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 2026 г.

Протокол № 01

УТВЕРЖДАЮ
Врио ректора ФГБОУ ДПО СПИУПТ

_____И.П. Прохорчик

«___» _____ 202_ г.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации
«Система пищевой безопасности в соответствии с принципами ХАССП. Программы предварительных мероприятий. Работа над ошибками»

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.

2. Планируемые результаты обучения

Планируемые результаты обучения: использование приобретенных знаний и полученных навыков для организации на производстве системы прослеживаемости в производстве, хранении и обороте пищевой продукции с целью обеспечения её качества и безопасности.

Программа позволит получить системные знания по вопросам:

- требования нормативных документов к обеспечению прослеживаемости в производстве и обороте пищевой продукции, созданию на предприятии системы менеджмента пищевой безопасности;
- маркировки и идентификации пищевой продукции;
- разработки и внедрению на предприятии внутренней и внешней прослеживаемости;
- проведения анализа результатов испытаний, связанных с действием системы прослеживаемости, составлению выводов по результатам аудитов и разработке программы последующих действий;
- использования результатов системы прослеживаемости в корректировке процессов производства и оборота пищевой продукции;
- проведения классификации несоответствий и управления ими;
- взаимодействия с поставщиками;
- обеспечения соответствия производственного процесса и пищевой продукции принципам пищевой безопасности;
- ведению документации по системе менеджмента пищевой безопасности в соответствии с требованиями государственных контролирующих органов.

3. Категория слушателей

К освоению программы допускаются лица, имеющие высшее или среднее профессиональное образование, или прошедшие профессиональную переподготовку в сфере переработки сельскохозяйственного сырья и производства пищевых продуктов, подтвержденное документом установленного образца.

4. Срок обучения

Срок обучения: 16 часов.

5. Форма обучения

Очная (с отрывом от производства) по согласованию с заказчиком возможно обучения с частичным отрывом от производства.

6. Режим занятий

- 8 часов в день / 40часов в неделю;
- при частичном отрыве от производства 4 часа в день / 20 часов в неделю.

7. Формы аттестации

Зачет.

8. Содержание программы

8.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы повышения квалификации

«Система пищевой безопасности в соответствии с принципами ХАССП. Программы предварительных мероприятий. Работа над ошибками»

Цель программы: 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 пищевой продукции.

Категория слушателей: руководители и специалисты предприятий пищевой промышленности и агропромышленного комплекса, имеющие высшее и среднее профессиональное образование.

Срок обучения: 16 часов

Режим занятий: 8 часов в день

Форма обучения: очная

№ п/п	Наименование дисциплин, модулей	Всего часов	в том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6
1.	Прослеживаемость, как инструмент контроля безопасности пищевых продуктов	16	16		
2.	Идентификация, как основной механизм обеспечения прослеживаемости	14	8	6	
3.	Разработка системы прослеживаемости на пищевых предприятиях и предприятиях АПК	16	6	10	
4.	Управление несоответствиями	16	10	6	
5.	Организация соответствия принципам пищевой безопасности	16	8	8	
6.	Итоговая аттестация: зачёт	4			2*
	Всего	**80**	**48**	**30**	**2**

*Конкретная форма итоговой аттестации (зачет, тестирование, собеседование, опрос, круглый стол, деловая игра или другие виды) отражается в учебно-тематическом плане (УТП).

Рабочая программа повышения квалификации
«Система пищевой безопасности в соответствии с принципами ХАССП. Программы предварительных мероприятий. Работа над ошибками»

Рабочая программа повышения квалификации приведена в таблице 1.

