




**Министерство образования Ставропольского края
Автономная некоммерческая организация дополнительного
профессионального образования
«Международный институт современного образования»
(АНО ДПО «МИСО»)**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ДПО «МИСО»

Е.В. Шельгина
(подпись)
"01" марта 2022г

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
««КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ СОГЛАСНО ТРЕБОВАНИЯМ
САНПИН И ИСО 22000-2019 (СИСТЕМА ХАССП) В ЛЕЧЕБНО-
ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ, ДЕТСКИХ И СОЦИАЛЬНЫХ
УЧРЕЖДЕНИЯХ»
36 ак.ч.**

Специальность: Диетология

Ессентуки-2022

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Название: «Контроль качества питания согласно требованиям СанПиН и ИСО 22000-2019 (система ХАССП) в лечебно-профилактических, детских и социальных учреждениях»

2. Трудоемкость: 36 ак.ч.

3. Специальность: Диетология

4. Дополнительные специальности: Гигиена детей и подростков, Гигиена питания, Коммунальная гигиена, Медико-профилактическое дело, Общая гигиена, Организация здравоохранения и общественное здоровье, Санитарно-гигиенические лабораторные исследования, Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы, Управление сестринской деятельностью, Эпидемиология

5. Форма обучения: заочная

6. Пояснительная записка:

Настоящая дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Контроль качества питания согласно требованиям СанПиН и ИСО 22000-2019 (система ХАССП) в лечебно-профилактических, детских и социальных учреждениях», специальность «Диетология» *разработана на основании следующих нормативно-правовых актов:*

1. Конституция РФ, ст. 54 принятых "Основ законодательства РФ" Об охране здоровья граждан;

2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

3. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

4. Приказ Министерства труда и социальной защиты от 02.06.2021 № 359н «Об утверждении профессионального стандарта "Врач-диетолог" (зарегистрирован в Минюсте России 29 июня 2021 года, N64004);

5. Приказ Министерства труда и социальной защиты от 7 ноября 2017 года N768н «Об утверждении профессионального стандарта "Специалист в области организации здравоохранения и общественного здоровья" (зарегистрирован в Минюсте России 29 ноября 2017 года, N49047);

6. Приказ Министерства труда и социальной защиты от 31 июля 2020 года N479н «Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по организации сестринского дела" (зарегистрирован в Минюсте России 18 августа 2020 года, N59314);

7. Приказ Министерства труда и социальной защиты от 25 июня 2015 года N399н «Об утверждении профессионального стандарта "Специалист в области медико-профилактического дела" (зарегистрирован в Минюсте России 9 июля 2015 года, N37941);

8. Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка

организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

9. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 23.07.2010 №541н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения»;

10. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 03.08.2012 г. №66н «Об утверждении Порядка и сроков совершенствования медицинскими работниками и фармацевтическими работниками профессиональных знаний и навыков путем обучения по дополнительным профессиональным образовательным программам в образовательных и научных организациях»;

11. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 15.03.2021 №205н «Об утверждении Порядка выбора медицинским работником программы повышения квалификации в организации, осуществляющей образовательную деятельность, для направления на дополнительное профессиональное образование за счет средств нормированного страхового запаса Федерального фонда обязательного медицинского страхования, нормированного страхового запаса территориального фонда обязательного медицинского страхования»;

12. Приказ Министерства здравоохранения РФ №1183н от 20.12.2012 г. «Об утверждении номенклатуры должностей медицинских работников и фармацевтических работников»;

13. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № ВК-1032/06 "О направлении методических рекомендаций" (вместе с "Методическими рекомендациями-разъяснениями по разработке дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов").

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации (далее – ДПП ПК) «Контроль качества питания согласно требованиям СанПиН и ИСО 22000-2019 (система ХАССП) в лечебно-профилактических, детских и социальных учреждениях» является нормативно-методическим документом, регламентирующим содержание и организационно-методические формы обучения по основной специальности «Диетология».

ДПП ПК «Контроль качества питания согласно требованиям СанПиН и ИСО 22000-2019 (система ХАССП) в лечебно-профилактических, детских и социальных учреждениях» разработана Обществом с ограниченной ответственностью «Институт дополнительного образования и повышения квалификации».

