или методического характера, в том числе, инновационных для обеспечения безопасности сырого молока - сырья Самостоятельный поиск, анализ и оценка профессиональной информации

3.2. Описание перечня профессиональных компетенций в рамках квалификации, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения.

В результате освоения разделов (модулей), учебных курсов (дисциплин) у слушателей должен сформироваться комплекс знаний, умений и навыков, обеспечивающий совершенствование и (или) получение новой компетенции, повышение профессионального уровня по видам деятельности:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	**Производственно-технологическая**
ПК-1	готовность определить политику и разрабатывать документированные процедуры обеспечения безопасности производства сырого молока – сырья на основе принципов ХАССП
ПК-2	способность выявлять и оценивать все виды опасностей, включая биологические (микробиологические), химические и физические, и выявлять все возможные опасные факторы, которые могут присутствовать в процессах производства сырого молока - сырья
ПК-3	способность проводить анализ риска с учетом вероятности появления фактора и значимости его последствий и перечень факторов, по которым риск превышает допустимый уровень в процессе производства сырого молока - сырья
ПК-4	способность разрабатывать систему мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов в процессах производства сырого молока - сырья.
ПК-5	способность определить и документировать, реализовывать предупреждающие действия, которые устраняют риски или снижают их до допустимого уровня
ВД 2	**Организационно-управленческая**
ПК-6	готовность к адаптации современных версий систем управления качеством к конкретным условиям производства сырого молока – сырья на основе принципов ХАССП
ПК-7	способность организовывать внутренние проверки эффективности системы ХАССП

Выпускник должен обладать общепрофессиональными и универсальными компетенциям (УК)

Код	Наименование общепрофессиональных и универсальных компетенций
ОПК-1	обладать достаточными знаниями и опытом в области организации производства, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, нормативных требований безопасности и идентификации сырого молока – сырья
УК-1	способность применять цифровые технологии в сельскохозяйственной сфере деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных для контроля качества и обеспечения безопасности сырого молока – сырья

4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

4.1. Перечень, трудоемкость, последовательность и распределение учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных видов учебной деятельности обучающихся и формы аттестации

4.1.1 Очная форма обучения с применением ДОТ и ЭО:

№ пп	Наименование разделов (модулей) и учебных курсов (дисциплин)	Всего часов трудоемкости	В том числе				СРС	Форма контроля
			Всего с ППС, часов	Теоретическое обучение, часов	Практическое обучение, часов	из них ДОТ и ЭО, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	**Введение в программу**	**6**	**6**	**4**	**2**	**4**	**-**	**ИКС**
I	***Модуль 1.* Системы качества и безопасности пищевой продукции**	**24**	**22**	**8**	**14**	**4**	**2**	**Тест**
1.1	Современные системы качества и безопасности пищевой продукции	2	2	2	-	2	-	
1.2	Системы менеджмента безопасности производства сырого молока -сырья	8	8	4	4	2	-	
1.3	Обеспечение безопасности и качества сырого молока - сырья на всех этап его производства	12	10	2	8	-	2	
1.4	Промежуточная аттестация	2	2		2	-	-	Тест
II	***Модуль 2.* Технология разработки и внедрения системы ХАССП в молочном животноводстве**	**36**	**30**	**10**	**20**	**2**	**6**	**Зачет**
2.1	Разработка системы ХАССП в молочном животноводстве	12	10	4	6	-	2	
2.2	Внедрение и поддержание системы ХАССП в молочном животноводстве	12	10	4	6	-	2	
2.3	Аудит сельскохозяйственного предприятия молочного животноводства	8	8	2	6	2	-	
2.4	Промежуточная аттестация	4	2	-	2	-	2	Зачет
IV	**Итоговая аттестация**	**6**	**4**	**-**	**4**	**2**	**2**	**Зачет**
	ИТОГО	**72**	**62**	**22**	**40**	**12**	**10**	

4.1.2. Очно-заочная форма обучения с применением ДОТ и ЭО:

№ пп	Наименование разделов (модулей) и учебных курсов (дисциплин)	Всего часов трудоемкости	В том числе				СРС	Форма контроля
			Всего с ППС, часов	Теоретическое обучение, часов	Практическое обучение, часов	из них ДОТ и ЭО, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	**Введение в программу**	**6**	**4**	**2**	**2**	**4**	**2**	**ИКС**
I	***Модуль 1.* Системы качества и безопасности пищевой продукции**	**24**	**20**	**6**	**14**	**6**	**4**	**Тест**
1.1	Современные системы качества и безопасности пищевой продукции	2	2	2	-	2	-	
1.2	Системы менеджмента безопасности производства сырого молока - сырья	8	6	2	4	2	2	
1.3	Обеспечение безопасности и качества сырого молока - сырья на всех этап его производства	12	10	2	8	2	2	
1.4	Промежуточная аттестация	2	2		2	-	-	Тест
II	***Модуль 2.* Технология разработки и внедрения системы ХАССП в молочном животноводстве**	**36**	**26**	**6**	**20**	**4**	**10**	**Зачет**
2.1	Разработка системы ХАССП в молочном животноводстве	12	8	2	6	2	4	
2.2	Внедрение и поддержание системы ХАССП в молочном животноводстве	12	10	4	6	-	2	
2.3	Аудит сельскохозяйственного предприятия молочного животноводства	8	6	-	6	2	2	
2.4	Промежуточная аттестация	4	2	-	2	-	2	Зачет
IV	**Итоговая аттестация**	**6**	**4**	**-**	**4**	**2**	**2**	**Зачет**
	ИТОГО	**72**	**54**	**14**	**40**	**16**	**18**	

4.2. Виды учебных занятий и учебных работ:

4.2.1. Теоретическое обучение:

- лекции;
- систематизированные обзоры;
- видео- и аудио- контент;
- вебинары, веб-конференции;
- семинары-исследования.

4.2.2. Практическое обучение:

- практические занятия;
- лабораторные работы;
- мастер-классы;
- семинары по обмену опытом;
- выездные занятия;
- консультации;
- выполнение проектной работы.

4.2.3. Стажировка педагогических работников:

- самостоятельная работа с учебными изданиями и освоение онлайн-курсов;
- изучение организации и технологии производства и работ;
- непосредственное участие в разработке плана ХАССП;
- работа с технической, нормативной и другой документацией;
- педагогическая практика, участие в совещаниях, деловых встречах.

5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

График обучения / Форма обучения	Часов в день	Дней в неделю	Общая продолжительность программы (недель)
Очная с применением ДОТ и ЭО	8-12	6	2
Очно-заочная с применением ДОТ и ЭО	4-12		2-4
Стажировка педагогических работников	8	6	2