



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА»  
Севастопольский филиал

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Севастопольского филиала  
РЭУ им. Г.В. Плеханова



И.А. Шевчук

2020 г.

Одобрена Советом  
Севастопольского филиала  
РЭУ им. Г.В. Плеханова  
Протокол № 6 от «30» сентября 2020 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ (ХАССР):  
ПРАКТИКА ВНЕДРЕНИЯ И ПОДГОТОВКА К ПРОВЕРКАМ»**

Севастополь – 2020

## **1. Цель реализации программы**

**Целью реализации программы является:** формирование профессиональных компетенций, необходимых для выполнения профессиональной деятельности в области разработки и внедрения системы ХАССП в организации:

- иметь системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных внедрением систем менеджмента безопасности пищевой продукции в организации (**ПК 1**);
- управлять рисками, идентифицировать критические контрольные точки для обеспечения безопасности продукции, эффективно выполнять предупреждающие и/или корректирующие мероприятия в организации (**ПК 2**);
- осуществлять верификацию, внутренний аудит системы ХАССП, оценивать результативность ее работы и документировать систему ХАССП (**ПК 3**).

## **2. Планируемые результаты обучения по программе повышения квалификации**

В результате освоения программы слушатель должен приобрести следующие знания, умения и навыки и (или) опыт деятельности, необходимые для качественного изменения или получения новых компетенций, указанных в п.1.

**Слушатель должен знать:**

- требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и специальных технических регламентов к обеспечению безопасности технологических процессов производства пищевой продукции;
- роль системы ХАССП в обеспечении безопасности пищевой продукции;
- основные термины и принципы системы ХАССП;
- нормативную базу системы ХАССП;
- общие требования и порядок организации разработки и внедрения системы ХАССП в организации;
- правила идентификации опасных факторов и рисков технологического процесса;
- правила выявления критических контрольных точек и установления их допустимых пределов;
- требования по программе предварительных мероприятий.

**Слушатель должен уметь:**

- определять микробиологические, физические, химические и другие опасности, возникающие при производстве продуктов питания на всех стадиях технологического процесса;

- устанавливать вероятность появления опасных факторов в технологическом процессе в зависимости от степени их опасности (вирулентности);
  - идентифицировать критические точки технологических процессов, лежащих в области недопустимого риска;
- устанавливать критические пределы для каждого опасного фактора, в интервале которых опасные факторы подлежат контролю, ликвидации или снижению;
  - разрабатывать необходимые предупреждающие (мониторинговые) мероприятия;
- создавать систему контроля опасных факторов посредством имеющихся средств, позволяющих удостовериться об эффективном контроле за критическими точками;
  - разрабатывать корректирующие мероприятия по устранению или уменьшению опасных факторов;
  - документировать систему ХАССП;

*слушатель должен **иметь навыки и (или) опыт деятельности:***

- владеть навыками работы с нормативной документацией на систему ХАССП;
- навыками документирования системы ХАССП и системы регистрации полученных данных;
- навыками обеспечения и доведения рабочих листов системы ХАССП на производственные участки;
- владеть методиками оценки эффективности функционирования системы ХАССП.

### **Категория слушателей**

Руководители и специалисты пищевых предприятий, занимающиеся обеспечением и контролем качества и безопасности пищевой продукции и имеющие высшее образование и/или среднее профессиональное образование.

### **Трудоемкость обучения**

Общая трудоемкость обучения составляет 72 академических часов.

### **Форма обучения**

Очно-заочная

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### Учебный план программы повышения квалификации «Система менеджмента пищевой безопасности (ХАССП): практика внедрения и подготовка к проверкам»

Наименование программы	Общая трудоемкость, ч	Всего ауд., ч	Аудиторные занятия, ч			Внеаудиторная самостоятельная работа	Форма контроля
			Лекции	Практические и семинарские занятия	Консультации		
Система менеджмента пищевой безопасности (ХАССП): практика внедрения и подготовка к проверкам	72		25	20		25	2 Зачет

### Календарный учебный график программы повышения квалификации «Система менеджмента пищевой безопасности (ХАССП): практика внедрения и подготовка к проверкам»

