

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЦНТИ «ПРОГРЕСС»

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ДПО «ЦНТИ «Прогресс»
О. Ю. Ушакова
« 25 » ноября 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

**«СИСТЕМА ХАССП В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ: ПРИНЦИПЫ, ЭТАПЫ
РАЗРАБОТКИ И ВНЕДРЕНИЯ. УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ В СООТВЕТСТВИИ С ГОСТ Р ИСО 22000-2019»**

Цель: совершенствование и получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации в сфере общественного питания

Категория слушателей: руководители и специалисты по контролю за безопасностью и качеством пищевой продукции предприятий общественного питания, 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	Современные системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	6	4	2	-	-
2	Принципы системы ХАССП, их разработка и внедрение на предприятиях общественного питания	8	4	4	-	-
3	Анализ производственного оборудования	8	4	4	-	-
4	Актуальные требования действующего законодательства	8	4	4	-	-
5	Итоговая аттестация	2	-	2	-	Собесе- дование
	Итого	32	16	16	-	-

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