

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Мурманский государственный технический университет»  
Институт дополнительного профессионального образования

УТВЕРЖДЕНО

Ученым советом  
ФГАОУ ВО «МГТУ»  
протокол  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.  
№ \_\_\_\_\_

Председатель Ученого совета,  
Врио ректора  
\_\_\_\_\_ С.Р. Деркач

## **ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

повышения квалификации

**«ВНЕДРЕНИЕ, ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ И ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ  
СИСТЕМЫ СОБСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ОСНОВАННОЙ НА ПРИНЦИПАХ  
НАССР»**

Мурманск  
2020

Разработчики образовательной программы:

начальник отдела производства  
ООО «РК ВИРМА», канд. техн. наук

В.В. Димова

директор Института дополнительного  
профессионального образования ФГАОУ  
ВО «МГТУ», канд. экон. наук, доцент

Е.С. Кузнецова

## **I. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

Целью реализации программы повышения квалификации «**Внедрение, функционирование и повышение эффективности системы собственного контроля, основанной на принципах НАССР**» является совершенствование **компетенций** необходимых для профессиональной деятельности в области пищевых производств:

1. разработка системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов **Hazard Analysis Critical Control Points** (анализ рисков и критические контрольные точки) (далее - Система НАССР), внедрение Системы НАССР на предприятии;
2. проведение внутреннего аудита Системы НАССР.

Полученные знания позволят успешно наладить производство и сбыт продукции, отвечающей современным требованиям, предъявляемым к качеству и безопасности продуктов питания человека.

## **II. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ВКЛЮЧАЯ ХАРАКТЕРИСТИКИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ, И (ИЛИ) ПЕРЕЧЕНЬ НОВЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЮЩИХСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

При разработке образовательной программы учитывается ФГОС 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) (Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 12.11.2015 № 1332).

Выпускник программы должен **знать**:

- принципы организации контроля качества и безопасности на производстве;
- основные требования к качеству и безопасности пищевой продукции;
- основные термины и определения, структуру Системы НАССР;
- понятие и виды потенциально опасных факторов на производстве;
- систему плано-предупреждающих действий для устранения опасных факторов и производства качественной продукции;
- контрольные критические точки в технологическом процессе и методы контроля в них;
- назначение рабочих листов НАССР и принципы ведения документации Системы НАССР;
- технологию организации и внедрения системы НАССР на производстве;
- основные положения документов Российской Федерации и комиссии Европейского союза, определяющих порядок контроля качества и безопасности пищевой продукции.

Выпускник программы должен **уметь**:

- составлять рабочую программу по организации производственного контроля на предприятии при производстве различных видов пищевой продукции;
- составлять блок-схему технологического процесса производства пищевой продукции;
- выявлять потенциально-опасные факторы на производстве;

- использовать алгоритм выбора контрольных критических точек (ККТ) в технологическом процессе, находить объединенные ККТ;
- составлять рабочие листы НАССР, определять методы контроля в критических точках, выбирать плано-предупреждающие действия для устранения опасных факторов;
- разрабатывать систему контроля качества продукции на основе принципов НАССР для производства различных видов пищевой продукции.

### **III. УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

#### IV. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Календарный учебный график может быть представлен в виде расписания учебных занятий на каждый период обучения, утверждаемого директором ИДПО до начала обучения слушателей в данном периоде.

#### V. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН (РАЗДЕЛОВ, МОДУЛЕЙ)

№ п/п	Наименование разделов / тем	Содержание разделов / тем	лекции	практ. (лабор. и пр.)	самост. работа
1.	Современные системы контроля качества и безопасности пищевых продуктов	Разработка руководства по системе собственного контроля на основе принципов НАССР. Содержание руководства. Область распространения системы контроля, политика компании в области безопасности и качества продукции. Требования официальных документов ЕС (регламентов ЕС №№ 852/2004, 853/2004, 854/2004 от 29.04.04г., №178/2002 от 28.01.02г. и др.). Сертификация системы управления качеством. Основные понятия управления качеством. Порядок разработки на предприятии системы управления качеством. Сертификация системы управления качеством.	1		5
2.	Предупреждение рисков при производстве пищевых продуктов - система НАССР	Разработка плано-предупредительных действий, учет действующих на предприятии процедур для выпуска безопасной продукции (требования СанПиН, СП, ГОСТов и ТИ)	2		12
3.	Информация о продукции и производстве	Понятие безопасности и качества продукции. Санитарно-ветеринарные требования к пищевым производствам. Принципы и GMP, GHP. Понятие о соблюдении принципов поточности на пищевом производстве, выделение грязных и чистых зон.	1		11