Таблица 1

№п/п	Наименование разделов и тем	Содержание
1	2	3
1.	**Прослеживаемость как инструмент контроля безопасности пищевых продуктов.**	
1.1	Международные стандарты, предъявляющие требования к обеспечению прослеживаемости в производстве и обороте пищевых продуктов: ISO 9001-2015, ISO 22005-2007	Действующие нормативные документы в области обеспечения прослеживаемости в производстве и обороте пищевых продуктов. Принципы менеджмента качества ГОСТ Р ИСО 9001-2015 Системы менеджмента качества. Требования. Взаимосвязь с другими стандартами, предназначенными для систем менеджмента Определение области применения системы менеджмента качества.
1.2	Требования российских стандартов к созданию системы менеджмента пищевой безопасности (СМПБ), в соответствии с требованиями ИСО 22000.	Цепочка производства кормов и пищевых продуктов. Положение в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Установление процедур. Требования к документации. Координация цепочки производства кормов и пищевых продуктов. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. Прослеживаемость в решении задач стратегического менеджмента.
1.3	Цели прослеживаемости. Требования Регламента №178/2002/ЕС. Определение состава документации процедур и записей, соответствующих принципам ГОСТ Р ИСО 22000-2007 и ТР ТС 021/2011	Прослеживаемость – новое направление в программе безопасности продуктов питания. Принципы и цели прослеживаемости. Система прослеживаемости. Регламент (ЕС) No 178/2002 от 28.01.2002. Сфера применения и определения. Основы пищевого законодательства: общие принципы, правила, определения. Законодательные требования Европейского Союза. Гармонизация национального законодательства ЕС. Основная цель. Общие принципы продовольственного права ЕС. Запрет на введение в оборот опасных пищевых продуктов.
2	**Идентификация как основной механизм обеспечения прослеживаемости**.	
2.1	Порядок идентификации продукции.	ГОСТ Р 56541-2015 Оценка соответствия. Общие правила идентификации продукции для целей оценки (подтверждения) соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза. Цели идентификации. Методы идентификации продукции. Порядок

		идентификации продукции при подтверждении соответствия
2.2	Маркировка в идентификации пищевой продукции	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки. Требования к маркировке пищевой продукции. Общие требования к маркировке пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку.
2.3	Внутренняя прослеживаемость. Составляющие внутренней прослеживаемости. Регистрация и хранение информации.	Прослеживаемость: значение и необходимость, стандарты и правовые нормы. Прослеживаемость: единицы прослеживаемости, внутренняя прослеживаемость и ее компоненты, методы обеспечения прослеживаемости. Хранение пищевой продукции, упаковочных материалов, ингредиентов и непищевых химических веществ
	Внешняя прослеживаемость. Ключевые записи в системе прослеживаемости	Регистрация и хранение документов. Информация, используемая при разработке продукции. Предмет торговли. Информационный поток. Партнер по прослеживаемости.
3	**Разработка системы прослеживаемости на пищевом предприятии**	
3.1	Верификация системы прослеживаемости. Опыт предприятий по функционированию системы прослеживаемости.	Анализ результатов верификационной деятельности. Верификация системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Анализ результатов верификационной деятельности. Анализ системы прослеживаемости: результаты испытаний, связанных с прослеживаемостью, изменения, вносимые в продукты или процессы, информация о прослеживаемости, предоставляемая другим участникам пищевой цепочки, корректирующие действия, связанные с прослеживаемостью.
3.2	Аудит в управлении пищевой безопасностью. Теоретические и практические основы аудита при подтверждении результативности СМПБ	Проведение внутреннего аудита. Программа аудита, цели и задачи. Организация и проведение внутреннего аудита элементов системы НАССР в подразделениях для подтверждения соответствия системы управления качеством и безопасностью продукции на основе принципов ГОСТ Р ИСО 22000 документам системы, законодательным и другим обязательным требованиям. Определение результативности внедрения и поддержания в рабочем состоянии системы управления качеством и безопасностью продукции на основе принципов НАССР.
3.3	Завершение аудита. Оформление результатов и последующие действия. Выводы, связанные с прослеживаемостью, по результатам аудитов.	Мониторинг внедрения программы аудита. Классификация и формулирование несоответствий. Различные виды несоответсвий. Наиболее часто применяемая классификация несоответствий. Значительные и малозначительные несоответствия. Уведомления**.** Примеры визуализации результатов.
4	**Управление несоответствиями**	
4.1	Обращение с потенциально опасной продукцией: изъятие и	Управление несоответствующей продукцией. Требования к отзыву продукции. Оценка продукции для ее выпуска. Ликвидация несоответствующей