№ п/п	Наименование разделов	Всего	в том числе			Форма контроля
			лекций	Практич. занятия	самост. работа	
1.	Системный подход в развитии индустрии питания и специфика предприятий различных организационно-правовых форм. Представление о безопасности продукции быстрого питания. Риск-менеджмент.	11	4	3	4	
2.	Изучение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Принципы концепции ХАССП. Анализ рекомендаций по применению нормативных документов ХАССП в индустрии питания.	11	4	3	4	
3.	Анализ нормативных документов и методических рекомендаций по реализации концепции ХАССП на предприятиях.	11	4	3	4	
4.	Разработка плана, программы внедрения концепции ХАССП в индустрии	11	4	3	4	

	общественн ого питания.					
5.	Анализ рисков и определение критических контрольных точек. Диаграмма «Дерево принятия решений». Компьютеризация системы ХАССП.	11	4	3	4	
6.	Оценка соответствия концепции ХАССП и эффективность ее внедрения.	15	5	5	5	
7.	Итоговая аттестация	2			2	зачет
8.	<b>Всего</b>	<b>72</b>	<b>25</b>	<b>20</b>	<b>25</b>	

**Рабочая учебная программа дисциплины  
«Система менеджмента пищевой безопасности (ХАССП): практика внедрения и подготовка к проверкам»**

## I. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование	Содержание	Формируемые	Результаты освоения (знать, уметь, владеть, понимать)	Образовательные технологии
1.	Системный подход в развитии индустрии питания и специфика предприятий различных	Тенденции развития пищевой промышленности и индустрии питания. Основы менеджмента безопасности, управление рисками продукции быстрого питания. Риск-	ОК-4, 6; ОПК-1; ППК-6	<b>Знать:</b> основы российского права и его системы (ОК-4). <b>Уметь:</b> анализировать социально-политическую и научную литературу, управлять работой коллектива и работать в команде (ОК-6); работать в качестве	Лекции, семинары, рефераты, самостоятельная работа с литератур
2.	Изучение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Принципы концепции ХАССП. Анализ рекомендаций по применению нормативных документов	Анализ систем управления безопасностью. Принципы обеспечения безопасности концепции ХАССП. Требования ГОСТ Р 51705.1-2001. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000 для индустрии питания.	ОК-6; ОПК-1; ППК-6	<b>Знать:</b> программные средства для работы на персональном компьютере (ОПК-1). <b>Уметь:</b> анализировать литературу; ставить и решать экономические задачи, в т.ч. маркетинговые, работать в качестве пользователя персонального компьютера; работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети	Лекции, семинары, рефераты, самостоятельная работа с литературой, консультации
3.	Анализ нормативных документов и методических рекомендаций по реализации концепции ХАССП на предприятиях.	Методология разработки, согласования, утверждения нормативных документов, обеспечивающих безопасность индустрии питания. Разработка	ОК-6; ОПК-1, 2; ППК-6	<b>Знать:</b> принципы построения организационных структур, виды планирования работы команды; основные приемы организации работы исполнителей; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей (ОПК-2, ППК-6). <b>Уметь:</b> анализировать социально-политическую и научную литературу, управлять работой коллектива и	Лекции, семинары, рефераты, самостоятельная работа с литературой, консультации

