|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Частное учреждение дополнительного профессионального образования  "Учебный центр "Профессия"** | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | |  | | --- | |  | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Учебно-тематический план по программе повышения квалификации | | | | |
| **"Обеспечение безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП"** | | | | |
|  |  |  |  |  |
| №  п/п | Наименование разделов и тем | Всего  академ. часов | В том числе | |
| Теоре- тичес- кая часть (лекции) | Контроль знаний |
|
| 1 | Введение | 1 | 1 |  |
| 2 | Законодательная основа ХАССП | 1 | 1 | - |
| 3 | Новый СанПиН для общепита | 4 | 4 | - |
| 4 | Госстандарт по управлению качеством пищевых продуктов на основе ХАССП (ГОСТ Р 51705ю1-2001 Системы качества.) | 4 | 4 | - |
| 5 | Назначение ХАССП. Необходимость и обязательность внедрения. Внутренние и внешние выгоды внедрения | 6 | 6 | - |
| 6 | HACCP основные правила и понятия системы пищевой безопасности | 4 | 4 | - |
| 7 | Нормативные документы для разработки процедур | 6 | 6 |  |
| 8 | 7 принципов ХАССП на пищевых предприятиях | 2 | 2 | - |
| 9 | Обеспечение на предприятии общественного питания внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП | 6 | 6 | - |
| 10 | Этапы внедрения ХАССП | 4 | 4 | - |
| 11 | Разработка и внедрение системы ХАССП (практические рекомендации) | 4 | 4 | - |
| 12 | ХАССП в дошкольных и школьных учреждениях | 6 | 6 | - |
| 13 | Возможные сложности при внедрении ХАССП в детском саду и школе | 4 | 4 | - |
| 14 | Штрафы за отсутствие ХАССП | 2 | 2 | - |
| 15 | Обязательные документы для предприятия общественного питания | 4 | 4 | - |
| 16 | Журналы в соответствии с ХАССП (HACCP) для предприятий пищевого производства | 2 | 2 | - |
| 17 | Рабочие листы плана. План. | 2 | 2 | - |
| 18 | Методическое пособие по разработке принципов ХАССП для предприятий общественного питания | 2 | 2 | - |
| 19 | Технический регламент Таможенного союза | 2 | 2 |  |
| 20 | Запланированные изменения в пищевой промышленности на 2024 г. | **2** | 2 |  |
| 21 | Лицензирование дезинфекционной деятельности | **2** | 2 |  |
|  | **Итоговая форма контроля (экзамен)** | **2** |  | **2** |
|  | **Итого** | **72** | **70** | **2** |