	отзыв. Стратегия и действия компании, направленные на организацию изъятия/отзыва. Формирование группы по управлению инцидентами.	продукции. Процедура изъятия и отзыва, последовательности действий, предпринимаемых в случае изъятия или отзыва. Процесс управления инцидентами. Эскалация инцидента. Классификация инцидентов. Эффективное управление инцидентами. Прием, регистрация, расследование, диагностика, решение. контроль процесса.
4.2	Разработка процедуры изъятия отзыва для условного производства	Цель, сфера и порядок действий при изъятии. Оценка ситуации и корректирующих действий. Координация действий на предприятии. Эффективность процедур отзыва и изъятия. Форма протокола отзыва или изъятия.
4.3	Требования ритейла к поставщикам пищевой продукции: основные положения международных стандартов BRC и IFS	Гармонизация стандарта IFS для предприятий пищевой промышленности России. Цели стандартов BRC и IFS. Требования документов. Основные принципы и положения IFS (Международный стандарт на пищевую продукцию) BRC Global Standard – Food (Единый стандарт BRC – Пищевая продукция). Преимущества сертификации по BRC. Процедура сертификации по BRC.
5	**Организация соответствия принципам пищевой безопасности**	
5.1	Определение потребности в управлении поставщиками. Критерии оценки поставщиков пищевых предприятий	Задачи оценки поставщиков. Показатели оценки поставщика. Методология оценки поставщиков в системе менеджмента безопасности пищевой продукции. Основные критерии выбора поставщика. Общие положения о выборе поставщика. Рейтинг и уровень надежности поставщика.
5.2	Формирование требований к поставщикам сырья и пищевой продукции. Программа выбора поставщика	Стандартизация требований и классификация поставщиков. Информационная система выбора поставщика на основе метода нечеткого логического вывода. Анализ поставщиков. Оценка результатов работы с поставщиками. Методы и модели оценки и анализа поставщика. Информационная система выбора поставщика.
5.3	Регламент ЕС № 852/2004 о гигиене пищевых продуктов Обязательные программы внедрения предварительных условий реализации требований ИСО 22000 - ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TC 22002-1:2009	Основные положения гигиены пищевого законодательства ЕС. Рассмотрение и изучение законодательства ЕС о безопасности продуктов питания РЕГЛАМЕНТ № 852/2004 ПО ГИГИЕНЕ. Общие правила регламента. применение регламента. ГОСТ Р ИСО 22005-2009 Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы.
5.4	Составление примерных предварительных программ по организации	Система планово-предупредительного ремонта оборудования. Техническое, текущее межремонтное, профилактическое ремонтное обслуживание. Профилактическое и корректирующее техническое обслуживание. Программы очистки и санитарной

	производства, обслуживанию и ремонту оборудования, работе с персоналом, борьбе с вредителями с учетом специфики конкретных видов производств	обработки. Личная гигиена и санитарно-техническое оборудование для персонала Программы обучения персонала. Программы борьбы с вредителями. Мониторинг и обнаружение.
5.5	Методика оценки соответствия принципам пищевой безопасности, применяемая экспертами Роспотребнадзора. Методические рекомендации. Новые требования	Подходы по оценке соблюдения требований санитарного законодательства и технических регламентов Таможенного союза за производителями (изготовителями) пищевой продукции основанных на принципах управления и анализа риска. Определение целей и задач проверки. Определение критериев проверки (нормативных и технических документов). Проведение проверки и/или экспертизы с оценкой риска выпуска опасной продукции по результатам проверки. Оформление результатов проверки
5.6	Анализ объема имеющейся на предприятии документации по системе менеджмента пищевой безопасности и сопоставление с требованиями контролирующих органов.	Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Последовательность проведения мероприятий по проверке соответствия. Определение предмета проверки (нормативной и технической документации). Предмет проверки. Процедура проведения проверки. Оценка риска выпуска опасной продукции. Оценка степени риска для потребителей продукции конкретного предприятия в соответствии с коэффициентами по МР 5.1.0098-14

9. Календарный учебный график

Образовательный процесс осуществляется в течение календарного года согласно утвержденного плана - графика повышения квалификации руководящих работников и специалистов пищевых и перерабатывающих предприятий АПК России. Конкретные даты приводятся в расписании занятий, согласованном и утвержденном в установленном порядке.

