



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«РЕГИСТР СИСТЕМЫ СЕРТИФИКАЦИИ ПЕРСОНАЛА»
(РССП)

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ**

ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

**«СЕРТИФИКАЦИЯ СИСТЕМ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»**

Москва 2016

СОДЕРЖАНИЕ

1	Пояснительная записка	3
2	Цели программы	3
3	Планируемые результаты обучения	4
4	Учебный план	4
5	Календарный учебный график	6
6	Организационно-педагогические условия	6
7	Формы аттестации	7
8	Контрольные вопросы	7
9	Литература	9

1. Пояснительная записка

Реализация программы повышения квалификации «Сертификация систем менеджмента безопасности пищевой продукции» осуществляется АНО «Регистр системы сертификации персонала» на основе Лицензии на право ведения образовательной деятельности.

Содержание курса определяется настоящей образовательной программой, разработанной и утвержденной организацией.

К освоению образовательной программы допускаются лица, имеющие высшее образование и являющиеся экспертами РССП по сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции.

Программа повышения квалификации направлена на развитие имеющихся компетенций, необходимых для профессиональной деятельности и повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации (специализации) – эксперт по сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции

Перечень профессиональных компетенций по сертификации систем менеджмента качества в рамках имеющейся квалификации, качественное изменение части которых осуществляемых в результате обучения включает: способность обучаемых проводить сертификационные и надзорные аудиты по системам менеджмента безопасности пищевой продукции, проводить документальное оформление результатов аудитов.

Качественное изменение компетенций в результате обучения распространяется на вопросы:

- особенностей проведения сертификационных и надзорных аудитов системы менеджмента безопасности пищевой продукции и текущей деятельности экспертов в области сертификация систем менеджмента безопасности пищевой продукции.

Качественные изменения компетенции и качество обучения регистрируются в документах итогового контроля знаний и анкетах удовлетворенности слушателей.

Освоение программы повышения квалификации завершается итоговым контролем (итоговой аттестацией) слушателей в форме зачета.

Данная программа одновременно может являться частью программы профессиональной переподготовки для получения квалификации в области сертификации систем менеджмента по специализации: «сертификация систем менеджмента безопасности пищевой продукции» по ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

Программа разработана Учебным центром РССП при непосредственном участии экспертов Системы РССП.

- Цели программы - формирование у обучаемых необходимого уровня знаний, умений и навыков, позволяющих развить имеющиеся компетенции в области применения и исполнения требований по проведению сертификационных и надзорных аудитов организаций на соответствие требованиям **системы менеджмента безопасности пищевой продукции**.

3. Планируемые результаты обучения

Слушатели должны знать:

- особенности по проведению сертификационных и надзорных аудитов системы менеджмента безопасности пищевой продукции
- особенности технического регулирования в рамках Таможенного союза в области безопасности пищевой продукции

Слушатели должны уметь:

- применять полученные знания в практической деятельности;
- принимать эффективные управленческие решения в ходе проведения сертификационных и надзорных аудитов;
- подготовить документы сертификационных и надзорных аудитов системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

4. Учебный план

Настоящая образовательная программа нацелена на развитие имеющихся у экспертов профессиональных компетенций, что обуславливает адаптивный подход к формированию учебного плана, который изначально составлен с учетом общих разделов обучения, которые конкретизируются в темы на стадии подготовки учебного расписания текущего семинара.

Учебное расписание составляется с учетом появления новых изменений требований, предъявляемых к сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции – и возникающих трудностей в ходе выполнения сертификационных и надзорных аудитов.

№ п/п	Наименование раздела	Общее кол-во часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1.	Вопросы стандартизации в Российской Федерации	2	2		наблюдения
1.1	Основные положения Законов РФ «О техническом регулировании» и «О стандартизации» их развитие и произошедшие в них изменения	1	1		
1.2	Стандартизация в сфере объектов СМБПП	1	1		

2.	Методология менеджмента рисков. Общий подход.	2	2		наблюдения
2.1.	Анализ рисков при реализации НАССР.				
2.2.	Методологические подходы при определении критических контрольных точек				
3.	Особенности распространения требований ТР/ТС 021-2011 «О безопасности пищевой продукции» на предприятия общественного питания.	2	2		наблюдения
4.	Практика проведения аудитов СМБПП на предприятиях. Типовые несоответствия.	4	4		наблюдения
5.	Актуальные вопросы проведения сертификационных и надзорных аудитов СМБПП	2	2		наблюдения
6.	Анализ деятельности работы экспертов по представленным отчетам	2	1	1	наблюдения
	Итоговый контроль (итоговая аттестация)	2			зачет
	Итого:	16	14		

Примечание:

1. Количество учебных часов отведенных на освоение разделов курса может быть изменено в учебном расписании семинара в зависимости от актуальности рассматриваемых вопросов.

2. В расписании семинара может быть отведено время (до 2-х ак.ч) на самостоятельное освоение фонда нормативных документов, необходимых для подготовки восприятия нового материала и подготовки к итоговому контролю, включая дополнительные консультации преподавателей. Указанное время рекомендуется использовать в конце первого дня занятий.

5. Календарный учебный график

1. Начало и окончание курса обучения по датам (за исключением выходных дней) осуществляется в соответствии с годовым графиком обучения РССП.

2. Продолжительность курса обучения составляет 16 часов.
3. Форма обучения - с отрывом от работы.
2. Учебные занятия начинаются 10.00 и заканчиваются 17.30.
3. Учебные занятия проводятся в соответствии с Расписанием, утверждённым распоряжением по РССП.
4. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут
5. В целях недопущения перегрузок между занятиями вводятся обязательные перерывы продолжительностью 05-15 минут.
6. Обучение осуществляется с перерывом на обед 45-60 мин.

