

2-րդ B-FOST 2018 ՀԱՄԱԺՈՂՈՎԻ ՇՐՋԱՆԱԿՆԵՐՈՒՄ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՂ ԴԱՍԸՆԹԱՑՆԵՐ

HACCP



Վտանգի վերլուծության և կրիտիկական վերահսկման կետեր (HACCP)

Սննդի արդյունաբերության մեջ HACCP ծրագրի զարգացումը

վերապատրաստման դասընթաց

B-FOST, 16-17 Հոկտեմբեր, 2018

Դասընթացի նկարագրությունը և նպատակը

Դասընթացը նախատեսված է ծանուցել HACCP-ի յոթ սկզբունքների և սննդամթերքի արտադրությունում HACCP ներդրման մասին: Հիմնական ուշադրությունն ուղղված է սննդի արդյունաբերության մեջ HACCP ծրագրերի մշակմանն ու իրականացմանը: Ուսումնառությունը հիմնված է Սնման կոդեքսի (Codex Alimentarius) և Սննդի մանրէաբանական չափորոշիչների ազգային խորհրդատվական կոմիտեի (NACMCF) ուղեցույցների վրա: Դասընթացը վարելու է ԱՄՆ-ի Տեխասի համալսարանի, կենդանիների բուժման և բուժման ֆակուլտետի պրոֆեսոր, պարոն Ալեխանդրո Կաստիլիոն:

Դասընթացի ավարտին մասնակիցները հնարավորություն կստանան հասկանալու HACCP-ի գաղափարախոսությունը և այն սկզբունքները, որոնց վրա հիմնված է այդ համակարգը: Ավելին, բոլոր մասնակիցներին մանրամասն կներկայացվի HACCP պլանի մշակման ինչպես նաև ծրագրային բովանդակությունները: Դասընթացը հավատարմագրված է HACCP միջազգային դաշինքի կողմից (www.haccpalliance.org):

Դասընթացի ավարտին մասնակիցները կստանան վկայականներ, որոնք կրում են HACCP միջազգային Դաշինքի կնիքը: Մասնակիցները կգրանցվեն Դաշինքի տվյալների բազայում որպես հավատարմագրված դասընթացում վերապատրաստված մասնագետներ: Վկայականը ստանալու համար մասնակիցները պետք է մասնակցեն ամբողջական դասընթացին:

Դասընթացի արժեքն կազմում է 78,000 ՀՀ դրամ, եթե դասընթացի մասնակիցը ցանկություն ունի նաև մասնակցելու համաժողովին, ապա ուսման վճարը կկազմի 128, 000 ՀՀ դրամ: :

Մասնակիցների առավելագույն քանակը

Դասընթացը ներառում է նաև աշխատանքային խմբերի միջոցով գործնական աշխատանքներ, քննարկումներ: Մասնակիցների առավելագույն քանակը՝ 30-ն է:

Դասընթացի օրակարգը

Երեքշաբթի, հոկտեմբերի 16

Ժամ	Ուսուցման թեման/Նկարագրություն
9:00 – 9:15	Դասընթացի նկարագրությունը և նպատակները
9:15 – 10:00	Սննդային ծագման հիվանդությունների ազդեցությունը հասարակության առողջության, տնտեսության և սննդի միջազգային առևտրի վրա
10:00 – 10:30	HACCP-ի պատմությունը, HACCP ծրագրի ազդեցությունը սննդի անվտանգության վրա
10:30 – 11:00	HACCP-ի յոթ սկզբունքները
11:00 – 11:15	Սուրճի ընդմիջում
11:15 – 12:00	Ճիշտ Արտադրական Պրակտիկայի, Ստանդարտ Օպերատիվ Ընթացակարգերի և HACCP-ի միջև փոխադարձ կապը
12:00 – 13:30	Վտանգները սննդամթերքում: Դրանց նույնականացումը և վերահսկումը: Կենսաբանական, քիմիական և ֆիզիկական վտանգների նկարագրությունը
13:30 – 15:00	Ճաշի ընդմիջում
15:00 – 15:30	HACCP-ից առաջ իրականացվող գործողությունները
15:30 – 16:00	HACCP 1 և 2 սկզբունքները
16:00 – 17:30	Խմբային աշխատանք, սկզբունքներ 1 և 2
17:30 – 18:00	Խմբային աշխատանք, սկզբունքներ 1 և 2 (քննարկում)

Չորեքշաբթի, հոկտեմբերի 17

Ժամ	Ուսուցման թեման/Նկարագրություն
------------	---------------------------------------

9:00 – 9:30	HACCP 3, 4 և 5 սկզբունքները
9:30 – 11:00	Խմբային աշխատանք, սկզբունքներ 3, 4 և 5
11:00 – 11:15	Սուրճի ընդմիջում
11:15 – 11:45	Խմբային աշխատանք, սկզբունքներ 3, 4 և 5 (քննարկում)
11:45 – 12:15	HACCP 6 և 7 սկզբունքները
12:15 – 13:45	Խմբային աշխատանք, սկզբունքներ 6 և 7
13:45 – 15:15	Ճաշի ընդմիջում
15:15 – 15:45	Խմբային աշխատանք, սկզբունքներ 6 և 7 (քննարկում)
15:45 – 16:00	Խմբի հաշվետվության պատրաստում
16:00 – 17:00	HACCP ծրագրի իրականացման սխալի աղբյուրները: HACCP պլանի իրականացնելը և պահպանելը: HACCP թիմի, ղեկավարության եւ արտադրամասի աշխատակիցների դերը
17:00 – 17:30	HACCP- ի կարգավորող կողմերը
17:30 – 17:50	Հարցեր և պատասխաններ
17:50 – 18:00	Եզրակացություններ և դասընթացի ավարտ

Գրանցման և լրացուցիչ տեղեկությունների համար խնդրում ենք դիմել

Գոհար Բադալյան, տ.գ.թ.

EHEDG-ի հայաստանյան տարածաշրջանային բաժնի
համանախագահ

ASFoST

Հեռ.՝ + (374) 43 800050

Էլ. փոստ՝ asfost2010@gmail.com

Համաժողովի նախագահ
ASFoST-ի նախագահ, EHEDG- ի հայաստանյան տարածաշրջանային բաժնի՝
Դոկտոր՝ Կարինե Գրիգորյան