10. Требования к квалификации преподавателя

Таблица 2

№	Наименование разделов	Фамилия Имя Отчество	Квалификация	Ученая степень, ученое звание	Основное место работы
1	Прослеживаемость как инструмент контроля безопасности пищевых продуктов.	Потехина Татьяна Сергеевна	инженер-технолог	к.б.н., доцент	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
2	Идентификация как	Погодин	Радиоинжен	к.т.н.	ФГБОУ

	основной механизм обеспечения прослеживаемости.	Александр Борисович	ер, Экономист-менеджер		ДПО СПИУПТ
		Потехина Татьяна Сергеевна	провизор	к.б.н., доцент	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
3	Разработка системы прослеживаемости на пищевом предприятии	Бегунов Александр Андреевич	инженер-теплотехник по автоматизации	д.т.н. профессор	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
		Потехина Татьяна Сергеевна	провизор	к.б.н., доцент	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
		Погодин Александр Борисович	Радиоинженер, Экономист-менеджер	к.т.н.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
4	Управление несоответствиями	Погодин Александр Борисович	Радиоинженер, Экономист-менеджер	к.т.н.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
		Потехина Татьяна Сергеевна	провизор	к.б.н., доцент	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
		Прохорчик Игорь Петрович	инженер-механик	к.т.н., доцент	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
5	Организация соответствия принципам пищевой безопасности	Бегунов Александр Андреевич	инженер-теплотехник по автоматизации	д.т.н. профессор	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
		Потехина Татьяна Сергеевна	провизор	к.б.н., доцент	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
		Пономарева Ольга Ивановна	инженер-технолог	к.т.н. доцент	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
		Чепкова Ирина Федоровна	учитель биологии, менеджер	к.б.н.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ

Требования к квалификации педагогических работников, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса по программе «Менеджмент на предприятиях АПК» подтверждается наличием:

- высшего образования или среднего профессионального образования по направлению подготовки в области, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы.

К представителям предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса, предъявляются следующие требования: высшее или среднее профессиональное образование, опыт работы в области профессиональной деятельности, соответствующей направленности дополнительной профессиональной программы, не менее 3-х лет.

При наличии послевузовского профессионального образования (аспирантура) и ученой степени кандидата (доктора) наук - стаж научно-педагогической или практической работы не менее 1-го года.

11. Материально-технические условия реализации программы

Сведения об условиях проведения лекций, практических занятий, а также об используемом оборудовании и информационных технологиях приведены в таблице 3.

Таблица 3

Наименование специализированных аудиторий, лабораторий	**Вид занятий**	**Наименование оборудования, программного обеспечения**
1	2	3
Аудитория	Лекции Разбор конкретных ситуаций Круглый стол	Аудио-мультимедийное оснащение Компьютер Доска Флипчарт

12. Учебно-методическое обеспечение программы

12.1. Перечень нормативных документов

- "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».

