

# Повышение квалификации

---

## Программа

**«Создание безопасной производственной среды на предприятиях питания» (экспресс-курс)**

## Телефон

8 (812) 417-52-58  
8 (965) 096 90 76

## Эл. почта

contract@umcusp.ru

## Рабочий адрес

СПб, ул. Пионерская 22,  
м. Чкаловская  
С 9:00 до 18:00.  
Понедельник-пятница

## Общие сведения о курсе

В связи с участвовавшими случаями вспышек массовых пищевых инфекций на предприятиях социального и общественного питания в Санкт-Петербурге *рекомендуем* рассмотреть вопрос о направлении работников данных предприятий в СПб ГБУ УМЦ на повышение квалификации по программе, направленной на обучение по созданию и поддержанию на производстве условий для выпуска безопасной пищевой продукции.

Общая продолжительность обучения – 2 дня, экспресс-курс на 18 часов.

## Образовательный продукт по итогам обучения:

Чек-лист санитарного аудита пищеблока.

## Форма проведения занятий

Очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий:

- теоретические занятия в форме вебинара;
- практические занятия – очно (на территории заказчика или исполнителя).

## Документы по окончании обучения:

- *удостоверение о повышении квалификации* для физических лиц, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование;
- *сертификат участника обучающего семинара* по программе «Создание безопасной производственной среды на предприятиях общественного питания» для физических лиц, имеющих среднее образование.

## Дополнительные сведения

При обучении на территории заказчика (необходимо будет мультимедиа оборудование).

**Стоимость обучения:** 3 360,00 руб. за одного слушателя.

**Расписание занятий:** по мере формирования групп (от 12 человек).

## Расписание курса

Неделя	Предмет	Практические задачи
Занятие 1	Основные требования к пищевым продуктам. Требования к фасовке, таре, маркировке, транспортировке и хранению	Создание предварительных условий для безопасного выпуска пищевой продукции
Занятие 2	Санитарно-гигиенические требования к работе пищевого производства в организации питания. Личная гигиена сотрудников. Разработка мероприятий, направленных на профилактику пищевых инфекций и пищевых отравлений	Создание предварительных условий для безопасного выпуска пищевой продукции
Занятие 3	Проведение санитарного аудита и производственного контроля на предприятии питания	Контроль на всех этапах безопасного жизненного цикла пищевой продукции
Занятие 4	Контроль деятельности подчинённых. Проведение работ по обмену информацией с контрагентами предприятия	Контроль на всех этапах безопасного жизненного цикла пищевой продукции

### Повышение квалификации в СПб ГБУ УМЦ в сфере социального питания

Все наши образовательные программы созданы для предприятий различных форм собственности с учётом отраслевой специфики. Обучение проходит в очной, очно-заочной с использованием дистанционных образовательных технологий и электронной формах по самым актуальным программам в сфере социального питания Санкт-Петербурга.

На обучающих программах в Санкт-Петербургском государственном бюджетном учреждении дополнительного профессионального образования «Учебно-методический центр Управления социального питания» слушатель решает конкретные производственные задачи, закрывает свои профессиональные дефициты, получает актуальную информацию о состоянии отрасли и нормативно-правовой документации, регулирующей деятельность сферы социального питания.

### Посмотреть все программы учебно-методического центра на сайте

<https://umcusp.ru/platnye-uslugi.html>

### Ближайшие группы, расписание

[https://umcusp.ru/information/edu\\_services/25-blizhajshie-gruppy.html](https://umcusp.ru/information/edu_services/25-blizhajshie-gruppy.html)