

**Общество с ограниченной ответственностью
«Центр консалтинговых услуг ТЕУС»
(ООО «ЦКУ ТЕУС»)**



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО «ЦКУ ТЕУС»
Апанко В.С.

_____ 2025 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Программа повышения квалификации
«Разработка и внедрение системы ХАССП (НАССР)
на предприятиях общественного питания»
(72 часа)

г. Севастополь
2025 г.

Оглавление

- 1. Общие положения**
- 2. Цель и планируемые результаты обучения**
- 3. Содержание программы. Учебный план**
- 4. Организационно-педагогические условия**
 - 4.1. Материально-технические условия реализации программы
 - 4.2. Кадровое обеспечение реализации программы
 - 4.3. Учебно-методическое обеспечение программы
- 5. Контроль и оценивание результатов освоения образовательной программы**
- 6. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы**

1. Общие положения

Дополнительная профессиональная образовательная программа «Разработка и внедрение системы ХАССП (НАССР) на предприятиях общественного питания» (далее - Программа) разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»; Приказа Минобрнауки России от 24 марта 2025 г. № 266 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам» и других нормативных правовых актов.

Цель обучения: реализация программы обучения (повышения квалификации) направлена на совершенствование и (или) овладение слушателями курсов новых профессиональных компетенций необходимых для самостоятельной разработки, внедрения и поддержания в рабочем состоянии системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на 7 принципах ХАССП.

В ходе реализации настоящей дополнительной профессиональной образовательной программы, предусматривается изучение слушателями:

- Законодательные и нормативные требования к безопасности пищевой продукции.
- Основы системы ХАССП.
- Предварительные программы обязательных мероприятий.
- Разработка и внедрение системы ХАССП.
- Документирование, верификация и валидация системы ХАССП.
- Внутренний аудитор системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Форма обучения: Программа повышения квалификации «Разработка и внедрение системы ХАССП (НАССР) на предприятиях общественного питания» реализуется посредством следующих форм обучения:

дистанционная форма обучения.

Обучение проводится с применением дистанционных образовательных технологий, которые содержат электронные учебно - методические материалы, нормативные документы, вебинары и реализуются с применением информационно – телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и педагогических работников.

При реализации образовательной программы с применением дистанционных образовательных технологий местом осуществления образовательной деятельности является место нахождения организации, осуществляющей образовательную деятельность, или ее филиала независимо от места нахождения обучающихся (п.4. ст.16 Федерального закона № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»).

Срок обучения: 72 аудиторных часа; 1 академический час – 45 минут.

2. Цель и планируемые результаты обучения

Квалификация, полученная в результате обучения, позволит сформировать компетентности необходимые для самостоятельной разработки, внедрения и поддержания в рабочем состоянии системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями международных и национальных стандартов.

Перечень профессиональных компетенций в рамках имеющейся квалификации:
В результате обучения по данной программе слушатели должны

знать:

- Требования законодательства РФ и ЕАЭС в области безопасности пищевой продукции.
- 12 шагов и 7 принципов системы ХАССП.
- Виды опасностей (биологические, химические, физические), характерные для общественного питания.
- Методику проведения анализа опасностей и оценки рисков.
- Принципы определения Критических Контрольных Точек (ККТ).
- Требования к разработке и внедрению программ предварительных мероприятий (ППУ).
- Структуру и состав документации системы ХАССП.

уметь:

- Формировать рабочую группу ХАССП.
- Составлять описания продукции и строить верифицированные блок-схемы технологических процессов.
- Проводить анализ опасностей, определять значимые опасности.
- Определять ККТ с помощью "Дерева принятия решений".
- Устанавливать и обосновывать критические пределы для ККТ.
- Разрабатывать процедуры мониторинга, корректирующих действий и верификации.
- Разрабатывать и оформлять полный комплект документации системы ХАССП (План ХАССП, процедуры, формы журналов).

