

**АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО  
«МАЛАЯ ОРДЫНКА, 14»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Генеральный директор

  
\_\_\_\_\_ Елисеев Д. С.  
М.П. «Малая Ордынка, 14»  
«20» ноября 2023 г.  


**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА -  
ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«Охрана труда на пищевом производстве. Система менеджмента безопасности пищевой продукции ХАССП. Практика внедрения в организации»**

**Объем программы (трудоемкость): 90 академических часов**

**Срок освоения программы — 15 уч. недель**

**Форма обучения: очная**

г. Москва

2023 г.



## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1 Характеристика программы:

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Охрана труда на пищевом производстве. Система менеджмента безопасности пищевой продукции ХАССП. Практика внедрения в организации» (далее – программа) является учебно-методическим нормативным документом, регламентирующим содержание, организационно-методические формы и трудоемкость обучения.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Охрана труда на пищевом производстве. Система менеджмента безопасности пищевой продукции ХАССП. Практика внедрения в организации» разработана в соответствии с нормами Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с учетом требований приказа Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам», профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты от 15 июня 2020 года N 329н) и Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. N 1047).

**1.2. Категория обучающихся:** лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование; руководители и специалисты пищевых предприятий, занимающиеся обеспечением и контролем качества и безопасности пищевой продукции

**1.3. Объем программы (трудоемкость):** общая трудоемкость 90 академических часов.

**1.4. Срок освоения программы** — 15 учебных недель

**1.5. Форма обучения:** очная.

**1.6. Документ, выдаваемый после завершения обучения:** удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

## **2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ**

**2.1. Цель программы** заключается в получении теоретических знаний и овладении практическими умениями и навыками, обеспечивающими формирование и совершенствование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для работы в области охраны труда, управления качеством и пищевой безопасностью на предприятии.

### **2.2. Задачи программы:**

1. Формирование знаний об основах охраны труда, элементах управления охраной труда на предприятиях пищевого производства.
2. Формирование навыков реализации деятельности по специальным вопросам обеспечения требований охраны труда и безопасности производственной деятельности на предприятиях пищевого производства, в области социальной защиты пострадавших от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний, а также о порядке обучения и проведения проверки знаний требований охраны труда.
3. Формирование системного представления об основных организационных и управленческих функциях, связанных внедрением систем менеджмента безопасности пищевой продукции в организации.
4. Формирование навыков управления рисками, идентификации критических контрольных точек для обеспечения безопасности продукции, эффективного выполнения предупреждающих и/или корректирующих мероприятия в организации.

## **3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ**

**3.1. Программа направлена** на совершенствование и приобретение новых компетенций в области управления качеством и пищевой безопасностью на предприятии, обеспечивающих качественную, безопасную и эффективную профессиональную деятельность в современных условиях.

**3.2. В планируемых результатах обучения** отражается связь с требованиями соответствующего профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты от 15 июня 2020 года N 329н) и требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. N 1047).

### **3.3. Программа направлена на получение и совершенствование слушателями универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.**

В результате освоения программы слушатели будут обладать *универсальными компетенциями (УК)*, включающими в себя способность:

УК-1: осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;

УК-2: определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

УК-3: осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.

В результате освоения программы слушатели будут обладать *общепрофессиональными компетенциями (ОПК)*:

ОПК-1. применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности;

ОПК-2: применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;

ОПК-3: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;

ОПК-4: осуществлять технологические процессы производства продукции питания;

ОПК-5: организовывать и контролировать производство продукции питания.

### **3.3. Планируемым результатом обучения является освоение и совершенствование как теоретических знаний, так и практических умений и навыков**

В результате освоения программы обучающиеся

*будут знать:*

- основные требования законодательных и иных нормативно- правовых актов в области охраны труда;
- права и обязанности органов государственного надзора и контроля за соблюдением законодательных и иных нормативных правовых актов по охране труда;

- особенности организации и управления охраной труда на предприятии;
- последствия воздействия опасных и вредных производственных факторов, и меры защиты от них;
- порядок расследования, оформления и учета несчастных случаев на производстве и случаев профессиональных заболеваний;
- порядок организации и проведения обучения и проверки знаний требований охраны труда
- требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и специальных технических регламентов к обеспечению безопасности технологических процессов производства пищевой продукции;
- роль системы ХАССП в обеспечении безопасности пищевой продукции;
- основные термины и принципы системы ХАССП;
- нормативную базу системы ХАССП;
- общие требования и порядок организации разработки и внедрения системы ХАССП в организации;
- правила идентификации опасных факторов и рисков технологического процесса;
- правила внедрения и поддержания в рабочем состоянии плана управления опасностями;
- требования к определению критических пределов для ККТ и критериев действия для ППОМП (производственной программы обязательных предварительных мероприятий);

