

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И
ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**

Институт управления
Факультет гостеприимства и индустрии спорта
Центр стратегических программ в области спортивной
и туристской индустрии



УТВЕРЖДЕНА

И.о. директора института управления

М.В. Хайруллина

2025 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
повышения квалификации**

**«Управление пищевой безопасностью и общей гигиеной в гостиничной и
ресторанной сфере»**

Москва, 2025

Разработчик:

Управляющая ресторанным комплексом
ЧУ «АВИВ»/«ВЕСНА»



А.М. Лаврова

Руководитель программы:

Декан факультета гостеприимства и
индустрии спорта Института управления

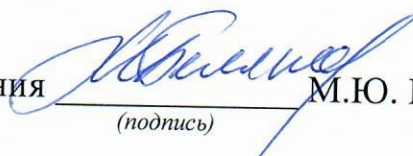


М.Ю. Белякова

Руководитель

структурного подразделения:

Декан факультета гостеприимства и
индустрии спорта Института управления



М.Ю. Белякова

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации
рассмотрена и одобрена на заседании Ученого совета Института управления
«16» июня 2025 года, протокол № 5.

целентр Фотт Мис-

Выписка из протокола № 5
заседания Ученого совета Института управления
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Российская академия народного хозяйства и государственной службы
при Президенте Российской Федерации»

г. Москва

16 июня 2025 года

Председатель Ученого совета: и.о. директора Института управления Хайруллина М.В.
Списочный состав Ученого совета: 27 чел.

На заседании присутствует: члены Ученого совета 22 чел., приглашенные 6 чел. (явочный лист прилагается).

По пункту 5 повестки дня

СЛУШАЛИ:

Декана факультета гостеприимства и индустрии спорта Института управления Белякову М.Ю.
об утверждении дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Управление пищевой безопасностью и общей гигиеной в гостиничной и ресторанной сфере».

ПОСТАНОВИЛИ:

По итогам открытого голосования («за» единогласно) принято решение утвердить
дополнительную профессиональную программу повышения квалификации «Управление
пищевой безопасностью и общей гигиеной в гостиничной и ресторанной сфере» Факультета
гостеприимства и индустрии спорта Института управления.

Председатель Ученого совета
И.о. директора Института управления

М.В. Хайруллина

И.о. ученого секретаря

И.В. Гунина

РЕЦЕНЗИЯ (внутренняя)

на дополнительную профессиональную программу повышения квалификации
«Управление пищевой безопасностью и общей гигиеной в гостиничной
и ресторанной сфере»

Категория слушателей программы:

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное или высшее образование.

Актуальность программы:

Данная программа направлена на совершенствование имеющихся и получение новых компетенций в области обеспечения санитарно-гигиенических требований и пищевой безопасности при организации деятельности предприятий общественного питания в гостиничной и ресторанной сфере. Включая ознакомление с основными понятиями и терминологией, формирование умений и навыков разработки мероприятий по обеспечению санитарно-гигиенических требований, формирование навыков работы с нормативной документацией и проведение аудита, что является крайне востребованным в наше время.

Цель программы:

Целью программы повышения квалификации «Управление пищевой безопасностью и общей гигиеной в гостиничной и ресторанной сфере» является получение новых компетенций и совершенствование имеющихся компетенций в области обеспечения санитарно-гигиенических требований и пищевой безопасности при организации деятельности предприятий общественного питания.

Основное направление подготовки:

Профессиональный стандарт "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.11.2020 N 61030), обобщенная трудовая функция В, трудовая функция В/01.5.

Особенности программы:

Программа составлена с учетом актуальных требований дополнительного образования в сфере гостеприимства и пищевых стандартов, включает рекомендации экспертов-практиков. Предусмотренные дисциплины освещают современные проблемы пищевой безопасности и гигиены на разных этапах функционирования гостиничных и ресторанных предприятий. Учебный план выстроен логично и последовательно, ориентирован на российские и международные нормы, нацелен на развитие профессиональных компетенций и приобретение практического опыта. Теоретические занятия гармонично сочетаются с практической подготовкой, обеспечивая качественное усвоение материала.

Срок реализации программы:

72 академических часов.

Заключение:

Программа соответствует требованиям, предъявляемым к дополнительным профессиональным программам квалификации, и рекомендуется к реализации.

