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

«____» _____ 202_ г.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации

«СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА. НЕОБХОДИМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ В ОБЛАСТИ КАЧЕСТВА ДЛЯ РУКОВОДИТЕЛЕЙ СТРУКТУРНЫХ ПОДРАЗДЕЛЕНИЙ ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ»

Общий объём: 16 академических часов

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 соци-альной 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.

Таблица 1.

1	Общий объем программы:	16 академических часов. Продолжительность обучения – не более 1 недели. Режим занятий – не более 8 часов в день
2	Целевая аудитория (категория обучающихся):	Руководители и специалисты технологический и производственных служб предприятий, лабораторий и центров оценки качества 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.	Организация производства безопасной продукции в соответствии со стандартом ГОСТ Р ИСО 22000-2019	4	2	2	
2	Управление продукцией, не соответствующей стандартам качества	4	2	2	
3	Отличительные черты эффективного контроля качества продовольственного сырья и пищевой продукции.	4	2	2	
4	Улучшение и обновление системы менеджмента безопасности пищевой продукции	2		2	
5	Итоговая аттестация - круглый стол	2			2
6	**Всего**	**16**	**6**	**8**	**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.	Система менеджмента качества. Необходимые компетенции в области качества для руководителей структурных подразделений пищевых предприятий	16	1 неделя*

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

5. Рабочая программа повышения квалификации «Система менеджмента качества. Необходимые компетенции в области качества для руководителей структурных подразделений пищевых предприятий»

Таблица 4

№ п/п	Наименование тем	Содержание
1	Организация производства безопасной продукции в соответствии со стандартом ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Качество на предприятии пищевой промышленности: термины, определения, требования к документации и записям. Серии стандартов ISO 9000 и их связь со стандартом ISO 22000. Инфраструктура пищевых предприятий в обеспечении безопасности выпускаемой продукции. Определение процессов жизненного цикла выпускаемой продукции. Планирование СМБПП. Методы контроля качества продовольственного сырья и пищевой продукции. Органолептические, физико-химические показатели в соответствии с требованиями нормативной документации
2	Управление продукцией, не соответствующей стандартам качества	Управление продукцией, не соответствующей стандартам качества. Анализ несоответствий или когда не уместен вопрос «кто?»
3	Отличительные черты эффективного контроля качества продовольственного сырья и пищевой продукции.	Отличительные черты эффективного контроля качества продовольственного сырья и пищевой продукции. Цикл обеспечения процессов качества компании. Ответственность и анализ со стороны высшего руководства. Основы риск-менеджмента. Методы управления рисками на основе стандартов ИСО серии 31000
4	Улучшение и обновление системы менеджмента безопасности пищевой продукции	Улучшение и обновление системы менеджмента безопасности 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	Организация производства безопасной продукции в соответствии со стандартом ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Герцева Оксана Игоревна	преподаватель кафедры систем менеджмента эксперт по стандартизации	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
2	Управление продукцией, не соответствующей стандартам качества	Герцева Оксана Игоревна	преподаватель кафедры систем менеджмента ФГБОУ ДПО СПИУПТ	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
3	Отличительные черты эффективного контроля качества	Герцева Оксана Игоревна	преподаватель кафедры систем менеджмента ФГБОУ ДПО СПИУПТ	ФГБОУ ДПО СПИУПТ

	продовольственного сырья и пищевой продукции			
4	Улучшение и обновление системы менеджмента безопасности пищевой продукции	Герцева Оксана Игоревна	преподаватель кафедры систем менеджмента ФГБОУ ДПО СПИУПТ	ФГБОУ ДПО СПИУПТ

