|  |
| --- |
| автономная некоммерческая организацияДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ«Учебный центр «Новатор»620062, г.Екатеринбург, пр. Ленина, 60А, оф.307 сайт: uc-novator.ruтел./факс: (343) 288-70-32; 375-70-07 |
|  |



|  |
| --- |
|  |

Курс:
«Внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции на принципах ХАССП»

**Учебно-тематический план**

|  |  | 16 ч. |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование разделов и тем | Всего часов | В том числе |
| Лекции | Практич. занятия |
| 1 | Введение. ХАССП – определение, история разработки, цели, задачи, актуальность. Зоны ответственности, штрафы. | 0,5 | 0,5 | - |
| 2 | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», требования. | 0,5 | 0,5 | - |
| 3. | Программа предварительных требований по безопасности пищевой продукции, разработка программы | 1,0 | 0,5 | 0,5 |
| 4 | Основные принципы ХАССП, порядок разработки и внедрения системы ХАССП на производстве | 1,5 | 0,5 | 1,0 |
| 5 | Перечень опасных факторов, которые могут привести к выпуску некачественного продукта, разработка перечня | 0,5 | 0,25 | 0,25 |
| 6 | Составление операционной схемы производства продукции | 1,0 | - | 1,0 |
| 7 | Порядок мониторинга ККТ и внедрения корректирующих мероприятий | 0,5 | 0,5 | - |
| 8 | Процедуры регистрации данных, документирования и поддержки системы ХАССП | 0,5 | 0,5 | - |
| 9 | Составление итоговой контрольной карты ХАССП | 1,0 | - | 1,0 |
| 10. | **Нормативные документы (самостоятельное обучение)** | 8,0 | 8,0 | - |
| 20. |  **Проверка знаний** | 1,0 | 1,0 |
|  **ВСЕГО** | **16** |