Рецензент

 _____ В.В. Веремеев

Канд. экон. наук,
Доцент Кафедры
менеджмента спортивной
и туристской индустрии
Факультета гостеприимства и индустрии
спорта Института управления
Президентской академи

РЕЦЕНЗИЯ

на дополнительную профессиональную программу повышения квалификации
«Управление пищевой безопасностью и общей гигиеной в гостиничной
и ресторанной сфере»

Управление пищевой безопасностью и общей гигиеной в гостиничной и ресторанной сфере включает в себя много этапов, которые должны быть очень детально подготовлены, организованы и точно скоординированы. Данная программа повышения квалификации нацелена на совершенствование имеющихся и получение новых компетенций в области обеспечения санитарно-гигиенических требований и пищевой безопасности при организации деятельности предприятий общественного питания.

Основными задачами при реализации программы являются:

- ознакомление с основными понятиями, терминологией в области санитарии и гигиены, пищевой безопасности производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания и гостиничном бизнесе;
- формирование умений и навыков разработки мероприятий по обеспечению санитарно-гигиенических требований в организациях общественного питания и технологическому процессу производства кулинарной продукции;
- формирование навыков работы с нормативной документацией и проведения аудита для оценки состояния пищевой безопасности;
- формирование умения анализировать операционные процессы при управлении пищевой безопасностью и общей гигиеной в гостиничной и ресторанной сфере.

Программа «Управление пищевой безопасностью и общей гигиеной в гостиничной и ресторанной сфере процесса» разработана на основе профессионального стандарта «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.11.2020 N 61030).

Содержание и структура программы отражены в учебном плане, который составлен с учетом актуальных требований к дополнительному образованию в сфере гостеприимства и управления пищевой безопасностью и общей гигиеной, а также принимая во внимание рекомендации преподавателей-практиков. Включенные в план дисциплины раскрывают сущность актуальных на сегодняшний день вопросов организации пищевой безопасностью и общей гигиеной в гостиничной и ресторанной сфере на каждом этапе. Структура плана в целом логична и последовательна, а также отражает отечественные и международные стандарты.

В программе представлены цели и задачи, область применения программы, четко сформулированы требования к результатам освоения программы: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниями и умениям.

Программа сбалансирована по объему часов самостоятельной работы и аудиторных часов в оптимальном сочетании теоретических и практических занятий. На сегодняшний день программа повышения квалификации «Управление пищевой безопасностью и общей гигиеной в гостиничной и ресторанной сфере» своевременна, актуальна и востребована рынком.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Управление пищевой безопасностью и общей гигиеной в гостиничной и ресторанной сфере» отвечает требованиям, предъявляемым к программам дополнительного образования, может быть рекомендована к внедрению в учебный процесс при повышении квалификации специалистов профильной сферы деятельности.

Рецензент



Иванова Татьяна Викторовна,
Кандидат биологических наук,
врач лабораторной диагностики

03.06.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика программы	4
1.1. Цель и задачи реализации программы	4
1.2. Нормативная правовая база	4
1.3. Планируемые результаты обучения	6
1.4. Категория слушателей	8
1.5. Форма обучения и срок освоения	8
1.6. Период обучения и режим занятий	8
1.7. Документ о квалификации	8
2. Содержание программы	8
2.1. Календарный учебный график	8
2.2. Учебный план	9
2.3. Содержание программы по темам	13
3. Организационно-педагогические условия реализации программы	14
3.1. Кадровое обеспечение	14
3.2. Материально-техническое и программное обеспечение реализации программы	17
3.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы (практического занятия и самостоятельной работы слушателя)	18
4. Оценка качества освоения программы	22

Приложение №1. Рецензии (внутренняя и внешняя).

Общая характеристика программы

1.1. Цель реализации

Целью программы повышения квалификации «Управление пищевой безопасностью и общей гигиеной в гостиничной и ресторанной сфере» является получение новых компетенций и совершенствование имеющихся компетенций в области обеспечения санитарно-гигиенических требований и пищевой безопасности при организации деятельности предприятий общественного питания.

Задачами программы повышения квалификации «Управление пищевой безопасностью и общей гигиеной в гостиничной и ресторанной сфере» являются:

- ознакомление с основными понятиями, терминологией в области санитарии и гигиены, пищевой безопасности производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания и гостиничном бизнесе;
- формирование умений и навыков разработки мероприятий по обеспечению санитарно-гигиенических требований в организациях общественного питания и технологическому процессу производства кулинарной продукции;
- формирование навыков работы с нормативной документацией и проведения аудита для оценки состояния пищевой безопасности;
- формирование умения анализировать операционные процессы при управлении пищевой безопасностью и общей гигиеной в гостиничной и ресторанной сфере.

