

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы повышения квалификации
«Система ХАССП: требования к разработке и внедрению.
Внедрение принципов ХАССП»

Цель обучения – повысить уровень знаний специалистов пищевой промышленности и общественного питания в области управления качеством и безопасностью пищевой продукцией

Категория слушателей – специалисты пищевой промышленности и общественного питания, специалисты с средним профессиональным и / или высшим образованием

Форма обучения – очная, с отрывом от работы

Срок обучения – 72 часа

Режим занятий - 8 часов в день

№	Наименование дисциплин, разделов и тем	Всего, час	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические, занятия	
1.	Современные системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, основанные на принципах НАССР (ХАССП)	4	4		
2.	Основные принципы системы менеджмента безопасности пищевой продукции.	8	4	4	
3.	Этапы разработки системы ХАССП.	30	10	20	
4.	Аудит системы ХАССП на пищевых предприятиях и предприятиях общественного питания	4	4		
5.	Выявление и анализ причин, вызывающих снижение качества и безопасности пищевой продукции, разработка планов мероприятий по их устранению.	8	6	2	
6.	Применение статистических методов, применяемых при управлении качеством и безопасностью пищевой продукции.	10	4	6	
7.	Основы управления экономикой качества на пищевых предприятиях и предприятиях общественного питания	8	6	2	
8.	Итоговая аттестация				зачет
Итого		72	40	32	2

Учебный план разработан кафедрой технологии молока и молочных продуктов

Доцент – Неронова Елена Юрьевна

(должность – ФИО)