



«СОГЛАСОВАНО»

Педагогическим Советом ЧОУ ДПО «УМЦ «РЕГКОН»
Протокол № 10 от 09 декабря 2019 г.

«УТВЕРЖДЕНО»

Директором ЧОУ ДПО «УМЦ «РЕГКОН»
Распоряжение № 21Р от 16 декабря 2019 г

**Образовательная программа повышения квалификации
«Разработка, внедрение и внутренний аудит
системы менеджмента безопасности пищевой продукции»**

1. ЦЕЛЬ ОБУЧЕНИЯ

Подготовка специалистов предприятий, вовлеченных в продуктовую цепь, по вопросам разработки и внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции (далее СМБПП), основанной на требованиях ISO 22000:2018 и ТР ТС 021/2011.

Разъяснение возможности разработки и внедрения СМБПП как способа выполнить требования ТР ТС 021/2011.

Подготовка внутренних аудиторов для проведения внутренних проверок системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

2. ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

Обучение рассчитано на работников предприятий пищевой отрасли по всей продуктовой цепи.

3. КРАТКИЙ ОБЗОР ПРОГРАММЫ

3.1 Методологической базой являются:

- ISO 22000:2018 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ISO/TS 22002-1:2009 «Предварительно необходимые программы по безопасности пищевых продуктов. Часть 1. Производство пищевых продуктов»;
- ГОСТ Р 51705.1:2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
- ISO 19011:2018 «Руководящие указания по аудиту систем менеджмента качества и/ или систем экологического менеджмента».

3.2 В рамках обучения предлагается изучение тем:

- актуальность системы СМБПП, перспективы ее применения в пищевой промышленности и общественном питании, исполнение требований ТР ТС 021/2011;
- анализ требований ISO 22000:2018 и подходы их реализации;
- требования ISO/TS 22002-1:2009 к установлению, внедрению и поддержанию в рабочем состоянии предварительно необходимых программ (ПНП);
- процессы в СМБПП и риск ориентированный подход;
- средства обеспечения СМБПП;
- анализ опасностей и выбор управляющих воздействий для установления Плана управления опасностями;
- мониторинг, верификация, управление несоответствиями продукции и процессов;
- принципы, процессы и методики, используемые при оценке функционирования СМБПП;



- этапы внедрения, типовые ошибки при построении СМБПП;
- подтверждение соответствия требованиям ISO 22000:2018 и ТР ТС 021/2011.
- планирование и проведение внутренних аудитов для оценки соответствия СМБПП требованиям ISO 22000:2018;
- оформление отчетности по результатам аудитов;
- компетентность внутренних аудиторов СМБПП.

3.3 Программой обучения предусмотрено выполнение практических занятий, в том числе проведение деловых игр, экспресс-заданий, промежуточных теста, самостоятельной работы и итогового теста.

4. ВХОДНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБУЧАЮЩИМСЯ

Программа рассчитана на специалистов, имеющих образование не ниже среднего (полного) общего, опыт работы на производстве (желательно связанном с изготовлением пищевых продуктов или сырья для изготовления пищевых продуктов, гигиеной питания, производством сельхозпродукции), начальные знания о системах менеджмента.

5. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОГРАММЫ

№	Наименование параметра	Описание
1	Общая продолжительность, академических часов	40
2	Общая продолжительность лекционных занятий, академических часов	11,2
3	Общая продолжительность практических занятий (в том числе тестов и самостоятельных работ), академических часов	28,8
4	Количество лекционных занятий	6
5	Количество практических занятий:	13
	Количество деловых игр	4
6	Количество экспресс-заданий	9
7	Количество самостоятельных работ	1
8	Количество промежуточных тестов	4
9	Количество итоговых тестов	1
10	Максимальное количество обучающихся	20
11	Время проведения аудиторных занятий	10.00-17.30

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

- посещение всех занятий в ходе проведения семинара (отсутствие на занятиях менее 5% от общего времени семинара);
- результативное выполнение практических заданий и деловых игр;
- успешная сдача промежуточных тестов (не менее 70% положительных ответов);
- успешная сдача итогового теста (не менее 70% положительных ответов).

7. ВЫХОДНЫЕ ДАННЫЕ

По завершении программы обучающиеся должны:

- понимать терминологию, используемую в ISO 22000:2018;
- понимать цель применения системы управления безопасностью пищевых продуктов;
- понимать требования ISO 22000:2018 и владеть методами их реализации в своем секторе пищевой отрасли;
- уметь проводить анализ общесистемных рисков;



- владеть процессным подходом и методами описания процессов;
- знать, какие средства требуются для обеспечения функционирования СМБПП;
- освоить предварительно необходимые программы;
- уметь проводить анализ опасностей, их ранжирование и выбирать меры управления для устранения или снижения уровня значительных опасностей;
- понимать роль и ценность внутреннего аудита в СМБПП;
- знать этапы и процедуры проведения внутреннего аудита;
- владеть методами сбора данных и оценки соответствия объективных свидетельств относительно требований ISO 22000:2018;
- иметь навыки анализа несоответствий, составления актов о несоответствиях, выявленных в ходе аудита;
- владеть методикой определения причин несоответствий и разработки результативных корректирующих действий.

