



ΓΑΙΠΙΜ

Digitized by srujanika@gmail.com

Дополнительная профессиональная программа

Версия 2

Дата 22.02.2021

Ctp. 1/10

УТВЕРЖДАЮ
демии Пастухова
Н.Н. Аниськина
2021г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА повышения квалификации

«РУКОВОДИТЕЛЬ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ и внутренний аудит»

Ярославль – 2021

 ГАПМ <small>ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО МЕНЕДЖМЕНТА имени Н.Г. Пастухова</small> <small>Логотип Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки приказ № 1114 от 27.07.2012 г.</small>	Дополнительная профессиональная программа Версия 2 Дата 22.02.2021 Стр. 2/10
--	---

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ	3
	Введение	3
1.1	Цель реализации программы	4
1.2.	Планируемые результаты обучения	4
1.3.	Категория слушателей и требования к уровню подготовки поступающего на обучение.....	6
1.4	Нормативная база	6
1.5.	Форма обучения:	7
1.6.	Трудоемкость программы	7
1.7.	Выдаваемый документ	7
2.	СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	7
2.1	Учебный план	7
2.2.	Примерный календарный учебный график.....	10
2.3.	Рабочие программы разделов	9
3.	ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	14
3.1	Материально-технические условия реализации программы	14
3.2	Учебно-методическое обеспечение программы	14
4.	ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	15
4.1.	Формы текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации.....	15
4.2	Примеры контрольно-измерительных материалов для текущего контроля успеваемости.....	17
4.3	Примеры контрольно-измерительных материалов для итоговой аттестации слушателей	23
5.	СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ	24



ГАПИМ

REFERENCES

ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ
ПРОМЫШЛЕННОГО МЕНЕДЖМЕНТА
ИМЕНИ Н. П. ГАСТОХОВА

www.buksan.com | 010-5555-5555 | 010-5555-5555

Дополнительная профессиональная программа

Версия 2

Дата 22.02.2021

тр. 3/10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Введение

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации (ДПП ПК) разработана в целях подготовки руководителей и специалистов предприятий, участвующих в цепи создания пищевой продукции.

Обучение по программе позволяет получить навыки разработки, внедрения и поддержания в рабочем состоянии системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП во исполнение Требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», а также требований международного стандарта ISO 22 000:2018 и других стандартов в части разработки программ обязательных предварительный условий ISO TS 22002.

Программа включает в себя практическую подготовку слушателей по освоению навыков:

- управления проектом разработки и внедрения системы обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП и требований стандарта ISO 22 000:2018;
 - разработки Политики и целей в области безопасности пищевой продукции; процессной модели предприятия, включающей процессы обеспечения безопасности пищевой продукции; систему менеджмента рисков и т.д.;
 - формирования пакета документов для функционирования системы обеспечения безопасности пищевой продукции, включая подготовку предварительной информации о производстве и продукции, включенных в объем системы менеджмента безопасности пищевой продукции, анализ опасностей и определение критических контрольных точек (далее – ККТ), формирование мероприятий по мониторингу, программ обязательных предварительных условий и производственных программ обязательных предварительных условий для обеспечения безопасности пищевой продукции, разработка системы прослеживаемости;
 - формирование документированной информации, требуемой настоящим стандартом: управление документацией и записями, управление несоответствующей продукцией, корректирующие и предупреждающие мероприятия, внутренние аудиты;
 - разработка системы отзыва, управление аварийными ситуациями и т.д.
 - разработки программ и проведения внутренних аудитов с целью подтверждения функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
 - анализа готовности системы ХАССП к внешним проверкам, включая проверки Роспотребнадзора и аудиты поставщика.

 ГАПМ <small>Государственная академия промышленного менеджмента им. Н.П. Гастухова</small>	Дополнительная профессиональная программа Версия 2 Дата 22.02.2021 Стр. 4/10
---	---

1.1 Цель реализации программы

Целью реализации программы является формирование (совершенствование) профессиональных компетенций в области управления проектом разработки, внедрения и поддержания в рабочем состоянии системы обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП и требований стандарта ISO 22 000 предприятия, участвующего в цепи создания пищевой продукции (уровни квалификации – 6).

Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя:

ПК 1. Способность к планированию и организации работы по проекту разработки, внедрения и поддержания в рабочем состоянии системы менеджмента безопасности на основе принципов ХАССП требований стандарта ISO 22 000;

ПК 2. Способность организовать работу группы безопасности пищевой продукции;

ПК 3. Способность анализировать действующее законодательство в части обеспечения безопасности и качества пищевой продукции, выпускаемой предприятием;

ПК 4. Способность анализировать опасности, опасные факторы; определять этапы технологического процесса, являющиеся критическими контрольными точками;

ПК 5. Способность проводить мониторинг ККТ, валидацию и верификацию программ производственного контроля, а также программ обязательных предварительных условий;

ПК 6. Способность разрабатывать документированную информацию, требуемую стандартом ISO 22 000;

ПК 7. Способность разрабатывать документированную информацию, требуемую стандартом ISO 22 000;

ПК 8. Способность организовывать и проводить внутренние аудиты системы обеспечения безопасности пищевой продукции;

ПК 9. Способность обеспечивать сбор и систематизацию информации для анализа функционирования системы и подготовки к внешним проверкам, в т.ч. проверкам Роспотребнадзора и аудита второй стороны, аудитов третьей стороны (органов по сертификации СМБПП)

1.2. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы повышения квалификации слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленных выше профессиональных компетенций в сфере деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции.