Актуальность ДПП ПК «Контроль качества питания согласно требованиям СанПиН и ИСО 22000-2019 (система ХАССП) в лечебно-профилактических, детских и социальных учреждениях» обусловлена тем, что современное санитарное законодательство требует обязательного внедрения принципов ХАССП на всех пищевых объектах. Новые Санитарные правила и нормы, регламентирующие деятельность предприятий общепита, обязывают иметь программы производственного контроля на основе принципов ХАССП. В связи с этим, перед специалистами Роспотребнадзора стоит задача контроля внедрения ХАССП при проведении надзорных мероприятий.

Целевая аудитория программы: врач-диетолог, главный врач медицинской организации, заместитель руководителя медицинской организации, заведующий

структурного подразделения (отдела, отделения, лаборатории, кабинета, отряда) медицинской организации, главная медицинская сестра, врач по гигиене детей и подростков, врач по гигиене питания, врач по коммунальной гигиене, врач по общей гигиене, врач по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям, врач по социальной гигиене и организации госсанэпидслужбы, врач-эпидемиолог.

Цель ДПП ПК: совершенствование и приобретение профессиональных компетенций в рамках имеющейся квалификации по актуальным вопросам контроля качества питания согласно требованиям СанПиН и ИСО 22000-2019 (система ХАССП) в лечебно-профилактических, детских и социальных учреждениях.

Задачи при обучении на ДПП ПК:

– изучить нормативно-законодательную основу систем качества и безопасности пищевой продукции в России (основные принципы и цели государственной политики по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья; нормативно-правовые акты России и Таможенного союза по безопасности пищевых продуктов; технический регламент Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; документальное подтверждение надлежащего качества и безопасности пищевых продуктов, продовольственного сырья и сопутствующих материалов);

– изучить основные функции управления качеством продукции (политика и цели предприятия в области качества; всеобщее управление качеством (TQM); прогнозирование и планирование качества продукции; оценка и анализ качества продукции; контроль качества продукции; стимулирование качества продукции);

– изучить Международные стандарты серии ИСО 9000 (понятия (согласно ИСО 9001:2000): качество, система менеджмента качества, менеджмент качества; эволюция науки менеджмента качества, основные этапы и их характеристика; назначение стандарта ИСО 9001:2008 «Системы менеджмента качества. Требования», эволюция международных стандартов ИСО серии 9000);

– изучить принципы ХАССП, системы пищевой безопасности (классификация опасных факторов; системы менеджмента, построенные на основе принципов ХАССП; критические контрольные точки (ККТ) на пищевом производстве и в общественном питании; предельные значения ККТ, принципы установления критических пределов; мониторинг критических контрольных точек; корректирующие действия при выявлении выхода за критические пределы);

– изучить вопросы создания интегрированной системы менеджмента качества продуктов питания от поставщика до потребителя (организационная структура проекта СМК; этапы работы по созданию и внедрению системы менеджмента качества продуктов питания от поставщика до потребителя; иерархия и структура документации СМК, руководство по качеству, документированные процедуры, обязательные процедуры, записи по качеству; верификация СМК, аудит, анализ со стороны руководства, самооценка; роль высшего руководства предприятия в системе менеджмента качества; сертификация СМК, принципы формирования группы качества на этапе подготовки к сертификации)

Обучение проводится в заочной форме.

Образовательная деятельность по реализации ДПП ПК «Контроль качества питания согласно требованиям СанПиН и ИСО 22000-2019 (система ХАССП) в лечебно-

профилактических, детских и социальных учреждениях» предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ:

- лекции (изучение текстовых и презентационных материалов);
- самостоятельная работа (изучение материалов дополнительной литературы, размещенной в СДО, индивидуальные консультации с применением электронных средств);
- итоговая аттестация (проводится в форме электронного тестирования, состоящего из 15 вопросов по всем темам курса; тестирование считается пройденным успешно, если даны верные ответы на более чем 70% вопросов)

7. Кадровое обеспечение

Реализация дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Контроль качества питания согласно требованиям СанПиН и ИСО 22000-2019 (система ХАССП) в лечебно-профилактических, детских и социальных учреждениях» осуществляется с привлечением высококвалифицированных специалистов из ВУЗов и НИИ, а также организаций, с которыми заключен договор о сетевом взаимодействии, имеющих высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Для методического руководства ДПП ПК Приказом директора АНО ДПО «МИСО» назначается руководитель ДПП ПК, который несет персональную ответственность за организацию и осуществление образовательной деятельности.

