

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



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

_____ 2025 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Программа повышения квалификации
«Безопасность пищевой продукции
на основе принципов ХАССП.
Внутренний аудитор системы менеджмента
безопасности пищевой продукции»
(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 «Безопасность пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Внутренний аудитор системы менеджмента безопасности пищевой продукции» (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 специалистов в области разработки, внедрения, поддержания и аудита систем менеджмента безопасности пищевой продукции, основанных на 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 «Безопасность пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Внутренний аудитор системы менеджмента безопасности пищевой продукции» 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 необходимых для проведения внутренних аудитов СМБПП в соответствии с требованиями международных и национальных стандартов.

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

знать:

- Национальные и международные требования к системам менеджмента безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р ИСО 22000-2019, принципы ХАССП).
- Основные термины и определения в области безопасности пищевой продукции и ХАССП.
- Порядок разработки, внедрения и поддержания в рабочем состоянии системы ХАССП.
- Требования к внутренним аудитам СМБПП в соответствии с ГОСТ Р ИСО 19011.
- Методологию проведения внутренних аудитов СМБПП.

уметь:

- Идентифицировать и оценивать опасные факторы (биологические, химические, физические) в пищевой продукции.
- Разрабатывать и применять корректирующие и предупреждающие действия.
- Документировать процедуры и записи, необходимые для СМБПП.
- Планировать, организовывать и проводить внутренние аудиты СМБПП.
- Анализировать результаты аудита, выявлять несоответствия и разрабатывать рекомендации по их устранению.
- Оформлять отчеты по результатам аудитов.

владеть:

- Навыками работы с нормативно-правовой документацией в области безопасности пищевой продукции.
- Методами анализа рисков и построения дерева принятия решений для определения критических контрольных точек.
- Инструментами для проведения эффективного внутреннего аудита СМБПП.
- Методиками оценки эффективности функционирования СМБПП.

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	18
2	Разработка и внедрение системы ХАССП	18
3	Документирование, верификация и валидация системы ХАССП	16
4	Внутренний аудитор системы менеджмента безопасности пищевой продукции	18
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	18	18
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.	4	4

1.2.	Основы системы ХАССП (НАССР): История развития и философия ХАССП. Семь принципов ХАССП. Преимущества внедрения ХАССП.	5	5
1.3.	Предварительные программы обязательных мероприятий (ППОМ): Значение ППОМ для эффективного функционирования ХАССП. Обзор основных ППОМ.	9	9
Раздел 2	Разработка и внедрение системы ХАССП	18	18
2.1.	Формирование группы ХАССП: Требования к составу и компетенциям членов группы ХАССП. Распределение обязанностей и ответственности.	2	2
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
2.4.	Анализ опасностей и определение мер управления: Методы идентификации опасностей (биологические, химические, физические). Оценка значимости опасностей. Определение мер контроля (управляющих мер).	3	3
2.5.	Определение критических контрольных точек (ККТ) и установление критических пределов: Методология определения ККТ (дерево принятия решений). Критические пределы: определение, обоснование, источники информации. Примеры ККТ для различных производств.	3	3
2.6.	Разработка системы мониторинга и корректирующих действий: Методы и средства мониторинга ККТ. Частота и ответственность за мониторинг. Разработка плана корректирующих действий при выходе за критические пределы.	3	3
Раздел 3	Документирование, верификация и валидация системы ХАССП	16	16
3.1.	Документирование системы ХАССП: Требования к документации ХАССП (план ХАССП, процедуры, рабочие инструкции, записи). Порядок ведения и хранения записей. Управление документацией и записями	5	5
3.2.	Процедуры верификации системы ХАССП: Цель и методы верификации (внутренние аудиты, тестирование продукции, калибровка оборудования). Частота проведения верификации	6	6
3.3.	Валидация мер управления и СМБПП: Понятие валидации. Методы валидации мер управления и системы ХАССП. Отличие верификации от валидации.	5	5
Раздел 4	Внутренний аудитор системы менеджмента безопасности пищевой продукции	18	18

