

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



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

_____ 2026 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

**Программа повышения квалификации
«План VACCP.**

**Создание эффективной системы предотвращения фальсификации»
(72 часа)**

г. Севастополь
2026 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 «План VACCP. Создание эффективной системы предотвращения фальсификации» (далее - Программа) разработана в соответствии с требованиями PAS 96:2017 «Руководство по защите продуктов питания и напитков от преднамеренного нападения»; ГОСТ Р ИСО 22000 / FSSC 22000 версия 6 «Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»; Федерального закона Российской Федерации от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; 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 формирование у специалистов пищевой промышленности системные компетенции, необходимые для разработки, внедрения и поддержания эффективной системы предотвращения фальсификации (VACCP), интегрированной в действующую систему менеджмента безопасности пищевой продукции и соответствующей требованиям законодательства РФ, технических регламентов Таможенного союза и международных стандартов (FSSC 22000, ISO 22000, PAS 96).

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

- Теоретические и нормативно-правовые основы предотвращения фальсификации.
- Методология оценки уязвимости.
- Разработка плана смягчения последствий.
- Инструменты контроля: hard & soft skills.
- Цифровые меры контроля и государственные информационные системы.
- Валидация и верификация мер VACCP.
- Интеграция VACCP в систему менеджмента безопасности пищевой продукции.

Форма обучения: Программа повышения квалификации «План VACCP. Создание эффективной системы предотвращения фальсификации» 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 у специалистов компетенции, необходимые для разработки, внедрения и поддержания работающей системы VACCP в соответствии с требованиями международных стандартов (FSSC 22000, BRCGS, ISO 22000, SQF) и российского законодательства.

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

знать:

- Нормативно-правовую базу.
- Теоретические основы VACCP.
- Инструментарий VACCP.
- Процессы валидации и верификации.
- Интеграцию VACCP в СМБПП.

уметь:

- Проводить оценку уязвимости.
- Разрабатывать План смягчения последствий (Mitigation Plan).
- Работать с цифровыми системами.
- Проводить валидацию и верификацию.
- Интегрировать VACCP в действующую СМБПП.

владеть:

- Профессиональными компетенциями.
- Методологическими инструментами.
- Навыками документирования

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

№ п/п	Наименование компонентов программы	Продолжительность, час.
1	Введение в Food Fraud и требования стандартов	14
2	Сбор информации и сканирование горизонтов (Horizon Scanning)	14
3	Методология оценки уязвимости (Workshop)	14
4	Разработка Плана смягчения последствий (Mitigation Plan)	14
5	Валидация, Верификация и Интеграция в СМБПП	14
Итоговое тестирование		2
ИТОГО		72

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование дисциплин	Всего часов	Лекции
Раздел 1	Введение в Food Fraud и требования стандартов	14	14
1.1.	Терминология и концепции	7	7
1.2.	Обзор требований международных стандартов	7	7
Раздел 2	Сбор информации и сканирование горизонтов (Horizon Scanning)	14	14
2.1.	Формирование группы VACCP	7	7
2.2.	Источники данных для анализа	7	7
Раздел 3	Методология оценки уязвимости (Workshop)	14	14
3.1.	Критерии оценки риска	7	7
3.2.	Инструменты оценки уязвимости	7	7

Раздел 4	Разработка Плана смягчения последствий (Mitigation Plan)	14	14
4.1.	Стратегии управления рисками	7	7
4.2.	Меры контроля (Hard & Soft Skills)	7	7
Раздел 5	Валидация, Верификация и Интеграция в СМБПП	14	14

Раздел 1. Введение в Food Fraud и требования стандартов

Тема 1.1. Терминология и концепции

- Различия между НАССР (Безопасность), ТАССР (Защита/Биотерроризм) и ВАССР (Мошенничество)
 - ✓ Что такое НАССР (Безопасность): ключевая суть; 7 принципов НАССР (краеугольный камень системы); примеры ККТ (Critical Control Points) на производстве; чем НАССР не является
 - ✓ Что такое ТАССР (Защита/Биотерроризм): ключевая суть; ключевые этапы методологии; основные области контроля (меры); примеры угроз
 - ✓ Что такое ВАССР (Мошенничество): ключевая суть; типы фальсификации, против которых борется ВАССР; структура ВАССР (ключевые шаги); примеры инцидентов
 - ✓ Различия между НАССР, ТАССР и ВАССР
- Типы фальсификации (ЕМА): Разбавление, замещение, сокрытие, несогласованные улучшения, подделка бренда, «серый» рынок
- Психология мошенника: Треугольник мошенничества (Возможность — Мотивация — Оправдание).

