

**График учебного процесса по программе повышения квалификации
«Система ХАССП: требования к разработке и внедрению.
Внедрение принципов ХАССП»**

День недели	Часы	Наименование предмета, темы
Понедельник	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Современные системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, основанные на принципах НАССР (ХАССП)
	10 ¹⁵ -11 ⁴⁵	Основные принципы системы менеджмента безопасности пищевой продукции
	12 ⁴⁵ -15 ⁴⁵	
Вторник	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Этапы разработки системы ХАССП
	10 ¹⁵ - 13 ¹⁵	
	14 ¹⁵ -15 ⁴⁵	
Среда	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Этапы разработки системы ХАССП
	10 ¹⁵ - 13 ¹⁵	
	14 ¹⁵ -15 ⁴⁵	
Четверг	9:00-15:00	Этапы разработки системы ХАССП
	9:00-15:00	
	9:00-15:00	
Пятница	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Этапы разработки системы ХАССП
	10 ¹⁵ - 13 ¹⁵	
	14 ¹⁵ -15 ⁴⁵	
Понедельник	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Этапы разработки системы ХАССП
	10 ¹⁵ - 13 ¹⁵	
	14 ¹⁵ -15 ⁴⁵	
Вторник	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Аудит системы ХАССП на пищевых предприятиях и предприятиях общественного питания
	10 ¹⁵ - 13 ¹⁵	
	14 ¹⁵ -15 ⁴⁵	
Среда	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Выявление и анализ причин, вызывающих снижение качества и безопасности пищевой продукции, разработка планов мероприятий по их устранению
	10 ¹⁵ - 13 ¹⁵	
	14 ¹⁵ -16 ⁰⁰	
Четверг	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Применение статистических методов, применяемых при управлении качеством и безопасностью пищевой продукции
	10 ¹⁵ - 14 ¹⁵	Основы управления экономикой качества на пищевых предприятиях и предприятиях общественного питания
Пятница	10 ¹⁵ - 12 ¹⁵	Зачет