

**Частное образовательное учреждение  
дополнительного профессионального образования «Аналитик»**

**ПРИНЯТА**

на заседании педагогического совета  
протокол № 3 - от  
« 18 » 12 20 19

**УТВЕРЖДЕНА**

приказом директора ЧОУ ДПО

«Аналитик»

№ 18/00 от « 25 » 12 20 19

*Н. В. Александрова* *И. И. И.*



**Дополнительная профессиональная программа-  
программа повышения квалификации**

- Наименование программы:** «Разработка и внедрение системы управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»
- Категория слушателей:** Руководители высшего звена и среднего звена, гл. технологи, руководители и специалисты отделов контроля качества, ответственные сотрудники организаций пищевой промышленности и сферы общественного питания
- Уровень образования:** Лица, имеющие ВО/СПО (в т.ч. получающие высшее/среднее профессиональное образование)
- Объем:** 32 часа
- Форма обучения:** Очная (с применением дистанционных технологий/электронного обучения)  
Заочная (с применением дистанционных технологий/электронного обучения)

**Абакан, 2019**

## **1. Общая характеристика программы**

### **1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы.**

Нормативную правовую основу разработки программы составляют: Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

Настоящая программа разработана в свете требований Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Статья 10 п.2, ГОСТа Р 51705.1-2001» в соответствии с новой версией стандарта ISO 22000:2018 «Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов».

### **1.2. Область применения программы.**

Программа курса направлена на формирование и совершенствование знаний, умений и навыков производителей пищевой продукции в свете требований Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Статья 10 п.2. и на повышение квалификации «Разработка и внедрение системы управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51705.1-2001».

Программа обучения позволит:

- разобраться в тонкостях применения нормативных актов Российской Федерации;
- научиться разрабатывать только те документы, которые действительно требуются;
- приобрести навыки внедрения системы ХАССП и организации работы персонала в новых условиях;
- выявлять критические контрольные точки, обусловленные спецификой собственного предприятия, с учетом требований законодательства;
- эффективно управлять системой ХАССП для обеспечения максимальной эффективности работы с минимальными затратами;
- оперировать законодательной базой при общении с представителями государственных контролирующих структур;
- защитить организацию от штрафных санкций в области санитарно-эпидемиологического надзора.

Содержание программы, количество часов, отводимое на изучение отдельных тем, последовательность изучения материала могут быть изменены в зависимости от конкретных условий производства и производственного опыта обучающихся, вновь вводимых нормативно-технических документов. Проведение обучения рекомендуется с учетом специфики деятельности организации.



### 1.3. Категория слушателей:

– лица, имеющие и (или) получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование и желающие освоить новые компетенции, необходимые для профессиональной деятельности в сфере обеспечения безопасности пищевой продукции;

– лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование и желающие повысить профессиональный уровень в рамках имеющейся квалификации в сфере обеспечения безопасности пищевой продукции;

– лица (руководители, специалисты), допущенные к работам (или претендующие на право работ) с пищевой продукцией и желающие повысить профессиональный уровень в рамках уже имеющейся квалификации.

### 1.4. Цель и планируемые результаты освоения программы.

Целью обучения руководителей и работников организаций по Программе является:

— обучение теоретическим знаниям и практическим навыкам при разработке и внедрении системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП;

— совершенствование и (или) получение новых компетенций, необходимых для выполнения профессиональной деятельности и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации работника (слушателя):

— получение знаний, умений и навыков разработки и внедрения системы управления качеством продукции на основе принципов ХАССП;

— освоение компетенции руководителя этой системы;

— актуализация профессиональных умений и навыков;

— обсуждение законодательных изменений в пищевой промышленности.

Обучающийся в результате освоения программы должен:

#### **обладать**

профессиональными компетенциями:

— готовностью изучать и использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследований.

#### **Знать:**

— требования законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов, локальных производственных актов, регулирующих процессы обращения с пищевой продукцией;

— понятие системы ХАССП, политики ХАССП, их роль в обеспечении безопасности пищевых продуктов;

— должностные обязанности и ответственность членов группы ХАССП;

— принципы и порядок разработки системы ХАССП на производстве (в организации);

— требования к описанию готовой продукции, сырья, материалов;

- требования к ограничению в применении пищевой продукции, в т.ч. по отдельным группам потребителей;
- опасные факторы и риски, возникающие при производстве пищевых продуктов, симптомы их проявления;
- требования к мониторингу, аудиту в системе ХАССП;
- требования к документированию системы ХАССП.

**уметь:**

- организовывать деятельность в группе ХАССП в рамках своей компетенции;
- описывать (работать с описанием) готовую пищевую продукцию в соответствии с требованиями законодательства;
- составлять блок-схемы производственного процесса;
- определять опасные факторы и риски, возникающие при производстве пищевых продуктов, симптомы их проявления;
- прогнозировать и анализировать риски;
- определять критические контрольные точки на определенных циклах производства пищевых продуктов;
- организовывать и проводить мониторинг, проверки, корректирующие действия в целях обеспечения безопасности пищевых продуктов;
- работать с документами системы ХАССП, вести их регистрационный учет

**владеть:**

- методами разработки и внедрения систем обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе производства, хранения и транспортировки на основе принципов ХАССП и требований ТР ТС 021/2011 (СМБ-ХАССП)

