

УТВЕРЖДАЮ

Врио главного врача ФБУЗ «Центр
гигиенического образования
населения» Роспотребнадзора



 Л.М. Симкалова

 2026 года

**Учебный план по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации
«Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах
ХАССП, на предприятиях общественного питания населения»**

Место проведения: 1-й Смоленский переулок, д.9 стр.1.

Цель: подготовка профессиональных кадров предприятий пищевой отрасли и организаций общественного питания с практическими навыками по самостоятельной работе для целей освоения навыков разработки, внедрения и поддержания системы менеджмента безопасности пищевой продукции в процессе производства (изготовления), хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Категория слушателей: программа предназначена для специалистов, оказывающих услуги в сфере общественного питания населения, в том числе для руководителей и управляющих ресторанами, кафе, буфетами, столовыми и иными предприятиями общественного питания населения, заведующих производством (шеф-поваров), поваров-бригадиров смены (су-шефов), поваров, технологов продукции общественного питания, барменов, старших официантов, менеджеров по качеству и лиц, ответственных за контроль организации питания, в том числе специалистов по качеству и пищевой безопасности или аудиторов системы менеджмента безопасности пищевой продукции ГОСТ Р ИСО 19011-2021.

Срок обучения – 96 ак. часов с 30.06.2026 по 11.08.2026 гг.

Форма обучения – очно-заочная с применением дистанционных технологий

Режим занятий – не менее 4 ак. часов в день

№ п/п	Наименование занятий	Всего часов	Виды учебных занятий			Аттестация, часов	Формы контроля
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа		
1	Организация работы госсанэпидслужбы, изучение федеральных законов от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-I «О защите прав потребителей», технических регламентов (ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011; ТР ТС 005-2011 и др.); санитарных правил и норм (СанПиН), методических рекомендаций (МР) для организаций общественного питания населения (действующая редакция); ответственность юридических лиц и (или) индивидуальных предпринимателей (ст. 10 ТР ТС 021/2011).	6	2	2	2	Аттестационные часы включены в состав лекционных часов	Тест (текущий контроль)
2	Практическое освоение использования портала консультационно-экспертной поддержки, ориентированного на информационное сопровождение обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в организациях и предприятиях с учетом особенностей различных отраслей экономической деятельности.	4	1	1	2	-	не предусмотрено

№ п/п	Наименование занятий	Всего часов	Виды учебных занятий			Аттестация, часов	Формы контроля
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа		
3	Организация здорового питания населения: основные термины, определения, принципы, нормативно-техническое регулирование и здоровьесберегающие технологии; профилактика пищевых заболеваний микробной природы при оказании услуг общественного питания населению.	5	2	2	1	Аттестационные часы включены в состав лекционных часов	Тест (текущий контроль)
4	Организационно-экономические условия обеспечения качества пищевой продукции: государственное регулирование, техническое регулирование, стандартизация в обеспечении качества пищевой продукции, инструменты и технологии управления качеством; экономика качества.	6	4	-	2	Аттестационные часы включены в состав лекционных часов	Тест (текущий контроль)
5	Санитарная микробиология: виды микроорганизмов и их санитарно-эпидемиологическое значение, критерий безопасности ОМЧ (техника проведения смывов	8	4	3	1	Аттестационные часы	Тест (текущий контроль)

№ п/п	Наименование занятий	Всего часов	Виды учебных занятий			Аттестация, часов	Формы контроля
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа		
	с рабочих поверхностей и оценка результатов), критерий безопасности КМАФАнМ (оценка микробиологической безопасности пищевой продукции), БГКП и E.coli(санитарно-показательные микроорганизмы и способы их обнаружения), экспресс-методы индикации микробных биопленок, оценка безопасности поверхностей с применением среды Кода, правила работы с люминометром для построения системы мониторинга контрольных точек безопасности поверхностей на пищевом производстве.					включены в состав лекционных часов (текущий контроль)	контроль)
6	СМБПП (система менеджмента безопасности пищевой продукции): введение в ХАССП, факторы риска и их значимость (биологические, химические и физические риски на пищевом производстве, пищевые аллергены), оценка значимости факторов риска, основные принципы модели ХАССП и шаги внедрения, мониторинг критических контрольных точек в системе ХАССП, документирование (рабочий лист ХАССП), валидизация и верификация результатов мониторинга (внутреннего аудита).	7	4	2	1	Аттестационные часы включены в состав лекционных часов	Тест (текущий контроль)
7	Практическая работа.	4	-	3	1	Подготовка	Подготовка