4.1.	Обзор требований ГОСТ Р ИСО 19011: Принципы аудита. Терминология аудита. Виды аудитов (первой, второй, третьей стороны). Роль и ответственность аудитора.	6	6
4.2.	Планирование и подготовка к аудиту: Определение целей, области и критериев аудита. Разработка программы и плана аудита. Формирование аудиторской группы. Подготовка чек-листов и другой документации аудита. Предварительный анализ документации аудируемой организации	4	4
4.3.	Проведение аудита на месте: Начальное совещание. Методы сбора аудиторских доказательств (интервью, наблюдение, анализ документов и записей). Идентификация несоответствий: классификация, документирование. Навыки эффективного общения в процессе аудита. Работа с возражениями	3	3
4.4.	Завершение аудита: Подготовка выводов аудита. Проведение заключительного совещания. Оформление отчета по результатам аудита.	2	2
4.5.	Последующие действия после аудита: Разработка корректирующих и предупреждающих действий по результатам аудита. Мониторинг выполнения корректирующих действий. Эффективность внутреннего аудита.	3	3

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. Разработка и внедрение системы 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

Тема 2.4. Анализ опасностей и определение мер управления

- Методы идентификации опасностей (биологические, химические, физические).
- Оценка значимости опасностей.
- Концепция риска: Вероятность × Тяжесть
- Методика оценки рисков
- Матрица рисков и принятие решения
 - Определение мер контроля (управляющих мер).
- Принципы разработки мер управления
- Типы мер управления

Тема 2.5. Определение критических контрольных точек (ККТ) и установление критических пределов

- Методология определения ККТ (дерево принятия решений).
- Что такое ККТ
- "Дерево принятия решений"
- Алгоритм применения "Дерева"
- Критические пределы: определение, обоснование, источники информации.
- Примеры ККТ для различных производств.

Тема 2.6. Разработка системы мониторинга и корректирующих действий

- Методы и средства мониторинга ККТ.
- Инструментальные методы
 - ✓ Измерение Температуры
 - ✓ Измерение Времени
 - ✓ Измерение Физических барьеров и параметров оборудования
 - ✓ Измерение Химических параметров
- Органолептические (сенсорные) методы
 - ✓ Условия и ограничения применения в ККТ
 - ✓ Примеры правомерного использования органолептических методов в ККТ
 - ✓ Требования к персоналу
- Частота и ответственность за мониторинг.
- Частота (периодичность) мониторинга
 - ✓ Типы мониторинга по частоте
 - ✓ Факторы, влияющие на выбор частоты периодического мониторинга
 - ✓ Примеры установления частоты
- Ответственность за мониторинг
 - ✓ Принципы назначения ответственного лица
 - ✓ Документальное закрепление ответственности
- Разработка плана корректирующих действий при выходе за критические пределы.
- Принципы разработки корректирующих действий

- Пошаговый алгоритм разработки плана КД
- ✓ Шаг 1: Разработка немедленной коррекции процесса
- ✓ Шаг 2: Разработка процедуры управления несоответствующей продукцией
- ✓ Шаг 3: Разработка процедуры устранения причины и документирования

Раздел 3. Документирование, верификация и валидация системы ХАССП

Тема 3.1. Документирование системы ХАССП

- Требования к документации ХАССП (план ХАССП, процедуры, рабочие инструкции, записи).
- Уровень 1: Руководство по безопасности пищевой продукции
- Уровень 2: План ХАССП
- Уровень 3: Процедуры, Программы, Рабочие инструкции
- Уровень 4: Записи и Журналы (доказательная база)
- Порядок ведения и хранения записей.
- Управление документацией и записями.

Тема 3.2. Процедуры верификации системы ХАССП

- Цель и методы верификации (внутренние аудиты, тестирование продукции, калибровка оборудования).
- Внутренние аудиты
- ✓ Цели внутреннего аудита
- ✓ Методы проведения внутреннего аудита
- ✓ Процесс внутреннего аудита
- Тестирование продукции
- ✓ Цель тестирования продукции в системе ХАССП
- ✓ Методы тестирования (Что и как тестируют?)
- ✓ Организация процесса тестирования
- Калибровка оборудования
- ✓ Цель калибровки (поверки) в системе ХАССП
- ✓ Что подлежит калибровке/поверке
- ✓ Методы и процедуры
- ✓ Организация процесса на предприятии
- Частота проведения верификации.
- Факторы, влияющие на определение частоты
- Типовая периодичность для различных методов верификации

