


<p>МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ</p>  <p>ГАПМ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО МЕНЕДЖМЕНТА ИМЕНИ Н.П. ПАСТУХОВА</p> <p><small>Лицензия Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки № 3970 от 07.07.2021 г. Сертификат ISO/IEC 9001:2015 № HR-0047</small></p>	<p>Дополнительная профессиональная программа</p>	
	<p>Версия 2</p>	<p>Дата 30.01.2024 Стр. 1/23</p>

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Е.Е. Сафонова


2024 г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
повышения квалификации**

«Менеджмент безопасности пищевой продукции и внутренний аудит»

Ярославль, 2024

 <p>МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ</p> <p>ГАПМ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО МЕНЕДЖМЕНТА ИМЕНИ Н.П. ПАСТУХОВА</p> <p><small>Лицензия Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки № 2970 от 07.07.2021 г. Сертификат ИСО № по ISO 9001:2015 № ИР-0947</small></p>	Дополнительная профессиональная программа	
	Версия 2	Дата 30.01.2024 Стр. 2/23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Целью реализации программы является формирование (совершенствование) нижеследующих 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:

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

ПК 3. Способность анализировать контекст организации, требования заинтересованных сторон, и формирования на основании данных системы управления по целям в области безопасности пищевой продукции;

ПК 4. Способность применять процессный подход к управлению организацией; анализировать риски и формировать систему управления рисками в организации

ПК 5. Способность разрабатывать документированную информацию, требуемую стандартом ISO 22 000;

ПК 6. Способность организовывать и проводить внутренние аудиты системы обеспечения безопасности пищевой продукции2обеспечивать 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, умения и навыки, необходимые для формирования (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;
- 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 СМБПП;
- механизм разработки, внедрения, поддержания в рабочем состоянии, а также развития СМБПП;
- критерии и требования контролирующих органов, а также партнеров в области БПП

уметь:

 <p>МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ</p> <p>ГАПМ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО МЕНЕДЖМЕНТА ИМЕНИ Н.П. ПАСТУХОВА</p> <p><small>Лицензия Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки № 2970 от 07.07.2023 г. Сертификат ИСО по ISO 9001:2015 № 119 - 0047</small></p>	Дополнительная профессиональная программа	
	Версия 2	Дата 30.01.2024 Стр. 3/23

- планировать разработку, внедрение, поддержание в рабочем состоянии и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
 - анализировать контекст организации, а также требования заинтересованных сторон;
 - разрабатывать цели в области безопасности пищевой продукции на год, анализировать их выполнение;
 - разрабатывать процессную модель организации, а также внедрять процессный подход к управлению организацией;
 - 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;
 - разрабатывать и актуализировать систему управлению внешними рисками и рисками по выделенным процессам;
 - оценивать риски в соответствии с Методическими рекомендациями Роспотребнадзора;
 - анализировать эффективность системы обеспечения безопасности пищевой продукции, готовить информацию для анализа со стороны высшего руководства;
 - проводить самооценку готовности организации к внешним проверкам и аудитам по установленным партнерами критериям;
 - обеспечивать улучшение СМБПП
- владеть:**
- методами подготовки предварительной информации о продукции, входящий в объем СМБПП, в том числе информации о производстве;
 - методами управления по целям;
 - 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 СМБПП;
 - 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;
 - методами самооценки и приведения в соответствие с критериями партнеров /СМБПП;
 - методами анализа стратегических рисков

 <p>МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ</p> <p>ГАПМ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО МЕНЕДЖМЕНТА ИМЕНИ Н.П. ПАСТУХОВА</p> <p><small>Лицензия Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки № 07.07.2021 г. Сертификат ИСО по ISO 9001:2015 № 1R-1047</small></p>	Дополнительная профессиональная программа	
	Версия 2	Дата 30.01.2024 Стр. 4/23


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

К освоению программы повышения квалификации допускаются лица, имеющие/получающие высшее и (или) среднее профессиональное образование.