8. Новые компетенции: нет

9. Стажировка: нет

10. Симуляционное обучение: нет

11. Дистанционные образовательные технологии и электронное обучение

Использование: да

Каждый слушатель в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным и неограниченным доступом в системе дистанционного обучения «СДО АНО ДПО «МИСО» на платформе Indigo (режим доступа: <http://91.143.17.4:85>) (далее – СДО). СДО обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), как на территории организации, так и вне ее. В СДО обеспечивается:

- доступ к учебному плану, рабочей программе дисциплин и электронным образовательным ресурсам по дисциплинам;
- фиксация хода образовательного процесса, результатов итоговой аттестации;
- проведение всех видов занятий, процедур независимой оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий;

– формирование электронного портфолио слушателя, в том числе сохранение результатов изучения учебно-методических материалов и прохождения установленных элементов итоговой аттестации;

– взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

Функционирование СДО обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих.

Функционирование СДО соответствует законодательству Российской Федерации. Доступ слушателей к электронной информационно-образовательной среде осуществляется с помощью присваиваемых и выдаваемых им логинов и паролей.

Логин и пароль состоит из буквенных и цифровых символов, генерируемых случайным образом датчиком случайных чисел. Слушателю одновременно с направлением логина и пароля также направляется инструкция пользователя по работе в СДО. Введя логин и пароль, слушатель получает доступ к электронным информационным ресурсам и электронным образовательным ресурсам.

Электронные информационные ресурсы представляют собой базу законодательных, нормативных правовых актов, нормативно-технических документов, национальных стандартов по дополнительной профессиональной программе.

Электронные образовательные ресурсы представляют собой учебные материалы, разработанные на основе законодательных, нормативно-правовых актов, нормативно-технических документов, национальных образовательных стандартов. Учебный материал собран таким образом, чтобы достичь планируемых результатов обучения согласно учебному плану, представлен в лекционном и презентационном формате, а также содержит дополнительный материал.

Итоговая аттестация проводится в электронной информационно-образовательной среде с рабочего места слушателя с использованием программного обеспечения электронной информационно-образовательной среды в форме тестирования.

12. Сетевая форма реализации: нет

13. Основа обучения:

Бюджетные ассигнования	Внебюджетные средства	Средства ТФОМС
нет	да	да

14. Стоимость обучения:

Стоимость обучения одного слушателя за счет внебюджетных средств, руб.	Стоимость обучения одного слушателя за счет средств ТФОМС
5 000 руб.	5 000 руб.

Основание: Приказ директора АНО ДПО «МИСО» «Об установлении стоимости оказания платных образовательных услуг по программам повышения квалификации, размещенных на портале НМФО на 2022 год» от 10.01.2022г № 21011001.

15. Рекомендация к реализации

в рамках «аккредитационного» пятилетнего цикла	за счет средств ТФОМС
Да	Да

16. Год утверждения программы: 2022

17. Адрес размещения программы в сети «Интернет»:
<http://misokmv.ru/org-info/education-program?id=138>

II. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Основная специальность: Диетология

Дополнительные специальности: Гигиена детей и подростков, Гигиена питания, Коммунальная гигиена, Медико-профилактическое дело, Общая гигиена, Организация здравоохранения и общественное здоровье, Санитарно-гигиенические лабораторные исследования, Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы, Управление сестринской деятельностью, Эпидемиология

Целевая аудитория программы: врач-диетолог, главный врач медицинской организации, заместитель руководителя медицинской организации, заведующий структурного подразделения (отдела, отделения, лаборатории, кабинета, отряда) медицинской организации, главная медицинская сестра, врач по гигиене детей и подростков, врач по гигиене питания, врач по коммунальной гигиене, врач по общей гигиене, врач по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям, врач по социальной гигиене и организации госсанэпидслужбы, врач-эпидемиолог.

Обоснование целевой аудитории в соответствии с категорией ДПП ПК

В рамках **основной специальности Диетология** программа направлена на освоение (совершенствование) следующих профессиональных компетенций (на основе профстандарта «Врач-диетолог», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 02.06.2021 № 359н «Об утверждении профессионального стандарта "Врач-диетолог"»), которые соответствуют трудовым функциям:

– «А/01.8 Организация лечебного питания в медицинской организации»;

