
АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ

CONTRACT@UMCUSP.RU

8 812 417 52 58

8 965 096 90 76

HTTPS://UMCUSP.RU

ЦЕЛЬ

Совершенствование знаний,
практических навыков и
умений работников в области
менеджмента качества
питания.

НАВЫКИ

Способность разрабатывать,
внедрять, контролировать
систему ХАССП.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

Разработанные формы
документов, необходимые для
организации питания.

СТОИМОСТЬ

10800,00 руб. за одного.
Группа от 12 человек (по мере
формирования групп).

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Актуальные вопросы системы управления качеством пищевой продукции (ХАССП)» (72 часа, 18 занятий)

Программа направлена на совершенствование ключевых
навыков внедрения системы ХАССП.

ФОРМАТ

Обучение проходит в очно-заочной форме с применением
дистанционных образовательных технологий. Возможны
выездные занятия (потребуется мультимедиа).

ДЕФИЦИТЫ, КОТОРЫЕ МЫ ЗАКРЫВАЕМ:

1. Нормативная документация в сфере организации
питания.
 2. Создание программ предварительных условий.
 3. Управление качеством сырья.
 4. Управление персоналом, ответственным за ХАССП.
 5. Построение документации системы ХАССП, в том
числе рабочих листов ХАССП.
 6. Гармонизация ХАССП и ППК.
 7. Претензионная работа.
 8. Применение информационных технологий.
-

ТОЛЬКО АКТУАЛЬНЫЕ ЗНАНИЯ ПО ТЕМАМ:

- документация;
 - управление несоответствиями;
 - производственный контроль;
 - претензионная работа;
 - подготовка документов.
-

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Адрес обучения: СПб, ул. Пионерская 22, м. Чкаловская.

Документ: удостоверение о повышении квалификации.