*будут уметь:*

- выбирать методы производства работ, обеспечивающие безопасные условия труда;
- проводить контроль средств индивидуальной защиты;
- организовать рабочее место с безопасными условиями труда;
- принимать меры по предотвращению травматизма и причинению вреда здоровью;
- соблюдать порядок проведения проверки знаний требований охраны труда;
- определять микробиологические, физические, химические и другие опасности, возникающие при производстве продуктов питания на всех стадиях технологического процесса;
- устанавливать вероятность появления опасных факторов в технологическом процессе в зависимости от степени их опасности (вирулентности);
- идентифицировать критические точки технологических процессов, лежащих в области недопустимого риска;

- устанавливать критические пределы для каждого опасного фактора, в интервале которых опасные факторы подлежат контролю, ликвидации или снижению;
- разрабатывать необходимые предупреждающие (мониторинговые) мероприятия;
- создавать систему контроля опасных факторов посредством имеющихся средств, позволяющих удостовериться в эффективном контроле критических точек;
- разрабатывать корректирующие мероприятия по устранению или уменьшению опасных факторов;
- документировать систему ХАССП.

#### **4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН** **дополнительной профессиональной программы** **повышения квалификации**

##### **«Охрана труда на пищевом производстве. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. ХАССП. Практика внедрения в организации»**

**Цель обучения** – получение теоретических знаний и овладение практическими умениями и навыками, обеспечивающими формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для работы в области охраны труда, управления качеством и пищевой безопасностью на предприятии.

**Категория слушателей** – лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование; руководители и специалисты пищевых предприятий, занимающиеся обеспечением и контролем качества и безопасности пищевой продукции.

**Трудоемкость обучения:** 90 академических часов.

**Форма обучения:** очная.

| № п/п | Наименование компонентов программы | Трудоемкость, ак. ч. <sup>1</sup> |        |   |          | Форма контроля |
|-------|------------------------------------|-----------------------------------|--------|---|----------|----------------|
|       |                                    | Всего                             | Лекции | Практические занятия / Самостоятельная работа | Контроль |                |
|       |                                    |                                   |        |   |          |                |

<sup>1</sup> Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

| № п/п | Наименование компонентов программы  | Трудоемкость, ак. ч. <sup>1</sup> |           |   |          | Форма контроля      |
|-------|---|-----------------------------------|-----------|---|----------|---------------------|
|       |   | Всего                             | Лекции    | Практические занятия / Самостоятельная работа | Контроль |                     |
| 1.    | <b>Модуль 1. Общие вопросы охраны труда и функционирования системы управления охраной труда</b>                         | <b>16</b>                         | <b>8</b>  | <b>7</b>                                      | <b>1</b> | <b>Тестирование</b> |
| 1.1   | Тема 1.1 Основы охраны труда в Российской Федерации   | 2                                 | 1         | 1   |          |                     |
| 1.2   | Тема 1.2. Стратегия безопасности труда и охраны здоровья  | 3                                 | 2         | 1   |          |                     |
| 1.3   | Тема 1.3. Система управления охраной труда в организации  | 8                                 | 4         | 4   |          |                     |
| 1.4   | Тема 1.4. Расследование и предупреждение несчастных случаев и профессиональных заболеваний                              | 2                                 | 1         | 1   |          |                     |
| 1.5   | Промежуточная аттестация  | 1                                 |           |   | 1        | Тестирование        |
| 2     | <b>Модуль 2. Система менеджмента безопасности пищевой продукции ХАССП. Практика внедрения в организации</b>             | <b>72</b>                         | <b>46</b> | <b>24</b>                                     | <b>2</b> | <b>Устный опрос</b> |
| 2.1   | Тема 2.1. Системный подход в развитии индустрии питания и специфика предприятий различных организационно-правовых форм. | 11                                | 7         | 4   |          |                     |
| 2.2   | Тема 2.2 Изучение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.   | 11                                | 7         | 4   |          |                     |
| 2.3   | Тема 2.3. Анализ нормативных документов и методических рекомендаций по реализации концепции ХАССП на предприятиях       | 11                                | 7         | 4   |          |                     |
| 2.4   | Тема 2.4. Разработка плана, программы внедрения концепции ХАССП в индустрии общественного питания                       | 11                                | 7         | 4   |          |                     |
| 2.5   | Тема 2.5. Анализ рисков и определение критических контрольных точек   | 11                                | 7         | 4   |          |                     |
| 2.6   | Тема 2.6. Оценка соответствия концепции ХАССП и   | 15                                | 11        | 4   |          |                     |

