

Частное профессиональное образовательное учреждение  
«Центр профессионального и дополнительного образования ЛАНЬ»

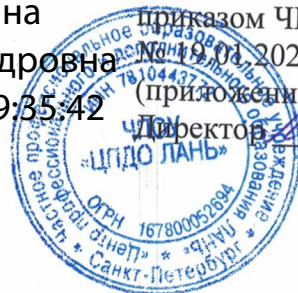
Лабадина  
Светлана  
Александровна

Подписано цифровой  
подписью: Лабадина  
Светлана Александровна  
Дата: 2023.01.19 09:35:42  
+03'00'

УТВЕРЖДЕНО

приказом ЧПОУ «ЦПО ЛАНЬ»  
№ 19/01 от 19.01.2023 года  
(приложение 1)

Директор *Лабадина* С.А. Лабадина



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**  
**«ОСНОВЫ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ  
ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ (ХАССП): ПРАКТИКА ВНЕДРЕНИЯ»**

(форма обучения – заочная с применением  
дистанционных образовательных технологий)

Санкт-Петербург

2023

## **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

Актуальность проблемы безопасности продуктов питания с каждым годом возрастает, поскольку именно обеспечение безопасности продовольственного сырья и продуктов питания является одним из основных факторов, определяющих здоровье людей и сохранение генофонда. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Основы системы управления пищевой безопасностью (ХАССП): практика внедрения» поможет специалистам и представителям по качеству и безопасности в овладении и формировании систематизированных знаний по освоению актуальных требований к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции системы менеджмента безопасности пищевой продукции ISO-22000 и ХАССП (ГОСТ Р ИСО 22000-2019 СМБПП), практике применения требований стандартов, технических регламентов и другой нормативной документации, разработке Политики и Целей СМБПП, ЛНД СМБПП, методик оценки рисков, организации и проведении внутренних аудитов, выявлению несоответствий, подготовке отчетов по корректирующим действия для анализа руководством.

**Цель реализации программы** – совершенствование профессиональных компетенций слушателей в области пищевой безопасности, получение знаний о требованиях стандарта, методах и инструментах аудита, практических навыков проведения аудитов и оценки соответствия систем менеджмента безопасности на предприятиях.

### **Планируемые результаты обучения:**

В результате освоения программы слушатель должен приобрести или усовершенствовать следующие знания и умения, необходимые для качественного изменения компетенций:

- знать основы методики разработки и правил применения нормативно-технической документации в области безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке;
- знать состав и содержание основных документов систем управления безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции;
- знать факторы, влияющие на качество производства и обращения на рынке пищевой продукции;
- уметь подготавливать материалы для проведения внутренних аудитов в целях оценки результативности функционирования системы прослеживаемости пищевой продукции в процессе производства и обращения на рынке;
- уметь осуществлять контроль за правильностью выполнения требований, обеспечивающих безопасность пищевой продукции в образовательной организации;
- уметь применять методы и способы идентификации опасностей пищевой продукции, поставляемой в образовательную организацию;
- уметь применять требования технических регламентов и локальных нормативных актов по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции и технологическим процессам изготовления пищевой продукции.

### **Требования к уровню подготовки слушателя:**

Лица, желающие освоить дополнительную профессиональную программу, должны иметь или получать среднее профессиональное или высшее образование.

**Трудоемкость обучения для слушателя:** всего 16 академических часа, из них: заочное обучение с применением дистанционных образовательных технологий – 15 академических часов,

итоговая аттестация – 1 академический час.

**Форма обучения:** заочная с применением дистанционных образовательных технологий.

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной образовательной программы  
повышения квалификации

#### «Основы системы управления пищевой безопасностью (ХАССП): практика внедрения»

Категория слушателей: руководители и педагогические работники образовательных организаций, ответственные за организацию питания.

Срок обучения: 16 академических часов.

Режим занятий: 4 дня по 4 академических часа.