Тема 1.2. Обзор требований международных стандартов

- FSSC 22000 (Версия 6): Глава 2.5.4 (Оценка уязвимости) и 2.5.5 (План смягчения)
 - ✓ Глава 2.5.4. Оценка уязвимости (Vulnerability Assessment): формирование рабочей группы; определение объектов оценки; сбор и анализ данных по каждому критерию FSSC 22000; ранжирование рисков и присвоение уровня уязвимости; документирование; типичные ошибки при оценке уязвимости
 - ✓ Глава 2.5.5. План смягчения последствий (Mitigation Plan): принципы разработки Плана смягчения; структура Плана смягчения для каждого уязвимого компонента; детализация типов мер контроля; валидация, верификация и пересмотр плана
- ISO 22000:2018 / ISO 22002-100:2025: Контекст организации и управление внешними угрозами
 - ✓ ISO 22000:2018 – Стратегический и контекстный подход: пункт: 4.1 «Понимание организации и ее контекста»; пункт: 6.1 «Действия по рискам и возможностям»
 - ✓ ISO 22002-100:2025 (PRP) – Практическая реализация требований: Общие положения; оценка уязвимости; план управления фальсификацией; верификация и пересмотр
 - ✓ Синтез: Как ISO 22000 и ISO 22002-100 работают вместе на построение ВАССР
- BRCGS Food Safety (Issue 9): Требования к сырью и аутсорсингу
 - ✓ Ключевые пункты стандарта и их требования: п. 3.5.1. Управление поставщиками сырья и упаковки; п. 3.6. Спецификации на сырье; п. 5.4. Безопасность сырья; как выглядит рабочий процесс ВАССР в парадигме BRCGS Issue 9; что будет проверять аудитор BRCGS; главные отличия подхода BRCGS от FSSC 22000
- SQF (Edition 9): Программа утвержденных поставщиков как барьер
 - ✓ Философия SQF Edition 9: Поставщик = Барьер
 - ✓ Ключевой элемент Код 2.7.1. Управление поставщиками
 - ✓ Как интегрированы требования по фальсификации в другие разделы SQF
 - ✓ Что будет проверять аудитор SQF
 - ✓ Сравнение подхода SQF с BRCGS и FSSC

- Российское законодательство и фальсификация (КоАП, ТР ТС)
 - ✓ Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
 - ✓ Кодекс об административных правонарушениях (КоАП РФ) – «Плаха» за фальсификацию
 - ✓ Уголовная ответственность
 - ✓ Государственные инструменты контроля (системы, усиливающие VACCP)
 - ✓ Практические выводы для предприятия: Как законодательство формирует систему VACCP
 - ✓ Что спросит проверяющий (Роспотребнадзор) в случае инцидента

Раздел 2. Сбор информации и сканирование горизонтов (Horizon Scanning)

Тема 2.1. Формирование группы VACCP

- Почему качество не справится в одиночку? Роль закупок (Procurement), финансов и службы безопасности
 - ✓ Критический анализ ограничений отдела качества
 - ✓ Роль закупок (Procurement): «Финансовые детективы»
 - ✓ Роль финансового отдела: «Аналитики денежных потоков»
 - ✓ Роль службы безопасности (СБ): «Контрразведка»
 - ✓ Синергия: Как это работает вместе в реальной ситуации
- Распределение ответственности
 - ✓ Матрица 1: Разработка и внедрение системы VACCP
 - ✓ Матрица 2: Операционная деятельность VACCP (ежедневная работа)
 - ✓ Матрица 3: Мониторинг, пересмотр и реакция на инциденты
 - ✓ Типичные ошибки, проблемы и их решение
 - ✓ Практический пример: Работа матрицы в реальном сценарии