4.	Анализ опасностей	Составление блок-схемы технологического процесса и схемы производственного контроля для различных производств. Классификация потенциально опасных факторов на производстве. Алгоритм оценки вероятности реализации опасного фактора на производстве, выбор учитываемых опасных факторов. Планово-предупреждающие действия, направленные на получение безопасной продукции.	1	2	11
5.	Программа предупреждающих и корректирующих действий	Понятие рабочей программы производственного контроля, её содержание, особенности для выпуска различных видов продукции. Показатели качества пищевой продукции: потребительские, безопасности. Документы, регламентирующие качество продукции, условия производства. Формы оперативного контроля технологических процессов: производственный, ведомственный, государственный. Ответственность производителя и органов контроля за качество продукции. Понятие о гигиеническом паспорте канцерогеноопасного производства. Порядок взаимодействия с надзорными и контролирующими органами. Знакомство с официальным сайтом Роспотребнадзора <a href="http://murmanpotrebnadzor.ru">http://murmanpotrebnadzor.ru</a> .	1		7
6.	Определение критических контрольных точек	Определение и анализ критических контрольных точек по каждому опасному фактору по всем технологическим операциям, выбор объединённых критических точек. Установление контрольных критических точек при производстве различных видов рыбной продукции.	1	2	9

7.	Внедрение и актуализация системы собственного контроля, ведение учетно-регистрационной документации. Методы оценки эффективности работы внедренной системы НАССР	Перечень регистрационно-учётной документации, типовые формы, порядок ведения документации. Порядок проведения внутренних проверок (аудита) функционирования системы контроля качества на основе принципов НАССР на предприятии.	1	4	1
	Итого		8	8	56

### Литература:

1. Закон РФ «О техническом регулировании», принят Госдумой РФ 15.12.2002 г.
2. СанПиН 2.3.2.1078-2001 «Гигиенические требования к качеству сырья и безопасности пищевых продуктов»
3. СанПиН 3.2.1333-2005 «Профилактика паразитарных заболеваний на территории Российской Федерации»
4. СанПиН 2.3.4.050 «Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности» (технологические процессы, сырье, производство и реализация рыбной продукции)
5. Ершов А.М. Технология рыбы и рыбных продуктов/ А.М. Ершов, В.А. Гроховский, Б.Н. Семенов, Ю.В. Шокина и др. Под ред. А.М. Ершова, С-Пб.: Гиорд, 2006. – 725 с.
6. Артюхова С.А. Технология продуктов из гидробионтов/ С.А. Артюхова, В.Д. Богданов, В.М. Дацун и др. Под ред. Т. М. Сафроновой и В. И. Шендерюка. М.: Колос, 2001. – 496 с.
7. Флауменбаум Б.Л. Технология консервирования плодов, овощей, мяса и рыбы/ Б.Л. Флауменбаум, А.А. Бровченко и др. Под ред. Б. Л. Флауменбаума. М.: Колос, 1993. – 319 с.
8. Перетрухина А.Т. Микробиология сырья и продуктов гидробионтов/ А.Т. Перетрухина, И.В. Перетрухина. Мурманск: МГТУ, 1999. – 118 с.
9. Антипова Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов/ Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов. М.: «Колос», 2004. – 571 с.
10. Родина Т.Г. Справочник по товароведению продовольственных товаров/ Т.Г. Родина, М.А. Алексеева, Л.Г.Елисеева и др. Под ред. Т.Г. Родиной. М.: Колос, 2004. – 325 с.
11. Крусь Г.Н. Методы исследования молока и молочных продуктов/ Г.Н. Крусь, А.М. Шалыгина, З.В. Волокитина. М.: Колос, 2003. – 378 с.
12. Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока/ С.А. Бредихин, В.Н. Юрин, Ю.В. Космодемьянский. М.: Колос, 2004. – 362 с.

