**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ  
«КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ СОГЛАСНО ТРЕБОВАНИЯМ САНПИН И ИСО 22000-2019 (СИСТЕМА ХАССП) В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ, ДЕТСКИХ И СОЦИАЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ»**

**Объем программы:** 36 ак.ч.

**Режим занятий:** не более 8 ак.ч. в день, не более 6 дней в неделю

**Общая продолжительность программы:** 6 дней, 1 неделя

**Форма обучения:** заочная

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **п/п** | **Наименование модулей** | **Объем, ак.ч.** | **Лекция** | **Самост**  **работа**  **(в т.ч консультации)** | **Формируемые компетенции** | **Форма контроля** |
| 1 | Нормативно-законодательная основа систем качества и безопасности пищевой продукции в России | **5** | 4 | 1 | ПК-1 |  |
| 2 | Функции управления качеством продукции | **7** | 6 | 1 | ПК-1 |  |
| 3 | Международные стандарты серии ИСО 9000 | **4** | 3 | 1 | ПК-1 |  |
| 4 | Принципы ХАССП. Системы пищевой безопасности | **10** | 9 | 1 | ПК-1 |  |
| 5 | Создание интегрированной системы менеджмента качества продуктов питания от поставщика до потребителя | **9** | 7 | 2 | ПК-1 |  |
| **Итоговая аттестация (итоговое тестирование)** | | **1** | - | 1 |  | **Тестирование** |
| **ИТОГО** | | **36** | **29** | **7** |  |  |