Тема 2.2. Источники данных для анализа

- Где брать информацию о рисках? (RASFF, базы данных Horizon Scanning, отраслевые ассоциации)
 - ✓ Категория 1: Официальные оперативные системы (Обязательный минимум): RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) — система быстрого оповещения ЕС; FDA Recalls, Market Withdrawals & Safety Alerts (США) – **отзывы продукции, изъятия с рынка и оповещения о безопасности**; Национальные системы (Россия): **внутренние инструменты контроля**
 - ✓ Категория 2: Платные базы данных и сервисы (Глубина и аналитика): обзор ключевых платных решений; как интегрировать платные базы в процесс VACCP; критерии выбора платного сервиса
 - ✓ Категория 3: Отраслевые ассоциации и профессиональные сети ("Инсайдерская" информация): **национальные отраслевые союзы и ассоциации (Россия); международные ассоциации и инициативы; научные ресурсы (Базы знаний для экспертов); профессиональные сети и социальные медиа**
 - ✓ Категория 4: Открытые источники и СМИ (Первичные сигналы): новостные агрегаторы и Google Alerts («Цифровая сигнализация»); региональные и отраслевые СМИ («Локальный фокус»); социальные сети, форумы, отзовики («Голос потребителя и инсайдера»); данные маркетплейсов и ценовые агрегаторы («Экономические аномалии»)
 - ✓ Практическая организация мониторинга открытых источников
- Анализ цепочки поставок (Supply Chain Mapping): от фермера до завода. Понятие «прозрачности» цепи
 - ✓ Определение объекта картирования
 - ✓ Сбор информации от вашего прямого поставщика (уровень 1)

- ✓ Углубление картирования (для критичного сырья)
- ✓ Понятие «прозрачности» цепи и матрица оценки риска на основе прозрачности
- ✓ Практическое применение в VACCP: «Слепые зоны»
- Влияние геополитики и экономики на риски мошенничества (санкции, неурожай, биржевые котировки)
 - ✓ Геополитические факторы: Когда политика создаёт возможности для мошенников
 - ✓ Экономические факторы: Деньги как главный двигатель фальсификации
 - ✓ Практическая интеграция в систему VACCP: Процесс «Макро-сканирования»

Раздел 3. Методология оценки уязвимости (Workshop)

Тема 3.1. Критерии оценки риска

- Исторические данные: Как часто подделывают этот продукт?
 - ✓ Где и какие данные искать: глобальные базы данных и ресурсы; отраслевые ассоциации и СМИ; внутренние данные предприятия
 - ✓ Шкала оценки для Workshop (пример)
 - ✓ Практический алгоритм действий для специалиста по VACCP
- Экономическая привлекательность: Маржинальность подделки
 - ✓ Ключевые составляющие экономической привлекательности: ценовой градиент; рыночная волатильность и дефицит; объем использования и масштаб; премиальный статус и нематериальная ценность; сложность цепочки поставок
 - ✓ Практическая шкала оценки уязвимости для Workshop (Баллы 1-3): исторические данные; экономическая привлекательность; техническая возможность / доступность; возможность обнаружения; формула расчета итогового балла уязвимости и принятие решений; как использовать шкалу в Workshop
 - ✓ Как собрать данные для оценки (практические шаги)
 - ✓ Связь с другими критериями
- Возможность обнаружения: Насколько сложно выявить фальсификат стандартными методами?
 - ✓ Уровни обнаружения и соответствующие им методы контроля
 - ✓ Практическая шкала оценки для Workshop
 - ✓ Практический пример для разных типов сырья
- Доступность: Насколько легко технически осуществить подделку?
 - ✓ Факторы, влияющие на «простоту» фальсификации
 - ✓ Сложность процесса фальсификации
 - ✓ «Моральная» доступность и количество точек вмешательства
 - ✓ Практическая шкала оценки для Workshop
 - ✓ Практические примеры для разных продуктов