**1.5. Режим занятий:**

- 4 дня по 8 часов (при очном обучении, с применением дистанционных технологий);
- (при заочном обучении, с применением дистанционных технологий);

**1.6. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы -  
удостоверение о повышении квалификации**

## 2. Содержание программы.

### 2.1. Учебный план

№	Наименование разделов	Трудоемкость			Практические занятия, контроль
		всего часов	аудиторные занятия очное	внеаудиторные занятия заочное	
I.	Введение.	1	1	1	
II.	«Организация работ по внедрению ХАССП»	5	5	5	1
III.	«Порядок разработки системы ХАССП»	3	3	3	1
IV.	«Предварительная информация, необходимая для проведения анализа рисков»	12	12	12	4
V.	«Требования к документации системы ХАССП»	10	10	10	4
VI.	Итоговый контроль	1	1	1	тест
	<b>Итого</b>	<b>32</b>	<b>22 часа</b>		<b>10 часов</b>

### 2.2. Учебно-тематический план

№	Наименование разделов, тем	Всего часов	лекции	Практические занятия
<b>I.</b>	<b>Введение.</b>	<b>1 часа</b>		
1.1.	История появления и краткие сведения о системе ХАССП Принципы и преимущества системы ХАССП		1	
<b>II.</b>	<b>«Организация работ по внедрению ХАССП»</b>	<b>5 часов</b>		
2.1.	Политика в области безопасности выпускаемой продукции		1	
2.2.	Область распространения системы ХАССП		1	
2.3.	Исходные данные для разработки системы ХАССП		2	
2.4.	Разработка Политики в области безопасности			1



	продукции.			
<b>III.</b>	<b>«Порядок разработки системы ХАССП»</b>	<b>3 часа</b>		
3.1.	Создание рабочей группы ХАССП. Требования к рабочей группе ХАССП.		2	
3.2.	Разработка приказа о создании Рабочей группы ХАССП.			1
<b>IV.</b>	<b>«Предварительная информация, необходимая для проведения анализа рисков»</b>	<b>12 часов</b>		
4.1.	Описание сырья, материалов и готовой продукции. Требования.		1	
4.2.	Технологические схемы производства продукции. Требования.		1	
4.3.	Виды опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции. Идентификация опасностей. Мероприятия по управлению опасностями (предупреждающие действия).		2	
4.4.	Методика проведения анализа рисков. Оценка степени опасностей (вероятности возникновения и тяжести последствий).		2	
4.5.	Анализ рисков по технологическому процессу.		2	
4.6.	Разработка спецификаций на сырье, материалы и готовую продукцию.			1
4.7.	Разработка технологических схем производства продукции.			1
4.8.	Составления перечня опасных факторов. Разработка мероприятий по управлению опасностями			1
4.9.	Анализ рисков по сырью			1
<b>V.</b>	<b>«Требования к документации системы ХАССП»</b>	<b>10 часов</b>		
5.1.	Методика определения критических контрольных точек (ККТ).		1	
5.2.	Требования к Рабочему листу ХАССП		1	
5.3.	Составление Плана ХАССП, Процедуры отзыва продукции		2	
5.4.	Проверка Плана ХАССП на адекватность		2	
5.5.	Определение ККТ			1
5.6.	Разработка Рабочих листов ХАССП. Установление мер контроля, критических пределов, системы мониторинга, коррекции и корректирующих мероприятий при нарушении критического предела.			1

5.7.	Составление перечня документации и записей.			1
5.8.	Разработка процедуры по проведению внутренних проверок.			1
	Итоговый контроль	1		
	<b>Итого</b>	<b>1</b>	<b>21 час</b>	<b>10 часов</b>

### 2.3. Календарно-учебный график

Для реализации дополнительной общеразвивающей программы (для взрослых) предусмотрены очная (с применением дистанционных технологий) и заочная (с применением дистанционных технологий) формы обучения. Учитывая срок освоения программы - 40 часов, программа может быть реализована в течение 5 рабочих дней.

Календарные сроки реализации программы устанавливаются ЧОУ ДПО «Аналитик» в соответствии с потребностями слушателей на основании договора оказания платных услуг и утвержденного директором годового плана-графика.

### 2.4. Рабочая программа разделов.

#### Раздел I. Введение.

**Тема 1.1.** История появления и краткие сведения о системе ХАССП.

Введение в НАССР. Происхождение НАССР. Что такое НАССР. Почему НАССР.

Требования ХАССП (ИСО) российские и международные: отличия

**Тема 1.2.** Принципы и преимущества системы ХАССП

Основы законодательства в сфере обеспечения безопасности пищевой продукции.

Понятие системы ХАССП.

Отличие терминологии ISO 9001 и ISO 22000

Отличия ХАССП (ГОСТ Р 51705.1) и ISO 22000

#### Раздел II. «Организация работ по внедрению ХАССП».

**Тема 2.1.** Политика в области безопасности выпускаемой продукции

Область распространения, политика и цели в области безопасности пищевых продуктов.

Политика в сфере обеспечения безопасности пищевой продукции. Рабочая группа ХАССП.

**Тема 2.2.** Область распространения системы ХАССП.

Ограничение области разработки рамками одного конкретного продукта/процесса.

Определение характера опасных факторов: биологических, химических или