Обучающиеся, выполнившие требования по постоянной оценке (посещаемость и выполнение всех мероприятий программы), и успешно сдавшие итоговый тест, получают Удостоверения о повышении квалификации по программе «**Разработка, внедрение и внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции**».

Свидетельства о прослушивании программы «**Разработка, внедрение и внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевых продуктов**» выдаются всем обучающимся, выполнившим требования по посещаемости.

8. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ОБУЧЕНИЯ

8.1 Помещения для проведения обучения должно иметь:

- площадь не менее 2 кв. метров на одного обучающегося;
- оснащение системами отопления и/или кондиционирования воздуха, обеспечивающими поддержание комфортной температуры;
- оборудование - мультимедийный проектор, компьютер, экран, доску для письма фломастерами или флип-чарт. Если используется доска для письма фломастерами, должны быть подготовлены листы бумаги формата А1 в количестве, необходимом для проведения практических занятий. На доске должны быть предусмотрены крепления для листов бумаги.

8.2 Производственные условия должны обеспечивать обучающимся:

- возможность проведения практических занятий с разбивкой группы обучающихся на подгруппы;
- достаточное освещение и вентиляцию, чтобы максимально уменьшить утомляемость обучающихся в процессе обучения;
- наличие рабочего места (стол и стул) для размещения учебных материалов и ведения записей.

Обучающимся и преподавателям должен быть предоставлен гардероб для верхней одежды, возможность беспрепятственно пользоваться санитарно-техническими помещениями

9. РАЗДАТОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

- Учебный график;



- ISO 22000:2018 (для учебных целей при использовании на семинарах ЧОУ ДПО «УМЦ «РЕГКОН»);
- ISO/TS 22002-1:2009 (для учебных целей при использовании на семинарах ЧОУ ДПО «УМЦ «РЕГКОН»);
- Выдержки из ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ISO 19011:2018 (для учебных целей при использовании на семинарах ЧОУ ДПО «УМЦ «РЕГКОН»);
- задания и формы для практических занятий;
- задания и формы для промежуточных тестов;
- задания и формы для выполнения итогового теста;

10. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин	Всего часов (минут)	В том числе		
			Лекции	практические, лабораторные, семинарские занятия	Форма контроля
1	Введение в программу	15	15		
2	Лекция № 1. «Введение в безопасность пищевых продуктов»	15	15		
3	Лекция № 2. «Реализация требований ISO 22000:2018. Введение».	45	45		
4	Практическое задание № 1 «Термины и определения».	15		15	
5	Экспресс задание № 1 «Виды опасных факторов»	15		15	
6	Лекция № 3. «Реализация требований ISO 22000:2018»	270	270		
7	Практическое занятие №2 «Контекст организации и заинтересованные стороны»	30		30	
8	Практическое занятие №3 «Политика и цели в области СМБПП»	60		60	
9	Практическое занятие №4 «Анализ рисков и возможностей»	60		60	
10	Экспресс задание № 2 «Виды ресурсов»	15		15	
11	Экспресс - задание № 3 «Документированная информация»	15		15	
12	Практическое занятие №5 «Описание процесса»	60		60	
13	Практическое занятие №6 «Надлежащая гигиеническая практика в соответствии с ISO/TS 22002-1»	60		60	
14	Экспресс задание № 4 «Предварительные этапы»	15		15	
15	Деловая игра 1: «Заседание группы по безопасности пищевых продуктов»	90		90	



Разработка, внедрение и внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции

16	Экспресс задание № 5 «Управляющие воздействия»	15		15	
17	Деловая игра 2: «Заседание группы по безопасности пищевых продуктов»	60		60	
18	Деловая игра 3: «Заседание группы по безопасности пищевых продуктов»	45		45	
19	Экспресс задание № 6 «Несоответствующая продукция»	15		15	
20	Практическое занятие №7 «Объективные свидетельства соответствия ISO 22000:2018»	60		60	
21	Лекция № 4. «Введение в аудит. ISO 19011:2018»	30	30		
22	Лекция № 5. «Требования ISO 19011:2018»	130	130		
23	Практическое занятие № 8 «Программа аудита»	45		45	
24	Практическое занятие № 9 «План внутреннего аудита»	40		40	
25	Экспресс задание № 7 «Коммуникации»	10		10	
26	Практическое занятие № 10 «Чек-лист»	30		30	
27	Экспресс-задание № 8 «Факты и предположения»	15		15	
28	Практическое занятие № 11 «Анализ ситуаций, поиск объективных свидетельств соответствия»	60		60	
29	Практическое занятие № 12 «Оформление Акта о несоответствии»	30		30	
30	Экспресс-задание № 9 «Коррекция и корректирующие действия»	15		15	
31	Практическое занятие № 13 «Разработка корректирующих действий»	30		30	
32	Деловая игра 4: «Проведение аудита»	45		45	
33	Тесты по итогам дня и анализ результатов	165		105	60
34	Выполнение и проверка тренировочного теста	75		15	60
35	Подведение итогов курса. Ответы на вопросы слушателей	15		15	
36	Итоговый тест	90			90
	ИТОГО	1800	505	1085	210
		40	11,2	24,1	4,7



11. УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Время занятий	Темы занятий
День 1	
09.45 - 10.00	Регистрация слушателей.
10.00 - 10.15	Введение в программу
10.15 - 10.30	Лекция № 1. «Введение в безопасность пищевых продуктов»: – актуальность СМБПП, перспективы ее применения в пищевой промышленности в связи с действием ТР ТС 021/2011; – ключевые элементы для управления рисками при производстве пищевых продуктов; – принципы СМБПП
10.30 - 11.15	Лекция № 2. «Реализация требований ISO 22000:2018. Введение»: – связь с ISO 9001:2015; – процессный подход. Цикл PDCA; – риск-ориентированный подход. – термины и понятия, применяемые в ТР ТС 021/2011 и ISO 22000:2018
11.15 - 11.30	Практическое задание № 1 «Термины и определения»
11.30 - 11.45	Экспресс задание № 1 «Виды опасных факторов»
11.45 - 12.00	Перерыв
12.00 - 12.30	Лекция № 3. «Реализация требований ISO 22000:2018»: – контекст организации, заинтересованные стороны; – область применения СМБПП; – лидерство и приверженность.
12.30 - 13.00	Практическое занятие №2 «Контекст организации и заинтересованные стороны»
13.00 - 14.00	Обед
14.00 - 14.30	Лекция № 3. «Реализация требований ISO 22000:2018» (продолжение): – действия в отношении рисков и возможностей, методика оценки рисков; – цели в области СМБПП.
14.30 - 15.30	Практическое занятие №3 «Политика и цели в области СМБПП»
15.30-15.45	Перерыв
15.45 - 16.45	Практическое занятие №4 «Анализ рисков и возможностей»
16.45 - 17.00	Лекция № 3. «Реализация требований ISO 22000:2018» (продолжение): – ресурсы, компетентность, осведомленность; – обмен информацией.
17.00 – 17.15	Экспресс задание № 2 «Виды ресурсов»
17.15	Промежуточный тест по итогам первого дня



Время занятий	Темы занятий
17.30	Выдача домашнего задания по анализу ситуаций. Конец занятий первого дня
День 2	
10.00 - 10.30	Анализ результатов промежуточного теста 1 дня. Проверка домашнего задания
10.30 - 11.00	Лекция № 3. «Реализация требований ISO 22000:2018» (продолжение): – документированная информация
11.00 – 11.15	Экспресс - задание № 3 «Документированная информация»
11.15 – 11.30	Перерыв
11.30 – 11.45	Лекция № 3. «Реализация требований ISO 22000:2018» (продолжение): - планирование и управление деятельностью
11.45 - 12.45	Практическое занятие №5 «Описание процесса»
12.45-13.00	Лекция № 3. «Реализация требований ISO 22000:2018» (продолжение): – предварительно необходимые программы (ISO/TS 22002)
13.00 - 14.00	Обед
14.00 – 14.30	Лекция № 3. «Реализация требований ISO 22000:2018» (продолжение): - система прослеживаемости; - готовность к аварийным ситуациям.
14.30 - 15.30	Практическое занятие №6 «Надлежащая гигиеническая практика в соответствии с ISO/TS 22002-1»
15.30 - 15.45	Перерыв
15.45 – 16.00	Лекция № 3. «Реализация требований ISO 22000:2018» (продолжение): - предварительные этапы для оценки опасностей;
16.00 – 16.15	Экспресс задание № 4 «Предварительные этапы»
16.15 -17.15	Деловая игра 1: «Заседание группы по безопасности пищевых продуктов»: – запланированное использование продукта
17.15	Промежуточный тест по итогам второго дня
17.30	Выдача домашнего задания по анализу ситуаций. Конец занятий второго дня
День 3	
10.00 - 10.30	Анализ результатов промежуточного теста 2 дня. Проверка домашнего задания
10.30 – 11.00	Деловая игра 1 (продолжение): «Заседание группы по безопасности пищевых продуктов»: - построение блок-схемы
11.00- 11.30	Лекция № 3. «Реализация требований ISO 22000:2018» (продолжение): – анализ опасностей, валидация управляющих воздействий;
11.30 – 11.45	Перерыв
11.45 – 12.00	Экспресс задание № 5 «Управляющие воздействия»