| № п/п | Наименование компонентов программы | Трудоемкость, ак. ч. <sup>1</sup> |        |   |          | Форма контроля |
|-------|------------------------------------|-----------------------------------|--------|---|----------|----------------|
|       |                                    | Всего                             | Лекции | Практические занятия / Самостоятельная работа | Контроль |                |
|       | эффективность ее внедрения         |                                   |        |   |          |                |
| 2.7   | Промежуточная аттестация           | 2                                 |        |   | 2        | Устный опрос   |
| 3     | Итоговая аттестация (зачет)        | 2                                 |        |   | 2        | Устный опрос   |
| 4     | Итого                              | 90                                | 54     | 31  | 5        |                |

## 5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

### дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

#### «Охрана труда на пищевом производстве. Система менеджмента безопасности пищевой продукции ХАССП. Практика внедрения в организации»

Календарный график обучения является примерным, составляется и утверждается для каждой группы.

**Срок освоения программы** — 15 недель. Начало обучения — по мере набора группы.

**Примерный режим занятий:** 3 раза в неделю по 2 академических часа<sup>2</sup>. Итоговая аттестация проводится согласно графику.

| № п/п | Наименование компонентов программы   | 1 неделя | 2 неделя   | 3 неделя | 4 неделя | 5 неделя | 6 неделя | 7 неделя | 8 неделя | 9 неделя | 10 неделя | 11 неделя | 12 неделя | 13 неделя | 14 неделя | 15 неделя |
|-------|--|----------|--|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|       |  | 1        | Модуль 1. Общие вопросы охраны труда и функционирования системы управления охраной труда | 6        | 6        | 4        |          |          |          |          |           |           |           |           |           |           |
| 2     | Модуль 2. Система менеджмента безопасности пищевой продукции ХАССП. Практика внедрения в организации |          |  | 2        | 6        | 6        | 6        | 6        | 6        | 6        | 6         | 6         | 6         | 6         | 6         | 4         |

<sup>2</sup> Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

| №<br>п/п | Наименование<br>компонентов программы |          |          |          |          |          |          |          |          |          |           |           |           |           |           |           |   |
|----------|---------------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|---|
|          |                                       | 1 неделя | 2 неделя | 3 неделя | 4 неделя | 5 неделя | 6 неделя | 7 неделя | 8 неделя | 9 неделя | 10 неделя | 11 неделя | 12 неделя | 13 неделя | 14 неделя | 15 неделя |   |
| 3        | Итоговая аттестация (зачет)           |          |          |          |          |          |          |          |          |          |           |           |           |           |           |           | 2 |
| 4        | ВСЕГО                                 | 6        | 6        | 6        | 6        | 6        | 6        | 6        | 6        | 6        | 6         | 6         | 6         | 6         | 6         | 6         | 6 |

## 6. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ

### 6.1. Рабочая программа Модуля 1.

#### Общие вопросы охраны труда и функционирования системы управления охраной труда

**Цель программы** заключается в получении теоретических знаний и овладении практическими умениями и навыками, обеспечивающими формирование и совершенствование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для работы в области охраны труда на предприятии пищевого производства.

#### Задачи программы:

1. Формирование знаний об основах охраны труда, элементах управления охраной труда на предприятиях пищевого производства.
2. Формирование навыков реализации деятельности по специальным вопросам обеспечения требований охраны труда и безопасности производственной деятельности на предприятиях пищевого производства, в области социальной защиты пострадавших от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний, а также о порядке обучения и проведения проверки знаний требований охраны труда.

