**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ЦЕНТРАЛЬНЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ»**

**УТВЕРЖДАЮ**

**Директор АНО «ЦМИ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Х. Тамбиев**

**«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г.**

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**программы повышения квалификации**

«**Управление безопасностью пищевых продуктов на основе принципов НАССР»**

**Цель:** сформировать дополнительные знания, умения и навыки по образовательной программе соответствующие компетенции слушателей для ведения нового вида профессиональной деятельности.

**Категория слушателей** руководители среднего звена предприятий пищевой отрасли и общественного питания (в т. ч. ИП), работники служб качества, технологи, сотрудники, отвечающие за качество и безопасность, специалисты пищевой отрасли

Срок обучения: 72 часа

**Форма обучения**: очно-заочная, с применением дистанционных технологий.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование модулей** | **Всего часов** | **Лекции** | **Практика/**  **семинар** | **Форма контроля** |
| 1 | Система обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе производства, хранения и транспортировки на основе принципов ХАССП в соответствии с требованиями | 15 | 13 | 2 | тестирование |
| 2 | Управление рисками пищевой безопасности | 8 | 6 | 2 | тестирование |
| 3 | Система управления безопасностью пищевых продуктов НАССР. | 10 | 6 | 4 | тестирование |
| 4 | Загрязнение и порча пищи | 8 | 6 | 2 | тестирование |
| 5 | Контрольные точки при планировании меню и осуществлении закупок | 9 | 6 | 3 | тестирование |
| 6 | Проверка, очистка и контроль оборудования | 10 | 7 | 3 | тестирование |
| 7 | Уборка и содержание помещений. | 12 | 8 | 4 | тестирование |
| **8** | **Итоговое аттестация** |  |  |  |  |
| **Итого** | | **72** | **52** | **20** | **в соответствии с положением об итоговой аттестации** |