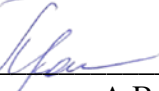


**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР «ПОТЕНЦИАЛ»
(АНО ДПО «УЦ «ПОТЕНЦИАЛ»)**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
Автономной некоммерческой организации
дополнительного профессионального образования
"Учебный центр "Потенциал"




А.В. Пронина
«09» января 2023 г.


**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«СИСТЕМА КАЧЕСТВА. УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП»
(наименование программы)**

**НИЖНИЙ НОВГОРОД
2023**

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР «ПОТЕНЦИАЛ»
(АНО ДПО «УЦ «ПОТЕНЦИАЛ»)**

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
Автономной некоммерческой организации
дополнительного профессионального образования
"Учебный центр "Потенциал"




А.В. Пронина
«09 января 2023 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«СИСТЕМА КАЧЕСТВА. УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП»
(наименование программы)**

Цель:	Повышение квалификации
Форма обучения:	Очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий
Категория слушателей:	Руководители и специалисты организаций
Режим занятий:	не более 8 академ. часов в день
Минимальный уровень образования принимаемых на обучение:	Среднее проф./высшее образование
Вид выдаваемого документа:	Удостоверение о повышении квалификации
Срок обучения:	144 академ. часа

№	Наименование дисциплин, тем	Всего часов	В том числе		
			Теоретические занятия	Практические занятия	Форма контроля
1.	История развития системы ХАССП	8	8	-	-
2.	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	8	8	-	-
3.	Применение системы ХАССП. Последовательность шагов по разработке системы ХАССП	8	8	-	-
4.	Требования к рабочей группе ХАССП. Политика в области безопасности пищевой продукции	8	8	-	-
5.	Описание продукции. Описание предполагаемого применения	16	16	-	-
6.	Разработка технологических схем производства	16	16	-	-
7.	Виды опасных факторов. Меры контроля. Проведение анализа рисков	14	14	-	-
8.	Критическая контрольная точка. Дерево принятия решений	16	16	-	-
9.	Разработка рабочих листов ХАССП	8	8	-	-
10.	Процедура внутренних аудитов (проверок) системы ХАССП	8	8	-	-
11.	Управление документацией системы ХАССП	8	8	-	-
12.	Обучение персонала программе безопасности на основе принципов ХАССП	8	8	-	-
13.	Процедуры по предупреждению опасных факторов	14	14	-	-
14.	Промежуточная аттестация	2	-	2	Зачет
15.	Итоговая аттестация	2	-	2	Зачет
Итого		144	140	4	-