



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА»
Севастопольский филиал

УТВЕРЖДАЮ
Директор Севастопольского филиала
РЭУ им. Г.В. Плеханова
И.А. Шевчук
2020 г.



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ
КВАЛИФИКАЦИИ
«СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ
(ХАССП): ПРАКТИКА ВНЕДРЕНИЯ И ПОДГОТОВКА К
ПРОВЕРКАМ»**

№ п/п	Наименование разделов	Всего	в том числе			Форма контроля
			лекций	Практич. занятия	самост. работа	
1.	Системный подход в развитии индустрии питания и специфика предприятий различных организационно-правовых форм. Представление о безопасности и продукции быстрого питания. Риск-менеджмент.	11	4	3	4	
2.	Изучение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Принципы концепции ХАССП. Анализ рекомендаций по применению нормативных документов ХАССП в индустрии питания.	11	4	3	4	
3.	Анализ нормативных документов и методических рекомендаций по реализации концепции ХАССП на	11	4	3	4	

	предприятиях.					
4.	Разработка плана, программы внедрения концепции ХАССП в индустрии общественного питания.	11	4	3	4	
5.	Анализ рисков и определение критических контрольных точек. Диаграмма «Дерево принятия решений». Компьютеризация системы ХАССП.	11	4	3	4	
6.	Оценка соответствия концепции ХАССП и ее эффективность внедрения.	15	5	5	5	
7.	Итоговая аттестация	2			2	зачет
8.	Всего	72	25	20	25	