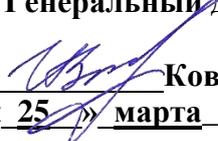




**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ЦЕНТР СЕРТИФИКАЦИИ И ЭКСПЕРТИЗЫ
«ЮЖНЫЙ СТАНДАРТ КАЧЕСТВА»**



**УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор**


Коваленко И.В.
« 25 » марта 2024г.

**УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ
ХАССП. ВНУТРЕННИЙ АУДИТОР СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА
БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»**

Краснодар, 2024

Программа повышения квалификации «Безопасность пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Внутренний аудитор системы менеджмента безопасности пищевой продукции» разработана в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 1 июля 2013 г. N 499);
- Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 №ВК-1032/06;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 22 января 2013г. №23 «О Правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов».

Организация-разработчик: ООО «ЦЕНТР СЕРТИФИКАЦИИ И ЭКСПЕРТИЗЫ «ЮСК»

Разработчик: Руководитель органа по сертификации систем менеджмента
Овчинникова Татьяна Владимировна

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ КУРСА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО КУРСА.....	9
4. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА.....	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Учебная программа курса повышения квалификации «Безопасность пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Внутренний аудитор системы менеджмента безопасности пищевой продукции» направлена на совершенствование и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности в системе менеджмента безопасности пищевой продукции, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Данная программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание и организационно-методические формы обучения.

Актуальность программы повышения квалификации объясняется необходимостью углубления и обновления знаний и профессиональных навыков специалистов и руководителей служб (подразделений), занятых в производственном процессе на предприятиях пищевой промышленности.

1.2. Цели и задачи программы – требования к результатам освоения курса

Цель – совершенствование и получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и повышение профессионального уровня в области систем менеджмента безопасности пищевой продукции, совершенствованием профессиональных компетенций в рамках имеющейся квалификации, формирование у слушателей необходимого уровня знаний в области стандартизации, технического регулирования, умений и навыков, позволяющих развить компетенции для обеспечения необходимого уровня безопасности производимой пищевой продукции.

В результате освоения настоящей дисциплины обучающийся должен обладать следующими профессиональными компетенциями в управлении системы безопасности пищевой продукции:

- умение использовать законодательную, нормативно-правовую и методическую базу;
- способность выполнить анализ опасных факторов и определить меры управления.

Уметь:

1. Определять контекст организации, потребности и ожидания заинтересованных сторон.
2. Построить процессную модель, составить технологические схемы.
3. Идентифицировать и оценить опасные факторы, составить план

НАССР/ППОПМ.

4. Разработать программу обязательных предварительных мероприятий
5. Проводить внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции, составлять отчет по результатам аудита.

Знать:

1. Основные аспекты управления безопасностью пищевой продукции.
2. Стандарты, устанавливающие требования к системе менеджмента безопасности пищевой продукции.
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011г.
4. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».
5. ГОСТ Р ИСО 19011-2021 «Оценка соответствия. Руководящие указания по проведению аудита систем менеджмента».
6. Действующее законодательство Российской Федерации и стран Евразийского экономического союза в сфере безопасности пищевой продукции.
7. Принципы и цели проведения внутренних аудитов, организация и планирование программ аудитов.
8. Порядок оформления документов и технических процедур.

Владеть:

1. Навыками организации мероприятий по разработке системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
2. Опытном составлении плана аудита и чек-листов, составления отчета по результатам аудита, протоколов соответствия или несоответствия СМБПП.

Срок обучения: 48 академических часа (может определяться совместно с Заказчиком).

Режим занятий: 6 часов в день, 36 часов в неделю (может определяться совместно с Заказчиком, но не более 8 часов в день).

Тип обучения: повышение квалификации.

Формат обучения: очный.

Выдаваемый документ: удостоверение о повышении квалификации.

Программа обучения: модульная, возможно включение дополнительных материалов в учебный курс по согласованию с Заказчиком.

Требования к слушателям: к освоению дополнительных профессиональных программ допускаются лица, имеющие среднее профессиональное или

высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное или высшее образование.

