

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



СВЕРЖДАЮ:  
Ректор

М.В. Румянцев  
2021 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

**«Практические аспекты внедрения системы обеспечения безопасности  
на принципах ХАССП на предприятии пищевой индустрии»**

# **I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

## **1.1. Аннотация программы**

Управление пищевой безопасностью на предприятиях индустрии питания является основной задачей, предъявляемой к производителям, как со стороны потребителей, так и со стороны государства. Безопасность является основным требованием к показателям качества выпускаемой продукции. 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 по управлению пищевой безопасностью на предприятии, путем разработки, внедрению системы обеспечения безопасности пищевой продукции на принципах ХАССП. Программа позволяет сформировать практические навыки владения методами анализа опасных факторов, оценки риска, идентификации критических контрольных точек, их мониторинга, управления, составления плана ХАССП, ведения документации, верификации выпускаемой продукции. Программа повышения квалификации разработана на основе профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 329 н от 15.06.2020 г.

## **1.2. Цель программы**

Совершенствование и получение новых профессиональных компетенций, необходимых для повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации в области обеспечения пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП на предприятии индустрии питания.

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

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации разработана на основе профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 329 н от 15.06.2020 г. (ОТФ уровня 6 (Д) «Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов») и направлена на совершенствование и/или формирование трудовой функции:

- Д/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

## **1.4. Планируемые результаты обучения**

В результате освоения программы слушатели будут обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

PO1. Характеризовать изменения в законодательстве РФ и Таможенного союза, регламентирующие требования к обеспечению безопасности пищевой продукции.

PO2. Характеризовать требования безопасности пищевой продукции и требования, предъявляемые к предприятию питания, обеспечивающие безопасность выпускаемой продукции.

PO3. Определять перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства к выпуску в обращение несоответствующей пищевой продукции.

PO4. Определять перечень критических контрольных точек параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции.

PO5. Определять порядок мониторинга, корректирующих мероприятий критических контрольных точек процесса производства пищевой продукции.

PO6. Разрабатывать мероприятия по внедрению системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

### **1.5. Категория слушателей**

Лица, имеющие среднее профессиональное и/или высшее образование, осуществляющие профессиональную деятельность в сфере 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**

К освоению дополнительной профессиональной программы допускаются слушатели, имеющие уровень образования не ниже среднего профессионального.

### **1.7. Продолжительность обучения: 36 часов.**

### **1.8. Форма обучения**

Очная, очно-заочная с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, заочная с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в рамках электронного курса, размещенного на платформе электронного обучения СФУ <https://e.sfu-kras.ru>.

### **1.9. Требования к материально-техническому обеспечению, необходимому для реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации**

Компьютер с доступом к сети Интернет, мультимедийный проектор, экран, интерактивная доска. Набор электронных презентаций для использования в аудиторных занятиях. Для доступа к учебным материалам на платформе e.sfu-kras.ru слушателям необходимо стандартное программное обеспечение (операционная система, офисные программы) и выход в интернет.

### **1.10. 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.	Изменения в 2020-2021 гг. в законодательстве РФ и Таможенного союза, регламентирующие требования к обеспечению безопасности пищевой продукции	4	2	2	Лекции и практические занятия в ZOOM. Форум и обратная связь в LMS Moodle	PO1
2.	Анализ и управление опасными факторами: биологическими, химическими, физическими	10	6	4	Лекции и практические занятия в ZOOM. Форум и обратная связь в LMS Moodle	PO2, PO3
3.	Практика применения принципов ХАССП для обеспечения безопасности пищевой продукции	10	8	2	Лекции и практические занятия в ZOOM. Форум и обратная связь в LMS Moodle	PO4, PO5
4.	Практика разработки и внедрения системы обеспечения безопасности пищевой продукции	10	6	4	Лекции и практические занятия в ZOOM. Форум и обратная связь в LMS Moodle	PO6
	Итоговый контроль	2	2			
	<b>ИТОГО</b>	<b>36</b>	<b>24</b>	<b>12</b>		

### 2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия/формы текущего контроля	Используемые ресурсы/инструменты/технологии
PO1. Характеризовать изменения в законодательстве РФ и Таможенного союза, регламентирующие требования к обеспечению безопасности пищевой продукции	Лекция, практическое задание	Лекции в ZOOM. Практические занятия в ZOOM. Форум в LMS Moodle. Элемент «Обратная связь» в LMS Moodle
PO2. Характеризовать требования безопасности пищевой продукции и требования, предъявляемые к предприятию питания, обеспечивающие безопасность выпускаемой продукции	Лекции, практические занятия/практические задания	Лекции в ZOOM. Практические занятия в ZOOM. Форум в LMS Moodle. Элемент «Обратная связь» в LMS Moodle
PO3. Определять перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства к выпуску в обращение несоответствующей пищевой продукции	Лекции, практические занятия/практические задания	Лекции в ZOOM. Практические занятия в ZOOM. Форум в LMS Moodle. Элемент «Обратная связь» в LMS Moodle

