

---

## АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ

---

CONTRACT@UMCUSP.RU

8 812 417 52 58

8 965 096 90 76

HTTPS://UMCUSP.RU

---

### ЦЕЛЬ

---

Совершенствование практических навыков и умений сотрудников в области разработки документации для управления безопасностью пищевой продукции.

---

### НАВЫКИ

---

Способность разрабатывать и внедрять документацию системы ХАССП под конкретное предприятие.

---

### ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

---

Разработанный план ХАССП и другие документы

---

### СТОИМОСТЬ

---

10080,00 руб. за одного.  
Группа от 6 человек (по мере формирования групп).

---

## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

---

### «Построение системы ХАССП на предприятии питания» (18 часов, 4 занятия)

Программа направлена на совершенствование ключевых навыков построения системы ХАССП.

### ФОРМАТ

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

---

### ДЕФИЦИТЫ, КОТОРЫЕ МЫ ЗАКРЫВАЕМ:

---

1. Формирование рабочей группы ХАССП.
  2. Разработка и анализ блок-схем.
  3. Анализ рисков. Выбор ККТ.
  4. Разработка плана ХАССП.
  5. Определение реестра инструкций.
  6. Самостоятельная разработка форм журналов.
  7. Гармонизация системы ХАССП и программы производственного контроля.
- 

### ТОЛЬКО АКТУАЛЬНЫЕ ЗНАНИЯ ПО ТЕМАМ:

---

- производственный контроль;
  - разработка плана ХАССП;
  - управление документацией.
- 

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ

---

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

**Документ:** удостоверение о повышении квалификации.