Документы, необходимые для приема:

- Скан-копия паспорта
- Скан-копия документа о высшем или среднем профессиональном образовании
- Скан-копия документа об изменении ФИО (при необходимости)
- Скан-копия страхового номера индивидуального лицевого счета (СНИЛС)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА

Таблица №1

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:	48
теоретические занятия	34
практические занятия	12
Итоговая квалификационная аттестация – зачет	2

2.1. Содержание дисциплины

Таблица №2

Наименование и содержание учебных модулей, тем и форм контроля	Объем (часы) очное обучение
Учебный модуль 1. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции	15
Тема 1: Введение в управление безопасностью пищевой продукции. Обзор основных требований стандарта	3
Тема 2: Понимание организации и ее среды. Методы определения контекста организации. SWOT анализ, PESTEL-анализ. Понимание потребностей заинтересованных сторон. Анализ и управление рисками организации – оценка возможных рисков, выбор методов оценки рисков. Определение области применения системы менеджмента безопасности пищевой продукции.	2
Тема 3: Построение модели процессов организации верхнего уровня. Процессы управляющие, основные, вспомогательные. Развертывание процесса.	2
Тема 4: Ориентация на стратегическое мышление. Лидерство руководства организации. Разработка политики СМБПП: ключевые требования.	2
Тема 5: Планирование системы безопасности пищевой продукции. Цели в области безопасности пищевой продукции	2
Тема 6: Обеспечивающие процессы. Ресурсы: человеческие ресурсы, инфраструктура, производственная среда. Требования к компетентности персонала. Управление поставляемыми извне процессами, продуктами и услугами. Специфика аутсорсинга в пищевой промышленности. Оценка и анализ поставщика	2
Тема 7: Обмен информацией по требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2018. Алгоритм внешнего и внутреннего коммуникации. Управление информацией и документацией.	2
Учебный модуль 2. Разработка программ обязательных предварительных мероприятий ПОПМ	15
Тема 8: Общие положения в Программах предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Оформление зданий и сооружений. Картография предприятия, взаимное расположение цехов, поточность внутри цеха. Предупреждение перекрёстного загрязнения. Коммуникации: воздух,	3

вода, электроэнергия, вентиляция, технологические газы. Управление отходами. Управление оборудованием (обслуживание, очистка). Требования к контактирующим поверхностям. Управление закупками. Требования по санитарии на производстве пищевой продукции. Защита от вредителей. Гигиена персонала и требования к санитарным помещениям. Складирование. Понятие потенциально небезопасного продукта. Вторичная переработка. Процедуры отзыва продукции. Информация о продукции. Защита, биобезопасность, биотерроризм. Оценка угроз. Новое: Обновленные требования к разработке PRP программ. Практическое занятие: разработка PRP программ. Особенности требований к PRP программам (по запросу клиентов): для компаний по транспортировке и хранению, общественного питания, производителей упаковки, производителей сельскохозяйственной продукции, торговли, производителей кормов.	
Тема 9: Система прослеживаемости. Виды и методы обеспечения прослеживаемости. Тестирование системы на предприятии. Верификация и испытание эффективности системы прослеживаемости	2
Тема 10: Управление и анализ опасностей. Предварительные шаги для проведения анализа опасностей. Формирование рабочей группы по внедрению системы. Характеристики сырьевых материалов, ингредиентов, входящих в контакт с пищевой продукцией, конечных продуктов. Построение технологических схем (диаграмм потоков). Расширение перечня опасностей. Понятия опасности и риска в контексте безопасности пищевой продукции. Анализ физических, химических, радиологических, биологических опасностей и аллергенов. Выбор и классификация мероприятий по управлению. Предварительная валидация.	3
Тема 11: Разработка плана управления опасностями. Древо принятия решений – разные варианты. Выбор ККТ и ППОПМ. Практическое занятие: 1. Выбор ККТ и ППОПМ для описываемого технологического процесса 2. Составление Плана управления опасностями.	3
Тема 12 Мониторинг и измерения для обеспечения безопасности пищевой продукции. Управление мониторингом и измерениями Требования к оборудованию и средствам измерения	2
Тема 13 Управление несоответствиями. Обращение с потенциально опасной продукцией. Оценка продукции до её выпуска. Коррекция. Корректирующие действия. Отзыв. Изъятие. Снятие с производства.	2
Учебный модуль 3. ГОСТ Р ИСО 19011-2021 Оценка соответствия. Руководящие указания по проведению аудита систем менеджмента	3
Тема 14: Внутренние аудиты и анализ данных. Особенности построения плана аудитов. Источники информации для анализа данных, планирование актуализации и улучшений на основе анализа рисков.	1,5
Практическое занятие: «разработка программы аудитов для различных служб и подразделений предприятия».	1,5
Промежуточная аттестация по дисциплине (зачет)	1
ВСЕГО:	34