Процесс освоения программы направлен на формирование основ при осуществлении планирования и организации деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с учетом соблюдения норм гигиены и санитарии, пищевой безопасности, формирования гигиенического подхода к решению вопросов проектирования, оборудования, содержания предприятий, а также определения и обеспечения необходимых ресурсов для соблюдения норм гигиены и санитарии, пищевой безопасности.

1.2. Нормативная правовая база

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации основывается на следующих нормативных документах:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Федеральный закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Федеральный закон от 30.03.1999г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 марта 2025 г. № 266 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».
5. Постановление Правительства РФ № 1678 от 11.10.2023 г. "Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ"
6. Профессиональный стандарт "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.11.2020 N 61030).
7. Методические рекомендации по использованию электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации дополнительных профессиональных образовательных программ Министерства образования и науки Российской Федерации от 10 апреля 2014 г. № 06-381.
8. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки Российской Федерации 22 января 2015 г. № ДЛ-1/05вн.
9. Методические рекомендации по реализации дополнительных профессиональных программ с использованием дистанционных образовательных технологий, электронного обучения и в сетевой форме Министерства образования и науки Российской Федерации от 21 апреля 2015 г. № ВК-1013/06.
10. Приказ РАНХиГС от 22 сентября 2017 г. № 01-6230 «Об утверждении Положения о применении в Академии электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».
11. Приказ РАНХиГС от 19 апреля 2019 г. № 02-461 «Об утверждении локальных нормативных актов РАНХиГС по дополнительному профессиональному образованию» (с изменениями и дополнениями).
12. Приказ РАНХиГС от 13 августа 2021 г. № 02-835 «Об утверждении Порядка разработки и утверждения в РАНХиГС дополнительных профессиональных программ – программ профессиональной переподготовки, программ повышения квалификации» (с изменениями и дополнениями).

13. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности, утвержденный приказом Росстандарта Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 14-ст (с изменениями и дополнениями).
14. Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденный постановлением Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 21 августа 1998 г. № 37 (с изменениями и дополнениями).

1.3. Планируемые результаты обучения

Таблица 1

Планируемые результаты освоения программы повышения квалификации

Виды деятельности	Профессионально-специализированные компетенции (ПСК) ¹ формируются	Знания	Умения	Практический опыт
Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПСК-1. Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.	- порядка разработки, внедрения и утверждения технических регламентов, стандартов и нормативно-технической документации в области безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке; - методов планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций на линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; - факторов, влияющих на качество	- оценивать влияния качества материалов, сырья, полуфабриката на качество готовой продукции; - обучать персонал по технологии обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции; - составлять документацию по стандартизации и, подтверждению соответствия, управлению качеством пищевой продукции; - пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций	- анализа системы прослеживаемости и выявления проблем в системе контроля безопасности производства сырья и пищевой продукции в процессе производства и обращения на рынке; - обучения персонала требованиям по выполнению плана прослеживаемости пищевой продукции в процессе производства и обращения на рынке; - выполнения работ по оформлению плановой и отчетной документации по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции; - организация

¹ Профессиональный стандарт "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.11.2020 N 61030), обобщенная трудовая функция В, трудовая функция В/01.5.

		выполнения технологических операций на линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; - видов, форм и методов мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала на технологических линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции; - требований охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству пищевой продукции.	производства и обращения на рынке пищевой продукции; - осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала на технологических линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции.	работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства пищевой продукции в соответствии с эксплуатационной документацией.
--	--	--	---	---

1.4. Категория слушателей

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное или высшее образование.

1.5. Форма обучения и срок освоения

Форма обучения – очно-заочная (с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ)). Срок освоения программы 72 академических часа: 66 академических часов контактной работы со

слушателями, включая 2 часа на итоговую аттестацию, 4 часа на самостоятельную работу слушателя.

1.6. Период обучения и режим занятий

Период обучения по очно-заочной форме (с применением ДОТ) – 6 недель и 1 день.

1.7. Документ о квалификации

Удостоверение о повышении квалификации федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации».