3. Содержание программы. Учебный план**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

№ п/п	Наименование компонентов программы	Продолжительность, час.
1	Введение в систему менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) и принципы ХАССП	20
2	Предварительные шаги разработки Плана ХАССП	10
3	Анализ опасностей и определение мер управления	14
4	Разработка Плана ХАССП	16
5	Внедрение и поддержание системы ХАССП	10
Итоговое тестирование		2
ИТОГО		72

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование дисциплин	Всего часов	Лекции
Раздел 1	Введение в систему менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) и принципы ХАССП	20	20
1.1.	Обзор требований к безопасности пищевой продукции: Основные понятия и термины в области безопасности пищевой продукции. Законодательные и нормативные требования к безопасности пищевой продукции. Роль и значение СМБПП для предприятия.	6	6
1.2.	Основы системы ХАССП (НАССР): История развития и философия ХАССП. Семь принципов ХАССП. Преимущества внедрения ХАССП.	6	6

1.3.	Предварительные программы обязательных мероприятий (ППОМ): Значение ППОМ для эффективного функционирования ХАССП. Обзор основных ППОМ.	8	8
Раздел 2	Предварительные шаги разработки Плана ХАССП	10	10
2.1.	Формирование группы ХАССП: Требования к составу и компетенциям членов группы ХАССП. Распределение обязанностей и ответственности.	3	3
2.2.	Описание продукта и его предполагаемого использования: Сбор информации о сырье, ингредиентах, вспомогательных материалах. Определение характеристик готового продукта. Целевая аудитория потребителей. Способы использования продукта.	4	4
2.3.	Построение блок-схемы технологического процесса: Основные принципы построения блок-схемы. Пошаговый алгоритм построения блок-схемы. Типичные ошибки при верификации блок-схемы.	3	3
Раздел 3	Анализ опасностей и определение мер управления	14	14
3.1.	Классификация опасностей: биологические, химические, физические. Примеры для общепита	7	7
3.2.	Оценка значимости опасностей (анализ рисков) по тяжести и вероятности. Матрица рисков	5	5
3.3.	Определение и документирование эффективных мер управления (контрольных мер) для каждой значимой опасности	2	2
Раздел 4	Разработка Плана ХАССП	16	16
4.1.	Определение Критических Контрольных Точек (ККТ). Методология "Дерева принятия решений"	3	3
4.2.	Установление и обоснование Критических Пределов для каждой ККТ. Источники информации	3	3
4.3.	Разработка системы мониторинга в ККТ (Что, Как, Когда, Кто). Методы и средства	6	6
4.4.	Разработка процедур корректирующих действий при выходе за критические пределы	4	4
Раздел 5	Внедрение и поддержание системы ХАССП	10	10
5.1.	Разработка процедур верификации (проверки) системы. Внутренние аудиты, лабораторный контроль, калибровка	6	6
5.2.	Внедрение системы: обучение персонала, практическая реализация. Анализ со стороны руководства	4	4

Раздел 1. Введение в систему менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) и принципы ХАССП

Тема 1.1. Обзор требований к безопасности пищевой продукции

- Основные понятия и термины в области безопасности пищевой продукции.
- Законодательные и нормативные требования к безопасности пищевой продукции
 - Технические регламенты Евразийского экономического союза (ТР ЕАЭС/ТС)
 - Решения Комиссии/Коллегии Евразийской экономической комиссии
 - Федеральные законы Российской Федерации.
 - Постановления Правительства Российской Федерации
 - СанПиН и СП
 - ГОСТы (национальные стандарты)
 - Требования Заказчиков/Потребителей (частные стандарты)

- Внутренняя документация предприятия
 - Роль и значение СМБПП для предприятия.
- Внутреннее значение (Польза для внутренних процессов)
- Внешнее значение (Польза для репутации и рынка)

Тема 1.2. Основы системы ХАССП (НАССР)

