

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГАОУ ВО «СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



УТВЕРЖДАЮ:

Директор НОЦ «Институт
непрерывного образования»

Е.В.Мошкина
Е.В.Мошкина

«*16*» *сентября* 2023 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

**«Обеспечение безопасности на принципах ХАССП
на предприятии индустрии питания»**

Красноярск 2023

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Обучение по программе повышения квалификации «Обеспечение безопасности на принципах ХАССП на предприятии индустрии питания» ориентировано на формирование компетенций по обеспечению пищевой безопасности на предприятии индустрии питания, которая является основной задачей, предъявляемой к производителям, как со стороны потребителей, так и со стороны государства. Предприятия индустрии питания должны в обязательном порядке в целях обеспечения безопасности пищевой продукции разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП. Программа ориентирована на формирование компетенций позволяющих разработать, внедрить, поддерживать в рабочем состоянии систему обеспечения безопасности пищевой продукции на принципах ХАССП. Программа позволяет сформировать практические навыки владения методами анализа опасных факторов, оценки риска, идентификации контрольных точек, критических контрольных точек, их мониторинга, управления, составления плана ХАССП, ведения документации, верификации выпускаемой продукции.

1.2. Цель программы

Цель программы повышения квалификации — совершенствование и получение новых профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения безопасности производства продукции предприятий индустрии питания необходимых для профессиональной деятельности, повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

1.3. Компетенции (трудовые функции) в соответствии с Профессиональным стандартом (формирование новых или совершенствование имеющихся)

В соответствии с профессиональным стандартом 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 329 н от 15.06.2020 г) программа направлена на формирование обобщенной трудовой функции:

- Д/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания

1.4. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатели будут способны:

Трудовые функции (ТФ), согласно требованиям профессионального стандарта	Планируемые результаты обучения
Д/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания	РО1. Применять требования законодательства и нормативно-правовых актов РФ в разработке и внедрении системы обеспечения безопасности пищевой продукции на предприятии индустрии питания
	РО2. Определять перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства к выпуску в обращение несоответствующей пищевой продукции
	РО3. Определять перечень критических контрольных точек параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции
	РО4. Определять порядок мониторинга, корректирующих мероприятий критических контрольных точек процесса производства пищевой продукции
	РО5. Разрабатывать мероприятия по внедрению системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП на предприятии индустрии питания

1.5. Категория слушателей

Лица, осуществляющие профессиональную деятельность в сфере общественного питания, производства пищевой продукции; управляющие пищевых производств, предприятий индустрии питания; технологи, специалисты по качеству, ответственные за обеспечение безопасности пищевой продукции; специалисты группы ХАССП и все заинтересованные специалисты.

1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

Слушателям необходимо иметь среднее профессиональное образование и/или высшее образование (бакалавриат).

1.7. Продолжительность обучения

Продолжительность обучения по программе составляет 72 часа, в том числе самостоятельная работа — 36 часов.

1.8. Форма обучения

Очно-заочная (с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий).

1.9. Требования к материально-техническому обеспечению, необходимому для реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации (требования к аудитории, компьютерному классу, программному обеспечению)

Программа повышения квалификации реализуется с использованием системы электронного обучения СФУ «e-Курсы» на базе LMS Moodle (инсталляция на сервере СФУ).

Слушателям необходимо стандартное программное обеспечение (операционная система, офисные программы) и выход в Интернет.

1.10. Особенности (принципы) построения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

Особенности программы повышения квалификации:

– выполнение комплексных (сквозных) учебных заданий, требующих практического применения знаний и умений, полученных в ходе изучения логически связанных тем;

– использование информационных и коммуникационных технологий, в том числе современных систем технологической поддержки процесса обучения, обеспечивающих комфортные условия для обучающихся, преподавателей;

– применение электронных образовательных ресурсов (дистанционное, электронное, комбинированное обучение и пр.).

1.11. Документ об образовании: удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

II. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование и содержание разделов и тем программы	Всего часов	В том числе:		Использование средств ЭО и ДОТ	Результаты обучения
			Контактная работа	Самостоятельная работа		
1	Нормативно-правовая документация, регламентирующая безопасность пищевой продукции предприятия питания	16	8	8		PO1
1.1	Изменения в законодательстве, регламентирующие безопасность пищевой продукции предприятия питания	8	4	4	Электронный курс в системе электронного обучения «е-Курсы»	PO1
1.2	Программа обязательных предварительных мероприятий предприятия индустрии питания	8	4	4		PO1
2	Разработка и внедрение принципов ХАССП на предприятии индустрии питания	36	18	18		PO2–PO4
2.1	Виды опасных факторов. Идентификация перечня опасных факторов при производстве продукции общественного питания	12	6	6	Электронный курс в системе электронного обучения «е-Курсы»	PO2
2.2	Установление перечня контрольных точек (КТ) и критических контрольных точек (ККТ), определение предельных значений параметров ККТ	12	6	6		PO3
2.3	Разработка мероприятий по мониторингу ККТ, корректирующих действий, программы коррекции ККТ, составления формы рабочего листа ХАССП, плана ХАССП	12	6	6		PO4
3	Обеспечение безопасности производства пищевой продукции на предприятии индустрии питания	18	10	8		PO5
3.1	Формирование плана разработки и внедрения системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП	8	4	4	Электронный курс в системе электронного обучения «е-Курсы»	PO5
3.2	Порядок проведения, оформления внутреннего аудита на предприятии питания	10	6	4		PO5
	Итоговая аттестация	2		2		PO1–PO3
	ИТОГО	72	36	36		