Тема 3.2. Инструменты оценки уязвимости

- Матричный метод (Вероятность × Влияние)
 - ✓ Философия и цель метода
 - ✓ Две оси матрицы: ось Y: Вероятность и ось X: Влияние
 - ✓ Шкала оценки влияния (пример для Workshop)
 - ✓ Построение и интерпретация матрицы рисков
 - ✓ Пошаговый сценарий применения метода на Workshop
 - ✓ Критика, ограничения и как их избежать
- Методология SSAFE (PwC)
 - ✓ Что такое SSAFE и почему это "золотой стандарт"
 - ✓ Фундаментальные принципы методологии: оценка риска через 7 ключевых категорий

- Качественная vs Количественная оценка

- ✓ Фундаментальные различия: Сущность подходов
- ✓ Сравнительная таблица методологий
- ✓ Методы качественной оценки (с примерами)
- ✓ Методы количественной оценки (с формулами)
- ✓ Практическое применение в VACCP Workshop
- ✓ Гибридные подходы: Best Practices
- ✓ Качественная оценка: Когда использовать
- ✓ Количественная оценка: Когда использовать
- ✓ Интеграция с системой менеджмента пищевой безопасности
- ✓ Рекомендации для российских предприятий
- ✓ Критерии выбора подхода

Раздел 4. Разработка Плана смягчения последствий (Mitigation Plan)

Тема 4.1. Стратегии управления рисками

- Принятие риска

- ✓ Сущность и философия стратегии принятия риска
- ✓ Критерии для принятия риска в VACCP
- ✓ Документирование решения о принятии риска
- ✓ Практические примеры принятия риска в VACCP
- ✓ Принятие риска vs Игнорирование риска: Критические различия
- ✓ Коммуникация решения о принятии риска
- ✓ Мониторинг и пересмотр принятых рисков
- ✓ Типичные ошибки при принятии риска
- ✓ Интеграция принятия риска в общую систему VACCP
- ✓ Ключевые принципы стратегии принятия риска

- Передача риска

- ✓ Сущность и философия стратегии передачи риска
- ✓ Два основных механизма передачи риска в VACCP
- ✓ Механизм 1: Страхование рисков фальсификации
- ✓ Механизм 2: Юридическая ответственность поставщика
- ✓ Интеграция передачи риска в систему VACCP
- ✓ Практические примеры передачи риска
- ✓ Ограничения и риски стратегии передачи
- ✓ Интеграция передачи риска с другими стратегиями
- ✓ Чек-лист для аудита: Проверка стратегии передачи риска
- ✓ Ключевые принципы передачи риска в VACCP

- Снижение риска

- ✓ Сущность и философия стратегии снижения риска
- ✓ Иерархия активных мер снижения риска
- ✓ Классификация активных мер по объекту воздействия
- ✓ Практические кейсы: От оценки к активным действиям
- ✓ Инструменты активного снижения риска по этапам цепочки
- ✓ Количественная оценка эффективности мер снижения риска
- ✓ Документирование активных мер снижения риска
- ✓ Типичные ошибки при снижении риска и их предотвращение
- ✓ Интеграция снижения риска с другими стратегиями
- ✓ Ключевые принципы активного снижения риска

Тема 4.2. Меры контроля (Hard & Soft Skills)

- Аналитические меры в VACCP: Как выбрать методы, не разорив компанию

- ✓ Дилемма VACCP: Безопасность vs Экономика
- ✓ Детальный обзор аналитических методов
- ✓ Сравнительная матрица методов
- ✓ Стратегия выбора: Трехуровневая пирамида VACCP
- ✓ Практические приемы оптимизации затрат
- ✓ Практические кейсы: Как не разориться
- ✓ Инструмент принятия решений: Калькулятор выбора метода
- ✓ Чек-лист: Экономичная аналитическая стратегия VACCP
- ✓ Заключение: 7 законов экономичной аналитики VACCP
- Управленческие меры VACCP: Аудит поставщика (фокус на массовый баланс (Mass Balance), сокращение цепи поставок, защита от несанкционированного вскрытия (Tamper-evident).
 - ✓ Введение: Почему управленческие меры эффективнее лаборатории
 - ✓ Аудит поставщика с фокусом на Mass Balance
 - ✓ Сокращение цепи поставок (Supply Chain Shortening)
 - ✓ Защита от вскрытия (Tamper-evident)
 - ✓ Синтез: Комплексная управленческая стратегия
 - ✓ Чек-лист: Готовность управленческого контроля VACCP
 - ✓ Заключение: Почему управленческие меры — основа VACCP
- Цифровые меры: ФГИС «Меркурий», «Честный Знак», блокчейн
 - ✓ ФГИС «Меркурий» (Россельхознадзор)
 - ✓ «Честный ЗНАК» (Национальная система цифровой маркировки)
 - ✓ Блокчейн в VACCP (Сравнение с ГИС)
 - ✓ Интеграция: «Меркурий» + «Честный знак» = Двойной контур защиты VACCP
 - ✓ Практический чек-лист: Внедрение цифровых мер в VACCP
 - ✓ Резюме для VACCP-стратегии