- История развития и философия ХАССП.
- Часть 1. Эпоха до ХАССП: Проблема традиционного контроля
- Часть 2. Рождение ХАССП: Запрос космической эры (1960-е)
- Часть 3. Эволюция и мировое признание (1970-е — 1990-е)
- Семь принципов ХАССП:
 - Проведение анализа опасностей.
 - ✓ Идентификация потенциальных опасностей
 - ✓ Оценка значимости опасностей
 - ✓ Определение мер управления (контроля)
 - ✓ Роль аудитора при проверке Принципа 1:
 - Определение критических контрольных точек (ККТ).
 - ✓ Что такое ККТ
 - ✓ Ключевое отличие ККТ от просто Контрольной Точки (КТ) или ППОМ
 - ✓ Методология определения ККТ: «Дерево принятия решений»
 - ✓ Роль аудитора при проверке Принципа 2
 - Установление критических пределов.
 - ✓ Что такое критический предел
 - ✓ Нарушение критического предела означает потерю контроля над ККТ
 - ✓ Рабочие пределы
 - ✓ Роль аудитора при проверке Принципа 3
 - Разработка системы мониторинга ККТ.
 - ✓ Что такое мониторинг
 - ✓ Ключевые вопросы, на которые должна отвечать процедура мониторинга
 - ✓ Записи мониторинга
 - ✓ Роль аудитора при проверке Принципа 4
 - Разработка корректирующих действий.
 - ✓ Что такое корректирующие действия
 - ✓ Два компонента эффективных корректирующих действий
 - ✓ Ответственность и документирование
 - ✓ Роль аудитора при проверке Принципа 5
 - Разработка процедур верификации.
 - ✓ Что такое верификация
 - ✓ Основные виды деятельности по верификации
 - ✓ План верификации
 - ✓ Роль аудитора при проверке Принципа 6
 - Разработка процедур документирования и ведения записей.
 - ✓ Что такое документация и записи
 - ✓ Требования к управлению документацией и записями
 - ✓ Роль аудитора при проверке Принципа 7
- Преимущества внедрения ХАССП.
 - Преимущества для Бизнеса (Внутренние и Финансовые выгоды)
 - Преимущества для Рынка (Внешние и Репутационные выгоды)
 - Преимущества для Управления и Персонала

Тема 1.3. Предварительные программы обязательных мероприятий (ППОМ) / Prerequisite Programs (PRPs)

- Значение ППОМ для эффективного функционирования ХАССП.
- Обзор основных ППОМ:
 - Надлежащая производственная практика (GMP).
 - Персонал
 - Помещения и территория
 - Оборудование
 - Процессы и контроль
 - Процедуры и документация
 - Что проверяет внутренний аудитор
 - Надлежащая гигиеническая практика (GHP).
 - Личная гигиена
 - Гигиена помещений и оборудования (Санитария)
 - Гигиена технологических процессов
 - Борьба с вредителями
 - Управление отходами
 - Качество воды
 - Что проверяет внутренний аудитор
 - Программы уборки и дезинфекции.
 - Два столпа программы: Мойка и Дезинфекция
 - Структура и содержание Программы санитарии (ЧТО, ГДЕ, КОГДА, КТО, ЧЕМ, КАК и КАК ПРОВЕРИТЬ?)
 - Что проверяет внутренний аудитор
 - Программы борьбы с вредителями.
 - Первая линия обороны: Внешняя территория (Предотвращение)
 - Вторая линия обороны: Здание как крепость (Исключение доступа)
 - Третья линия обороны: Внутренний мониторинг и контроль
 - Что проверяет внутренний аудитор
 - Контроль аллергенов.
 - Идентификация аллергенов и оценка рисков
 - Контроль на этапе приемки и хранения сырья
 - Контроль в процессе производства
 - Контроль маркировки готовой продукции
 - Обучение персонала
 - Что проверяет внутренний аудитор
 - Прослеживаемость и отзыв продукции.
 - Ключевые элементы системы прослеживаемости
 - Тестирование системы прослеживаемости
 - Ключевые понятия: Изъятие и Отзыв
 - Структура и содержание документированной процедуры отзыва
 - Тестирование процедуры отзыва
 - Что проверяет внутренний аудитор
 - Управление отходами.
 - Сбор и накопление внутри производственных помещений
 - Транспортировка отходов внутри предприятия
 - Хранение отходов на внешней территории
 - Управление специфическими видами отходов
 - Что проверяет внутренний аудитор
 - Контроль водоснабжения и воздуха.