Тема 3.3. Валидация мер управления и СМБПП

- Понятие валидации.
- Определение и суть
- Что подлежит валидации
- Когда необходима валидация
- Методы валидации мер управления и системы ХАССП.
- Теоретическая валидация (Анализ научных и нормативных данных)
- Экспериментальная валидация (Проведение испытаний)
- ✓ Микробиологические исследования с инокуляцией ("Challenge tests")
- ✓ Производственные испытания
- Валидация путем сбора и анализа данных
- Валидация с помощью математического моделирования
- Отличие верификации от валидации.

Раздел 4. Внутренний аудитор системы менеджмента безопасности пищевой продукции

Тема 4.1. Обзор требований ГОСТ Р ИСО 19011

- Принципы аудита.
- Семь принципов проведения аудита
- Терминология аудита.
- Виды аудитов (первой, второй, третьей стороны).
- Первой стороны
 - ✓ Цели внутреннего аудита
 - ✓ Кто проводит внутренний аудит? (Аудиторы)
 - ✓ Процесс внутреннего аудита
 - ✓ Преимущества внутреннего аудита
 - ✓ Недостатки и риски
- Второй стороны
 - ✓ Цели аудита второй стороны
 - ✓ Кто проводит аудит второй стороны
 - ✓ Процесс аудита второй стороны
 - ✓ Преимущества аудита второй стороны
 - ✓ Недостатки и риски
- Третьей стороны
 - ✓ Виды и цели аудита третьей стороны
 - ✓ Процесс сертификационного аудита (типовой)
 - ✓ Преимущества аудита третьей стороны (сертификации)
 - ✓ Недостатки аудита третьей стороны (сертификации)
- Роль и ответственность аудитора.

Тема 4.2. Планирование и подготовка к аудиту

- Определение целей, области и критериев аудита.
- Разработка программы и плана аудита.
- Формирование аудиторской группы.
- Подготовка чек-листов и другой документации аудита.
- Предварительный анализ документации аудируемой организации.

Тема 4.3. Проведение аудита на месте

- Начальное совещание.
- Методы сбора аудиторских доказательств (интервью, наблюдение, анализ документов и записей).
- Идентификация несоответствий: классификация, документирование.
- Навыки эффективного общения в процессе аудита.
- Работа с возражениями.

Тема 4.4. Завершение аудита

- Подготовка выводов аудита.
- Шаг 1: Сбор и систематизация рабочих записей ("Сбор урожая")
- Шаг 2: Анализ и оценка каждого наблюдения (Главный этап)
- Шаг 3: Формирование общего заключения и подготовка к совещанию
- Проведение заключительного совещания.
- Пошаговый сценарий проведения заключительного совещания
- Оформление отчета по результатам аудита.

Тема 4.5. Последующие действия после аудита

- Разработка корректирующих и предупреждающих действий по результатам аудита.
- Разработка Корректирующих Действий (КД)
 - ✓ Шаг 1: Немедленная коррекция ("Тушение пожара")
 - ✓ Шаг 2: Анализ коренной причины (RCA - Root Cause Analysis) (Самый важный шаг!)
 - ✓ Шаг 3: Разработка собственно Корректирующего действия
 - ✓ Шаг 4: Установление сроков и ответственных
- Разработка Предупреждающих Действий (ПД)
 - ✓ Источники информации для разработки Предупреждающих Действий
 - ✓ Процесс разработки и документирования ПД
- Мониторинг выполнения корректирующих действий.
- Инструменты для мониторинга
 - ✓ Инструменты для планирования и отслеживания
 - ✓ Инструменты для коммуникации
- Пошаговый процесс мониторинга
- Эффективность внутреннего аудита.

4. Организационно-педагогические условия

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Программа повышения квалификации «Безопасность пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Внутренний аудитор системы менеджмента безопасности пищевой продукции» 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 «Безопасность пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Внутренний аудитор системы менеджмента безопасности пищевой продукции».