Слушатель должен

знать:

- требования законодательства по безопасности производимой продукции
- принципы ХАССП для обеспечения безопасности пищевой продукции;

<p>ГАНМИ Государственная академия промышленного менеджмента им. Н.П. Гастухова Российской Федерации, г. Москва, ул. Стромынка, д. 10а, стр. 1 Сертификат оценки соответствия ААА № 327492 Срок действия: 09.02.2021 - 09.02.2024</p>	Дополнительная профессиональная программа Версия 2	Дата 22.02.2021 Стр. 5/10
---	---	--

- применяемые в организации законодательные, контрактные и другие требования, в частности требования поставщиков и ключевых потребителей в отношении безопасности пищевой продукции;
- структуру, функции взаимоотношения в организации;
- применимые стандарты, процедуры, инструкции и другие документы системы обеспечения безопасности пищевой продукции, записи, необходимые для контроля за безопасностью пищевой продукции;
- порядок оформления, ведения и хранения документации СМБПП⁴

уметь:

- планировать разработку, внедрение, поддержание в рабочем состоянии и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
- разрабатывать цели в области безопасности пищевой продукции на год, анализировать их выполнение;
- обеспечивать выполнение всеми подразделениями предприятия стандартов, процедур, инструкций в области безопасности пищевой продукции;
- обеспечить выполнение требований поставщиков, ключевых потребителей, Роспотребнадзора, а также других контролирующих органов в области безопасности пищевой продукции;
- координировать деятельность подразделений в области безопасности пищевой продукции;
- осуществлять мониторинг критических контрольных точек;
- проводить верификацию и валидацию мероприятий по управлению в ККТ;
- организовывать и проводить внутрифирменное обучение персонала по СМБПП;
- принимать управленческие решения в зоне ответственности;
- организовывать обмен информацией по всей цепи создания пищевой продукции, со всеми заинтересованными сторонами; выстраивать внутренние коммуникации персонала;
- проводить отбор (при необходимости аудит поставщиков);
- разрабатывать документированную информацию, требуемую стандартом ISO 22 000;
- разрабатывать программу внутренних аудитов, организовывать и проводить внутренние аудиты СМБПП;
- анализировать эффективность системы обеспечения безопасности пищевой продукции, готовить информацию для анализа со стороны высшего руководства

владеть:

- методами подготовки предварительной информации о продукции, входящий в объем СМБПП, в том числе информации о производстве;
- методами анализа опасностей и опасных факторов;
- методологией определения ККТ и КТ в технологических процессах предприятия;
- методологией разработки Планов ХАССП, а также ППУ и ПрПУ;
- методами построения систем прослеживаемости, управления чрезвычайными ситуациями;

- методами обучения, адаптации и мотивации персонала в области СМБГП;
 - методами анализа российских и международных стандартов, а также информации о ситуациях, связанных с опасностями, которые могут повлиять на выпуск безопасной продукции;
 - методами проведения внутренних и внешних аудитов системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

1.3. Категория слушателей и требования к уровню подготовки поступающего на обучение

Лица, имеющие/получающие высшее и (или) среднее профессиональное образование и относящиеся к следующим группам занятий:

- руководители предприятий, подразделений,
 - специалисты, задействованные в производстве пищевой продукции,
 - технологии, микробиологи, ведущие специалисты.

1.4 Нормативная база

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (в действующей редакции) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - Федеральный закон от № 52- ФЗ от 30.03.1999 (в действующей редакции) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
 - Стандарт ISO 22000:2018 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
 - ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции»;
 - ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»;
 - ГОСТ Р 56669-2015/ISO/TS 22002-3:2011 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 3. Сельскохозяйственное производство.
 - Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП, 2014
 - ГОСТ Р ИСО 31000-2019 "Менеджмент риска. Принципы и руководство"

Программа 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.

1.5. Форма обучения: очная с применением дистанционных образовательных технологий

1.6. Трудоемкость программы – 176 академических часа.

