Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий»
(ФГБОУ ДПО СПИУПТ)

ПРИНЯТО
На заседании Ученого совета

29 января 2026г.

Протокол № 01

УТВЕРЖДАЮ
Врио ректора ФГБОУ ДПО СПИУПТ

_____И.П. Прохорчик

«30» января 2026 г.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации

«СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В СООТВЕТСТВИИ С СОВРЕМЕННЫМИ ТРЕБОВАНИЯМИ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ. ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ВАЛИДАЦИИ И ВЕРИФИКАЦИИ ПРОЦЕССОВ»

Общий объём: 24 академических часа

Санкт-Петербург
2026г.

1. Цель реализации программы

Цель реализации программы заключается в повышение профессионального уровня специалистов в рамках имеющейся квалификации с получением новых и совершенствованием имеющихся компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в области обеспечения безопасности, качества и прослеживаемости продукции пищевых предприятий и предприятий агропромышленного комплекса в соответствии с требования технических регламентов, международных и национальных стандартов

2. Планируемые результаты обучения

Программа повышения квалификации разработана с учетом требований профессиональных стандартов 40.062 «Специалист по качеству», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 апреля 2021 года N 276н, и 22 007 «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 года N 556н.

В результате обучения слушатели приобретают знания, навыки и практические умения, необходимые для качественного совершенствования профессиональной деятельности в области освоения принципов построения и функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) и эффективного управления рисками пищевой безопасности:

слушатель должен знать:

- процессы СМБПП, их оценка и риск- анализ, принципиальные подходы к способам обеспечения пищевой безопасности для управления процессами в системе менеджмента пищевой безопасности;
- специальные технологии управления рисками и возможности на организационном уровне;

слушатель должен уметь:

- документировать СМБПП;
- разрабатывать план ХАССП: требования, описания, процедуры, записи;
- выявлять критических контрольных точек и управлять с несоответствующей продукцией;
- проводить верификационные проверки и внутренний аудит СМБПП.

Таблица 1.

1	Общий объем программы:	24 академических часа. Продолжительность обучения – не более 1 недели. Режим занятий – не более 8 часов в день
2	Целевая аудитория (категория обучающихся):	руководители и специалисты предприятий, участвующих в производстве пищевой продукции; руководители по производству, качеству; внутренние аудиторы, специалисты группы ХАССП; специалисты, ответственные за обеспечение безопасности пищевой продукции
3	Требования к уровню подготовки поступающего на обучение	лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование. Лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование

4	Форма обучения:	очная / очная с ДОТ
5	Образовательные технологии:	- технология интегрированного обучения; - активные формы и методы преподавания: лекции с рассмотрением практических примеров
6	Вступительные испытания:	не проводятся
7	Форма аттестации	итоговая аттестация – круглый стол
8	Документ о квалификации:	лицам, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается документ о квалификации - удостоверение о повышении квалификации

3. Учебный план

Таблица 2.

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	в том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6
1.	Принципы менеджмента качества	4	2	2	
2	Методы описания. Определение показателей по процессам	8	4	4	
3	Актуальные тенденции валидации и верификации в производстве пищевых продуктов	4	2	2	
4	Внутренний аудит	6	2	4	
5	Итоговая аттестация - круглый стол	2			2
6	**Всего**	**24**	**10**	**12**	**2**

4. Календарный учебный план

Календарный учебный план приведен в таблице №3.

Таблица №3

№ п/п	**Наименование программы**	**Количество часов**	**Период обучения,** не более
1.	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с современными требованиями нормативных документов. Практические аспекты валидации и верификации процессов	24	1 неделя*

*Конкретные даты обучения утверждаются в ежегодном плане-графике образовательных мероприятий ФГБОУ ДПО СПИУПТ

5. Рабочая программа повышения квалификации «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с современными требованиями нормативных документов. Практические аспекты валидации и верификации процессов»