2.2. Практические и семинарские занятия

Таблица №3

Номер темы	Наименование и форма занятия	Объем (часы)
2	Практическое занятие 1: проведение анализа и документирование внешние и внутренние факторы, оказывающих влияние на систему менеджмента организации (SWOT анализ, PESTEL-анализ).	1
3	Практическое занятие 2: построение модели процессов организации	1,5

	(процессную модель производства (участка, цеха и т.п.), определите ответственных за функционирование процессов)	
4	Практическое занятие 3: аудит политики СМБПП	1
5	Практическое занятие 4: 1. подготовка требований к поставщику; 2. критерии оценки поставщика.	1,5
6	Практическое занятие 5: разработка PRP программ. Особенности требований к PRP программам (по запросу клиентов): для компаний по транспортировке и хранению, общественного питания, производителей упаковки, производителей сельскохозяйственной продукции, торговли, производителей кормов.	2
9	Практическое занятие 6: 1. составление диаграммы потоков; 2. идентификация и анализ опасностей на этапах технологического процесса; 3. выбор и классификация мероприятий по управлению.	1
11, 12	Практическое занятие 7: 1. выбор ККТ и ППОПМ для описываемого технологического процесса; 2. Составление Плана управления опасностями.	2
14	Практическое занятие 8: принципы аудита. План аудита. Разработка чек-листа для проведения аудит	1
14	Практическое занятие 9: вводное совещание. Поиск объективных свидетельств аудита. Фиксация объективных свидетельств аудита.	1
	ВСЕГО:	12

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО КУРСА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины используется кабинет документационного обеспечения и учебная аудитория.

Оборудование и технические средства учебной аудитории:

- стулья с пюпитром по количеству слушателей;
- стол для преподавателя;
- стул для преподавателя;
- мультимедийный проектор;
- экран для видеопроектора;
- флипчарт;
- наглядное пособие-плакат;
- ноутбук для преподавателя;
- многофункциональное устройство;
- гарнитура, микрофон.

Программное обеспечение дисциплины:

- операционная система Windows 10;
- офисные программы Microsoft: Word, Excel, PowerPoint;
- браузеры для работы в Интернете;
- профессиональная справочная система «Техэксперт».

Для освоения учебной программы слушателям выдается комплекты раздаточного материала – Технический регламент, ГОСТы, бланки для тестирования.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно-правовые документы:

- Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- «Договор о Евразийском экономическом союзе» (Подписан в г. Астане 29.05.2014);
- Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 9 декабря 2011 г. N 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 г.;
- 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»;
- Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- ГОСТ Р 54762-2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 56398— 2015 /ISO/TS/22002-4:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции Часть 4 Производство упаковки для пищевой продукции»;

- ГОСТ Р 56746-2015 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание;
- ГОСТ Р 56746-2015 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание;
- ГОСТ Р 56746-2015 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание;
- ГОСТ Р 56669-2015 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 3. Сельскохозяйственное производство;
- ГОСТ Р 70644-2023 Программы обязательных предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции. Часть 5. Транспортирование и хранение;
- ГОСТ Р 58188-2018 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 6. Производство кормов для животных.

Методические рекомендации по организации изучения программы

Лекция – традиционная форма организации учебной работы, несущая большую содержательную, информационную нагрузку. На лекционном занятии преподаватель обозначает основные вопросы темы и далее подробно их излагает, давая теоретическое обоснование определенных положений, а также использует иллюстрационный и презентационный материал. Преподаватель может дать иллюстрационный материал (схемы, графики, рисунки) на доске, предложив слушателям занести их в конспект. Преподаватель может дать презентационный материал – электронные средства, слайды, презентации, где зафиксированы основные определения понятий, схемы и др.

Проведение практических занятий в виде семинаров осуществляется в виде диалогического общения, обсуждения подготовленных материалов, работы над заданиями.

4. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

4.1. Оценочные материалы

Фонд оценочных средств по программе: «Безопасность пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Внутренний аудитор системы менеджмента безопасности пищевой продукции» включает в себя:

- тестовые вопросы;
- контрольные вопросы для собеседования.