1.7. Выдаваемый документ

Лица, освоившие программы и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают удостоверение о повышении квалификации.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Учебный план

№ п/п	Наименование разделов, тем	Все- го, час.	Дистанцион- ные занятия, в том числе:		CPC , час	Консультирование	Формы аттестации
			Теоретические занятия	Практические занятия			
1	2	3	4	5	6		7
1.	Управление безопасностью пищевой продукции	68	19	17	22	8	2 зачет
1.1	Система международных и российских стандартов в области безопасности пищевой продукции: ТР ТС 021 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 51705; ИСО 22 000; Схема сертификации FSSC; GMP; GLOBALG.A.P	4	1	1	2	-	-
1.2	Концепция безопасности пищевой продукции: основные требования заинтересованных сторон (контролирующие органы, федеральный и международный ритейл, органы по сертификации)	2	1	1	-	-	-

 <p>ГАПИ Государственная Академия промышленного менеджмента имени Н.П. Пастухова</p> <p>Данная Федеральная программа обучения для образовательной группы типа ХЛД № 30792 Сертификат Удостоверение о прохождении обучения № 001-2013-НП-00047</p>	Дополнительная профессиональная программа
Версия 2	Дата 22.02.2021 Стр. 8/10

1.3	Управление проектом разработки и внедрения СМБПП: Политика и стратегия в области безопасности пищевой продукции, основные стадии проекта. Целеполагание в СМБПП. Создание группы безопасности пищевой продукции. Требования к компетенции участников группы	4	1	1	2	-	-
1.4	Разработка программ обязательных предварительных условий на предприятии. Анализ Технических условий ISO/TS 22002, как обязательных составляющих стандарта ISO 22 000:2018: Программы предупредительных мероприятий по безопасности пищевых продуктов. Часть 1,2,3: Части 1,2,3: основные требования к инфраструктуре; обращение с отходами; очистка и дезинфекция; борьба с вредителями; личная гигиена и условия для рабочих; процедуры отзыва товара с рынка; управление закупаемыми материалами; меры по предотвращению перекрестной контаминации и т.д.	14	4	2	4	4	-
1.5	Подготовка предварительной информации о продукции: – свойства продукта (сырье, добавки, материалы, соприкасающиеся с продуктами, конечные продукты и их использование); – основные этапы технологического процесса, контролируемые параметры	8	2	2	4	-	-
1.6	Риски, связанные с санитарно-гигиеническими условиями на производстве. Схема микробиологического и санитарно-гигиенического контроля на производстве	8	4	2	2	-	-
1.7	Анализ опасностей: идентификация опасности и их оценка, определение критический контрольных точек выбор и оценка мероприятий по управлению; (формирование Планов ХАССП). Производственные программы обязательных предварительных условий	20	4	4	8	4	-

1.8	Документированная информация, требуемая стандартом ISO 22 000: Управление несоответствиями, Коррекция и корректирующие действия, Управление документацией и записями, Внутренние аудиты, Управление аварийными ситуациями, Отзыв продукции и т.д.	6	2	4	-	-	-
1.9	Аттестация по разделу 1	2	-	-	-	-	2 тест
2.	Ответственность руководства в системе менеджмента безопасности пищевой продукции	16	6	8	-	-	2 зачет
2.1	Анализ контекста предприятия, определение требований заинтересованных сторон. Политика и цели в области безопасности пищевой продукции, основные стадии проекта. Лидерство.	4	2	2	-	-	-
2.2	Процессный подход к управлению, определение процессов предприятия. Формирование целей, критериев и показателей оценки процессов	4	2	2	-	-	-
2.3	Рискориентированный подход в системе обеспечения безопасности пищевой продукции на предприятии, участвующем в цепи создания пищевой продукции на основе: принципов ХАССП, Методических рекомендаций, используемых при проверках Роспотребнадзора, а также требований ISO 22000:2018	6	2	4	-	-	-
2.4	Аттестация по разделу 2	2					2 тест
3.	Внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции	58	20	8	26	2	2 зачет
3.1	Виды аудита. Роль и ответственность персонала в аудите. Этапы. Программа. Документация, Основные виды и понятия аудита	16	6	2	8	-	-
3.2	Анализ документации. Проведение аудита на месте. Этика аудита	16	6	2	8	-	-
3.3	Анализ фактов, установленных аудитом. Подготовка протоколов, отчетов об отклонениях и корректирующих воздействиях	16	6	2	6	2	-

3.4	Анализ готовности предприятия к проверкам: сравнительный анализ критериев. Самооценка организации по выбранной группе критериев	8	2	2	4	-	-
3.5	Аттестация по разделу 3	2	-	-	-	-	2 тест
4.	Стажировка на рабочем месте (или предприятия пищевой промышленности) в соответствии с программой стажировки	32	-	-	30	-	2 За- щи- та ре- зуль- татов стажи- жки- ровки
5.	Итоговая аттестация (тестирование)	2	-	-	-	-	2 зачет

2.2. Примерный календарный учебный график

Наименование разделов	Объем нагрузки для слушателя, час.	Период обучения (учебные недели)					
		1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя	6 неделя
Менеджмент безопасности пищевой продукции	68						
Ответственность руководства в системе менеджмента безопасности пищевой продукции	16						
Внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции	58						
Стажировка на рабочем месте	32						
Итоговая аттестация	2						

Учебный график может корректироваться в соответствии с запросом заказчика.