

---

## АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ

---

CONTRACT@UMCUSP.RU

8 812 417 52 58

8 965 096 90 76

HTTPS://UMCUSP.RU

---

### ЦЕЛЬ

---

Повышение уровня теоретических знаний в области управления безопасностью пищевой продукции.

---

### НАВЫКИ

---

Способность разрабатывать и внедрять документацию системы ХАССП под конкретное предприятие.

---

### ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

---

Приказ о создании рабочей группы ХАССП.

---

### СТОИМОСТЬ

---

3360,00 руб. за одного.  
(каждый четверг)

---

---

## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

---

### «Управление безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП» (9 часов)

Программа направлена на приобретение теоретических знаний в области построения и внедрения системы ХАССП.

### ФОРМАТ

Обучение проходит в электронной форме. Возможны выездные занятия (потребуется мультимедиа).

---

### ДЕФИЦИТЫ, КОТОРЫЕ МЫ ЗАКРЫВАЕМ:

---

1. Нормативная документация в сфере управления безопасностью пищевых продуктов.
  2. Принципы системы ХАССП, их применение.
  3. Типовая схема разработки и внедрения ХАССП.
  4. Формирование группы ХАССП, требования к блок-схемам, анализ рисков, понятие ККТ, мониторинг процессов
  5. Подготовка персонала и обучение сотрудников, ответственных за реализацию принципов системы ХАССП
  6. Принципы формирования документов
- 

### ТОЛЬКО АКТУАЛЬНЫЕ ЗНАНИЯ ПО ТЕМАМ:

---

- нормативные документы;
  - разработка плана ХАССП;
  - управление документацией системы ХАССП;
  - подготовка персонала.
- 

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ

---

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

**Документ:** удостоверение о повышении квалификации.