2. Содержание программы

2.1. Календарный учебный график

Таблица 2

Календарный учебный график (очно-заочная форма обучения (с применением ДОТ))	
Период обучения – 6 недель и 1 день	
1-6 неделя	1 день
УЗ ДОТ	ИА ДОТ

УЗ ДОТ – учебные занятия с применением ДОТ

ИА ДОТ – итоговая аттестация с применением ДОТ

2.2. Учебный план

Таблица 3

Учебный план (очно-заочная форма обучения (с применением ДОТ))

№п/п	Наименование темы	Общая трудоемкость, час.	Контактная работа, час.				Самостоятельная работа, час.				Контактная работа (с применением дистанционных образовательных технологий, электронного обучения), час.						Самостоятельная работа, час.	Текущий контроль успеваемости	Промежуточная аттестация (форма/час.	Итоговая аттестация (вид /час.)	Код компетенции
			Всего	Лекции / в интерактивной форме	Лабораторные занятия (практикум) /в интерактивной форме	Практические (семинарские) занятия /в интерактивной форме	Контактная самостоятельная работа, час.	Всего	Лекции/ в интерактивной форме	Лабораторные занятия (практикум) /в интерактивной форме	Практические (семинарские) занятия /в интерактивной форме	Контактная самостоятельная работа, час.									
													В том числе								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	ПСК-1		
1	Введение в систему менеджмента безопасности пищевой продукции на территории ресторана и гостиничного комплекса	8							8	6		2								ПСК-1	
1.1	Пищевая безопасность и HACCP на предприятиях общественного питания Международные документы в области пищевой безопасности	4							4	2		2									ПСК-1
1.2	Биологические опасные факторы в системе HACCP разбор и детализация	2							2	2									ПСК-1		
1.3	Химические и физические опасные факторы в системе HACCP	2							2	2										ПСК-1	
2	Общие требования к	18							18	10		6		2							ПСК-1

2.3. Содержание программы по темам

Таблица № 4

Номер темы	Содержание темы
Тема 1	Санитарный надзор России, его органы. Предупредительный и текущий санитарно-пищевой надзор за предприятиями ресторанного бизнеса. Законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (санитарное законодательство). Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» N 52-ФЗ от 30.03.1999 г. (измен. и доп.), Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. № 2. Международные документы в области пищевой безопасности и стандарты системы менеджмента пищевой безопасности на производстве.
Тема 2	Общие требования к системе безопасности пищевой продукции. Система менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП). Анализ и управление рисками организации – оценка возможных рисков, выбор методов оценки рисков. Определение области применения системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Обмен информацией по требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2018. Алгоритм внешнего и внутреннего коммуницирования. Управление информацией и документацией. Лидерство и политика в области безопасности пищевой продукции. Состав группы ХАСП.
Тема 3	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. Построение модели процессов организации верхнего уровня. Процессы управляющие, основные, вспомогательные. Развертывание процесса. Ориентация на стратегическое мышление. Разработка политики СМБПП: ключевые требования. Планирование системы безопасности пищевой продукции. Цели в области безопасности пищевой продукции.
Тема 4	Сроки реализации готовой продукции. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции общественного питания. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставка готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, магазины кулинарии, на дом потребителя Система HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point (Анализ рисков и критические контрольные точки). Значение свода международных пищевых стандартов CODEX ALIMENTARIUS (Кодекс Алиментариус) для информированности мирового сообщества в области качества и безопасности продуктов питания. Значение ФЗ «О техническом регулировании», унификация международных и российских требований, предъявляемых к качеству и безопасности пищевой продукции. Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ/PRP). План управления опасностями (план HACCP/ППОПМ).
Тема 5	Мониторинг и измерения для обеспечения безопасности пищевой продукции. Управление мониторингом и измерениями Требования к оборудованию и средствам измерения. Управление несоответствиями. Обращение с потенциально опасной продукцией. Оценка продукции до её выпуска. Коррекция. Корректирующие действия. Отзыв. Изъятие. Снятие с

	производства. Внутренние аудиты и анализ данных. Особенности построения плана аудитов. Источники информации для анализа данных, планирование актуализации и улучшений на основе анализа рисков.
Тема 6	Особенности практического применения системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе ИСО 2200. Использование специализированных сервисов и ИТ-систем, их отличия для проведения аудитов и управление несоответствиями, а также их прогностика.

