

**Программа повышения квалификации
«Система управления безопасностью пищевых продуктов на основе принципов
ХАССП»**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы: формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для выполнения профессиональной деятельности в области разработки и внутренней проверки систем качества и безопасности, основанных на принципе ХАССП.

1.2. Категория слушателей: сотрудники предприятий и организаций, работающие в должностях:

- заведующий объектом общественного питания;
- начальник производства; заведующий производством (шеф-повар);
- начальник цеха;
- преподаватели вузов, желающие оптимизировать свои профессиональные навыки.

1.3. Требования к уровню подготовки лиц, необходимому для освоения программы (уровень образования): лица, поступающие на обучение, должны иметь высшее образование.

1.4. Трудоемкость программы:

Всего 16 часов, из них 16 аудиторных часов.

1.5. Форма обучения: очно-заочная.

1.6. Режим занятий: 4 дня по 4 учебных часа в день.

1.7. Выдаваемый документ: удостоверение о повышении квалификации.

1.8. Планируемые результаты обучения:

слушатель, прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к выполнению следующих трудовых функций (профессиональной деятельности):

- организация работы по внедрению системы управления безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП на предприятии общественного питания;
- разработка и внедрение в составе рабочей группы ХАССП на предприятии общественного питания;
- обучение методике разработки и внедрения систем менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания.

1.9. Сфера применения компетенций, полученных после освоения программы: технологическая, производственная и педагогическая виды деятельности.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план программы повышения квалификации

Наименование модулей программы	Общая трудоемкость, часов	Всего аудиторных часов	Аудиторные занятия, часов			СРС, часов
			лекции	лабораторные работы	практические и семинарские занятия	
Мотивации внедрения Системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП). Место ХАССП в системе обеспечения продовольственной безопасности. Основные понятия и определения.	2	2	2	-	-	-
Область применения	2	2	2	-	-	-

Наименование модулей программы	Общая трудоемкость, часов	Всего аудиторных часов	Аудиторные занятия, часов			СРС, часов
			лекции	лабораторные работы	практические и семинарские занятия	
СМБПП. Предпосылки использования ХАССП в предприятиях питания.						
Проблемы внедрения ХАССП в сфере общественного питания. Этапы практического внедрения и поддержания ХАССП на предприятиях общественного питания.	4	4	4	-	-	-
Построение схемы производственного процесса. Анализ опасных факторов по блок-схеме.	4	4	0	-	4	-
Определение критических контрольных точек. Разработка системы мониторинга для каждой критической контрольной точки.	4	4	0	-	4	-
Аттестация по программе (зачет)	-	-	-	-	-	-
Итого:	16	16	8	-	8	-