2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия/ формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
РО1. Применять требования законодательства и нормативно-правовых актов РФ в разработке и внедрении системы обеспечения безопасности пищевой продукции на предприятии индустрии питания	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в электронном курсе. Видеоконференции в SberJazz
РО2. Определять перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства к выпуску в обращение несоответствующей пищевой продукции	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в электронном курсе. Видеоконференции в SberJazz
РО3. Определять перечень критических контрольных точек параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в электронном курсе. Видеоконференции в SberJazz
РО4. Определять порядок мониторинга, корректирующих мероприятий критических контрольных точек процесса производства пищевой продукции	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в электронном курсе. Видеоконференции в SberJazz
РО5. Разрабатывать мероприятия по внедрению системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП на предприятии индустрии питания	Изучение нормативных документов, учебных материалов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в электронном курсе. Видеоконференции в SberJazz

2.3. Виды и содержание самостоятельной работы

Выполнение самостоятельной работы слушателями предполагается в дистанционном режиме в рамках электронного курса, размещенного в системе электронного обучения СФУ. Самостоятельно слушателями изучаются материалы по темам курса (видео, презентации, текстовые пояснения, нормативные документы), выполняются практические задания.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

3.1. Учебно-методическое обеспечение, в т.ч. электронные ресурсы в корпоративной сети СФУ и сети Интернет

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Documents/TRTSPishevayaProd.pdf>.

2. Перечень стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается выполнение требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Documents/PerStandPishevayaProd.pdf>.

3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Documents/TrTsPishevkaMarkirovka.pdf>.

4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Documents/TR%20TS%20Upakovka.pdf>.

5. Перечень стандартов в области стандартизации, содержащих правила и методы исследований, измерений, необходимые для применения и исполнения ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Documents/PerstandUpakovka.pdf>.

6. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

7. ГОСТ Р 54762 – 2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции».

8. ГОСТ Р 56746 – 2015/ISO/TS 22002-1:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание».

9. ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП».

10. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

11. ГОСТ Р ИСО/МЭК 31010-2011 «Менеджмент риска. Методы оценки риска».

12. ГОСТ Р ИСО 22005-2009 «Прослеживаемость в цепочке кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению».

13. ГОСТ 24297-2013 «Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля».
14. МР 2.3.6.0233-21.2.3.6 Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения.
15. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

Основная литература

1. Бурова, Т.Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник / Т.Е. Бурова. – СПб.: Лань, 2020. – 364 с. // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/130155>.
2. Димитриев, А.Д. Биологическая и химическая безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учеб. пособие / А.Д. Димитриев, Д.А. Димитриев. – Саратов: Вузовское образование, 2018. – 183 с. // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/74955>.
3. Донченко, Л.В., Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учеб. Пособие / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. – 2-е изд., испр. – СПб.: Издательство «Лань», 2016. – 180 с.
4. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров [Электронный ресурс]: учебник / Н.И. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. – 2-е изд., стер. – СПб.: Лань, 2020. – 244 с. // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/130478>.
5. Кутырев, Г.А. Контроль качества продуктов питания: учеб. пособие / Г.А. Кутырев, Е.В. Сысоева. – Казань: Казанский национ. исследов. технол. ун-т, 2018. – 84 с. // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/62183.html>.
6. Маюрникова, Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров. – СПб.: Лань, 2019. – 196 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/111885>.
7. Новикова, И.В. Применение принципов ХАССП при производстве продуктов питания. Практикум: учеб. пособие / И.В. Новикова, Е.А. Коротких, А.В. Коростелев. – Воронеж: Воронежский госуд. ун-т инженерных технологий, 2018. – 56 с. // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/86281>.

IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Обучение на программе повышения квалификации предполагает промежуточную и итоговую аттестацию.

Промежуточная аттестация проводится по результатам выполнения практических заданий. Методические материалы, необходимые для выполнения практических заданий, представлены в соответствующих элементах электронного обучающего курса и включают описание задания, методические рекомендации по его выполнению, критерии оценивания.

4.2. Требования и содержание итоговой аттестации

Форма итоговой аттестации по программе — зачет, который формируется при условии получения оценки «зачтено» по всем разделам программы повышения квалификации. Для получения оценки «зачтено» за разделы слушателю необходимо получить не менее 65 % из 100 % баллов.

Программу составили:

Д-р техн. наук, профессор,
зав. кафедрой технологии продукции
и организации общественного питания



Г.А. Губаненко

Руководитель программы:

Д-р техн. наук, профессор,
зав. кафедрой технологии продукции
и организации общественного питания



Г.А. Губаненко