6. Организационно-педагогические условия

Организационно-педагогические условия включают:

- учебную аудиторию, оснащенную стульями, партами и мультимедийными средствами для презентации теоретического и практического материала,
- эл. диск с презентационным материалом преподавателей.

При этом используются различные методики и формы организации учебной работы слушателей.

- Теоретическое обучение (ведущее лицо - преподаватель):
 - *лекция с визуальным рядом,*
 - *лекция-дискуссия,*
 - *анализ проблемной ситуации.*
- Групповой практикум (ведущее лицо – группа слушателей):
 - *ситуационный анализ – работа в малой группе,*
 - *круглый стол.*
- Индивидуальный практикум (ведущее лицо – слушатель):
 - *промежуточный тест-тренинг,*
 - *индивидуальные консультации.*
- Контроль:
 - *текущий контроль* (фронтальный опрос, наблюдения),
 - *промежуточный контроль* (выборочный опрос),
 - *итоговый контроль* (экзаменационное тестирование).

7. Формы аттестации

Итоговый контроль (итоговая аттестация) осуществляются в форме зачета с результирующим показателем – сдал/не сдал.

При аудиторном обучении слушатели проходят тестирование с использованием индивидуальных вариантов на бумажных носителях.

Допускается проведение текущего контроля без формирования зачетной ведомости, с отражением преподавателем замечаний к обучаемому в журнале теоретического обучения.

8. Контрольные вопросы (могут корректироваться в зависимости от освещенных на семинаре проблемных тем и изменений, внесенных в нормативные документы)

Может ли аудитор потребовать от Высшего руководителя подтверждения того, что он выполняет свои обязанности в отношении СМБПП?

Какие из перечисленных видов внутренней информации должна получать группа безопасности пищевой продукции?

Какими ресурсами должна быть обеспечена организация для разработки, внедрения, поддержания в рабочем состоянии и актуализации системы менеджмента безопасности пищевой продукции?

Сколько видов данных, если уместно, включает характеристика конечной продукции?

Какие виды опасностей должна идентифицировать и документировать группа безопасности пищевой продукции?

Как следует проводить оценку опасностей?

Какая информация должна входить в производственные программы обязательных предварительных мероприятий?

Какую информацию для каждой идентифицированной контрольной точки должен включать в себя план ХАССП?

Сколько видов информации должен включать в себя план ХАССП?

Для каких видов опасностей идентифицируются критические контрольные точки?

Если определение критических пределов основано на субъективной оценке, организация должна:

Какие действия необходимо провести организации в случае превышения критических пределов?

Как должна поступить организация с продукцией, изготовленной в условиях превышения критических пределов?

Система прослеживаемости должна обеспечивать идентификацию:

Продукция, изготовленная в условиях превышения критических пределов, является:

Какие действия должна предпринимать организация в случае появления потенциально опасной продукции?

Способы ликвидации несоответствующей продукции:

Если продукция, оставленная под контролем организации, впоследствии будет оценена как опасная, то организация должна:

Модификация мероприятий по управлению и/или комбинаций мероприятий по управлению может включать:

Какие действия должно проводить высшее руководство организацией для обеспечения непрерывного улучшения системы менеджмента безопасности пищевой продукции?

На каких данных должна быть основана оценка и актуализация системы менеджмента безопасности пищевой продукции?

Добавление ценности организациям в процессе аудита обеспечивается за счет:

Укажите формулировку понятия «сертификация» в соответствии с ФЗ N 184 «О техническом регулировании»:

Укажите формулировку понятия «сертификат соответствия» в соответствии с ФЗ N 184 «О техническом регулировании»:

Укажите формулировку понятия «орган по сертификации» в соответствии с ФЗ N 184 «О техническом регулировании»:

Укажите формулировку понятия «знак соответствия» в соответствии с ФЗ N 184 «О техническом регулировании»:

«Совокупность операций, выполняемых в целях определения действительных значений метрологических характеристик средств измерений» это:

«Совокупность операций, выполняемых в целях подтверждения соответствия средств измерений метрологическим требованиям» это:

Знак утверждения типа средств измерений наносится?

Если особенности конструкции средства измерений не позволяют нанести знак утверждения их типа непосредственно на средство измерений, он наносится?

« Национальный стандарт» это

Какой федеральный орган исполнительной власти осуществляет функции национального органа по стандартизации

Какой федеральный орган исполнительной власти осуществляет государственный метрологический надзор

Анализ ситуаций

9. Список литературы

9.1 Обязательная

ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

9.2 Дополнительная

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

ГОСТ Р 51705.1-2001.» Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания»

ГОСТ Р 54762-2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции»

ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

ГОСТ Р 53755-2009. « Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к органам, осуществляющим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевых продуктов»

ГОСТ Р ИСО 9001-2015 «Системы менеджмента качества. Требования» (ISO 9001:2015 «Quality management systems – Requirements»)

ГОСТ Р ИСО 9000-2015 «Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь» (ISO 9000:2015 «Quality management systems – Fundamentals and vocabulary»)

ГОСТ Р ИСО 19011—2012 «Руководящие указания по аудиту систем менеджмента»

ГОСТ Р ИСО 10001—2009 «Менеджмент качества. Удовлетворенность потребителей. Рекомендации по правилам поведения для организаций»

ГОСТ Р ИСО 10003—2009 «Менеджмент качества. Удовлетворенность потребителей. Рекомендации по урегулированию спорных вопросов вне организации»