

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Система менеджмента безопасности пищевой продукции ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Программа предварительных условий по пищевой безопасности. Подготовка и внедрение документооборота системы ХАССП»

1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

1.1. Учебный план

Категория слушателей: руководители и специалисты предприятий пищевой промышленности, ответственные за внедрение систем менеджмента пищевой безопасности.

Форма обучения: очно, с применением дистанционных образовательных технологий.

Продолжительность обучения: 2 дня (16 акад. часов).

Режим занятий (час в день): 8 академических часов.

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	В том числе:		Форма контроля
			онлайн-вебинары	онлайн-практикум	
1	2	3	4	5	6
1	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Законодательная и нормативная база при внедрении системы ХАССП. Актуальность законодательной и нормативной базы	2,5	2,5	0	опрос
2	ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Исходная информация для разработки системы ХАССП	3	2	1	опрос
3	Программа предварительных условий. Описание продукта	2,5	1	1,5	опрос
4	Опасные факторы (опасности)	2	1	1	опрос
5	Документация. Наличие разработанной Системы менеджмента качества (СМК). Корректирующие действия. Внутренний аудит	3	3	0	опрос
6	Критические контрольные точки. Критические пределы	2	1	1	опрос
	Итоговая аттестация	1	-	-	зачет
	ИТОГО	16	10,5	4,5	1

1.2. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	В том числе:		Форма контроля
			онлайн-вебинары	онлайн-практикум	
1	2	3	4	5	6
1	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Законодательная и нормативная база при внедрении системы ХАССП. Актуальность законодательной и нормативной базы	2,5	2,5	0	опрос
1.1	Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования	1,5	1,5	0	опрос
1.2	Обзор законодательной и нормативной базы при внедрении принципов ХАССП на предприятии	1	1	0	опрос
2	ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Исходная информация для разработки системы ХАССП	3	2	1	опрос
2.1	Структура стандарта	0,5	0,5	0	опрос
2.2	Формы изучения стандарта	0,5	0,5	0	опрос
2.3	Понимание стандарта	0,5	0,5	0	опрос
2.4	Внедрение стандарта	0,5	0,5	0	опрос
2.5	Подготовка чек-листа для обзорного аудита. Создание группы ХАССП на предприятии	1	0	1	опрос
3	Программа предварительных условий. Описание продукта	2,5	1	1,5	опрос
3.1	Программа предварительных условий. Описание продукта	1	1	0	
3.2	Подготовка описания одного продукта. Разработка блок-схемы одного из процессов производства	1,5	0	1,5	опрос
4	Опасные факторы (опасности)	2	1	1	опрос
4.1	Опасные факторы (опасности)	1	1	0	
4.2	Составить список опасных факторов производственного процесса. Прокомментировать 3 опасных фактора (источник появления, тяжесть воздействия на организм, способы уничтожения/ослабления воздействия/ потеря свойств/ продукта)	1	0	1	опрос
5	Документация. Наличие разработанной Системы менеджмента качества (СМК). Корректирующие действия. Внутренний аудит	3	3	0	опрос

6	Критические контрольные точки. Критические пределы	2	1	1	опрос
6.1	Критические контрольные точки. Критические пределы	1	1	0	
6.2	Определение критических контрольных точек производственного процесса. Определение критических пределов	1	0	1	опрос
	Итоговая аттестация	1	-	-	зачет
	ИТОГО	16	10,5	4,5	1

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Содержание разделов ДПП

РАЗДЕЛ 1. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Законодательная и нормативная база при внедрении системы ХАССП. Актуальность законодательной и нормативной базы

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);

Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);

- Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012);

- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011);

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);

- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016);

- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011);

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012);

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011);

РАЗДЕЛ 2. ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Исходная информация для разработки системы ХАССП

- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

РАЗДЕЛ 3. Программа предварительных условий. Описание продукта Программы предварительных условий и их роль.

РАЗДЕЛ 4. Опасные факторы (опасности)

- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

РАЗДЕЛ 5. Документация. Наличие разработанной Системы менеджмента качества (СМК). Корректирующие действия. Внутренний аудит

- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;

- ГОСТ Р ИСО 19011-2021 «Оценка соответствия. Руководящие указания по проведению аудита систем менеджмента».

РАЗДЕЛ 6. Критические контрольные точки. Критические пределы

- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к квалификации педагогических работников, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Высшее профессиональное образование по направлению «Ветеринария» и дополнительное профессиональное образование по системе ХАССП (повышение квалификации от 24 академических часов) и стаж научно-педагогической или практической работы по данному профилю не менее 3-х лет, а при наличии послевузовского профессионального образования (аспирантура) и ученой степени кандидата (доктора) биологических, физических или химических наук – без предъявления требований к стажу работы.

3.2. Требования к материально-техническим условиям реализации программы

Обучение проводится исключительно с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обучение возможно при условии наличия качественного доступа педагогических работников и слушателей к информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

Рабочее место педагогического работника и слушателя должно быть оборудовано персональным компьютером и компьютерной периферией (веб-камерой, микрофоном, аудиокolonками и(или) наушниками).

В состав программно-аппаратных комплексов должно быть включено (установлено) программное обеспечение, необходимое для осуществления учебного процесса: операционная система (операционные системы), офисные приложения, средства обеспечения информационной безопасности, архиваторы, графический, видео- и аудио-редакторы.