

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЦНТИ «ПРОГРЕСС»

УТВЕРЖДАЮ



Директор АНО ДПО «ЦНТИ «Прогресс»

О. Ю. Ушакова

«01» апреля 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

**«САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ: СООТВЕТСТВИЕ ПРИНЦИПАМ ХАССП
И ПРОХОЖДЕНИЕ ПРОВЕРОК»**

- Цель:** совершенствование и получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации в сфере пищевого производства
- Категория слушателей:** руководители и специалисты пищевых производств, руководители по качеству и пищевой безопасности, руководители производственных цехов, технологи, сотрудники лабораторий, внутренние аудиторы СМБПП, специалисты группы ХАССП, ответственные за обеспечение качества и безопасности пищевой продукции, имеющие и (или) получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование
- Срок обучения:** 32 часа
- Форма обучения:** очная
- Документ о квалификации:** удостоверение о повышении квалификации установленного образца АНО ДПО «ЦНТИ «Прогресс»

№ п/п	Наименование раздела	Трудоемкость, час	Аудиторные занятия, час		СРС, час	Формы контроля
			лекции	семинары		
1	2	3	4	5	6	7
1	Нормативно-правовое регулирование производства пищевой продукции	6	4	2	-	-
2	Санитарно-гигиеническая программа и производственный контроль	8	4	4	-	-

3	Гигиенические требования к качеству и безопасности	8	4	4	-	-
4	Контроль качества и безопасности продукции и услуг питания	8	4	4	-	-
5	Итоговая аттестация	2	-	2	-	Собеседование
	Итого	32	16	16	-	-

Учебный план разработан учебно-методическим отделом АНО ДПО «ЦНТИ «Прогресс»