

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ»)**



УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор

М.В. Николаев

(Подпись)

М.В. Николаев 2023 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«ОСНОВЫ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИЕЙ (СМБП)»**

(Центр открытого образования Южно-Африканская Республика)

Москва
2023 г.

Оглавление

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ.....	4
2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ	5
3. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	6
4. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ	8
5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК.....	11
6. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	12
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ.....	12
8. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ	13

Авторы:

Составители программы:

Горячева Елена Давидовна – зав. каф. «Пищевая безопасность», к.т.н., доцент

Джабакова Анна Эдуардовна – ст. преподаватель каф. «Пищевая безопасность»

Аннотация

Рабочая программа подготовлена в рамках соглашения между Министерством просвещения РФ и федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Российский биотехнологическим университетом (РОСБИОТЕХ)» от №073-15-2023-1583 от 11 мая 2023 г. о предоставлении из федерального бюджета гранта в форме субсидии юридическим лицам в рамках реализации отдельных мероприятий государственной программы Российской Федерации «Развитие образования», направленных на полноценное функционирование и развитие русского языка, лот № 1.1.21. «Поддержка и развитие центров открытого образования на русском языке и обучения русскому языку в Южно-Африканской Республике, Республике Намибия, Республике Зимбабве и Республике Ботсвана.

Программа направлена на иностранных граждан из Южно-Африканской Республики, владеющих русским языком. Цель программы состоит в практической помощи обучающимися в усвоении основных принципов создания СМБ пищевых продуктов, выборе потенциально опасных факторов, которые могут привести к производству небезопасного пищевого продукта, оценке значимости этих факторов.

Дополнительная образовательная программа «Развитие управленческих компетенций» одобрена на заседании Ученого Совета (протокол от «29» июня 2023 г. № 12).

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Цель дополнительной образовательной программы состоит в практической помощи обучающимся в ознакомлении с системой управления безопасностью пищевой продукцией.

Программа предназначена для специалистов предприятий пищевой отрасли, желающих приобрести знания для повышения своей компетентности.

Участники познакомятся с основными рисками, угрожающие безопасности пищевой продукции, и источники их появления.

В процессе обучения они научатся осуществлять сбор информации о пищевом продукте и составлять описание рисков, которые могут привести к появлению небезопасного продукта; строить блок-схемы технологического процесса производства пищевого продукта; выбирать и анализировать опасные факторы и разрабатывать контрольные и предупреждающие действия.

Основные модули программы: собеседование для выявления области профессиональных интересов, основы пищевой безопасности, программы обязательных предварительных мероприятий, основы проектирования систем менеджмента безопасности, основанных на принципах НАССР.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ

Категория слушателей: иностранные граждане, ранее изучавшие русский язык и владеющие им на уровне не ниже В1.

Цель обучения: укрепление и расширение русского языкового, российского культурного и образовательного пространства за рубежом посредством организации Центров открытого образования в странах Африки – Южно-Африканской Республике

Форма обучения: очная.

Срок обучения: 36 академических часов.

№ п/п	Наименование модулей программы	Трудоемкость программы				Промежуточная аттестация
		Лекции	Практики	Самостоятельная работа в т.ч. контроль	Всего часов	
1	Модуль 1. Собеседование для выявления области профессиональных интересов		1		1	
2	Модуль 2. Основы пищевой безопасности	4	4	4	12	
3	Модуль 3. Программы обязательных предварительных мероприятий	2	2	2	6	
4	Модуль 4. Основы проектирования систем менеджмента безопасности, основанных на принципах НАССР	8	4	5	17	
	Итого	14	11	11	36	

3. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование модуля/темы программы	Трудоемкость программы				Промежуточная аттестация
		Л	П	Самостоятельная работа в т.ч. контроль	Всего часов	
1	Модуль 1. Собеседование для выявления области профессиональных интересов		1		1	
1.1	Оценка уровня профессиональных знаний		1		1	
2	Модуль 2. Основы пищевой безопасности	4	4	4	12	
2.1	Биологические, химические и физические опасности, которые могут привести к производству небезопасного продукта	2	2	2	6	
2.2	Принципы концепции НАССР. Терминология и методология анализа рисков и определения критических контрольных точек	2	2	2	6	
3	Модуль 3. Программы обязательных предварительных мероприятий	2	2	2	6	
3.1	Документированные процедуры обязательных предварительных условий	2	2	2	6	
4	Модуль 4. Основы проектирования систем менеджмента безопасности, основанных на принципах НАССР	8	4	5	17	
4.1	12 шагов разработки и внедрения системы менеджмента безопасности, основанной на принципах НАССР	6	2	3	11	

4.2	Идентификация и прослеживаемость продукции, изъятие и отзыв продукции	2	2	2	6	
	Итого	14	11	11	36	

4. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

Распределение учебного материала по разделам и темам

Лекции

Темы модуля	Часы	План лекции
1	2	3
Тема 2.1. Биологические, химические и физические опасности, которые могут привести к производству небезопасного продукта	2	Источники, виды, уровни пищевых рисков, ветеринарные, фитосанитарные риски и санитарно-эпидемиологические угрозы безопасности пищевой продукции. Контаминанты пищевых продуктов биологического, химического и физического происхождения.
Тема 2.2. Принципы концепции НАССР. Терминология и методология анализа рисков и определения критических контрольных точек	2	История создания концепции НАССР. Основные принципы системы НАССР. Основные преимущества системы НАССР по сравнению с традиционными системами менеджмента безопасности Термины и определения.
Тема 3.1. Документированные процедуры обязательных предварительных условий	2	Программы обязательных предварительных мероприятий. Производительные программы обязательных предварительных мероприятий
Тема 4.1. 12 шагов разработки и внедрения системы менеджмента безопасности, основанной на принципах НАССР.	6	Блок-схема производства пищевых продуктов. Коррекция и корректирующие действия. Система мониторинга. План управления опасностями. Обращение с потенциально опасной продукцией. Внутренний и внешний обмен информацией. Валидация, верификация. Установление процедур проверки и контроля
Тема 4.2. Идентификация и прослеживаемость продукции, изъятие и отзыв продукции	2	Процедура прослеживаемости, виды прослеживаемости, законодательные основы прослеживаемости.
	14	

Практические занятия

Темы модуля	Часы	Краткое содержание (вопросы для обсуждения)
1	2	3
Тема 1.1 Оценка уровня профессиональных знаний	1	Тест по оценке уровня профессиональных знаний
Тема 2.1. Биологические, химические и физические опасности, которые могут привести к производству небезопасного продукта	2	ВЛР 1 Определение опасностей, которые могут стать причиной небезопасности пищевого продукта
Тема 2.2. Принципы концепции НАССР. Терминология и методология анализа рисков и определения Критических контрольных точек	2	ВЛР 2. Составление схемы движения материальных потоков, предупреждающая возникновение рисков инфицирования продукции.
Тема 3.1. Обязательные предварительные мероприятия	2	ВЛР 3. Составление описания пищевого продукта
Тема 4.1. 12 шагов разработки и внедрения системы менеджмента безопасности, основанной на принципах НАССР.	2	ВЛР 4. Разработка перечня опасных факторов, которые могут привести к выпуску в обращение небезопасной продукции, и оценка их значимости.
Тема 4.2. Идентификация и прослеживаемость продукции, изъятие и отзыв продукции	2	ВЛР 5. Определение целей системы прослеживаемости выбранного пищевого продукта
	11	

Самостоятельная работа

Темы модуля	Часы	Краткое содержание (вопросы для обсуждения)
1	2	3

<p>Тема 2.1. Биологические, химические и физические опасности, которые могут привести к производству небезопасного продукта</p>	<p>2</p>	<p>Механизмы вредного воздействия контаминантов на организм человека. Классификация контаминантов по тяжести последствий.</p>
<p>Тема 2.2. Принципы концепции НАССР. Терминология и методология анализа рисков и определения критических контрольных точек</p>	<p>2</p>	<p>Кодекс Алиментариус. Международные стандарты серии ISO 22000.</p>
<p>Тема 3.1. Документированные процедуры обязательных предварительных условий</p>	<p>2</p>	<p>Требования к документированным процедурам. Управление документацией.</p>
<p>Тема 4.1. 12 шагов разработки и внедрения системы менеджмента безопасности, основанной на принципах НАССР.</p>	<p>3</p>	<p>Разбор блок-схем пищевых продуктов, организация работ на производстве: персонал, оборудование, материальные потоки. Взаимодействие между структурными подразделениями на предприятии. Аудит. Назначение, ответственные, виды аудита, процедура проведения.</p>
<p>Тема 4.2. Идентификация и прослеживаемость продукции, изъятие и отзыв продукции</p>	<p>2</p>	<p>Идентификация продукции. Способы, методы. Инструментальные средства.</p>
	<p>11</p>	

5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№ п / п	Наименование модулей	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	СР	Всего
1.	Модуль 1. Собеседование для выявления области профессиональных интересов	1						1
2.	Модуль 2. Основы пищевой безопасности	4	4				4	12
3.	Модуль 3. Программы обязательных предварительных мероприятий		1	3			2	6
4.	Модуль 4. Основы проектирования систем менеджмента безопасности, основанных на принципах НАССР			2	5	5	5	17
5	Общая трудоемкость программы							36

6. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Методические рекомендации для преподавателя

Реализация дополнительной образовательной программы «Основы системы управления безопасностью пищевой продукцией (СМБПП)» должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими, как правило, высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и опыт деятельности в области управления.

При проведении практических занятий преподаватель должен четко формулировать цель занятия и основные проблемные вопросы. После заслушивания ответов обучающихся необходимо подчеркнуть положительные аспекты их работы, обратить внимание на имеющиеся неточности (ошибки), дать рекомендации по дальнейшей подготовке. Преподаватель после лекций или практических занятий может проводить консультации.

Практическое занятие может включать в себя элементы индивидуального собеседования. Преподаватель должен осуществлять индивидуальный контроль работы слушателей; давать соответствующие рекомендации; в случае необходимости помочь слушателю составить индивидуальный план работы для изучения учебной программы.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ISO 22000-2018 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. (действующий)
2. FSSC 22000 – международная схема сертификации систем менеджмента безопасности пищевых продуктов. (действующий)

3. Codex Committee on Food Hygiene (1997) HACCP System and Guidelines for its Application Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev.3, in Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts, Food and Agriculture Organization of the United Nations World Health Organization, Rome.

8. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Горячева Елена Давидовна – зав. каф. «Пищевая безопасность», к.т.н., доцент

Джабакова Анна Эдуардовна – ст. преподаватель каф. «Пищевая безопасность»