1	2	3	4	5	6
4.	Разработка плана, программы внедрения концепции ХАССП в индустрии общественного питания.	Программа предварительных условий и их значение. Этапы разработки программы ХАССП: 12 основных шагов. Создание рабочей группы, описание сырья и компонентов, определение области применения, характеристика технологических процессов и создание блок-схемы, подтверждение блок-схемы технологического процесса непосредственно на объекте внедрения.	ОК-6; ОПК-1; ППК-17	<b>Знать:</b> научную литературу, современный уровень развития рынка продовольственного сырья и общественного питания (ППК-17). <b>Уметь:</b> работать в качестве пользователя персонального компьютера; работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет (ОПК-1); способен осуществлять сбор, анализ и обработку данных, для решения поставленных экономических задач. <b>Владеть:</b> Навыками выбора и применения инструментальных средств для обработки данных, навыками анализа и интерпретации информации, содержащейся в различных отечественных и зарубежных источниках навыками создания инновационного продукта.	Лекции, семинары, рефераты, самостоятельная работа с литературой, консультации. Интерактивные занятия.
5.	Анализ рисков и определение критических контрольных точек. Диаграмма «Дерево принятия решений». Компьютеризация системы ХАССП.	Анализ опасностей, определение критических контрольных точек (ККТ), установление критических пределов для каждой ККТ, установление системы мониторинга для каждой ККТ, определение корректирующих мер, установление процедур проверки, создание документации и ведение учета.	ОК-6; ОПК-1; ППК-9, 11	<b>Знать:</b> научную литературу, средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции (ОК-6, ОПК-1, ППК-11). <b>Уметь:</b> работать в качестве пользователя персонального компьютера; работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет (ОПК-1); способен осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения поставленных экономических задач; <b>Владеть:</b> методами менеджмента; навыками использования наиболее распространённых пакетов прикладных программ, необходимых для выполнения расчётов, подготовки данных (ППК-9), рациональными методами эксплуатации оборудования (ППК-11).	Лекции, семинары, рефераты, самостоятельная работа с литературой, консультации. Защита рефератов. Интерактивные занятия.
6.	Оценка соответствия концепции ХАССП и эффективность ее внедрения.	Принципы оценки соответствия концепции ХАССП. Система сертификации ХАССП. Принципы и методы подтверждения соответствия данной системы. Схема сертификации. Оценка эффективности новой системы управления безопасностью.	ОК-4; ОПК-1; ППК-6, 9, 11	<b>Знать:</b> основы российского права и его системы (ОК-4); программные средства для работы на персональном компьютере (ОПК-1). <b>Уметь:</b> работать в качестве пользователя персонального компьютера; работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет (ОПК-1); способен осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения поставленных экономических задач, реализовывать нестандартные рыночные решения. <b>Владеть:</b> методами менеджмента; навыками использования наиболее распространённых пакетов прикладных программ, необходимых для выполнения расчётов, подготовки данных (ППК-9), рациональными методами эксплуатации оборудования (ППК-11). методами планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; способами принятия управленческих решений (ППК-6).	Лекции, семинары, рефераты, самостоятельная работа с литературой, консультации. Интеракт. зан. Защита рефератов.

## **Обеспечение содержания дисциплины**

### **Тема 1. Системный подход в развитии индустрии питания и специфика предприятий различных организационно-правовых форм. Представление о безопасности продукции быстрого питания. Риск-менеджмент.**

**Литература: Б-1, О-1, О-2, О-3.**

#### **Вопросы для самопроверки:**

1. Что такое безопасность в индустрии общественного питания?
2. Что такое менеджмент?
3. Что такое производственный менеджмент?
4. Взгляды ведущих специалистов на проблему пищевой безопасности.

#### **Задания для самостоятельной работы:**

1. Разработка миссии, цели и задач предприятия.
2. Проблема обострения конкуренции на товарных рынках.
3. Необходимость повышения уровня безопасности продуктов питания и услуг индустрии питания.

### **Тема 2. Изучение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Принципы концепции ХАССП. Анализ рекомендаций по применению нормативных документов ХАССП в индустрии питания**

**Литература: Б-1, О-2, О-3, Д-1, Д-2**

#### **Вопросы для самопроверки:**

1. Что такое системология?
2. Основные термины и определения в сфере обеспечения безопасности услуг индустрии питания.
3. Понятие о менеджменте пищевой безопасности.
4. Системы менеджмента безопасностью.
5. Принципы, методы и средства обеспечения безопасности продукции.
6. Принципы, методы и средства обеспечения безопасности оказания услуг.
7. Тотальный риск-менеджмент.

#### **Задания для самостоятельной работы:**

1. История создания концепции ХАССП.
2. Теория анализа рисков.
3. Изучение мнений потребителей об уровне безопасности в индустрии быстрого питания.
4. Взаимосвязь качества и безопасности продуктов питания.
5. Перспективы разработки и внедрения систем управления безопасностью в России.
6. Методики контроля качества на предприятиях.

### **Тема 3. Анализ нормативных документов и методических рекомендаций по реализации концепции ХАССП на предприятиях**

**Литература: Б-1, О-1, О-2, О-3, Д-2. Ресторанный практикум. Ресторанные инновации. – Ин-т гостеприимства, 2013. – Электронный ресурс – DVD.**

#### **Вопросы для самопроверки:**

1. Методология разработки нормативных и технических документов в индустрии питания.