Вид деятельности	Профессиональные компетенции (имеющиеся)	Должен уметь	Должен знать
1	2	3	4
ВД 1: Оказание медицинской помощи по профилю "диетология"	Организация лечебного питания в медицинской организации (ПК-1)	- Контролировать качество продуктов при их поступлении на склад и пищеблок; правильность хранения запаса продуктов - Контролировать правильность закладки продуктов при приготовлении блюд	- Методы организации производственного контроля работы пищеблока - Методы составления программы производственного контроля

		лечебного питания, в том числе специализированных продуктов, смесей белковых композитных сухих и витаминно-минеральных комплексов - Организовывать контроль качества готовой пищи перед выдачей ее в отделения путем снятия пробы в каждый прием пищи - Осуществлять контроль за организацией лечебного питания	- Принципы контроля качества продуктов при их поступлении на склад и пищеблок; правила хранения запаса продуктов - Методы контроля качества готовой пищи перед выдачей ее в отделения путем снятия пробы в каждый прием пищи - Принципы организации и проведения контроля за организацией лечебного питания
--	--	---	---

В рамках *дополнительной специальности Организация здравоохранения и общественное здоровье* программа направлена на освоение (совершенствование) следующих профессиональных компетенций (на основе профстандарта «Специалист в области организации здравоохранения и общественного здоровья», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 ноября 2017г N 768н «Об утверждении профессионального стандарта "Специалист в области организации здравоохранения и общественного здоровья"»), которые соответствуют трудовым функциям:

- «Е/03.8 Менеджмент качества процессов медицинской организации»

Профессиональный стандарт «Специалист в области организации здравоохранения и общественного здоровья»		
Трудовая функция		Трудовые действия
Наименование	Код	
Менеджмент качества процессов медицинской организации (ПК-1)	С/02.8	ТД 1: Руководство созданием документации системы менеджмента качества по процессам основной деятельности ТД 2: Разработка, координация и регулирование системы менеджмента качества ТД 3: Планирование и организация внутренних аудитов системы менеджмента качества

В рамках *дополнительной специальности Управление сестринской деятельностью* программа направлена на освоение (совершенствование) следующих профессиональных компетенций (на основе профстандарта «Специалист по организации сестринского дела», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 31 июля 2020 года N479н «Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по организации сестринского дела"»), которые соответствуют трудовым функциям:

- «А/02.5. Организация отдельных процессов деятельности структурного подразделения медицинской организации»

Профессиональный стандарт «Специалист по организации сестринского дела»	
Трудовая функция	

Наименование	Код	Трудовые действия
Организация отдельных процессов деятельности структурного подразделения медицинской организации	A/02.5	ТД 1: Организация работы по обеспечению <u>лечебного питания</u> пациентов структурного подразделения медицинской организации <i>Должен уметь:</i> Организовывать работу по обеспечению лечебного питания пациентов подразделения медицинской организации

В рамках основной специальности и дополнительных специальностей *Гигиена детей и подростков, Гигиена питания, Коммунальная гигиена, Медико-профилактическое дело, Общая гигиена, Санитарно-гигиенические лабораторные исследования, Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы, Эпидемиология* программа направлена на освоение (совершенствование) следующих профессиональных компетенций (на основе профстандарта «Специалист в области медико-профилактического дела», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 25 июня 2015 года N 399н «Об утверждении профессионального стандарта "Специалист в области медико-профилактического дела"»), которые соответствуют трудовым функциям:

– «A/01.7 Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей»

Профессиональный стандарт «Специалист в области медико-профилактического дела»		
Трудовая функция		Трудовые действия
Наименование	Код	
Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	A/02.5	ТД 1: Отбор образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды, проведение их исследований, испытаний ТД 2: Проведение экспертиз и (или) расследований, направленных на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения обязательных требований с фактами причинения вреда <i>Должен знать:</i> - <u>Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья;</u> принципы гигиенического нормирования химических, физических и биологических факторов среды обитания человека в условиях населенных мест

III. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ СОГЛАСНО ТРЕБОВАНИЯМ САНПИН И
ИСО 22000-2019 (СИСТЕМА ХАССП) В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ,
ДЕТСКИХ И СОЦИАЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ»

Объем программы: 36 ак.ч.