#### Планируемые результаты изучения модуля

В результате освоения программы обучающиеся

*будут знать:*

- основные требования законодательных и иных нормативно- правовых актов в области охраны труда;

- права и обязанности органов государственного надзора и контроля за соблюдением законодательных и иных нормативных правовых актов по охране труда;
- особенности организации и управления охраной труда на предприятии;
- последствия воздействия опасных и вредных производственных факторов, и меры защиты от них;
- порядок расследования, оформления и учета несчастных случаев на производстве и случаев профессиональных заболеваний;
- порядок организации и проведения обучения и проверки знаний требований охраны труда;

*будут уметь:*

- выбирать методы производства работ, обеспечивающие безопасные условия труда;
- проводить контроль средств индивидуальной защиты;
- организовать рабочее место с безопасными условиями труда;
- принимать меры по предотвращению травматизма и причинению вреда здоровью;
- соблюдать порядок проведения проверки знаний требований охраны труда.

### Учебный план

| № п/п | Наименование компонентов программы  | Трудоемкость, ак. ч. <sup>3</sup> |          |   |          | Форма контроля      |
|-------|---|-----------------------------------|----------|---|----------|---------------------|
|       |   | Всего                             | Лекции   | Практические занятия / Самостоятельная работа | Контроль |                     |
| 1     | <b>Модуль 1. Общие вопросы охраны труда и функционирования системы управления охраной труда</b> | <b>16</b>                         | <b>8</b> | <b>7</b>                                      | <b>1</b> | <b>Тестирование</b> |
| 1.1   | Тема 1.1 Основы охраны труда в Российской Федерации   | 2                                 | 1        | 1   |          |                     |
| 1.2   | Тема 1.2. Стратегия безопасности труда и охраны здоровья  | 3                                 | 2        | 1   |          |                     |
| 1.3   | Тема 1.3. Система управления охраной труда в организации  | 8                                 | 4        | 4   |          |                     |
| 1.4   | Тема 1.4. Расследование и   | 2                                 | 1        | 1   |          |                     |

<sup>3</sup> Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

| №<br>п/п | Наименование<br>компонентов<br>программы                                  | Трудоемкость, ак. ч. <sup>3</sup> |          |  |          | Форма<br>контроля |
|----------|---|-----------------------------------|----------|--|----------|-------------------|
|          |   | Всего                             | Лекции   | Практические<br>занятия /<br>Самостоятельная<br>работа | Контроль |                   |
|          | предупреждение<br>несчастных случаев и<br>профессиональных<br>заболеваний |                                   |          |  |          |                   |
| 1.5      | Промежуточная<br>аттестация   | 1                                 |          |  | 1        | Тестирование      |
|          | <b>Итого</b>  | <b>16</b>                         | <b>8</b> | <b>7</b>   | <b>1</b> |                   |

### Содержание

| Вид<br>занятий  | Кол-<br>во<br>часов | Наименование раздела, темы и содержание   |
|---|---------------------|---|
| <b>Модуль 1. Общие вопросы охраны труда и функционирования системы управления охраной труда</b> |                     |   |
| Лекция  | 1                   | <b>Тема 1.1. Основы охраны труда в Российской Федерации.</b><br>Основные понятия охраны труда. Нормативно-правовые основы охраны труда. Обеспечение прав работников на охрану труда. Государственный контроль и надзор за соблюдением трудового законодательства социальное партнерство в сфере труда   |
| Практическое занятие  | 1                   | <b>Практическая работа 1</b>  |
| Лекция  | 2                   | <b>Тема 1.2. Стратегия безопасности труда и охраны здоровья</b><br>Стратегия работодателя в области охраны труда. Цели и задачи работодателя по достижению целей в области охраны труда. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Лидерство в области охраны труда. Мотивация работников на безопасный труд |
| Практическое занятие  | 1                   | <b>Практическая работа 2</b>  |

| <b>Вид занятий</b>       | <b>Кол-во часов</b> | <b>Наименование раздела, темы и содержание</b>   |
|--------------------------|---------------------|--|
| Лекция                   | 4                   | <b>Тема 1.3. Система управления охраной труда в организации</b><br>Обеспечение функционирования системы управления охраной труда в организации. Управление документами. Информирование работников об условиях и охране труда. Специальная оценка условий труда. Оценка и управление профессиональными рисками. Подготовка работников по охране труда. Обеспечение работников средствами индивидуальной защиты, смывающими и обезвреживающими средствами. Обеспечение гарантий и компенсаций работникам. Обеспечение наблюдения за состоянием здоровья работников. Обеспечение санитарно-бытового обслуживания. Обеспечение оптимальных режимов труда и отдыха работников. Обеспечение безопасного выполнения подрядных работ. Обеспечение снабжения безопасной продукцией. |
| Практическое занятие     | 4                   | <b>Практическая работа 3</b>   |
| Лекция                   | 1                   | <b>Тема 1.4. Расследование и предупреждение несчастных случаев и профессиональных заболеваний</b><br>Порядок расследования несчастных случаев. Обязательное социальное страхование работников от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний. Организация и проведение внутреннего аудита безопасности труда   |
| Практическое занятие     | 1                   | <b>Практическая работа 4</b>   |
| Промежуточная аттестация | 1                   | <b>Тестирование</b>  |
| <b>Всего часов</b>       | <b>16</b>           |  |