Результаты обучения	Учебные действия/формы текущего контроля	Используемые ресурсы/инструменты/технологии
PO4. Определять перечень критических контрольных точек параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции	Лекции, практические занятия/ практические задания	Лекции в ZOOM. Практические занятия в ZOOM. Форум в LMS Moodle. Элемент «Обратная связь» в LMS Moodle
PO5. Определять порядок мониторинга, корректирующих мероприятий критических контрольных точек процесса производства пищевой продукции	Лекции, практические занятия/ практические задания	Лекции в ZOOM. Практические занятия в ZOOM. Форум в LMS Moodle. Элемент «Обратная связь» в LMS Moodle
PO6. Разрабатывать мероприятия по внедрению системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП	Лекции, практические занятия/ практические задания	Лекции в ZOOM. Практические занятия в ZOOM. Форум в LMS Moodle. Элемент «Обратная связь» в LMS Moodle

### 2.3. Виды и содержание самостоятельной работы

Выполнение самостоятельной работы слушателями предполагается в дистанционном режиме в рамках электронного курса, размещенного на платформе СФУ <https://e.sfu-kras.ru>. Самостоятельно слушателями изучаются дополнительные ссылки и материалы в формате PDF по темам курса; элементы, которые содержит тематические материалы, расширяющие и углубляющие представленное содержание тем курса.

Слушатели самостоятельно выполняют 8 практических заданий, размещенных в электронном курсе. Для успешного выполнения курса необходимо выполнить все практические задания и набрать 60 баллов.

Контроль за выполнением самостоятельной работы осуществляется преподавателем посредством настроек отслеживания выполнения элементом в LMS, отображаемых в виде визуальной шкалы в блоке «Индикатор выполнения».

## III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

Электронный курс «Практические аспекты внедрения системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП на предприятии пищевой индустрии» на платформе СФУ <https://e.sfu-kras.ru>.

#### Нормативные правовые акты

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/TR\\_TS\\_PishevayaProd.pdf](http://eec.eaeunion.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Documents/TR_TS_PishevayaProd.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» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200007424>.
7. ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200091360>.
8. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-1:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание». [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200127776>.
9. ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200125978>.
10. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200050074>.
11. ГОСТ Р ИСО/МЭК 31010-2011 «Менеджмент риска. Методы оценки риска» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-iso-mek-31010-2011>.
12. ГОСТ Р ИСО 22005-2009 «Прослеживаемость в цепочке кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200075991>.
13. ГОСТ 24297-2013 «Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200108068>.

#### **Основная литература**

1. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров, 2017. – 193 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://lanbook.com/catalog/tehnologiya-i-proizvodstvo-produktov-pitaniya/khassp-na-predpriyatiyakh-obshchestvennogo-pitaniya/>.
2. Донченко Л.В., Ольховатов Е.А. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учеб. пособие. – 2-е изд., испр. – СПб.: Издательство «Лань», 2016. – 180 с.
3. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник / И.В. Сурков [и др.]; под общ. ред. В.М. Позняковский. – И.: Инфра-М, 2014. – 336 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=367398>.

#### **Дополнительная литература**

1. Позняковский В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб. пособие для вузов / В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я. Мотовилов; ред. В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2010. – 214 с.
2. Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные товары): учеб. пособие [для студентов вузов, изучающих товароведение и экспертизу]

продовольственных товаров] / Е.В. Жиряева, Т. Хайландт; Российская академия государственной службы при Президенте РФ, Северо-Западная академия государственной службы. – СПб.: СЗАГС, 2006. – 288 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b65/0226789.pdf>.

3. Товароведение и экспертиза в таможенном деле и ТН ВЭД (продовольственные товары): учеб.-метод. пособие [для студентов напр. 036401.65 «Таможенное дело» очной формы обучения] / Сиб. федерал. ун-т; сост.: Г.Р. Рыбакова, И.В. Дойко. – Красноярск: СФУ, 2013. – 39 с.

### 3.2. Информационное обеспечение

#### Электронные ресурсы

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>.
2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – СПб. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.
3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – М. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>.
4. Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – СПб. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>.
5. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – М. – Режим доступа: <http://rucont.ru>.

## IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

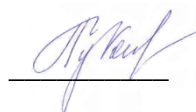
Оценка качества освоения слушателями программы повышения квалификации включает промежуточный контроль успеваемости и итоговую аттестацию. При промежуточной аттестации слушатели по каждому разделу программы повышения квалификации в электронном курсе, выполняют практические задания.

### 4.2. Требования и содержание итоговой аттестации

Основанием для итоговой аттестации является выполнение слушателем всех практических заданий курса и прохождение тестирования с результатом 60 % и выше.

Программу составил:

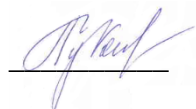
Доктор технических наук,  
профессор кафедры технологии и организации  
общественного питания  
Института торговли и сферы услуг СФУ



Г.А. Губаненко

Руководитель программы:

Доктор технических наук,  
профессор кафедры технологии и организации  
общественного питания  
Института торговли и сферы услуг СФУ



Г.А. Губаненко