13. Родина Т.Г. Дегустационный анализ продуктов/ Т.Г. Родина, Г.А. Вукс. М.: Колос, 1994. – 192 с.
14. Журавская Н.К. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов/ Н.К. Журавская, Б.Е. Гутник, Н.А. Журавская и др. Под ред Н.К. Журавской. М.: Колос, 2001. – 476 с.
15. Лурье И.С. Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве/ И.С. Лурье. М.: Агропромиздат, 2001. – 351 с.

## **VI. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы:

Слушателям обеспечивается доступ в Интернет, а также к библиотечному фонду ФГАОУ ВО «МГТУ» и электронной библиотеке, включая электронный каталог, виртуальную справочную службу, информационные ресурсы партнеров (электронных библиотечных систем).

При проведении занятий преподаватели используют наглядные пособия (мультимедийные материалы).

Материально-технические условия:

Для организации учебного процесса используется аудиторный фонд университета. Институт ДПО располагает аудиториями, оснащенными мультимедийным оборудованием (201Л, 205 Л, 207Л, 208Л, 209Л), аудиторией для проведения практических занятий (300Л) и компьютерным классом (303Л).

Педагогические условия (кадровое обеспечение программы):

Реализация образовательной программы осуществляется квалифицированными научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование в области технологии продукции и организации общественного питания, систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

Требования к слушателям программы и уровню их подготовки:

К освоению дополнительной профессиональной программы допускаются лица, имеющие (получающие) высшее или среднее профессиональное образование.

При освоении дополнительной профессиональной программы параллельно с получением среднего профессионального образования или высшего образования диплом о профессиональной переподготовке выдается одновременно с получением (либо после получения) слушателем соответствующего документа об образовании и о квалификации.



## **VII. ФОРМЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

Форма итоговой аттестации: экзамен.

Вопросы к экзамену

1. Значение менеджмента качества и сертификации продукции на предприятиях.
2. Оформление заявок, сопроводительных документов для получения сертификата соответствия на продукцию. Аккредитованные лаборатории, органы по сертификации продукции и услуг.
3. Порядок оформления ветеринарного регистрационного удостоверения.
4. Рабочая программа по организации производственного контроля на предприятии. Основные разделы.
5. Порядок сертификации продукции при экспорте.
6. Оформление сертификата происхождения продукции, формы сертификата происхождения, цели его оформления, уполномоченный орган.
7. Оформление заявок на русском и английском языках для получения сертификата происхождения.
8. Перечень документов, порядок их оформления для получения заключения о происхождении экспортируемого товара. Уполномоченные органы по выдаче заключений о происхождении товара.
9. Структура системы контроля качества продукции на основе принципов HACCP.
10. Политика предприятия в области качества и безопасности продукции, область распространения системы контроля качества на основе принципов HACCP и порядок её внедрения на предприятии.
11. Классификация потенциально-опасных факторов на производстве.
12. Факторы, представляющие микробиологическую опасность. Краткая характеристика.
13. Факторы, представляющие химическую опасность. Краткая характеристика.
14. Факторы, представляющие физическую опасность. Краткая характеристика.
15. Анализ рисков и выбор учитываемых опасных факторов.
16. Алгоритм оценки вероятности реализации опасного фактора.
17. Перечень учитываемых опасных факторов. Планово-предупреждающие действия, их документирование.
18. Алгоритм выбора критических точек в технологическом процессе.
19. Разработка рабочих листов HACCP.
20. Внедрение системы контроля качества на основе принципов HACCP. Порядок проведения внутренних проверок (аудита) функционирования системы контроля качества.
21. Перечень регистрационно-учётной документации, типовые формы, порядок ведения документации.

## **VIII. ИНЫЕ КОМПОНЕНТЫ ПРОГРАММЫ**

Объем контактной работы слушателей с преподавателем может варьироваться в зависимости от требований заказчика. Возможно также перераспределение объемов отдельных тем дополнительной профессиональной программы повышения квалификации в соответствии с составом слушателей, их конкретными потребностями.