### Календарный учебный график

| № п/п | Наименование компонентов программы   | Неделя |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |
|-------|--|--------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|
|       |  | 1      | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 1     | Модуль 1. Общие вопросы охраны труда и функционирования системы управления охраной труда | 6      | 6 | 4 |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |

| №<br>п/п | Наименование<br>компонентов программы |          |          |          |          |          |          |          |          |          |           |           |           |           |           |           |
|----------|---------------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|          |                                       | 1 неделя | 2 неделя | 3 неделя | 4 неделя | 5 неделя | 6 неделя | 7 неделя | 8 неделя | 9 неделя | 10 неделя | 11 неделя | 12 неделя | 13 неделя | 14 неделя | 15 неделя |
| 2        | ВСЕГО                                 | 6        | 6        | 4        |          |          |          |          |          |          |           |           |           |           |           |           |

### **Организационно-педагогические условия реализации модуля**

Реализация модуля обеспечивает приобретение слушателями знаний и умений, необходимых для понимания работы в сфере охраны труда на предприятиях пищевого производства.

Теоретические занятия проводятся с целью изучения нового учебного материала. Изложение материала необходимо вести в форме, доступной для понимания обучающихся, соблюдать единство терминологии, определений и условных обозначений, соответствующих международным договорам и нормативным правовым актам.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний и выработки у обучающихся основных умений и навыков работы в ситуациях, максимально имитирующих реальные рабочие процессы.

Выбор методов обучения для каждого занятия определяется преподавателем в соответствии с составом и уровнем подготовленности обучающихся, степенью сложности излагаемого материала, наличием и состоянием учебного оборудования, технических средств обучения, местом и продолжительностью проведения занятий.

Кадровые (педагогические) условия. Реализация модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими соответствующее профессиональное образование и отвечающими квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам, в рамках изучаемого цикла.

### **Материально-технические условия реализации модуля**

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение предусмотренных теоретических и практических занятий.

Материально-техническая база образовательной организации включает в себя: учебный класс, оборудованный мебелью на 8-10 человек.

- столы – 5 шт.
- стулья – 10 шт.
- проектор – 1 шт.
- экран – 1 шт.
- компьютер (моноблок) – 1 шт.
- магнитная доска – 1 шт.

- стеллаж для хранения учебного и дидактического материала – 2 шт.;
- учебно-методическая литература и учебные пособия по теме преподаваемого предмета – в необходимом количестве

Реализация модуля обеспечена учебно-методической и нормативно-правовой документацией, учебными и учебно-методическими изданиями, справочниками и т.д., формируемыми в соответствии с темами учебного плана.

## **Информационные и учебно-методические условия**

### *Список литературы:*

#### *Нормативно-правовые документы*

1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ.
2. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 N 195-ФЗ.
3. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 N 63-ФЗ.
4. Гражданский кодекс Российской Федерации.
5. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».
6. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
7. Постановление Правительства Российской Федерации от 24 декабря 2021 г. № 2464 «О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда».
8. Постановление Правительства Российской Федерации от 15.12.2000 № 967 «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний».
9. Постановление Правительства РФ от 29.10.2010 № 870 «Об утверждении технического регламента о безопасности сетей газораспределения и газопотребления».
10. Приказ Минтруда России от 7.12.2020 № 866н «Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции».
11. Приказ Минтруда России от 18.07.2019 N 512н «Об утверждении перечня производств, работ и должностей с вредными и (или) опасными условиями труда, на которых ограничивается применение труда женщин».
12. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20.04.2022 223н "Об утверждении Положения об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях, форм документов, соответствующих классификаторов, необходимых для расследования несчастных случаев на производстве".
13. Приказ Минтруда России от 24.01.2014 № 33н «Об утверждении Методики проведения специальной оценки условий труда, Классификатора вредных и (или) опасных производственных факторов, формы отчета о проведении специальной оценки условий труда и инструкции по ее заполнению».

