

Утверждено
Директор ООО «ИНФОУРОК»
В.А. Шишко

Курс повышения квалификации «ХАССП: основные понятия и практика внедрения принципов в соответствии с ГОСТ»

Учебная программа курса

Автор курса	Юлина Татьяна Валентиновна — технолог пищевого производства, шеф-кондитер
Цель	Изучение правил и принципов разработки и составления программы ХАССП для предприятий общественного питания
Задачи	1. Проанализировать правовую базу ХАССП; 2. Изучить основы разработки программы ХАССП; 3. Сформировать представление о принципах и требованиях проверяющих органов к работе предприятия общественного питания; 4. Выявить особенности разработки ККТ и критических пределов; 5. Сформировать понимание документооборота ХАССП.
Категории обучающихся	Слушатели, желающие научиться составлению программы ХАССП
Оценка качества	Промежуточная аттестация в форме тестов; итоговое тестирование
Форма обучения	Заочная. В процессе обучения применяются исключительно дистанционные образовательные технологии и электронное обучение.
Прогнозируемые результаты	В результате обучения на курсе обучающиеся будут: Знать: - правовую базу построения системы ХАССП; - общие правила работы предприятия общественного питания. Уметь: - проводить анализ деятельности предприятия общественного питания; - определять критические контрольные точки. Владеть: - навыками составления процедурных документов; - навыками формирования программы ХАССП.
Выдаваемый документ	По окончании курса слушатель получает печатное удостоверение о повышении квалификации установленного образца. Удостоверение высылается Почтой России (доставка бесплатна).