12.2 Перечень учебников и учебных пособий

- Доценко, В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятии ми пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли / В.А. Доценко. – СПб.: Профессия, 2011. – 832 с.
- 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.
- Еремина Е.А., Ведерников Д.Н. ИНФОРМАЦИОННАЯ СИСТЕМА ВЫБОРА ПОСТАВЩИКА НА ОСНОВЕ МЕТОДА НЕЧЕТКОГО ЛОГИЧЕСКОГО ВЫВОДА // Современные проблемы науки и образования. – 2013. – № 3.;
- 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
- Третьяк Л.Н., Лапочкина Т.А. СИСТЕМА ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ КАК ИНСТРУМЕНТ ПОВЫШЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ КИСЛОМОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ // Международный студенческий научный вестник. – 2018. – № 3-4.;
- Уалиулла Б., Бортанова Ж., Мухамедиева М., Уажанова Р.У. РАССМОТРЕНИЕ И ИЗУЧЕНИЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА ЕС О БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ: РЕГЛАМЕНТ № 852/2004 ПО ГИГИЕНЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ // Международный журнал экспериментального образования. – 2017. – № 4-1. – С. 33-35.
- Ушакова В.Н. Мойка и дезинфекция: пищевая промышленность, торговля, общественное питание / В.Н. Ушакова, СПб: Изд-во «Профессия», 2009.- 288с.
- Ушакова В.Н.Мойка и дезинфекция. Пищевая промышленность, торговля, общественное питание. / В.Н. Ушакова, 2-е изд., перераб.. СПб: Изд-во «Профессия», 2016.-. 280
- Федорова Р.А. Санитария и гигиена при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий: Учеб.-метод. пособие. / Р.А. Федорова, СПб.: НИУ ИТМО; ИХиБТ, 2014. – 43 с.
- 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.
- НАССР. Практические рекомендации Перевод с англ. 3-го перераб изд. Мортимор С., Уоллес К. СПб.: Изд-во «Профессия», 2014.- 520 с.
- Мортимор, Т. НАССР. Практические рекомендации / Т. Мортимор, К. Уоллес. – СПб.: Профессия, 2014. – 520 с.
- Мейес, Т. Эффективное внедрение НАССР. 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.

12.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения программы

- 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

13. Оценка качества освоения программы

Программой предусмотрены следующие виды контроля: итоговый контроль в форме зачета.

Вопросы к зачету

1. Действующие нормативные документы в области обеспечения прослеживаемости в производстве и обороте пищевых продуктов.
2. Принципы менеджмента качества.
3. Цепочка производства кормов и пищевых продуктов.
4. Требования к документации. Координация цепочки производства кормов и пище вых продуктов.
5. Основные положения ГОСТ Р ИСО 22000-2007
6. Прослеживаемость – новое направление в программе безопасности продуктов пи тания.
7. Принципы и цели прослеживаемости.
8. Система прослеживаемости.
9. Прослеживаемость: значение и необходимость, стандарты и правовые нормы.
10. Прослеживаемость: единицы прослеживаемости, внутренняя прослеживаемость и ее компоненты, методы обеспечения прослеживаемости.
11. Хранение пищевой продукции, упаковочных материалов, ингредиентов и непище вых химических веществ

12. Основы пищевого законодательства: общие принципы, правила, определения.
13. Законодательные требования Европейского Союза.
14. Общие требования к маркировке пищевой продукции, помещенной в транспорт ную упаковку.
15. Верификация системы прослеживаемости.
16. Аудит в управлении пищевой безопасностью.
17. Проведение внутреннего аудита. Программа аудита, цели и задачи.
18. Классификация и формулирование несоответствий.
19. Управление несоответствующей продукцией. Требования к отзыву продукции.
20. Процедура изъятия и отзыва, последовательности действий, предпринимаемых в случае изъятия или отзыва.
21. Процесс управления инцидентами.
22. Цели стандартов BRC и IFS. Требования документов.
23. Задачи оценки поставщиков. Показатели оценки поставщика. Анализ поставщиков.
24. Составление примерных предварительных программ по организации производства,

обслуживанию и ремонту оборудования, работе с персоналом, борьбе с вредителями с учетом специфики конкретных видов производств.

25. Подходы по оценке соблюдения требований санитарного законодательства и тех нических регламентов Таможенного союза за производителями (изготовителями) пищевой продукции основанных на принципах управления и анализа риска.

14. Разработчики программы

Разделы и темы, разработанные преподавателями по программе повышения квалификации «Менеджмент на предприятиях АПК»:

Потехина Татьяна Сергеевна - кандидат биологических наук, доцент, проректор по учебной и научной работе ФГБОУ ДПО СПИУПТ;

Бегунов Александр Андреевич - доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой систем менеджмента ФГБОУ ДПО СПИУПТ.