|  |
| --- |
| **Частное учреждение дополнительного профессионального образования "Учебный центр "Профессия"** |
|  |  |  |  |  |
|  |

|  |
| --- |
|  |

 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Учебно-тематический план по программеповышения 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** |