1.4. Программа разработана на основе и с учетом требований:

- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Технического регламента Таможенного союза ТС ТР 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- ГОСТ ИСО 22000:2019 «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»;
- ГОСТ Р 56398-2015/ISO/TS 22002-4:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 4. Производство упаковки для пищевой продукции».
- ГОСТ Р 70644-2023/ISO/TS 22002-5:2019 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 5. Транспортирование и хранение»;
- ГОСТ Р 58188-2018/ISO/TS 22002-6:2016 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 6. Производство кормов для животных»;
- Методических подходов к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП (утверждены руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 18 декабря 2014 года);
- ГОСТ Р ИСО 31000-2019 «Менеджмент риска. Принципы и руководство»;
- профессионального стандарта «Специалист по техническому контролю качества продукции», утвержденного приказом Минтруда России от 15.07.2021 № 480н (уровень квалификации – 6);
- профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Минтруда России от 07.05.2015 N 281н (уровень квалификации – 6);
- профессионального стандарта «Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденного приказом Минтруда России от 07.05.2015 N 282н (уровень квалификации – 5, ТФ А/02.5 - Управление текущей деятельностью сотрудников службы питания).

1.5. Форма обучения: очно-заочная, с использованием дистанционных образовательных технологий.

 МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ГАПМ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО МЕНЕДЖМЕНТА ИМЕНИ Н.П. ПАСТУХОВА <small>Лицензия Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки № 2970 от 07.07.2021 г. Сертификат ИСО № ISO 9001:2015 № ИР-9047</small>	Дополнительная профессиональная программа	
	Версия 2	Дата 30.01.2024 Стр. 5/23

1.6. Трудоемкость программы: 144 академических часа.

1.7. Выдаваемый документ

Лица, освоившие программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают удостоверение о повышении квалификации установленного образца и сертификаты (сертификат менеджера по безопасности пищевой продукции и сертификат внутреннего аудитора).


2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего, час.	Аудиторные/ дистанционные занятия, в том числе:		Проектная работа, час	Консультирование	Формы аттестации
			теоретические занятия	практические занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Менеджмент безопасности пищевой продукции	72	16	34	16	4	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	7	1	5	1	-	-
1.2	Концепция безопасности пищевой продукции: основные требования заинтересованных сторон (контролирующие органы, федеральный и международный ритейл, органы по сертификации)	8	3	3	2	-	-
1.3	Структура проекта разработки и внедрения СМБПП: Политика и цели в области безопасности пищевой продукции, основные стадии проекта. Создание группы безопасности пищевой продукции. Требования к компетенции участников группы	6	2	2	2	-	-




1.4	Технические условия ISO/TS 22002, как обязательное требование стандарта ГОСТ Р ИСО 22 000:2018: Программы предупредительных мероприятий по безопасности пищевых продуктов. Часть 1,2,3,4,5,6: Части 1,2,3,4,5,6: основные требования к инфраструктуре; обращение с отходами; очистка и дезинфекция; борьба с вредителями; личная гигиена и условия для рабочих; процедуры отзыва товара с рынка; управлениекупаемыми материалами; меры по предотвращению перекрестной контаминации и т.д.	22	4	10	6	2	-
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	6	1	3	2	-	-
1.6	Анализ опасностей: идентификация опасности и их оценка, определение критических контрольных точек выбор и оценка мероприятий по управлению; (формирование Планов ХАССП). Производственные программы обязательных предварительных условий	9	1	3	3	2	-
1.7	Документированная информация, требуемая стандартом ГОСТ Р ИСО 22 000: Управление несоответствиями, Коррекция и корректирующие действия, Управление документацией и записями, Внутренние аудиты, Управление аварийными ситуациями, Отзыв продукции и т.д.	3	1	2	-	-	-
1.8	Анализ контекста предприятия, определение требований заинтересованных сторон. Политика и цели в области безопасности пищевой продукции, основные стадии проекта. Лидерство. Создание группы безопасности пищевой продукции. Требования к компетентности участников группы	1	1		-	-	--