Раздел 5. Валидация, Верификация и Интеграция в СМБПП

- Терминологический фундамент (Разграничение понятий)
 - ✓ Фундаментальное определение (ISO 22000:2018 / ISO 9000)
 - ✓ «Золотая» аналогия для запоминания
 - ✓ Критическая матрица различий (VACCP-фокус)
 - ✓ Смертельные ошибки (несоответствия (non-conformities)) в терминологии
 - ✓ Практические примеры
 - ✓ Схема взаимосвязи (Mind Map (карта разума) для VACCP-команды)
 - ✓ «Правило 4-х вопросов»
- Валидация мер VACCP: «Доказательство эффективности»
 - ✓ Что подлежит валидации
 - ✓ Методы валидации в VACCP
 - ✓ Критерии приемлемости: когда валидация считается успешной
 - ✓ Периодичность валидации: когда повторять
 - ✓ Типичные несоответствия и ошибки валидации в VACCP
 - ✓ Структура доказательства эффективности
- Верификация VACCP: «Контроль над контролем»
 - ✓ Иерархия верификации
 - ✓ План верификации VACCP
 - ✓ Ключевые требования FSSC 22000 V6 к верификации VACCP
- Интеграция VACCP в СМБПП: «Зонтик GFSI»
 - ✓ Архитектура единой системы (Модель «Трех столпов»)
 - ✓ Критические точки интеграции (Как это работает в документах)
 - ✓ Цифровая интеграция (Cyber-FSMS)

- ✓ Интеграция VACCP — это зрелость системы
- Резюме для Руководителя VACCP (Практический шаблон)

4. Организационно-педагогические условия

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Программа повышения квалификации «План VACCP. Создание эффективной системы предотвращения фальсификации» 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 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации»
3. Федеральный закон Российской Федерации от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
4. Федеральный закон Российской Федерации от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
5. Приказ Минсельхоза России от 13 декабря 2022 г. № 862 «Ветеринарные правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов» (ред. Приказа Минсельхоза РФ от 07.05.2025 г. № 317)
6. ГОСТ Р 51705.1-2024. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
7. ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
8. FSSC 22000 версия 6 (версия 6.0). Международная сертификация. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
9. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 г. № 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
10. ГОСТ Р 54762-2011 / ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции»
11. САНПИН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
12. ТР ЕАЭС 044/2017. О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду
13. ТР ЕАЭС 047/2018. О безопасности алкогольной продукции
14. ТР ТС 021/2011. О безопасности пищевой продукции
15. ТР ТС 022/2011. Пищевая продукция в части маркировки
16. ТР ТС 029/2012. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизатор и технологических вспомогательных средств
17. ТР ТС 033/2013. О безопасности молока и молочной продукции
18. ТР ТС -34/2013. О безопасности мяса и мясной продукции
19. ТР ЕАЭС 040/2016. О безопасности рыбы и рыбной продукции
20. ТР ЕАЭС 051/2021. О безопасности мяса птицы и продукции его переработки
21. PAS 96:2017 «Guide to protecting and defending food and drink from deliberate attack» («Руководство по защите продуктов питания и напитков от преднамеренного нападения», Британский стандарт)
22. SSAFE Food Fraud Vulnerability Assessment Tool (Инструмент SSAFE) (Инструмент оценки уязвимости к мошенничеству в сфере пищевой безопасности SSAFE)

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 прошедшим 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 «План VACCP. Создание эффективной системы предотвращения фальсификации».