№ п/п	Наименование занятий	Всего часов	Виды учебных занятий			Аттестация, часов	Формы контроля
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа		
	Упражнение: анализ опасностей (принцип №1 ХАССП), характеристика основных видов опасностей.					практической работы	практической работы
8	Обязательные предварительные условия безопасности пищевых продуктов: определения, стандарты, производственные условия, программы и персонал, валидизация и верификация (ПООПУ), пример оформления программы предварительных мероприятий (ППМ).	3	2		1	Аттестационные часы включены в состав лекционных часов	Тест (текущий контроль)
9	Практическая работа. Упражнение 1: разработка Политики в области качества и безопасности пищевой продукции.	2	-	2	-	Подготовка практической работы	Подготовка практической работы
10	Практическая работа. Упражнение 2: создание рабочей группы по безопасности пищевой продукции.	2	-	2	-	Подготовка практической	Подготовка практической

№ п/п	Наименование занятий	Всего часов	Виды учебных занятий			Аттестация, часов	Формы контроля
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа		
						работы	ской работы
11	Разработка программ и систем безопасности пищевых продуктов: разработка рецептуры, разработка безопасных технологий, роль безопасного сырья в разработке продукта, определение реального срока годности; оценка безопасности продукции (создание спецификации продукта, концепция безопасности продукта для здоровья), фальсификация пищевой продукции и ее виды.	5	4	-	1	Аттестационные часы включены в состав лекционных часов	Тест (текущий контроль)
12	Проведение НАССР-анализа: определение предмета и объекта, описание продукта и способов его употребления (использования), создание схемы производства, проведение анализа факторов риска, матрица (таблица) контрольных параметров НАССР, валидизация плана НАССР.	5	4	-	1	Аттестационные часы включены в состав лекционных часов	Тест (текущий контроль)
13	Практическая работа. Упражнение: информация о продукции и	2	-	2	-	Подготовка	Подготовка

№ п/п	Наименование занятий	Всего часов	Виды учебных занятий			Аттестация, часов	Формы контроля
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа		
	производстве (характеристики готовой продукции, требования к качеству и безопасности, алгоритм оформления технико-технологических карт на кулинарные блюда).					практической работы	практической работы
14	Внедрение, верификация и обеспечение непрерывного управления рисками: внедрение систем управления в ККТ, показатели мониторинга и корректирующие действия, подготовка и осуществление аудиторской деятельности, заполнение проверочных листов (аудит), обработка результатов аудита и представление отчета об аудите, выполнение дальнейших действий по результатам аудита.	5	4	-	1	Аттестационные часы включены в состав лекционных часов	Тест (текущий контроль)
15	Практическая работа. Упражнение: составление блок-схемы технологических процессов.	6	2	2	2	Подготовка практической работы	Подготовка практической работы
16	Практическая работа. Упражнение: план ХАССП, выбор критических контрольных точек (ККТ), составление рабочих листов, мониторинг и определение критических	6	2	2	2	Подготовка практической	Подготовка практической

№ п/п	Наименование занятий	Всего часов	Виды учебных занятий			Аттестация, часов	Формы контроля
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа		
	пределов, корректирующие действия, внедрение и актуализация.					работы	ской работы
17	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор: организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора; методика заполнения проверочного листа и определения категории риска предприятия общественного питания; современные цифровые ресурсы для оценки прослеживаемости пищевой цепи; алгоритм проведения планового контрольно-надзорного мероприятия Роспотребнадзором; КоАП РФ.	4	4	-	-	Аттестационные часы включены в состав лекционных часов	Тест (текущий контроль)
18	Практическая работа. Упражнение: алгоритм (схема) проведения внутреннего аудита, бланки (работа в группах).	4	1	2	1	Подготовка практической работы	Подготовка практической работы
19	Практическая работа. Упражнение: разработка программы внутреннего аудита на примере объекта (работа в группах, возможно выездное занятие).	4	1	2	1	Подготовка практической работы	Подготовка практической работы

№ п/п	Наименование занятий	Всего часов	Виды учебных занятий			Аттестация, часов	Формы контроля
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа		
20	Итоговая аттестация	8		4	4		Итоговый тест Защита практической работы
21	ИТОГО	96	41	29	24		

Начальник отдела дополнительного образования



Т.А. Гришина