В процессе обучения используются следующие виды контроля:

- устный опрос;
- тест;
- письменные работы.

Используемые виды контроля направлены на выявление формируемых компетенций:

- в процессе собеседования преподавателя и слушателя;
- в процессе создания и проверки письменных материалов.

Формы контроля:

- собеседование;
- тест;
- зачет (по дисциплине);
- зачет (итоговый контроль знаний).

Для контроля знаний по всем дисциплинам разработаны вопросы к зачетам, к ряду дисциплин подготовлены тестовые задания.

4.2. Организация итоговой аттестации

Итоговая аттестация слушателей проводится в форме зачета.

Слушатель допускается к итоговой аттестации после получения материала, предъявляемого ему в соответствии с планом дополнительной профессиональной программы повышения квалификации.

Зачет производится в форме собеседования или тестирования на усмотрение преподавателя.

Тестирование проводится в форме письменного тестирования по вопросам, отражающим содержание учебной программы.

Собеседования со слушателями проводится в форме устного опроса по контрольным вопросам, которое позволяет оценить работу слушателя по усвоению программы дисциплины.

Критерии успешной сдачи зачета является «зачтено» в случае устного ответа, или правильные ответы не менее 70% вопросов в случае письменного тестирования.

Слушатели, освоившие учебную программу и прошедшие итоговую аттестацию, получают удостоверение установленного ООО «Центр сертификации и экспертизы «ЮСК» образца о повышении квалификации.

Слушателям, показавшим неудовлетворительные знания данной учебной программы, выдается справка о прослушанной учебной дисциплине.

Программа повышения квалификации «Безопасность пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Внутренний аудитор системы менеджмента безопасности пищевой продукции» утверждена генеральным директором ООО «Центр сертификации и экспертизы «ЮСК» Коваленко И.В.

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ЦЕНТР СЕРТИФИКАЦИИ И ЭКСПЕРТИЗЫ
«ЮЖНЫЙ СТАНДАРТ КАЧЕСТВА»



Генеральный директор

 Коваленко И.В.
« 25 » марта 2024г.

**Фонд оценочных средств
Дополнительной профессиональной образовательной
программы повышения квалификации**

**«БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ОСНОВЕ
ПРИНЦИПОВ ХАССП. ВНУТРЕННИЙ АУДИТОР СИСТЕМЫ
МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»**

Краснодар, 2024

Виды учебных занятий и самостоятельная работа обучающихся	Организация деятельности обучающегося
Лекции	Лекции обеспечивают теоретическое изучение дисциплины. На лекции излагается основное содержание курса, даются основные понятия в области управления системы безопасности пищевой продукции. Изучаются цели, задачи, принципы ХАССП.
Практические занятия	<p>На занятиях изучают содержание нормативных документов: основные положения ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»; ГОСТ Р 54762-2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции» ГОСТР 56398— 2015 /ISO/TS/22002-4:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции Часть 4 Производство упаковки для пищевой продукции» ГОСТ Р 56746-2015 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание</p> <p>ГОСТ Р 56669-2015 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 3. Сельскохозяйственное производство</p> <p>ГОСТ Р 70644-2023 Программы обязательных предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции. Часть 5. Транспортирование и хранение</p> <p>ГОСТ Р 58188-2018 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 6. Производство кормов для животных</p> <p>ГОСТ Р ИСО 19011-2021 «Оценка соответствия. Руководящие указания по проведению аудита систем менеджмента», решают ситуационные задачи в контексте основных требований стандартов. Обсуждают государственный контроль за безопасностью пищевой продукцией.</p>
Лабораторные занятия	Не предусмотрено.
Самостоятельная работа	Данный вид работы предполагает расширение и закрепление знаний, учений и навыков, полученных на аудиторных занятиях, путем самостоятельного изучения учебно-методического материала.

1.1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

1.1.1. Показатели оценивания компетенций на этапах их формирования

Изучение материала способствует формированию следующих взаимосвязанных и взаимозависимых компетенций специалиста по внедрению принципов НАССР (ХАССП):

- компетенция 1: «Определение среды организации, лидерство, планирование, средства обеспечения»;
- компетенция 2: «Определение требований к безопасности пищевой продукции»;
- компетенция 3: «Определение опасных факторов в системе НАССР (ХАССП)»;

– компетенция 4: «Разработка и реализация шагов по внедрению принципов НАССР (ХАССП)».