Режим занятий: не более 8 ак.ч. в день, не более 6 дней в неделю

Общая продолжительность программы: 6 дней, 1 неделя

Форма обучения: заочная

п/п	Наименование модулей	Объем, ак.ч.	Лекция	Самостоятельная работа (в т.ч консультации)	Формируемые компетенции	Форма контроля
1	Нормативно-законодательная основа систем качества и безопасности пищевой продукции в России	5	4	1	ПК-1	
2	Функции управления качеством продукции	7	6	1	ПК-1	
3	Международные стандарты серии ИСО 9000	4	3	1	ПК-1	
4	Принципы ХАССП. Системы пищевой безопасности	10	9	1	ПК-1	
5	Создание интегрированной системы менеджмента качества продуктов питания от поставщика до потребителя	9	7	2	ПК-1	
Итоговая аттестация (итоговое тестирование)		1	-	1		Тестирование
ИТОГО		36	29	7		

**IV. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ СОГЛАСНО ТРЕБОВАНИЯМ САНПИН И
ИСО 22000-2019 (СИСТЕМА ХАССП) В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ,
ДЕТСКИХ И СОЦИАЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ»**

Объем программы: 36 ак.ч.

Режим занятий: не более 8 ак.ч. в день, не более 6 дней в неделю

Общая продолжительность программы: 6 дней, 1 неделя

Форма обучения: заочная

№ п/п	Наименование модулей, разделов и тем	Общее кол-во часов	Лекция	Самостоятельная работа (в т.ч консультации)	Форма контроля
-------	--------------------------------------	--------------------	--------	---	----------------

1	Нормативно-законодательная основа систем качества и безопасности пищевой продукции в России	5	4	1	
1.1	Основные принципы и цели государственной политики по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья	2	1	1	
1.2	Нормативно-правовые акты России и Таможенного союза по безопасности пищевых продуктов	1	1	-	
1.3	Технический регламент Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	1	1	-	
1.4	Документальное подтверждение надлежащего качества и безопасности пищевых продуктов, продовольственного сырья и сопутствующих материалов	1	1	-	
2	Функции управления качеством продукции	7	6	1	
2.1	Политика и цели предприятия в области качества	1	1	-	
2.2	Всеобщее управление качеством (TQM)	1	1	-	
2.3	Прогнозирование и планирование качества продукции	1	1	-	
2.4	Оценка и анализ качества продукции	2	1	1	
2.5	Контроль качества продукции	1	1	-	
2.6	Стимулирование качества продукции	1	1	-	
3	Международные стандарты серии ИСО 9000	4	3	1	
3.1	Понятия (согласно ИСО 9001:2000): качество, система менеджмента качества, менеджмент качества	1	1	-	
3.2	Эволюция науки менеджмента качества. Основные этапы и их характеристика	1	1	-	
3.3	Назначение стандарта ИСО 9001:2008 «Системы менеджмента качества. Требования». Эволюция международных стандартов ИСО серии 9000	2	1	1	
4	Принципы ХАССП. Системы пищевой безопасности	10	9	1	
4.1	Принципы ХАССП	1	1	-	
4.2	Классификация опасных факторов	1	1	-	
4.3	Системы менеджмента, построенные на основе принципов ХАССП	1	1	-	

4.4	Критические контрольные точки (ККТ) на пищевом производстве и в общественном питании	2	2	-	
4.5	Предельные значения ККТ. Принципы установления критических пределов	1	1	-	
4.6	Мониторинг критических контрольных точек	2	2	-	
4.7	Корректирующие действия при выявлении выхода за критические пределы	2	1	1	
5	Создание интегрированной системы менеджмента качества продуктов питания от поставщика до потребителя	9	7	2	
5.1	Организационная структура проекта системы менеджмента качества	1	1	-	
5.2	Этапы работы по созданию и внедрению системы менеджмента качества продуктов питания от поставщика до потребителя	1	1	-	
5.3	Иерархия и структура документации системы менеджмента качества. Руководство по качеству. Документированные процедуры. Обязательные процедуры. Записи по качеству	2	1	1	
5.4	Верификация системы менеджмента качества. Аудит. Анализ со стороны руководства. Самооценка	2	2	-	
5.5	Роль высшего руководства предприятия в системе менеджмента качества	1	1	-	
5.6	Сертификация системы менеджмента качества. Принципы формирования группы качества на этапе подготовки к сертификации	2	1	1	
	Итоговая аттестация (итоговое тестирование)	1	-	1	Тестирование
	ИТОГО	36	29	7	

**V. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ СОГЛАСНО ТРЕБОВАНИЯМ САНПИН И
ИСО 22000-2019 (СИСТЕМА ХАССП) В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ,
ДЕТСКИХ И СОЦИАЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ»**

№ дня	1	2	3	4	5	6
--------------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