Форма обучения: заочная с применением дистанционных образовательных технологий.

№ п.п.	Наименование разделов, дисциплин	Всего часов	Формы контроля
<b>Раздел 1.</b>	Основы системы менеджмента безопасности пищевой продукции ХАССП (СМБПП)	8	Текущий контроль
<b>Раздел 2.</b>	Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции в образовательной организации	4	Текущий контроль
<b>Раздел 3.</b>	Организация и проведение внутреннего аудита системы менеджмента пищевой безопасности в образовательной организации	3	Текущий контроль
<b>Итоговая аттестация</b>		1	Тестирование
<b>ВСЕГО ПО ПРОГРАММЕ</b>		16 академических часов	

## УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной образовательной программы  
повышения квалификации

### «Основы системы управления пищевой безопасности (ХАССП): практика внедрения»

Категория слушателей: руководители и педагогические работники образовательных организаций, ответственные за организацию питания.

Срок обучения: 16 академических часов.

Режим занятий: 4 дня по 4 академических часа.

Форма обучения: заочная с применением дистанционных образовательных технологий.

#### Содержание программы

№ п.п.	Тема	Содержание
<b>Раздел 1.</b>	Основы системы менеджмента безопасности пищевой продукции ХАССП (СМБПП)	Терминология и общие принципы. Политика безопасности пищевой продукции. Системный подход в развитии индустрии питания и специфика предприятий различных организационно-правовых форм. Представление о безопасности пищевой продукции. Риск-менеджмент. Изучение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Особенности организации безопасного питания в образовательной организации
<b>Раздел 2.</b>	Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции в образовательной организации	Принципы концепции ХАССП. Анализ рекомендаций по применению нормативных документов ХАССП в индустрии питания в общем, и в образовательной организации, в частности. Анализ нормативных документов и методических рекомендаций по реализации концепции ХАССП в образовательной организации. Разработка плана, программы внедрения концепции ХАССП в образовательной организации
<b>Раздел 3.</b>	Организация и проведение внутреннего аудита системы менеджмента пищевой безопасности в образовательной организации	Анализ рисков и определение критических контрольных точек. Идентификация опасных производственных факторов, оценка, а также управление ими с целью обеспечения безопасности пищевой продукции. Компьютеризация системы ХАССП. Оценка соответствия концепции ХАССП и эффективность ее внедрения.
<b>Итоговая аттестация</b>		Итоговый тест

## КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

	1 день	2 день	3 день	4 день
Раздел 1.	4*	4		
Раздел 2.			4	
Раздел 3.				3
Итоговая аттестация				1
ИТОГО:	4	4	4	4

\*Время указано в академических часах.

### ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

В частном профессиональном образовательном учреждении «Центр профессионального и дополнительного образования ЛАНЬ», реализующем дополнительную профессиональную программу повышения квалификации, создаются необходимые организационно-педагогические условия для реализации дополнительной профессиональной программы.

**Требования к кадровому обеспечению образовательного процесса** - преподаватели с высшим образованием по укрупненной группе специальностей «Образование и педагогические науки».

Программа реализуется штатными работниками учреждения с привлечением специалистов иных образовательных организаций высшего образования, дополнительного профессионального образования, практикующих специалистов.

Сотрудники образовательной организации являются преподавателями и администраторами курса обучения, оказывают необходимую техническую поддержку слушателям, контролируют процесс освоения программы каждым слушателем.

Слушателей регистрируют на платформе дистанционного обучения, им предоставляется ссылка для работы в системе дистанционного обучения, индивидуальные логин и пароль, направляется письмо с разъяснениями, после чего слушатели начинают изучение учебных разделов. Рекомендуется последовательное изучение учебных материалов, в том порядке, в котором они размещены в системе дистанционного обучения.

В процессе обучения слушатели изучают теоретический материал, выполняют практические задания, проходят тестирование. Сотрудники образовательной организации осуществляют обратную связь и консультируют слушателей, выполняют проверку практических заданий, направляют слушателям комментарии, отметки и другую необходимую информацию.

### Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению дополнительной профессиональной программы

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех учебных занятий, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и

противопожарным нормам и обеспечивает проведение всех видов практической и дисциплинарной подготовки слушателей, предусмотренных учебным планом реализуемой дополнительной профессиональной программы.

Реализация учебной программы требует наличия:

рабочего места преподавателя, оборудованного компьютером с установленной операционной системой, а также наличие уверенного доступа в информационно-коммуникационную сеть Интернет. Желательно наличие микрофона и наушников (колонок), возможно использование встроенных.

рабочего места слушателя, оборудованного компьютером с установленной операционной системой, а также наличие уверенного доступа в информационно-коммуникационную сеть Интернет. Желательно наличие микрофона и наушников (колонок), возможно использование встроенных.

## **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ**

### **Нормативные правовые акты**

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013 г. N 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».
3. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 22 апреля 2021 г. N 276н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по качеству».
4. Государственный стандарт РФ ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» (принят постановлением Госстандарта РФ от 23 января 2001 г. N 31-ст).
5. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» (утв. и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23 июля 2019 г. N 416-ст).
6. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р ИСО 19011-2021 «Оценка соответствия. Руководящие указания по проведению аудита систем менеджмента» (утв. и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 21 апреля 2021 г. N 261-ст).

### **Литература**

1. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания : методические указания / составители А. Б. Москвичева [и др.]. — Казань : КГАУ, 2020. — 16 с.
2. Рябичева, А. Е. Биологическая безопасность пищевых систем : учебное пособие / А. Е. Рябичева, В. А. Стрельцов. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 226 с.
3. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 196 с. — ISBN 978-5-507-46103-5.

4. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9384-5.
5. Позняковский, В. М. Физиология питания / В. М. Позняковский, Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 432 с. — ISBN 978-5-507-45227-9.
6. Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 518 с. — ISBN 978-5-394-04369-7.
7. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : учебное пособие / О. В. Мацикова. — Минск : РИПО, 2022. — 262 с. — ISBN 978-985-895-002-6.

### **ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Оценка качества освоения дополнительной профессиональной программы слушателями включает текущий контроль успеваемости (оценка выполнения практических заданий) и итоговую аттестацию в форме итогового задания.

Слушателям, успешно освоившим дополнительную профессиональную программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации.

Слушателям, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть дополнительной профессиональной программы и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, установленному образовательной организацией.

#### **Критерии оценки качества знаний при выполнении практических заданий**

Оценка «отлично» ставится, если выполнены все требования, предъявляемые к практическому заданию: емко и логично изложены необходимые сведения, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

**Оценка «хорошо»:** основные требования к выполнению практического задания учтены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при разборе задания даны неполные ответы.

**Оценка «удовлетворительно»** – имеются существенные отступления от требований к выполнению практического задания. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы; отсутствует вывод.

**Оценка «неудовлетворительно»:** – тема не раскрыта, практическое задание не выполнено, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

**Критерии оценки качества знаний  
при выполнении итогового тестирования**

Оцениваемый показатель	Количество баллов, обеспечивающих получение:			
	Зачета	Оценки за дифференцированный зачет		
		Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
Процент набранных баллов из 100% возможных	От 55% и выше	55% и более	70% и более	85% и более
Количество тестовых заданий				
15	8	От 8 до 11	От 11 до 13	13 и более
20	11	От 11 до 14	От 14 до 17	17 и более
25	13	От 13 до 18	От 18 до 21	21 и более
26	14	От 14 до 18	От 18 до 22	22 и более
30	16	От 16 до 21	От 21 до 26	26 и более
40	22	От 22 до 28	От 28 до 34	34 и более

**РАЗРАБОТЧИК ПРОГРАММЫ**

Частное профессиональное образовательное учреждение «Центр профессионального и дополнительного образования ЛАНЬ».