Навыки специалиста в рамках этих компетенций приведены в таблице ниже.

Код компетенции/ этап освоения	Показатели оценивания компетенций	Наименование оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
Компетенция 1: «Определение среды организации, лидерство, планирование, средства обеспечения»	<p>Определить внешние и внутренние факторы, которые связаны с ее целями и влияют на способность организации добиваться результата(ов), запланированного) в отношении ее СМБПП.</p> <p>Определить: заинтересованные стороны, имеющие отношение к СМБПП, требования этих заинтересованных сторон, применимые к СМБПП.</p> <p>Определить области применения системы менеджмента безопасности пищевой продукции.</p> <p>Разработать «Политику» и «Цели» в области обеспечения безопасности пищевой продукции.</p> <p>Применить риск ориентированный подход в управлении опасностями в процессе производства пищевых продуктов.</p> <p>Планировать показатели результативности процессов, оценки результативности и анализа процессов.</p> <p>Планировать изменения: Определение средств обеспечения. Определение порядка внутреннего и внешнего обмена информацией, относящейся к СМБПП. Создание и актуализация документированной информации.</p>	Опрос - устно	Тест
Компетенция 2: «Определение требований к безопасности пищевой продукции»	<p>Использовать на практике документы пищевого законодательства РФ (национальные, региональные и международные).</p> <p>Использовать на практике рекомендации Codex Alimentarius о гигиене пищевой продукции</p>	Опрос - устно	Тест

	Использовать на практике требования стандартов к внедряемым программам обязательных предварительных мероприятий Применять требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции		
Компетенция 3: «Определение опасных факторы в системе НАССР(ХАССП)»	Определить биологические опасные факторы, химические опасные факторы, физические опасные факторы в пищевой продукции. Провести оценку опасных факторов в пищевой продукции.	Опрос - устно	Тест
Компетенция 4: «Разработка и реализация шагов по внедрению принципов НАССР (ХАССП)»	Определить последовательность внедрения принципов НАССР, создавать группу безопасности пищевой продукции. описывать продукт и указывать предполагаемое назначение продукта. Построить и подтвердить на месте схему последовательности операций (технологическую схему). Провести анализ всех потенциальных опасных факторов (по технологической схеме), определять критические контрольные точки (ККТ) и ППОПМ, установить критические пределы для каждой ККТ, и критерий действия для ППОПМ. Организовывать систему мониторинга для каждой ККТ, ППОПМ. Разработать корректирующие действия по возможным отклонениям. Разрабатывать план НАССР/ ППОПМ. и устанавливать процедуры проверки (верификации). Создавать систему документирования и учёта, касающуюся применения принципов НАССР Провести внутренний аудит, анализ со стороны руководства.	Опрос - устно	Тест

1.1.2. Описание шкал и критериев оценивания сформированности компетенций

Критерии оценивания сформированности компетенций

Баллы	Оценка по традиционной шкале	Критерии оценивания сформированности компетенции Письменная работа
86-100	5 (отлично)	Критическое и разностороннее рассмотрение вопросов, свидетельствующее о значительной самостоятельной работе с источниками. Качество исполнения всех элементов задания полностью соответствует всем требованиям.
75-85	4 (хорошо)	Все заданные вопросы освещены в необходимой полноте и с требуемым качеством. Ошибки отсутствуют. Самостоятельная работа проведена в достаточном объеме, но ограничивается только основными рекомендованными источниками информации.
61-74		Работа выполнена в соответствии с заданием. Имеются отдельные незначительные ошибки или отступления от правил оформления работы.
51-60	3 (удовлетворительно)	Задание выполнено полностью, но в работе есть отдельные существенные ошибки, либо качество представления работы низкое, либо работа представлена с опозданием.
40-50		Задание выполнено полностью, но с многочисленными существенными ошибками. При этом нарушены правила оформления или сроки представления работы.
17-39	2 (неудовлетворительно)	Отсутствие одного или нескольких обязательных элементов задания, либо многочисленные грубые ошибки в работе, либо грубое нарушение правил оформления или сроков представления работы.
1-16		Содержание работы полностью не соответствует заданию.