Виды учебной нагрузки¹	Л, СР	Л, СР	Л, СР	Л, СР	Л, СР	Л, СР, ИА
--	-------	-------	-------	-------	-------	-----------

VI. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Для реализации ДПП ПК «Контроль качества питания согласно требованиям СанПиН и ИСО 22000-2019 (система ХАССП) в лечебно-профилактических, детских и социальных учреждениях» Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования «Международный институт современного образования» использует систему дистанционного обучения «СДО АНО ДПО «МИСО» на платформе Indigo», которая обеспечивает возможность обучающимся не только знакомиться с учебными материалами, но и взаимодействовать с преподавателями по возникающим вопросам в режиме чата. Все учебные материалы разрабатывают высококвалифицированные преподаватели, имеющие практический опыт работы по профилю ДПП ПК.

VII. ФОРМА АТТЕСТАЦИИ

Итоговый контроль знаний (итоговая аттестация) – задания в форме теста, которые обучающемуся предлагается выполнить после освоения теоретической части ДПП ПК.

Для проведения итогового контроля знаний используется тест, содержащий в себе 15 вопросов по всем модулям ДПП ПК. Тестирование считается пройденным успешно, если даны верные ответы на более чем 70% вопросов.

Обучающимся, успешно прошедшим итоговую аттестацию выдается удостоверение о повышении квалификации установленного АНО ДПО «МИСО» образца. Обучающимся, получившим на итоговой аттестации неудовлетворительный результат, выдается справка об обучении или о периоде обучения.

VIII. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Примерные вопросы для итоговой аттестации

1. Что такое ХАССП?
 - а) Действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия
 - б) Система для обеспечения безопасности пищевых продуктов, посредством систематического исследования каждого шага в производственном процессе, начиная от сырья и заканчивая готовым продуктом конечного потребителя.
 - в) Анализ опасностей и ККТ

2. К принципам разработки системы ХАССП в том числе относятся:
 - а) в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;

¹ Л – лекции; СР – самостоятельная работа; ИА – итоговая аттестация

- б) документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП;
- в) разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;
- г) разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;
- д) разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;
- е) все вышеперечисленное;
- ж) ничего из вышеперечисленного.

3. Как определен функционал специалистов группы ХАССП согласно определению в ГОСТ Р 51705.1–2001?

- а) Разрабатывать систему ХАССП;
- б) Внедрять систему ХАССП;
- в) Поддерживать в рабочем состоянии систему ХАССП;
- г) Все вышеперечисленное;
- д) Ничего из вышеперечисленного.

4. Критическая контрольная точка (ККТ) – это:

- а) Программа обязательных предварительных мероприятий (основные условия и виды деятельности, обеспечивающие безопасность пищевой продукции)
- б) Этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором важно осуществить мероприятия с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности.
- в) Действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

5. Корректирующее действие – это:

- а) Действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.
- б) Действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия.
- в) Подтверждение соответствия установленным требованиям посредством представления объективных свидетельств.
- г) Основное условие и вид деятельности, обеспечивающий безопасность пищевой продукции.

6. Принципы ХАССП – сколько их всего?

- а) 7
- б) 5
- в) 3

7. В каком году вступил в силу Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), согласно которому внедрение принципов ХАССП для организаций, участвующих в цепи создания пищевой продукции, становится обязательным?

- а) 1 июля 2011 г.
- б) 15 февраля 2013 г.
- в) 15 февраля 2015 г.
- г) 1 июля 2013 г.

8. Что относится к химическим загрязнениям? (правильных несколько ответов)

- а) Аллергены

- б) Остатки упаковки
- в) Чистящие средства и/или средства дезинфекции
- г) Микроорганизмы
- д) Добавки (сильная передозировка)
- е) Средства для борьбы с вредителями

9. Каковы внешние преимущества ХАССП? (правильных несколько ответов)

- а) Репутация производителя
- б) Доверие потребителей
- в) Доверие персонала
- г) Ответственность за пищевую безопасность
- д) Повышение конкурентоспособности
- е) Снижение числа рекламаций

10. Какие коррекцию и корректирующие действия необходимо провести при разбитии градусника на складе хранения упакованной пищевой продукции?

- а) Убрать стекло, повесить новый градусник
- б) Убрать стекло, инспектировать продукцию на наличие осколков, повесить градусник
- в) Убрать стекло, инспектировать продукцию на наличие осколков, повесить градусник в защитном чехле.