Преподаватели, приглашенные к участию в образовательной программе, имеют надлежащую квалификацию для проведения занятий и оценки слушателей дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Система менеджмента качества. Необходимые компетенции в области качества для руководителей структурных подразделений пищевых предприятий». 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
- РЕГЛАМЕНТ № 852/2004 ПО ГИГИЕНЕ
- 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».
- Дунченко Н.И., Янковская В.С.Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. / Н.И. Дунченко., В.С.Янковская СПб.: Изд-во «Лань», 2018. – 304 с.
- Еделев Д.А. Безопасность и качество продуктов питания: учебник / Д.А. Еделев, В.М. Кантере, В.А. Матисон.- М.: РГАУ - МСХА им. К. А. Тимирязева, 2010. - 295 с.; Коник Н.В Управление качеством/ Н.В Коник.- Издательство Саратов, 2016, -34с.
- Васильева И.В. Разработка плана НАССР для обеспечения безопасности произ водства кваса / И.В. Васильева
- Кошевой Е.П. Практикум по расчетам технологического оборудования пищевых производств.-СПб:ГИОРД,2007.-232с. (ISBN 5-901065-92-1)+
- Корячкина С.Я., Лабутина Н.В., Березина Н.А., Хмелёва Е.В. Контроль хлебопекарного производства: Учебное пособие / С. Я. Корячкина. - Орел: ОрелГТУ, 2010
- Ловкис З.В. Качество и безопасность пищевых продуктов: учебное пособие/ З.В. Ловкис, И.М. Почиская, И.В. Мельситова, В.В. Литвяк.- Минск: ИВЦ Минфина, 2010.- 398с.;
- Гаврилова Ю.А., Смирнова Н.А. АУДИТ СООТВЕТСТВИЯ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕГО ПРЕДПРИЯТИЯ ОМСКОГО РЕГИОНА ТРЕБОВАНИЯМ ГОСТ Р ИСО 22000 // Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований. – 2014. – № 4. – С. 180-181
- Малкина В. Д., Касаткина Г. Д. Общая технология пищевых производств. Учебно-практическое пособие. – М., МГУТУ, 2009
- Мишин В. М. Управление качеством: Учеб. для вузов. / В. М. Мишин М.:ЮНИТИ –ДАНА, 2011.
- Никитин В. А. Управление качеством на базе стандартов ИСО 9000: 2008. / В. А. Никитин СПб.: Изд-во «Питер», 2010.

- Пермякова Л.В., Киселева Т.Ф. Общая технология отрасли: Учебно-методический комплекс. - Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. Кемерово.2004. – 79 с.
- Силантьева Л.А. Санитарная обработка технологического оборудования на предприятиях молочной отрасли. Учеб.-метод. пособие/ Л.А. Силантьева СПб.: Университет ИТМО, 2017. – 38 с.
- Рачковская И. А. Влияние прослеживаемости на эффективность маркетинговых стратегий // Инновационное развитие экономики России: сценарии и стратегии: V Междунар. конф.: Сб. статей. Т.1. – М.: МГУ им. М. В. Ломоносова.
- Третьяк Л.Н Трудности и перспективы внедрения системы ХАССП на предприятиях пищевой промышленности оренбургской области на современном этапе /Л.Н. Третьяк, А.П. Антипова, А.В. Куприянов // Фундаментальные исследования. – 2015. – № 5-1. – С. 154-161
- Федосеева У.С. Методология оценки поставщиков в системе менеджмента безопасности пищевой продукции / У.С. Федосеева, Л.И. Полякова // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – Т. 37. – № 2.С. 125–131.
- GMP в пищевой промышленности Перевод с англ. 6 изд. (2013, Food & Drink Good Manufacturing Practice) СПб.: Изд-во «Профессия», 2017.- 294 с.
- HACCP. Практические рекомендации Перевод с англ. 3-го перераб изд. Мортимор С., Уоллес К. СПб.: Изд-во «Профессия», 2014.- 520 с.
- Мортимор Т. HACCP. Практические рекомендации / Т. Мортимор, К. Уоллес. – СПб.: Профессия, 2014. – 520 с.
- Мейес Т. Эффективное внедрение HACCP. Учимся на опыте других / Т. Мейес, Т. Мортимор. – СПб.: Профессия, 2005. – 288 с.
- Т.А. Унщикова, С.В. Степанов // Техника и технология пищевых производств. – 2013. – № 2. – С. 111.
- Стандарты и регламенты: [Электронный ресурс] /Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) /http://www.gost.ru;
- Документы: [Электронный ресурс]/ Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)/ http:// www rospotrebnadzor.ru;
- Нормативные документы: [Электронный ресурс]/ Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор)/ http://www.fsvps.ru;
- Официальная информация: [Электронный ресурс] /Евразийский экономический союз/ http://www.eaeunion.org ;

Техническое регулирование: [Электронный ресурс] /Евразийская экономическая комиссия (ЕЭК)/ http://www.eurasiancommission.org

- Научная электронная библиотека: [Электронный ресурс] /eLIBRARY.RU / https:// www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Научная электронная библиотека: [Электронный ресурс] /«КиберЛенинка» /https:// www.cyberleninka.ru/
- Система нормативов: [Электронный ресурс] / Нормакс /http://www.normacs.ru/
- Нормативные документы: [Электронный ресурс] /ФГУП «Стандартинформ»/ http://www.standards.ru/default.aspx