Время занятий	Темы занятий
12.00 - 13.00	Деловая игра 2: «Заседание группы по безопасности пищевых продуктов»: <ul style="list-style-type: none">– анализ опасностей;– выбор управляющих воздействий.
13.00 - 14.00	Обед
14.00 - 14.30	Лекция № 3. «Реализация требований ISO 22000:2018» (продолжение): <ul style="list-style-type: none">– план управления опасностями;– актуализация, мониторинг, измерения, верификация.
14.30 – 15.15	Деловая игра 3: «Заседание группы по безопасности пищевых продуктов»: <ul style="list-style-type: none">- план управления опасностями.
15.15 - 15.30	Перерыв
15.30 – 16.00	Лекция № 3. «Реализация требований ISO 22000:2018» (продолжение): <ul style="list-style-type: none">– управление несоответствиями продукции и процессов;– изъятия;– оценка функционирования;– улучшение
16.00 – 16.15	Экспресс задание № 6 «Несоответствующая продукция»
16.15 – 17.15	Практическое занятие №7 «Объективные свидетельства соответствия ISO 22000:2018»
17.15 – 17.30	Промежуточный тест по итогам третьего дня
17.30	Выдача домашнего задания по анализу ситуаций. Конец занятий третьего дня
День 4	
10.00 - 10.30	Анализ результатов промежуточного теста 3 дня. Проверка домашнего задания
10.30 - 11.00	Лекция № 4. «Введение в аудит. ISO 19011:2018»: <ul style="list-style-type: none">– термины и определения, применяемые в аудите;– принципы аудита;– разновидности аудитов
11.00-11.30	Лекция № 5. «Требования ISO 19011:2018»: <ul style="list-style-type: none">– планирование внутренних аудитов, программа внутреннего аудита;– формирование группы внутренних аудиторов;– подготовка Плана внутреннего аудита
11.30 - 11.45	Перерыв
11.45 - 12.30	Практическое занятие № 8 «Программа аудита»
12.30 - 13.00	Лекция № 5. «Требования ISO 19011:2018» (продолжение): <ul style="list-style-type: none">– проведение аудита на местах;– проведение внутреннего аудита СМБПП;– вступительное и заключительное совещания
13.00 - 14.00	Обед



Время занятий	Темы занятий
14.00 - 14.40	Практическое занятие № 9 «План внутреннего аудита»
14.40 - 14.50	Лекция № 5. «Требования ISO 19011:2018» (продолжение): – методы опроса, сбора и регистрации объективных свидетельств
14.50 – 15.00	Экспресс задание № 7 «Коммуникации»
15.00 – 15.30	Практическое занятие № 10 «Чек-лист»
15.30 - 15.45	Перерыв
15.45 - 16.00	Лекция № 5. «Требования ISO 19011:2018» (продолжение): – анализ ситуаций внутреннего аудита; – анализ несоответствий, причины несоответствий
16.00 – 16.15	Экспресс-задание № 8 «Факты и предположения»
16.15 - 17.15	Практическое занятие № 11 «Анализ ситуаций, поиск объективных свидетельств соответствия»
17.15 - 17.30	Промежуточный тест по итогам четвертого дня
17.30	Конец занятий 4 дня
День 5	
10.00 - 10.15	Анализ результатов промежуточного теста 4 дня. Проверка домашнего задания
10.15 - 10.45	Лекция № 5. «Требования ISO 19011:2018» (продолжение): – подготовка отчета по результатам проверки, формулировка несоответствий и предложений по улучшению СМБПП
10.45 - 11.15	Практическое занятие № 12 «Оформление Акта о несоответствии»
11.15 - 11.30	Лекция № 5. «Требования ISO 19011:2018» (продолжение): – разработка и проверка результативности корректирующих действий; – закрытие несоответствий – завершение аудита. – компетентность и оценка аудиторов
11.30 - 11.45	Перерыв
11.45 – 12.00	Экспресс-задание № 9 «Коррекция и корректирующие действия»
12.00- 12.30	Практическое занятие № 13 «Разработка корректирующих действий»
12.30-13.00	Деловая игра 4: «Проведение аудита»
13.00.-14.00	Обед
14.00 - 14.15	Деловая игра 4 (продолжение): «Проведение аудита»
14.15 - 15.30	Выполнение и проверка тренировочного теста
15.30 – 15.45	Перерыв
15.45 - 16.00	Обзор пройденного материала. Ответы на вопросы.
16.00 - 17.30	Итоговый тест
17.30	Закрытие семинара.