2. Потребности населения как основа выработки требований нормативной документации.
3. Теоретические основы создания плана концепции ХАССП.
4. Анализ нормативных документов для разработки и внедрения концепции ХАССП.
5. Типология потребителей ресторанного сектора экономики и их мнения по обеспечению безопасности продукции и услуг.
6. Какие нормативные документы регламентируют разработку концепции ХАССП?

**Задания для самостоятельной работы:**

1. Методы и средства разработки концепции обеспечения безопасности в индустрии быстрого питания.
2. Методы анализа и обработки научно-технической информации.
3. Применение сетевых технологий, Интернета в сборе и анализе информации по системам менеджмента безопасности.
4. Разработка стратегии реализации концепции ХАССП.

**Тема 4. Разработка плана, программы внедрения концепции ХАССП в индустрии общественного питания**

**Литература: Б-1, О-2, О-3, Д-2**

Материалы отраслевых выставок: «ПИР». Индустрия гостеприимства. <http://www.pir.ru/>;  
«Агропродмаш». <http://www.agroprod mash-expo.ru/> и других.

**Вопросы для самопроверки:**

1. Принципы и методы планирования на предприятиях индустрии быстрого питания.
2. Как создаются инновации в системе общественного питания?
3. Что такое план ХАССП?
4. Что представляет собой программа реализации ХАССП?
5. Что такое процессный подход в менеджменте безопасности продукции/услуг?
6. Что такое системный метод в управлении безопасностью продукции/услуг?
7. Основные этапы внедрения концепции ХАССП.

**Задания для самостоятельной работы:**

1. Принципы разработки и внедрения продуктовых инноваций.
2. Комплексные системы управления качеством услуг индустрии питания.
3. Основа планирования - экономическая эффективность бизнеса.
4. Лицензирование в разработках и производстве инновационной продукции.
5. Двенадцать основных шагов в формировании плана ХАССП.
6. Разработка концепции ХАССП для предприятий пищевой промышленности.

**Тема 5. Анализ рисков и определение критических контрольных точек.  
Диаграмма «Дерево принятия решений». Компьютеризация системы ХАССП**

**Вопросы для самопроверки:**

1. Представление о современных принципах риск-менеджмента.
2. Процедура, методика описания опасностей в производстве продукции системы быстрого питания.
3. Идентификация и анализ рисков в системе быстрого питания.
4. Управление опасностями в системе быстрого питания.
5. Система производства продукции гарантированного качества.
6. Представление о критических контрольных точках.
7. Понятие «контрольная точка».
8. Понятие «критическая контрольная точка».

9. Метод анализа рисков в критических контрольных точках.
10. Метод «Дерево принятия решений» в идентификации критических контрольных точек.

**Задания для самостоятельной работы:**

1. Создание инновационных распределенных производств.
2. Компьютеризация производственных систем. Единые информационные системы.
3. Общенаучные методы анализа рисков для обоснования концепции ХАССП.
4. Значение Интернета в формировании горизонтальных (распределенных) потоков данных, включающих отзывы и рекомендации для потребителей, технические характеристики.
5. Принципы построения производственных блок-схем технологических процессов.
6. Разработка блок-схемы производства продукции быстрого питания.
7. Приведите примеры выявления критических контрольных точек в пищевом производстве.
8. Приведите примеры определения критических контрольных точек в индустрии питания.
9. Основы компьютеризации системы ХАССП.
10. Программные и аппаратные средства для автоматизации системы ХАССП.

**Тема 6. Оценка соответствия концепции ХАССП и эффективность ее внедрения**

**Вопросы для самопроверки:**

1. Современные концепции обеспечения безопасности.
2. Новая методология концепции ХАССП для предприятий быстрого питания.
3. Требования Федерального закона № 184 «О техническом регулировании» в части подтверждения соответствия в индустрии быстрого питания.
4. Цели, принципы, формы подтверждения соответствия.
5. Добровольное подтверждение соответствия в сфере оказания услуг населению.
6. Системы добровольного подтверждения соответствия услуг.

**Задания для самостоятельной работы:**

1. Опыт работы системы сертификации ГОСТ Р.
2. Пути повышения эффективности отрасли быстрого питания.
3. Повышение конкурентоспособности в индустрии быстрого питания методом сертификации.
4. Опыт подтверждения соответствия с сфере услуг за рубежом.
5. Разработка, внедрения концепции и ХАССП и подтверждение соответствия.
6. Методы идентификации продукции и услуг.
7. Проблема идентификации пищевых продуктов и кулинарной продукции с целью оценки соответствия.