3. Организационно-педагогическое обеспечение

3.1. Кадровое обеспечение

Технический персонал, обслуживающий программу, обладает правом реализовывать программу с применением ДОТ.

Таблица 5

Сведения о профессорско-преподавательском составе

Ф.И.О. преподавателя/ведущего специалиста	Специальность, присвоенная квалификация по диплому	Дополнительная/а квалификация/и	Место работы, должность, основное/дополнительное место работы	Ученая степень, ученое звание (почетное звание)	Стаж работы в области профессиональной/по дополнительной квалификации	Стаж научно-педагогической работы		Наименование преподаваемой темы
						Всего	В том числе по преподаваемой теме	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Лаврова Анна Михайловна	2001 г. – Эколог-юрист международного класса	2007 г. – ПК «Общественное питание, проблемы, перспективы» 2014 г. – MBACity Restoran Managing Director	Управляющая ресторанным комплексом ЧУ «АВИВ»/«ВЕСНА», почасовая оплата труда	«-»	19	8	8	Введение в систему менеджмента безопасности пищевой продукции на территории ресторана и гостиничного комплекса, Общие требования к системе безопасности пищевой продукции, Практика применения системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Федосова Екатерина Владимировна	2009 г. – Гражданское право	2011 г. - g_keeper, storhouse, ведение учета товара в общественном питании, калькуляция блюд 2021 г. – Пищевая безопасность,	Директор ООО «Экспресс ЛТД», почасовая оплата труда	«-»	22	5	4	Введение в систему менеджмента безопасности пищевой продукции на территории ресторана и гостиничного комплекса, Производственная деятельность в системе менеджмента безопасности пищевой продукции

Вострикова Ольга Владимировна	1995 г. – Информатика и вычислительная техника 2008 г. – Менеджмент организации 2023 г. – Клиническая психология и социальная работа	внедрение системы ХАССП на производстве, обеспечение пищевой безопасности при производстве, хранении и реализации продукции. – ПК «Экспертная оценка заявок социально ориентированных некоммерческих организаций	2021 г. - н/в ФНКЦ детей и подростков ФМБА России Сотрудник пресс-службы 2017 г. – н/в ООО «Грозный» Руководитель департамента закупок ресторана 2017 г. - н/в Союз “Международный союз помощи и поддержки пациентов” Председатель 2021 г. – н.в. Комитет Государственной Думы по охране здоровья Член Экспертного Совета по онкологии, гематологии и клеточным	«-»	10	5	5	Обеспечение системы менеджмента безопасности пищевой продукции, Оценка результатов деятельности системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
-------------------------------	--	--	---	-----	----	---	---	--	--

		2020 г. – ПК «Финансовый менеджмент для руководителей НКО Общественна я деятельность »	технологиям 2021 г. – н.в. Общественный Совет при Росздравнадзоре Заместитель председателя комиссии, почасовая оплата труда					
--	--	---	--	--	--	--	--	--

3.2. Материально-техническое и программное обеспечение реализации программы

РАНХиГС располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы, итоговой аттестации слушателей, предусмотренных учебным планом вуза и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Минимально необходимый для реализации программы перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

- ✓ лекционные аудитории (оборудованные видеопроекционным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном и имеющие выход в Интернет);
- ✓ помещения для проведения семинарских и практических занятий (оборудованные учебной мебелью);
- ✓ компьютерные классы с персональными компьютерами на базе процессора Intel Core i3-2120;

Программное обеспечение: лицензионные системные программы операционные системы (Windows, Acrobat Reader, иные), обеспечивающие взаимодействие всех других программ с оборудованием и взаимодействие пользователя персонального компьютера с программами. Универсальные офисные прикладные программы и средства ИКТ, например, программа подготовки презентаций; использование Интернет, электронной почты; использование автоматизированных поисковых систем Интернет.

Структура информационно-образовательной среды включает:

- образовательный w-портал (сайт) Академии;
- базы данных электронных информационных ресурсов;
- корпоративную сеть Академии.

W- портал (сайт) обеспечивает через Интернет:

- доступ к электронным информационным и образовательным ресурсам Академии;
- доступ к нормативным и организационно-методическим документам, регламентирующим образовательный процесс в Академии;
- систему электронной почтовой пересылки письменных работ слушателей;
- взаимодействие слушателей с преподавателями, организаторами образовательного процесса и администрацией Академии.

