



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ГАПМ Государственная академия
промышленного менеджмента
имени Н.П. Пастухова

Дополнительная профессиональная
программа

Версия 1

Дата 14.12.2015
Стр. 1/18

СОГЛАСОВАНО

_____ 2015 г.
" " _____



УТВЕРЖДАЮ


Первый проректор

И.Л. Рудая

_____ 2015г.
" 21 " _____

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
программа повышения квалификации

**«Разработка и внедрение системы менеджмента
безопасности пищевой продукции»**

 МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ГАПМ Государственная академия промышленного менеджмента имени П.П. Пастухова	Дополнительная профессиональная программа	
	Версия 1	Дата 14.12.2015 Стр. 2/18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2013 № 273-ФЗ (редакция от 31.12.2014 года) «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу 31.03.2015 года);
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (редакция от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон N 184-ФЗ от 27.12.2002 (редакция от 28.11.2015) «О техническом регулировании»;
- Федеральный закон от № 52-ФЗ от 30.03.1999 (редакция от 28.11.2015) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 «О Правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов»;
- Приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;
- Стандарт ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»
- иные нормативные правовые акты, регламентирующие образовательную деятельность в Российской Федерации.

Программа профессиональной переподготовки разработана с учетом требований:

- Профессионального стандарта «Специалист по техническому контролю качества продукции» утвержденного приказом Минтруда России от 04.03.2014 N 123н и зарегистрированного в Минюсте России 22.04.2014 N 32067;
- Профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Минтруда России от 07.05.2015 N 281н и зарегистрированного в Минюсте России 02.06.2015 N 37510;
- Профессионального стандарта «Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц », утвержденного приказом Минтруда России от 07.05.2015 N 282н и зарегистрированного в Минюсте России 26.05.2015 N 37395.

1.1 Цель реализации программы

Совершенствование следующих компетенций, необходимых для выполнения профессиональной деятельности в сфере применения международных стандартов для обеспечения безопасности пищевой продукции и приобретение навыков создания систем обеспечения безопасности пищевой продукции.



Код ОТФ по профстандарту «Специалист по техническому контролю качества продукции»	Компетенции	Знания	Умения
<p>Код А/03.5 уровень квалификации 5 «Внедрение новых методов и средств технического контроля» (на основе международного стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2007. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»</p>	<p>Способность к проведению анализа новых нормативных документов в области технического контроля качества продукции;</p> <p>Способность к проведению анализа состояния технического контроля качества продукции на производстве</p> <p>Умение участвовать в разработке новых методов и средств технического контроля</p> <p>Способность к внедрению новых методов и средств технического контроля</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; • Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы разработки средств измерений; • Нормативные и методические документы, регламентирующие метрологическое обеспечение производства; • Физические принципы работы, область применения и принципиальные ограничения методов и средств измерений. 	<ul style="list-style-type: none"> • Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; • Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы разработки средств измерений; • Нормативные и методические документы, регламентирующие метрологическое обеспечение производства; • Физические принципы работы, область применения и принципиальные ограничения методов и средств измерений;
<p>Код С/01.7 уровень квалификации 7 «Разработка, внедрение и контроль системы управления качеством продукции в организации» (на основе международного стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2007. «Системы менеджмента безопасности</p>	<p>Способность к разработке технического задания для проектирования систем управления качеством продукции в организации</p> <p>Умение осуществлять проектирование системы управления качеством продукции в организации</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; • Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления качеством продукции 	<ul style="list-style-type: none"> • Применять методы системного анализа для подготовки и обоснования выводов • о состоянии системы управления качеством продукции; Разрабатывать технические задания на системы управления качеством • продукции;



<i>пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»</i>	Способность к внедрению системы управления качеством продукции в организации	организации; Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы • требований к материалам, полуфабрикатам, покупным изделиям и готовой • продукции; Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции; • Технология производства продукции организации; • Методы технического контроля качества; • Статистические методы контроля качества.	Оформлять производственно- техническую документацию в соответствии с • действующими требованиями; Разрабатывать нормативные документы;
	Умение осуществлять контроль функционирования системы управления качеством продукции в организации		


Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы повышения квалификации слушатели овладевают:

- навыками разработки основных рабочих документов НАССР документирования и внедрения;
 - умением осуществлять поиск оптимальных решений для организаций-участников;
 - техниками проведения аудита, ведения необходимой документации
- и готовятся к самостоятельному планированию и проведению внутренних аудитов.

Слушатель должен знать:

- требований законодательства по безопасности производимой продукции
- принципы качественного управления организацией;
- применяемые в организации законодательные, контрактные и другие требования;
- размеры, структуру, функции взаимоотношения в организации;

 МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ГАПМ Государственная академия промышленного менеджмента имени П.П. Пастухова	Дополнительная профессиональная программа	
	Версия 1	Дата 14.12.2015 Стр. 5/18

- общие бизнес-процессы и относящуюся к ним терминологию;
- методы, средства и инструменты управления качеством процессов в организации;
- применимые процедуры или другие документы системы менеджмента качества;
- порядок оформления, ведения и хранения документации СМБПП.

Слушатель должен уметь:

- владеть методологией разработки и внедрения системы менеджмента безопасности на предприятии, соответственно требованиям НАССР (ХАССП);
 - правилам ведения отчетности, тренировка умений по составлению записей, управлению документооборотом
 - алгоритма действий при возникновении опасных ситуаций
 - формировать стратегические приоритеты развития организации;
 - выстраивать эффективные коммуникации при командной работе в проектах;
 - управлять процессами деятельности организации на основе показателей результативности и эффективности.

1.3 Категория слушателей

Руководители организации, подразделений, специалисты, занимающиеся организацией производства, управлением производством пищевой продукции и имеющие/получающие среднее профессиональное или высшее образование.

1.4 Форма обучения

Очно-заочная с использованием дистанционных технологий

1.5 Трудоемкость программы

Нормативная трудоемкость программы по данной программе 72 академических часа, включая самостоятельную работу.



2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Учебный план

№ п/п	Наименование разделов	Всего, ч.	Аудиторные занятия, в том числе		СРС, час	Промежуточная/ итоговая аттестация
			лекции	Практические занятия		
1.	Анализ системы менеджмента безопасности пищевых продуктов	10	4	2	4	-
2.	Менеджмент безопасности пищевой продукции	8	5	1	2	-
3	Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции.	26	8	6	12	
4.	Улучшение системы и внутренний аудит	24	6	4	14	
5.	Итоговая аттестация	4	-	-	-	4 (зачет)
ИТОГО:		72	23	13	32	4