1.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

1.2.1. Тестовые вопросы для итогового контроля по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов	Ответ
1	ХАССП (ХАССР) – это	<ol style="list-style-type: none"> 1) Хорошо апробированная система стандартов производства 2) Анализ рисков и критические контрольные точки 3) Анализ опасностей и критические контрольные точки 4) Система менеджмента безопасности пищевой продукции 5) Система качества и безопасности пищевой продукции 	2)
2	Критическая контрольная точка; ККТ (critical control point; CCP) это	<ol style="list-style-type: none"> 1) Место расположение контролера ОТК 2) Точка контроля, на которой выявлено критическое несоответствия требованиям безопасности 3) Точка, поставленная для привлечения внимания 4) Параметр контрольной операции, связанной с 	5)

		<p>предотвращением опасности</p> <p>5) Этап процесса, где применяется мероприятие(я) по управлению для предотвращения значимой опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции, или ее снижения до приемлемого уровня, и где определен(ы) критический(ие) предел(ы) и измерение, позволяющие применять коррекции</p>	
3	Программа обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ (PRP))	<ol style="list-style-type: none"> 1) Устранение причины потенциального несоответствия 2) Обеспечение результативности процесса 3) Базовые условия и виды деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции, которые необходимы внутри организации и на всех этапах цели создания пищевой продукции для поддержания безопасности пищевой продукции 4) Своевременное информирование руководства о нарушениях технологической дисциплины 5) Устранение нежелательной ситуации 6) Повышение внимания в случае чрезвычайной ситуации 	3)
4	Мониторинг – это	<ol style="list-style-type: none"> 1) Осуществление постоянного видеонаблюдения за персоналом 2) Контроль выполнения Программы обязательных мероприятий 3) Определение статуса системы, процесса или деятельности 4) Информационное сопровождение процесса производства 5) Осуществление запланированной последовательности наблюдений или измерений последовательности наблюдений или измерений 	3)
5	Система менеджмента безопасности продукции включает в себя	<ol style="list-style-type: none"> 1) Разработку Политики и целей в области безопасности продукции и их достижение; 2) Планирование безопасности; 3) Обеспечение безопасности продукции; 4) Управление безопасностью продукции 5) Интерактивный обмен информацией, системный менеджмент, программы обязательных предварительных мероприятий, принципы анализа опасностей и критических контрольных точек (НАССР). 6) Улучшения в области безопасности продукции 	5)
6	Риск – это	<ol style="list-style-type: none"> 1) Влияние неопределенности 2) Вероятность появления опасного фактора 3) Оценка тяжести последствий от опасного фактора 4) Благородное дело 5) Сочетание вероятности возникновения опасного фактора и тяжести его последствий 6) Негативное явление 	1)

7	Валидация – это	<ol style="list-style-type: none"> 1) Получение свидетельства о безопасности продукции; 2) Подтверждение того, что мероприятия по управлению способны быть результативными; мероприятия по управлению способны быть результативными; 3) Подтверждение результативности принятых решений 4) Получение свидетельств того, что мероприятие по управлению (или комбинация мероприятий по управлению) будет способно результативно управлять значимой опасностью, угрожающей безопасности пищевой продукции (3.40) 5) Подтверждение на основе объективных свидетельств того, что требования, предназначенные для конкретного применения, выполнены 	4)
8	Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции:	<ol style="list-style-type: none"> 1) Общие намерения и направления деятельности организации, связанные с безопасностью пищевой продукции 2) Общие намерения и направление деятельности организации официально сформулированные высшим руководством 3) Приверженность организации принципам ХАССП, официально выраженная высшим руководством 4) Приверженность приоритетному направлению деятельности по обеспечению безопасности производства пищевой продукции 5) Обеспечение качества и безопасности выпускаемой пищевой продукции 	2)
9	Блок-схема:	<ol style="list-style-type: none"> 1) Схематическое и системное представление последовательности и взаимодействия этапов технологического процесса 2) Схематическое представление технологического процесса, изображенное в виде последовательно соединенных символов 3) Являются представлением процесса в графической форме 4) Схема технологического процесса 5) Система символов с установленными связями между ними 	3)
10	Если организация в рамках СМБПП применяет аутсорсинг, она должна	<ol style="list-style-type: none"> 1) Обеспечить управление такими процессами 2) Организовать производство в условиях выполнения требований ХАССП 3) Организовать входной контроль по критериям ХАССП 4) Ничего не предпринимать 	1)
11	Кто может войти в группу безопасности пищевой продукции в организации:	<ol style="list-style-type: none"> 1) Специалисты всех подразделений в организации, прошедшие подготовку по программе ХАССП 2) Специалисты отдела (бюро) качества 3) Специалисты имеющие совокупные знания в различных областях (дисциплинах) и опыта работы в области разработки и внедрения СМБПП. 	3)