- Качество воды и ее назначение: Принцип разделения
- Инфраструктура и защита системы: Предотвращение загрязнения
- Мониторинг и документация: Подтверждение безопасности
- Качество воздуха и управление рисками
- Системы вентиляции: "Легкие" производства
- Контроль сжатого воздуха
- Что проверяет внутренний аудитор
- Требования к персоналу (гигиена, обучение).
- Личная гигиена: "Барьер" между человеком и продуктом
- Правила поведения в производственных зонах: "Культура чистоты"
- Обучение: "Превращение правил в привычку"
- Что проверяет внутренний аудитор
- Требования к оборудованию и помещениям.
- Внешняя территория: Первый барьер защиты
- Планировка помещений: Управление потоками для предотвращения перекрестного загрязнения
- Конструкция и отделка: Поверхности, которые легко мыть
- Инженерные и вспомогательные системы
- Гигиеничный дизайн и материалы: "Встроенная" чистота
- Размещение и монтаж: Доступ для обслуживания
- Техническое обслуживание: Предотвращение поломок и загрязнений
- Калибровка и поверка: Точность, которой можно доверять
- Что проверяет внутренний аудитор

Раздел 2. Предварительные шаги разработки Плана ХАССП

Тема 2.1. Формирование группы ХАССП

- Требования к составу и компетенциям членов группы ХАССП.
 - Требования к составу: "Принцип многопрофильности"
 - Роли и вклад участников группы ХАССП
 - Требования к компетенциям: "Что должны знать и уметь члены группы"
- Распределение обязанностей и ответственности.
 - Руководитель группы ХАССП
 - Члены группы ХАССП (каждый в своей области)
 - Высшее руководство (Генеральный директор, Директор по производству)
 - Руководители подразделений (Начальники цехов, Мастера)
 - Рядовой персонал (Операторы, рабочие)
 - Что проверяет внутренний аудитор

Тема 2.2. Описание продукта и его предполагаемого использования

- Сбор информации о сырье, ингредиентах, вспомогательных материалах.
 - Составление полного перечня всех входящих материалов
 - Сбор детальной информации по каждому пункту перечня
 - Документирование собранной информации: Спецификация на сырье
 - Роль аудитора
- Определение характеристик готового продукта.
 - Общая идентификация продукта
 - Физико-химические характеристики (важнейший раздел для безопасности)
 - Технологические и упаковочные характеристики
 - Условия хранения, срок годности и способ реализации
 - Роль аудитора

- Целевая аудитория потребителей.
- Определение основной группы потребителей
- Идентификация уязвимых групп потребителей
- Формулирование и документирование итогов
- Роль аудитора
- Способы использования продукта.
- Классификация продукта по готовности к употреблению
- Разработка инструкции по приготовлению
- Анализ возможного неправильного использования
- Формулирование и документирование итогов
- Роль аудитора

Тема 2.3. Построение блок-схемы технологического процесса

- Основные принципы построения блок-схемы
- Принцип 1: Точность и соответствие реальности
- Принцип 2: Последовательность и логичность
- Принцип 3: Детализация и полнота
- Принцип 4: Обязательная верификация на месте
- Пошаговый алгоритм построения блок-схемы
- Сбор рабочей группы ХАССП
- Определение границ процесса
- "Мозговой штурм" и составление списка всех этапов
- Графическое построение блок-схемы
- Верификация (проверка) на месте
- Типичные ошибки при верификации блок-схемы

Раздел 3. Анализ опасностей и определение мер управления

Тема 3.1. Классификация опасностей: биологические, химические, физические. Примеры для общепита.

