

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Разработка и внедрение систем менеджмента, основанных на принципах ХАССП, на предприятиях общественного питания»

**Цель обучения:** Совершенствование профессиональных умений и навыков и получение новых знаний необходимых для выполнения профессиональной деятельности в области разработки, внедрения и функционирования системы менеджмента, основанной на принципах ХАССП в организации общественного питания

**Контингент обучаемых:** лица, имеющие высшее или среднее профессиональное образование.

**Продолжительность, часов:** 54 часа

**Форма обучения:** очно-заочная, с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ) и электронного обучения (ЭО).

Код	Наименование разделов, модулей	Всего часов	В том числе:				Форма контроля
			аудиторные		занятия с применением ДОТ и ЭО	самостоятельная работа	
			лекции	практ. занятия			
<b>ТО.00</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>50</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>18</b>	<b>24</b>	-
<i>М.1</i>	<i>Модуль 1. Безопасность пищи</i>	<i>18</i>	<i>3</i>	<i>-</i>	<i>6</i>	<i>9</i>	<i>-</i>
1.1	Безопасность продуктов питания. Риски и опасные факторы.	6	1	-	2	3	-
1.2.	Требования к перевозке (транспортированию), приему и хранению, обработке продовольственного сырья и производству продукции в организациях общественного питания.	6	1	-	2	3	-
1.3.	Требования к организации и проведению производственного контроля на предприятиях общественного питания	6	1	-	2	3	-
<i>М.2</i>	<i>Модуль 2. Разработка и внедрение систем менеджмента, основанных на принципах ХАССП, на предприятиях общественного питания</i>	<i>32</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	<i>12</i>	<i>15</i>	<i>-</i>
2.1.	Система ХАССП для предприятия общественного питания	8	1	-	3	4	-
2.2.	Документационное обеспечение создания системы контроля качества и безопасности пищевой продукции на предприятии общественного питания, документы системы ХАССП	6	0,5	-	2,5	3	-
2.3.	Требования к персоналу	2	0,5	-	0,5	1	-
2.4.	Организация внутреннего контроля за выполнением требований по обеспечению безопасности пищевой продукции	8	1	-	3	4	-
2.5.	Теоретические и практические основы внутреннего аудита при внедрении системы ХАССП на предприятиях общественного питания	8	-	2	3	3	-
<b>ИА</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>4</b>				<b>2</b>	Экзамен
	<b>ИТОГО:</b>	<b>54</b>					