		включая (но не ограничиваясь) 4) Представители высшего руководства 5) Главные специалисты организации	
12	Ряд взаимосвязанных или взаимодействующих видов деятельности, преобразующих входные данные в выходные данные это:	1) Аудит 2) Процесс 3) Контроль 4) Система менеджмента	2)
13	Что такое Комитет Кодекса Алиментариус по гигиене пищевых продуктов?	1) Описывает 7 принципов обеспечения безопасного производства пищевых продуктов 2) Разрабатывает руководящие принципы НАССР для международной торговли 3) Тесно сотрудничает с NACMCF для определения принципов НАССР 4) Разрабатывает руководящие принципы НАССР для международной торговли, Тесно сотрудничает с NACMCF для определения принципов НАССР 5) Контролеры производственных линий, рабочие, техническое обслуживание, контроль качества	4)
14	Какие элементы внешней среды оказывают прямое влияние на организацию?	1) Политические факторы, профсоюзы, международные события 2) Конкуренты, потребители, поставщики, законы и государственные органы 3) Конкуренты, поставщики, политические факторы, НТП	2)
15	Основными факторами внутренней среды организации являются	1) цели, структура, технология, люди, задача 2) Профсоюзные организации 3) Государственные органы власти 4) Парламент страны	1)
16	Внутренняя среда организации – это:	1) Капитал, люди, технология 2) Нельзя дать точное определение, т. к. каждая организация имеет свой набор компонентов 3) Часть общей среды, которая находится в рамках организации 4) Партнёры по бизнесу Партнёры по бизнесу Партнёры по бизнесу	2)
17	Какие факторы влияют на внешнюю среду организации?	1) Прямые и косвенные 2) Основные и дополнительные 3) Главные и второстепенные 4) Глобальные и локальные	1)
18	Перечислите заинтересованные стороны, значимые для СМБПП	1) Общество 2) Работники организации 3) Все вышеперечисленные	3
19	Следует ли поддерживать область применения СМБПП в виде	1) Да 2) По решению высшего руководства организации. 3) Нет	1)

	документированной информации?		
20	Что из перечисленного является процессами СМБПП?	1) Обслуживание оборудования и коммуникаций 2) Технологическая поддержка и разработка новой продукции 3) Все вышеперечисленное	3)
21	Что из перечисленного относится к примерам планирования изменений?	1) Обучение и повышение квалификации сотрудников 2) Закупка запасных частей и деталей оборудования 3) Ничего из вышеперечисленного.	3)
22	Какие факторы формируют производственную среду организации?	1) Социальные, моральные, эргономические 2) Материальные, физические, моральные 3) Психологические, социальные, физические	3)
23	Источником биологических опасных факторов может являться	1) Летающие насекомые на предприятии 2) Хранение сырья на полу без поддонов 3) Плохо вымытые и не продезинфицированные руки 4) Использование инвентаря из мясного цеха в холодный цех 5) Серьги сотрудника	3)
24	Какие источники физических опасных факторов могут быть на пищевом производстве?	1) Деревянный инвентарь 2) Металло примеси в муке 3) Персонал с признаками гнойничковых заболеваний 4) Дезинфицирующее средство 5) 1, 2	5)

Критерии оценивания итогового тестирования

Каждый слушатель курсов на итоговом собеседовании получает билет, состоящий не менее чем из 15-и тестовых вопросов. При оценке ответов на тестовые вопросы подсчитывается количество правильных ответов. Каждый правильный ответ оценивается в 3 балла. Результат выражается как сумма баллов за правильные ответы. Выполнение тестового задания считается удовлетворительным, если сумма баллов за правильные ответы составляет не менее 32 балла.