- Биологические опасности. Примеры для общепита:
 - ✓ три ключевых процесса (загрязнение, выживание, рост)
 - ✓ *Salmonella spp.* (Сальмонелла)
 - ✓ *Staphylococcus aureus* (Золотистый стафилококк)
 - ✓ *Listeria monocytogenes* (Листерия)
 - ✓ *Clostridium botulinum* (Возбудитель ботулизма)
 - ✓ Вирусы
 - ✓ Паразиты
- Химические опасности. Примеры для общепита:
 - ✓ Аллергены
 - ✓ Химикаты для мойки и дезинфекции
 - ✓ Токсичные металлы
 - ✓ Химикаты для борьбы с вредителями (Пестициды)
 - ✓ Токсины естественного происхождения
 - ✓ Смазочные материалы
 - ✓ Перегретые фритюрные жиры
- Физические опасности. Примеры для общепита:
 - ✓ Опасности, привнесенные с СЫРЬЕМ
 - ✓ Опасности, возникающие от оборудования, инвентаря и производственной среды
 - ✓ Опасности, связанные с персоналом

Тема 3.2. Оценка значимости опасностей (анализ рисков) по тяжести и вероятности. Матрица рисков.

- Концепция риска: Вероятность × Тяжесть
- Методика оценки рисков
- ✓ Шаг 1: Оценка тяжести последствий
- ✓ Шаг 2: Оценка вероятности возникновения
- ✓ Шаг 3: Определение уровня риска и принятие решения

Тема 3.3. Определение и документирование эффективных мер управления (контрольных мер) для каждой значимой опасности

Раздел 4. Разработка Плана ХАССП

Тема 4.1. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ). Методология "Дерева принятия решений".

- Определение Критических Контрольных Точек (ККТ)
- "Дерево принятия решений":
- ✓ Вопрос 1 (В1): Существуют ли на данном этапе (или были ли разработаны) предупреждающие (контролирующие) меры для выявленной значимой опасности?
- ✓ Вопрос 2 (В2): Является ли данный этап СПЕЦИАЛЬНО разработанным для устранения или снижения вероятности возникновения опасности до приемлемого уровня?
- ✓ Вопрос 3 (В3): Может ли выявленная опасность превысить приемлемый уровень или возрасти до неприемлемого уровня на данном этапе?
- ✓ Вопрос 4 (В4): Устранит ли ПОСЛЕДУЮЩИЙ этап данную опасность или снизит ли ее до приемлемого уровня?

Тема 4.2. Установление и обоснование Критических Пределов для каждой ККТ. Источники информации.

- Установление и обоснование Критических Пределов для каждой ККТ
- ✓ Шаг 1: Выбор контролируемого параметра
- ✓ Шаг 2: Установление числового значения Критического Предела
- ✓ Шаг 3: Документирование и Обоснование
- Источники информации для установления и обоснования Критических Пределов
- ✓ Уровень 1: Законодательные и нормативные акты
- ✓ Уровень 2: Международные стандарты и научные данные
- ✓ Уровень 3: Данные от производителей
- ✓ Уровень 4: Собственные данные предприятия

Тема 4.3. Разработка системы мониторинга в ККТ (Что, Как, Когда, Кто). Методы и средства.

- ЧТО контролировать? (Объект и параметр мониторинга)
- КАК контролировать? (Методика и средства)
- КОГДА (как часто) контролировать? (Частота мониторинга)
- КТО контролирует? (Ответственность)

Тема 4.4. Разработка процедур корректирующих действий при выходе за критические пределы.

