

Повышение квалификации

Программа

«Управление безопасностью пищевой продукции в учреждениях системы отдыха и оздоровления детей» (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 17:00.

Понедельник-пятница

Общие сведения о курсе

Прокачайте свои компетенции с нашими экспертами. Подготовьте свой пищеблок к проверке контрольно-надзорных органов. После обучения сможете обеспечить безопасную производственную среду для выпуска пищевой продукции по системе ХАССП.

Учебно-методический центр Управления социального питания – институт развития социального и общественного питания в Санкт-Петербурге и Ленинградской области.

Общая продолжительность обучения – 2 дня, экспресс-курс на 16 часов.

Образовательный продукт по итогам обучения:

Реестр документации, необходимой для управления качеством пищевой продукции в учреждениях системы отдыха и оздоровления детей.

Форма проведения занятий

Очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий:

- теоретические занятия (возможно в дистанционном формате);
- практические занятия – очно (на территории заказчика или исполнителя); для регионов возможно провести тренинг в дистанционном формате.

Документы по окончании обучения:

- *удостоверение о повышении квалификации* для физических лиц, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование;
- *сертификат участника обучающего семинара* по программе «Управление безопасностью пищевой продукции в учреждениях системы отдыха и оздоровления детей» 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	Нормативная документация в сфере управления безопасностью пищевых продуктов. 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	Принципы системы ХАССП, их применение. Типовая схема разработки и внедрения ХАССП.	Выстраивание системы менеджмента пищевой безопасности на основе анализа рисков
Занятие 4	Формирование группы ХАССП, требования к блок-схемам, анализ рисков, понятие ККТ, мониторинг процессов. Принципы формирования документов.	Принципы разработки документации системы ХАССП, запрашиваемые контрольно-надзорными органами

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

Разработаем программу, семинар, тренинг под задачи заказчика