1.2.2. Контрольные вопросы для устного – опроса

Перечень вопросов, разработанный в соответствии с установленными этапами формирования компетенций

1. Что такое Комитет Кодекса Алиментариус по гигиене пищевых продуктов?
2. Совместимы ли требования стандартов ИСО 9001–2015 и ИСО 22000–2018?
3. ХАССП – это?
4. Контекст организации в системе менеджмента безопасности пищевой продукции?

5. Для определения и анализа внешних и внутренних факторов какие могут применяться методы?
6. Какие шаблоны документов применяются для SWOT-анализа?
7. Заинтересованная сторона системы менеджмента качества организации – это?
8. Как определяется область применения системы менеджмента безопасности пищевой продукции?
9. Система менеджмента безопасности пищевой продукции и ее процессы?
10. Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции?
11. Если организация применяет аутсорсинг, что она должна сделать?
12. Кто может войти в группу безопасности пищевой продукции в организации?
13. Критическая контрольная точка – это?
14. Программа обязательных предварительных мероприятий – это?
15. Что входит в программу обязательных предварительных мероприятий?
16. Риск – это?
17. Каковы пять предварительных заданий при разработке плана НАССР?
18. Как определяют вероятность реализации опасных факторов?
19. Как определяют значимость опасных факторов?
20. Как определяют тяжесть последствий опасных факторов.
21. Какие документы используют при сборе информации о продукции и производстве?
22. Какие документы отражают качественные характеристики сырья, продукции?
23. Какие опасные риски могут возникнуть при осуществлении входного контроля?
24. Какой метод применяется при определении критических контрольных точек?
25. Что отражает блок схема производства продукции?
26. Физические опасные факторы. Где нормируются, где встречаются, методы снижения.
27. Химические опасные факторы. Где нормируются, где встречаются, методы снижения.
28. Кто несет ответственность за эти процедуры мониторинга?

Оценочные материалы для проведения текущего контроля

Наименование оценочного средства / номер темы	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
Занятие/ 2	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения профессионально ориентированных задач по созданию системы менеджмента качества виртуального предприятия пищевой индустрии путем игрового	SWOT анализ, PESTEL-анализ, метод мозгового штурма

	моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи по проведению анализа и документированию внешних и внутренних факторов, оказывающих влияние на систему менеджмента организации	
занятие /3	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения профессионально ориентированных задач по созданию системы менеджмента качества виртуального предприятия пищевой индустрии путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи по построению модели процессов организации	Построение процессной модели производства (участка, цеха и т.п.), определение ответственных за функционирование процессов)
занятие /4	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения профессионально ориентированных задач по созданию системы менеджмента качества виртуального предприятия пищевой индустрии путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи по аудит политики СМБПП	Разработка Политики СМБПП
занятие /5	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения профессионально ориентированных задач по созданию системы менеджмента качества виртуального предприятия пищевой индустрии путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи.	Разработка документов по анализу поставщиков
занятие /6	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения профессионально ориентированных задач по созданию системы пищевой безопасности (на основании принципов ХАССП) виртуального предприятия пищевой индустрии путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи по разработке PRP программ.	Разработка PRP
занятие /9	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения профессионально ориентированных задач по созданию системы пищевой безопасности (на основании принципов ХАССП) виртуального предприятия пищевой индустрии путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	1. Составление диаграммы потоков 2. Идентификация и анализ опасностей на этапах технологического процесса 3. Выбор и классификация мероприятий по управлению
занятие /11, 12	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения профессионально ориентированных задач по	Выбор ККТ и ППОПМ для описываемого

	созданию системы пищевой безопасности (на основании принципов ХАССП) виртуального предприятия пищевой индустрии путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	технологического процесса. Разработка Плана управления опасностями.
занятие /14	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения профессионально ориентированных задач по проведению аудита, управлению программой аудита и проведению аудитов систем менеджмента, а также руководящие указания по оценке компетентности лиц, участвующих в процессе аудита, включая деятельность лица (лиц), осуществляющего управление программой аудита, аудиторов и аудиторских групп	Разработка План аудита, чек-листа для проведения аудит
занятие /14	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения профессионально ориентированных задач по проведению аудита, управлению программой аудита и проведению аудитов систем менеджмента, а также руководящие указания по оценке компетентности лиц, участвующих в процессе аудита, включая деятельность лица (лиц), осуществляющего управление программой аудита, аудиторов и аудиторских групп	Фиксация объективных свидетельств аудита.