Таблица 4

№ п/п	Наименование тем	Содержание
1	Принципы менеджмента качества	Принципы менеджмента качества. Стандарты и нормативные документы в области менеджмента качества. Область применения системы менеджмента качества. Процессный подход в менеджменте: требования к процессам СМК, структуре и взаимодействию процессов, методам мониторинга и измерения. Анализ бизнес-процессов компании и выработка решения об уровне их документирования по жизненному циклу создания продукции. Необходимость документирования процессов СМК, оценка и анализ процессов
2	Методы описания. Определение показателей по процессам	Методы описания. Определение показателей по процессам. Отличия показателей результативности и эффективности. Нормирование показателей. Анализ примеров организаций. Анализ примера правильных и неправильных показателей. Практики документирования, виды организационных документов. Роль документации в системе менеджмента. Сколько и какие документы требует система менеджмента качества. Аспекты формирования организационной структуры, должностной инструкции. Обязанности, ответственность и полномочия
3	Актуальные тенденции валидации и верификации в производстве пищевых продуктов	Актуальные тенденции валидации и верификации в производстве пищевых продуктов. Проведение валидации: при вводе нового оборудования; запуске новых технологий и нового продукта; установлении правил и написании документов – требований в части. Программы предварительных условий. Валидация навыков — подтверждение квалификации сотрудников. Верификация элементов СМБПП. Верификационная деятельность. Непрерывная верификация процесса. Верификационные проверки. Анализ результатов верификационной деятельности
4	Внутренний аудит	Внутренний аудит: планирование, проведение и последующие действия. Управление несоответствиями. Действия с несоответствующей продукцией. Изъятия. Прослеживаемость пищевой продукции
5	Итоговая аттестация	круглый стол

6. Организационно-педагогические условия
Требования к квалификации преподавателя

Таблица 5

№	Наименование разделов, тем	Фамилия Имя Отчество	Должность	Основное место работы

1	Принципы менеджмента качества Методы описания. Определение показателей по процессам Актуальные тенденции валидации и верификации в производстве пищевых продуктов Внутренний аудит	Герцева Оксана Игоревна	Преподаватель кафедры систем менеджмента Эксперт по стандартизации	ФГБОУ ДПО СПИУПТ

Преподаватели, приглашенные к участию в образовательной программе, имеют надлежащую квалификацию для проведения занятий и оценки слушателей дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с современными требованиями нормативных документов. Практические аспекты валидации и верификации процессов». Квалификация преподавателей подтверждается наличием:
- высшего или среднего профессионального образования и дополнительного профессионального образования по направлению деятельности, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы.

Материально-технические условия реализации программы

Таблица 6

Наименование специализированных аудиторий, лабораторий	**Вид занятий**	**Наименование оборудования, программного обеспечения**
Аудитория	Лекции Разбор конкретных ситуаций Круглый стол	Аудио-мультимедийное оснащение Компьютер Доска Флипчарт

Программные средства обеспечения курса: операционная система Windows; программа Microsoft Word; программа Microsoft PowerPoint; программа Microsoft Excel; интернет-браузер.

7. Оценка качества освоения программы

Оценка качества освоения программы осуществляется без аттестационной комиссии по результатам итоговой аттестации в форме - круглого стола по осваиваемой программе на основе системы «зачтено» - «незачтено».

8. Учебно-методическое обеспечение программы

- "О качестве и безопасности пищевых продуктов": Федеральный закон РФ от 02.01.2000 N 29-ФЗ (действующая редакция);
- «О техническом регулировании»: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ (действующая редакция);
- "Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации": Федеральный закон РФ от 28.12.2009 N 381-ФЗ (действующая редакция);
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011«Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- ТР ТС 027/2012 "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
- ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции
- ГОСТ Р ИСО 22005-2009 Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы.
- Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП Методические рекомендации МР 5.1.0098-14
- ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования
- ГОСТ Р ИСО 9001-2015 Системы менеджмента качества. Требования.
- ГОСТ Р ИСО 9001-2008 Системы менеджмента качества. Требования
- ISO/TS 22002-1. «Программы предварительных условий для безопасности пищевых продуктов. Часть 1. Производство пищевых продуктов».