## **ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

В процессе освоения дисциплины «Продвижение продукции и услуг быстрого питания» используются следующие образовательные технологии:

1. Стандартные методы обучения:
  - Лекции; в т.ч. лекции-презентации, видеолекции;
  - Практические и семинарские занятия;
  - Письменные реферативные работы;
  - Самостоятельная работа студентов.
  - Консультации преподавателей;

- Тестирование.
- 2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:
  - Интерактивная работа в малых группах (методы анализа кейсов, анкетирования; видеолекции).
  - Гостевые лекции ведущих ученых и специалистов-практиков.

## **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### ***Рекомендуемая литература***

#### **Базовые учебники:**

1. **Аристов, О. В.** Управление качеством : учебник : [гриф МО РФ] / О. В. Аристов. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : ИНФРА-М, 2013. – 224 с. : ил. – (Высшее образование. Бакалавриат).
2. **Николаева М.А.** Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник : [гриф УМО] / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – М. : Форум : ИНФРА-М, 2014. – 335 с.

#### **Основная литература:**

1. **Методические рекомендации** по внедрению принципов ХАССП на предприятиях малого и среднего бизнеса, включая общественное питание / Е. Р. Булавина, Н.П. Рудая, Н.В. Жук и др. – Консультативная программа ИФС по внедрению стандартов агробизнеса в Европе и Центральной Азии, Беларусь, Минск, Республиканское унитарное предприятие «Белорусский гос. институт метрологии», 2014. – 107 с.
2. **Майснер Т.В.** Применение принципов ХАССП на малых и средних предприятиях: методическое пособие для экспортно-ориентированных субъектов малого и среднего предпринимательства. – Екатеринбург: ООО «Прогресс Групп», 2013. – 40 с.

#### **Дополнительная литература**

1. **Еделев Д.А.** Продовольственная безопасность Российской Федерации: проблемы и перспективы / Д. А. Еделев, В. А. Матисон, Н. В. Майорова, и др. // Пищевая промышленность. – 2014. – № 12. – С. 8-11.
2. **Родина, Т. Г.** Ассортимент, качество и безопасность морепродуктов / Т. Г. Родина // Товаровед продовольственных товаров. – 2014. – № 09 (с приложением). – С. 32-38.

#### **Нормативно-правовые документы**

1. **Федеральный закон № 184-ФЗ** «О техническом регулировании».
2. **ГОСТ Р 51705.1–2001.** Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.
3. **ГОСТ Р 55889–2013.** Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. – М.: Стандартиформ, 2010. – 90 с.

## Рекомендуемые Интернет-ресурсы

1. Росстандарт. – Режим доступа: [www.gost.ru](http://www.gost.ru).
2. Росстандарт. Сертификация соответствия. – Режим доступа: [http://rostandart.ru/nashi\\_uslugi/gost-r-sertifikat/](http://rostandart.ru/nashi_uslugi/gost-r-sertifikat/)
3. Пищевая безопасность, или есть ли ХАССП в России. – Режим доступа: [http://www.restoranoff.ru/actual/hottopics/aktualnye\\_temy/pishchevaya\\_bezопасnost\\_ili\\_est\\_li\\_khas\\_sp\\_v\\_rossii/](http://www.restoranoff.ru/actual/hottopics/aktualnye_temy/pishchevaya_bezопасnost_ili_est_li_khas_sp_v_rossii/)
4. «ПИР». Индустрия гостеприимства. – Режим доступа: <http://www.pir.ru/>.
5. «Агропродмаш». – Режим доступа: <http://www.agroprod mash-expo.ru/>

## *Рекомендуемые обучающие, справочно-информационные, контролирующие и прочие компьютерные программы, используемые при изучении дисциплины*

№ п/п	Название рекомендуемых по разделам и темам программы технических и компьютерных средств обучения	Номера тем
1.	Персональные компьютеры. Пакеты прикладных программ EXCEL или STATISTICA	5, 6

## *Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов)*

Дисциплина «Практикум по обеспечению безопасности продукции быстрого питания (ХАССП)» обеспечена электронным курсом лекций, заданиями для самостоятельной работы, практикумом.