Корпоративная сеть обеспечивает коммуникацию преподавателей, сотрудников и слушателей. Занятия с применением ДОТ проводятся на электронной площадке Webinar.ru и др., для технического сопровождения проведения занятий с применением ДОТ привлекаются IT-специалисты.

Организация учебного процесса по программе основана на технологиях, позволяющих повысить эффективность получаемого образования.

Слушатели программы на период обучения обеспечиваются раздаточными материалами (учебно-методическими пособиями, информационными и справочными материалами) по тематике занятий, раздаточными материалами на бесплатной, безвозмездной основе. Также участники программы получают доступ к информационным ресурсам (источникам) и средствам информатизации.

3.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Все слушатели обеспечиваются учебно-методическими материалами и рекомендациями в печатном или электронном виде. Каждый слушатель обеспечивается доступом к электронно-библиотечной системе сети РАНХиГС при Президенте РФ.

Глубокое усвоение материала обеспечивается сочетанием аудиторных занятий и самостоятельной работы слушателей с литературой и нормативными документами. Основным видом учебных занятий по данной дисциплине являются лекции.

В рамках самостоятельной работы слушатели готовят и разбирают вопросы по теме занятий и осуществляют подготовку к зачету. Получение углубленных знаний по изучаемой дисциплине достигается за счет дополнительных часов к аудиторной работе самостоятельной работы слушателей. Выделяемые часы целесообразно использовать для знакомства с дополнительной научной литературой по проблематике дисциплины, анализа научных концепций и современных подходов к осмыслению рассматриваемых проблем. К самостоятельному виду работы относится работа в библиотеках, в электронных поисковых системах и т.п. по сбору материалов.

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы (практического занятия и самостоятельной работы слушателя)

Примерный перечень заданий для практических занятий

Задача 1.

Построение модели процессов организации (процессную модель производства (участка, цеха и т.п.), определите ответственных за функционирование процессов):

1. Подготовка требований к поставщику;
2. Критерии оценки поставщика.

Задача 2.

Аудит политики СМБПП.

Задача 3.

1. составление диаграммы потоков;
2. идентификация и анализ опасностей на этапах технологического процесса;
3. выбор и классификация мероприятий по управлению

Задача 4.

План аудита. Разработка чек-листа для проведения аудита.

Примерный перечень заданий для самостоятельной работы

Таблица № 6		
Номер и наименование дисциплины	Содержание самостоятельной работы (задания)	Ак. часов
1. Общие требования к системе безопасности пищевой продукции	1. Выявить потенциальные риски и возможностями по изучаемой дисциплине в рамках собственной организации 2. Выявить потенциальные изменения по изучаемой дисциплине на примере собственной организации	2
2. Практика применения системы менеджмента безопасности пищевой продукции	Разработать программу внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции на примере собственной организации	2
3. Производственная деятельность в системе менеджмента безопасности пищевой продукции	Разработать план оптимизации операционных процессов на примере собственной организации в рамках управления безопасностью пищевой продукции	2
Всего		6

Нормативно-правовые документы

1. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
2. Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» ред. от 08.08.2024;
3. «Договор о Евразийском экономическом союзе» (Подписан в г. Астане 29.05.2014) (ред. от 25.05.2023) (с изм. и доп., вступ. в силу с 24.06.2024);
4. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 9 декабря 2011 г. N 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (ред. 25.06.2013), от 10.06.2014 N 91, решения Совета Евразийской экономической комиссии от 08.08.2019 N 115, решения Коллегии Евразийской экономической комиссии от 24.12.2019 N 236, решений Совета Евразийской экономической комиссии от 14.07.2021 N 61, от 25.11.2022 N 173, от 23.06.2023 N 70, от 22.04.2024 N 35);
5. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 г. (с изменениями на 22 апреля 2024 года);
6. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;

7. ГОСТ Р ИСО 19011-2021 «Оценка соответствия. Руководящие указания по проведению аудита систем менеджмента»;
8. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ;
9. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
10. ГОСТ Р 54762-2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции»;
11. ГОСТ Р 56398— 2015 /ISO/TS/22002-4:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции Часть 4 Производство упаковки для пищевой продукции»;
12. ГОСТ Р 56746-2015 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание;
13. ГОСТ Р 56746-2015 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание;
14. ГОСТ Р 56746-2015 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание;
15. ГОСТ Р 56669-2015 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 3. Сельскохозяйственное производство;
16. ГОСТ Р 70644-2023 Программы обязательных предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции. Часть 5. Транспортирование и хранение;
17. ГОСТ Р 58188-2018 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 6. Производство кормов для животных.

