

☒ Утверждено  
Директор ООО «ИНФОУРОК»  
В.А. Шишко

**Курс повышения квалификации «Система ХАССП: требования и обеспечение безопасности пищевой продукции на предприятии»**

Учебная программа курса

<b>Цель</b>	Совершенствование профессиональных компетенций слушателей в области ХАССП
<b>Задачи</b>	1. Рассмотреть ХАССП как основу обеспечения безопасности при производстве пищевой продукции 2. Изучить программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции 3. Рассмотреть систему аудита и сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции
<b>Категории обучающихся</b>	Для руководителей и специалистов пищевых производств, руководителей по качеству и пищевой безопасности, руководителей производственных цехов, технологов, сотрудников лабораторий, внутренних аудиторов СМБПП, специалистов группы ХАССП, ответственных за обеспечение качества и безопасности пищевой продукции
<b>Оценка качества</b>	Промежуточная аттестация в форме тестов, итоговое тестирование.
<b>Форма обучения</b>	Заочная с использованием дистанционных образовательных технологий. Информация о форме обучения в удостоверение не вносится.
<b>Прогнозируемые результаты</b>	В результате освоения программы обучающийся должен:
<b>Выдаваемый документ</b>	Знать: - факторы, формирующие и сохраняющие безопасность продовольственных товаров, документы, содержащие требования к качеству готовой продукции - порядок разработки и внедрения системы ХАССП - требования к внедрению системы ХАССП на предприятии - основные положения системы ХАССП - международные требования по безопасности пищевой продукции Уметь: - составлять план ХАССП и план производственного контроля, оценивать риски в управлении безопасностью продукции - документировать и интегрировать с другими документами предприятия систему безопасности пищевой продукции - использовать основные положения системы ХАССП в работе