 <p>МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ</p> <p>ГАПМ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО МЕНЕДЖМЕНТА ИМЕНИ Н.П. ПАСТУХОВА</p> <p><small>Лицензия Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки № 3370 от 07.07.2021 г. Сертификат ИСО/ИСО 9001:2015 № ИР - 0947</small></p>	Дополнительная профессиональная программа	
	Версия 2	Дата 30.01.2024 Стр. 7/23

1.9	Процессный подход к управлению, определение процессов предприятия. Формирование целей, критериев и показателей оценки процессов	4	1	3	-	-	-
1.10	Риск-ориентированный 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 ГОСТ Р ИСО 22000	4	1	3	-	-	
1.11	Промежуточная аттестация по разделу 1	2					2 зачет
2	Внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции	70	16	16	35	1	2 зачет
2.1	Виды аудита. Роль и ответственность персонала в аудите. Этапы. Программа. Документация, Основные виды и понятия аудита	14	4	4	6	-	-
2.2	Анализ документации. Проведение аудита на месте. Этика аудита	26	5	5	16	-	-
2.3	Анализ фактов, установленных аудитом. Подготовка протоколов, отчетов об отклонениях и корректирующих воздействиях	16	4	4	7	1	-
2.4	Анализ готовности предприятия к проверкам: сравнительный анализ критериев. Самооценка организации по выбранной группе критериев	12	3	3	6	-	-
2.5	Промежуточная аттестация по разделу 2	2	-	-	-	-	2 зачет
5	Итоговая аттестация: – зачет (тестирование)	2	-	-	-	-	2
ИТОГО		144	32	50	51	5	6

2.2. Примерный календарный учебный график

Наименование разделов	М наг руз ки	Период обучения (учебные недели)
-----------------------	-----------------------	-------------------------------------

 МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ГАПМ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО МЕНЕДЖМЕНТА ИМЕНИ Н.П. ПАСТУХОВА <small>Лицензия Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки № 5970 от 07.07.2021 г. Сертификат ИСО 9001:2015 № 181-2047</small>	Дополнительная профессиональная программа	
	Версия 2	Дата 30.01.2024 Стр. 8/23

		1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя	6 неделя
1. Менеджмент безопасности пищевой продукции	72						
2. Внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции	70						
3. Итоговая аттестация	2						

Учебный график может корректироваться в соответствии с запросом Заказчика.

2.3. Рабочие программы разделов.

Наименование раздела, темы	Вид занятий	Кол-во часов
1	2	3
Раздел 1. Обеспечение безопасности пищевой продукции		
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		
1.1.1. Обзор действующих российских стандартов в области обеспечения безопасности пищевой продукции: ТР ТС 021 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 51705 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП». Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП Роспотребнадзора	Теоретическое занятие Практическое занятие Проектная работа	1 3 1
1.1.2. Обзор действующих международных стандартов в области обеспечения безопасности пищевой продукции: ИСО 22 000; Схема сертификации FSSC; GMP; GLOBALG.A.P	Практическое занятие	2
1.2. Концепция безопасности пищевой продукции: основные требования заинтересованных сторон (контролирующие органы, федеральный и международный ритейл, органы по сертификации)		
1.2.1. Концепция безопасности пищевой продукции: основные требования заинтересованных сторон (контролирующие органы, федеральный и международный ритейл, органы по сертификации)	Теоретическое занятие Практическое занятие	2 1
1.2.2. Сравнение критериев оценки СБМПП на соответствие которым проходит оценка. Выделение общих требований (критериев)	Теоретическое занятие Практическое занятие Проектная работа	1 2 2
1.3. Структура проекта разработки и внедрения СБМПП: Политика и цели в области безопасности пищевой продукции, основные стадии проекта. Создание группы безопасности пищевой продукции. Требования к компетенции участников группы		