IX. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Литература

1. Димитриев, АД. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие/ АД. Димитриев, Г.О. Ежкова, Д.А. Димитриев, Н.В. Хураськина - Казань: Изд-во КНИТУ, 2016-124 с.
2. Куприянов А.В. Разработка и внедрение системы управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП/ Куприянов А.В.; Оренбургский государственный университет. - Оренбург: ОГУ, 2010. - 44с.
3. Замятина О.В. Принципы ХАССП. Безопасность продуктов питания и медицинского оборудования: пер. с англ. / О.В. Замятиной. - М.: РИА "Стандарты и качество", 2006. - 232 с.
4. Миронов М.Г. Управление качеством: учеб. пособие / М.Г. Миронов - М.: ТК Велби, изд-во Проспект, 2006. - 288 с.
5. Мейес Т., Мертимор С. Эффективное внедрение ХАССП: учимся на опыте других: уч.-к. / Т. Мейес, С. Мертимор; пер. с англ. / В. Широкова - СПб.: Профессия, 2005. - 288 с.
6. Донченко Л.В. Безопасность пищевой продукции: учеб. пособие / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. - М.: Пищепромиздат, 2001. - 528 с.
7. Аршакуни В.Л., Устинов В.В. Подготовка экспертов в системе сертификации ХАССП [Текст]: научно-технический журнал / Сертификация. - М.: 2001. - С. 14.
8. Концепция рисков и ее значимость для общества и системы общественного питания/ Димитриев АД. [и др.]/Фундаментальные и прикладные исследования кооперативного сектора экономики. - 2016. - № 2. - С. 98-102.

9. Димитриев, АД. Практические аспекты внедрения системы ХАССП и обеспечения безопасности пищевых продуктов для охраны здоровья населения/ АД. Димитриев// Фундаментальные и прикладные исследования кооперативного сектора экономики. - 2016. -№ 2. -С. 92-97.
10. Димитриев, АД. Современные проблемы управления качеством пищевой продукции и охраны здоровья населения/ АД. Димитриев, О.С. Имангулова/ Вестник Российского университета кооперации. - 2015. - № 1 (19). - С. 35-39.
11. Димитриев, АД. Современные тенденции совершенствования технологии индустрии питания/ АД. Димитриев, Т.Г. Глухойкина/ Вестник Российского университета кооперации. - 2014. - № 3. - С. 146.
12. Димитриев, АД. Международный опыт внедрения принципов ХАССП и его проекция на проблемы управления качеством пищевой продукции в России/ АД. Димитриев, Н.В. Хураськина, С.С. Кузнецов// Фундаментальные и прикладные исследования кооперативного сектора экономики. - 2016.-№4.-С. 103-106.
13. Аршакуни В.Л., Устинов В.В. Порядок проведения работ по сертификации систем ХАССП: научно-технический журнал / Сертификация. - М.: 2002. - С. 33-35.
14. Ежкова, Л О. Проблемы системного управления предприятиями общественного питания/ Г.О. Ежкова, АД. Димитриев, М.Ю. Тимина// Фундаментальные и прикладные исследования кооперативного сектора экономики. - 2016. - № 4. - С. 107-111.
15. ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования - Введ. 2001--07--01. -- Госстандарт России.

Электронные ресурсы, информационно-справочные системы

1. Электронная медицинская библиотека "Консультант врача": <http://www.rosmedlib.ru>
2. Электронная медицинская библиотека "Консультант студента": <http://www.studmedlib.ru>
3. Крупнейшая база ресурсов для врачей: <http://mirvracha.ru>
4. Русский медицинский журнал: <https://www.rmj.ru>
5. Справочник лекарств по ГРЛС МинЗдрава РФ: <https://medi.ru>
6. Справочник лекарственных препаратов Видаль: <https://www.vidal.ru>
7. Научная электронная библиотека: www.elibrary.ru
8. Электронная библиотечная система Университетская библиотека онлайн: <https://biblioclub.ru>
9. Электронная библиотечная система Лань: <https://e.lanbook.com>
10. Электронная библиотечная система IPRbooks: <https://www.iprbookshop.ru>
11. Министерство здравоохранения РФ: <https://minzdrav.gov.ru>
12. Всемирная организация здравоохранения: <https://www.who.int/ru>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575795

Владелец Шелыгина Елена Владимировна

Действителен с 04.06.2021 по 04.06.2022