Основная литература

1. Артёмова, Е.Н. Санитария и гигиена в гостинично-ресторанных комплексах учебное пособие для высшего профессионального образования / К.В. Власова, Е.Н. Артёмова .— Орел : ФГБОУ ВПО "Госуниверситет - УНПК", 2019 .— 277 с. — 276 с.
2. Вебер А. Л. Система менеджмента безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Омск: Омский ГАУ, 2017. - 172 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/136143> Л1.2 Ермолаева Е. О., Трофимова Н. Б., Сурков
3. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для вузов / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 224 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14764-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/481831>
4. Пищевая микробиология: эмерджентные зоонозы : учебное пособие для вузов / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 233 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11126-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467899>
5. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, В. В. Кращенко, А. А. Кушнирук. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 213 с.
6. Малыгина В.Ф. Санитария и гигиена. Раздел «Профилактика кишечных инфекций и пищевых отравлений различной экологии» : Учебное пособие для бакалавров направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело : Учебное пособие / В.Ф. Малыгина .— : МГИИТ, 2016 .— 29 с.
7. Позняковский В. М. Управление качеством на предприятиях АПК [Электронный ресурс]: учебник; ВО - Бакалавриат, Магистратура. – Санкт-Петербург: Лань, 2025. - 296 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/450782>

Интернет-ресурсы

1. <http://uchebnikionline.com/>
2. ЭБС МГИИТ;
3. Электронно-библиотечную систему – Руконт;
4. Электронно-библиотечную систему Юрайт
5. Портал профессионалов гостеприимства, <http://hotelier.pro>
6. Правовая система «Консультант Плюс», <http://www.consultant.ru>
7. Официальный сайт Роспотребнадзора <http://rospotrebnadzor.ru/>
8. Официальный сайт Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Москве <http://77.rospotrebnadzor.ru/>
9. Официальный сайт Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Московской области <http://50.rospotrebnadzor.ru/>

4. Оценка качества освоения программы повышения квалификации

Итоговая аттестация проводится в форме зачета (тестирование). Итоговый зачет включает в себя 24 вопросов. Для успешного прохождения зачета необходимо правильно ответить на 15 вопросов и более.

Список вопросов к итоговой аттестации:

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов	Ответ
1	ХАССП (ХАССР) – это	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	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 предотвращением опасности 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	5)

3	Программа обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ (PRP))	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	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	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	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	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)	4)

		5) Подтверждение на основе объективных свидетельств того, что требования, предназначенные для конкретного применения, выполнены	
8	Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции:	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:	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	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:	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, включая (но не ограничиваясь)	3)
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	4)

23	Источником биологических опасных факторов может являться	1) Летящие насекомые на предприятии 2) Хранение сырья на полу без поддонов 3) Плохо вымытые и не продезинфицированные руки 4) Использование инвентаря из мясного цеха в холодильный цех 5) Серьезный сотрудник
24	Какие источники физических опасных факторов могут быть на пищевом производстве?	1) Деревянный инвентарь 2) Металл примеси в муке 3) Персонал с признаками гнойничковых заболеваний 4) Дезинфицирующее средство 5) 1, 2

Таблица № 7

Оценивание слушателя на зачете

Оценка	Требования к знаниям
«не зачтено»	Правильные ответы на менее 15 вопросов
«зачтено»	Правильные ответы на 15 и более вопросов

Таблица № 8

Характеристика результатов освоения программы

Компетенция (код, содержание)	Индикатор
ПСК-1. Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.	Знает порядок разработки, внедрения и утверждения технических регламентов, стандартов и нормативно-технической документации в области безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке. Знает методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций на линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции с обращением на рынке пищевой продукции, влияющие на качество выполнения технологических операций на линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции в соответствии с технологическими инструкциями. Знает виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала на рынке технологических линий производства и обращения на рынке пищевой продукции. Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству пищевой продукции. Умеет проводить оценку влияния качества материалов, сырья, полуфабрикатов на качество готовой продукции. Проводит обучение персонала по технологии обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции. Проводит составление документации по стандартизации.

	подтверждению соответствия, управлению качеством пищевой продукции. Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции. Осуществляет мероприятия по мотивации и стимулированию персонала на технологических линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции.
--	---