КУРС ЗА ОБУЧЕНИЕ
СИСТЕМИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА БЕЗОПАСНОСТТА НА ХРАНИТЕ

П Р О Г Р А М А

Лектор: инж. Снежана Павлова – Главен експерт в "КОНСЕХО" ЕООД

9.00 - 9.15	Регистрация на участниците в обучението
9.15 - 9.30	Представяне на участниците в обучението и лектора
9.30 - 10.30	Елементи на HACCP система - предварителни стъпки – теоретично представяне и дискусия
10.30 - 10.45	*Почивка /Кафе-пауза/*
10.45 - 12.00	Продължение – програми предпоставки
12.00 - 13.00	*Обедна почивка*
13.00 - 14.30	Основни принципи за изграждане на HACCP системата
14.30 - 15.00	Управление на системата за безопасност на хранителни продукти - верификация и подобряване на системата
15.00 - 15.15	*Почивка /Кафе-пауза/*
15.15 - 17.00	Дискусия и практическо занятие по внедряване на HACCP система – игри
17.00	Закриване на курса

Забележка
Часовете в програмата са ориентировъчни и може да се променят в зависимост от учебния процес. Началото и краят на курса не се променят.

КУРС ЗА ОБУЧЕНИЕ

на вътрешни одитори на Системи за управление на безопасността на храните, съгласно Спецификация HACCP и ISO 19011:2018

П Р О Г Р А М А

Ден втори – ISO 19011:2018

09.00 - 10.30	Термини, определения, принципи за извършване на одит
10.30 - 10.45	*Почивка /Кафе-пауза/*
10.45 - 12.30	Управление на програми за одит
12.30 - 13.30	*Обедна почивка*
13.30 - 15.00	Дейности, свързани с одита
15.00 - 15.15	*Почивка /Кафе-пауза/*
15.15 - 17.00	Практическо занятие – изготвяне на програма и план за одит Провеждане на вътрешен одит - казуси
17.00	*Закриване на курса*

Забележка
Часовете в програмата са ориентировъчни и може да се променят в зависимост от учебния процес. Началото и краят на курса не се променят.