- Три обязательных компонента эффективных корректирующих действий
 - ✓ Немедленная коррекция процесса ("Тушение пожара")
 - ✓ Управление несоответствующей продукцией ("Изоляция пострадавших")
 - ✓ Устранение коренной причины и документирование ("Расследование и извлечение уроков")
- Пошаговый алгоритм разработки плана КД для конкретной ККТ
 - ✓ Шаг 1: Разработка немедленной коррекции процесса
 - ✓ Шаг 2: Разработка процедуры управления несоответствующей продукцией
 - ✓ Шаг 3: Разработка процедуры устранения причины и документирования

Раздел 5. Внедрение и поддержание системы ХАССП

Тема 5.1. Разработка процедур верификации (проверки) системы. Внутренние аудиты, лабораторный контроль, калибровка.

- Верификация в системе ХАССП: Что это такое и какова ее цель?
- Разработка Процедуры верификации
 - ✓ Метод №1: Внутренние аудиты
 - Шаг 1: Определение целей и области применения
 - Шаг 2: Распределение ответственности
 - Шаг 3: Описание процесса планирования аудитов
 - Шаг 4: Описание процесса проведения аудита на месте
 - Шаг 5: Описание процесса отчетности
 - Шаг 6: Описание процесса последующих действий (Follow-up)
 - Шаг 7: Требования к компетентности и отбору аудиторов
 - Шаг 8: Хранение записей
 - ✓ Метод №2: Лабораторный контроль (Тестирование продукции и среды)
 - Цели лабораторного контроля в системе верификации
 - Объекты и показатели лабораторного контроля
 - Организация процесса лабораторного контроля
 - ✓ Метод №3: Калибровка (Поверка) оборудования
 - Цель калибровки (поверки) в системе ХАССП
 - Что подлежит калибровке/поверке
 - Методы и процедуры
 - Организация процесса на предприятии
- Дополнительные методы верификации

Тема 5.2. Внедрение системы: обучение персонала, практическая реализация.

Анализ со стороны руководства.

- Обучение персонала: Фундамент для внедрения
 - ✓ Уровень 1 – Обучение высшего руководства
 - ✓ Уровень 2 – Углубленное обучение Рабочей группы ХАССП
 - ✓ Уровень 3 – Обучение персонала, работающего в Критических Контрольных Точках (ККТ)
 - ✓ Уровень 4 – Обучение всего линейного персонала
- Практическая реализация: "Оживление" системы
- Анализ со стороны руководства (Management Review)

4. Организационно-педагогические условия

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Программа повышения квалификации «Разработка и внедрение системы ХАССП (НАССР) на предприятиях общественного питания» обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем темам.

Для проведения дистанционных лекционных и практических занятий имеются аудитории, оснащенные современным оборудованием (компьютером, мультимедийным проектором для презентаций, экраном, доской, средствами звуковоспроизведения, NV, DVD т.п., удаленной системой видеосвязи).

Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Самостоятельная и практическая учебная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

При освоении программы используются электронные образовательные технологии. На свою электронную почту обучающиеся получают ссылку для авторизации и доступа к системе электронного обучения (личный кабинет), расположенной в сети Интернет, к учебно-методическим материалам электронного курса. Это дает возможность изучать без ограничения по времени интерактивные лекции, анализировать необходимую нормативно-правовую документацию, выполнять тестовые и (или) практические задания.

Допускается проведение лекционных занятий по технологии вебинаров (интернет- конференций) в режиме реального времени в виртуальной вебинарной комнате.

Вебинар – это интернет - конференция в Интернете, которая проходит в режиме реального времени. Вовремя веб - конференции каждый из участников находится у своего компьютера и или мобильного устройства, а связь между ними поддерживается через Интернет посредством браузера. При запуске виртуального класса его материалы открываются в отдельном окне. Участники вебинара заранее получают письмо-приглашение на свою электронную почту. Для участия в вебинаре необходимо:

1. Подключить внешние колонки или активировать встроенные, чтобы слышать голос ведущего.

2. За 5 – 10 минут до начала вебинара пройти по указанной ссылке или скопировать ее в адресную строку браузера. Ссылка будет доступна только на время проведения вебинара.

Возможности виртуального класса позволяют участникам видеть и слышать лекцию преподавателя, задавать вопросы письменно (в чате), обсуждать с участниками вебинара проблемные ситуации и обмениваться практическим опытом.

Вебинары записываются, их можно просмотреть повторно в течение курса, а также шести месяцев с момента окончания обучения.

4.2. Кадровое обеспечение реализации программы

Реализация программы повышения квалификации обеспечивается научно - педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и научно - методической деятельностью.

К образовательному процессу привлечены преподаватели из числа специалистов профильных организаций, предприятий и учреждений.

4.3. Учебно-методическое обеспечение программы Основные источники:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
2. Федеральный закон Российской Федерации от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
3. Федеральный закон Российской Федерации от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
4. ГОСТ Р 51705.1-2024. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
5. ГОСТ Р ИСО 19011-2021. Оценка соответствия. Руководящие указания по проведению аудита систем менеджмента
6. ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
7. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 г. № 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
8. САНПИН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
9. САНПИН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
10. СП 2.3.6.3668-20. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию
11. ТР ЕАЭС 044/2017. О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду
12. ТР ЕАЭС 047/2018. О безопасности алкогольной продукции
13. ТР ТС 021/2011. О безопасности пищевой продукции
14. ТР ТС 022/2011. Пищевая продукция в части маркировки
15. ТР ТС 029/2012. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизатор и технологических вспомогательных средств
16. ТР ТС 033/2013. О безопасности молока и молочной продукции
17. ТР ТС -34/2013. О безопасности мяса и мясной продукции
18. ТР ЕАЭС 040/2016. О безопасности рыбы и рыбной продукции

5. Контроль и оценивание результатов освоения образовательной программы

В соответствии с Законом Российской Федерации № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с учетом Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 24 марта 2025 г. № 266 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам», итоговая аттестация обучающихся, завершающих обучение по дополнительной профессиональной программе профессиональной переподготовке, является обязательной.

Целью итоговой аттестации является установление уровня подготовки и освоения новых компетенций слушателя по дополнительной профессиональной программе профессиональной переподготовке.

Итоговая аттестация позволяет выявить и объективно оценить теоретическую и практическую подготовку слушателя.

Порядок проведения аттестационных испытаний определяется настоящей Программой и доводится до сведения слушателей перед началом курсов повышения квалификации.

Промежуточная аттестация проводится с целью выявления уровня освоения

новых компетенций слушателя в процессе обучения по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации.

Итоговая и промежуточная аттестация проводится в форме тестирования с использованием электронных образовательных технологий по принципу «зачет»/«не зачет».

Критерии оценки знаний слушателей:

- «Зачет»: 80% -100% -слушатель показал глубокие и всесторонние знания по выносимому на тестирование материалу в соответствии с учебной программой, владеет требованиями нормативных документов;

- «Незачет»: от 0% до 79% - слушатель показал незнание основных положений выносимого на тестирование материала; не знание требований нормативных документов; не в состоянии дать самостоятельный ответ на вопросы.

Прием итоговой и промежуточной аттестации может осуществляться одним преподавателем, имеющим соответствующую квалификацию.

После завершения промежуточной аттестации результаты вносятся в протокол аттестационной комиссии по обучению обучающихся.

После завершения итоговой тестирования результаты вносятся в протокол аттестационной комиссии по выпуску обучающихся.

Повторная сдача итоговой аттестации с целью повышения положительной оценки не допускается.

Обучающимся, не проходившим аттестационных испытаний по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), а также обучающимся получившим «незачет», предоставляется возможность пройти итоговую аттестацию повторно.

6. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

На основании решения аттестационной комиссии лицам, прошедшим итоговую аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца по программе «Разработка и внедрение системы ХАССП (НАССР) на предприятиях общественного питания».