14. Приказ Минздравсоцразвития России от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи».
15. Приказ Минздравсоцразвития России от от 15 ноября 2021 года N 796н О признании утратившим силу приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 1 апреля 2010 г. N 205н "Об утверждении перечня услуг в области охраны труда, для оказания которых необходима аккредитация, и правил аккредитации организаций, оказывающих услуги в области охраны труда" и внесенных в него изменений.
16. Приказ Минтруда России от 29.10.2021 № 771н «Об утверждении Примерного перечня ежегодно реализуемых работодателем мероприятий по улучшению условий и охраны труда, ликвидации или снижению уровней профессиональных рисков либо недопущению повышения их уровней».
17. Приказ Минздравсоцразвития от 29 октября 2021 года N 766н «Об утверждении Правил обеспечения работников средствами индивидуальной защиты и смывающими средствами».
18. ГОСТ 12.0.230-2007. Система стандартов безопасности труда. Системы управления охраной труда. Общие требования (введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 10.07.2007 № 169-ст).
19. ГОСТ 12.2.003-91. Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности" (утв. Постановлением Госстандарта СССР от 06.06.1991 N 807).
20. ГОСТ 12.2.049-80. Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие эргономические требования (утв. Постановлением Госстандарта СССР от 17.07.1980 № 3679).
21. СП 60.13330.2020. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. СНиП 41-01-2003 (утв. и введен в действие Приказом Минстроя России от 30.12.2020 N 921/пр).
22. СП 52.13330.2016. Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95\*" (утв. Приказом Минстроя России от 07.11.2016 N 777/пр).
23. Методические рекомендации по разработке инструкций по охране труда (утв. Минтрудом РФ 13.05.2004).
24. Федеральный закон № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
25. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
26. ГОСТ Р 54762 – 2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции».
27. ГОСТ Р 56746 – 2015/ISO/TS 22002-1:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание».

- 28.ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП».
- 29.ГОСТ Р ИСО 22000-2007 "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».
- 30.ГОСТ Р ИСО/МЭК 31010-2011 «Менеджмент риска. Методы оценки риска».
- 31.ГОСТ Р ИСО 22005-2009 «Прослеживаемость в цепочке кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению».
- 32.ГОСТ 24297-2013 «Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля».
- 33.МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения.
- 34.СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
- 35.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

*Основная литература:*

1. Методические рекомендации по внедрению принципов ХАССП на предприятиях малого и среднего бизнеса, включая общественное питание / Е. Р. Булавина, Н.П. Рудая, Н.В. Жук и др. – Консультативная программа ИФС по внедрению стандартов агробизнеса в Европе и Центральной Азии, Беларусь, Минск, Республиканское унитарное предприятие «Белорусский гос. институт метрологии», 2014. – 107 с.
2. Майснер Т.В. Применение принципов ХАССП на малых и средних предприятиях: методическое пособие для экспортно-ориентированных субъектов малого и среднего предпринимательства. – Екатеринбург: ООО «Прогресс Групп», 2013. – 40 с.

*Дополнительная литература:*

1. Еделев Д.А. Продовольственная безопасность Российской Федерации: проблемы и перспективы / Д. А. Еделев, В. А. Матисон, Н. В. Майорова, и др. // Пищевая промышленность. – 2014. – № 12. – С. 8-11.
2. Родина, Т. Г. Ассортимент, качество и безопасность морепродуктов / Т. Г. Родина // Товаровед продовольственных товаров. – 2014. – № 09 (с приложением). – С. 32-38

*Интернет-ресурсы:*

1. Росстандарт. – Режим доступа: [www.gost.ru](http://www.gost.ru).
2. Пищевая безопасность, или есть ли ХАССП в России. – Режим доступа: [http://www.restoranoff.ru/actual/hottopics/aktualnye\\_temy/pishchevaya\\_bezopasnost\\_ili\\_est\\_li\\_khas\\_sp\\_v\\_rossii/](http://www.restoranoff.ru/actual/hottopics/aktualnye_temy/pishchevaya_bezopasnost_ili_est_li_khas_sp_v_rossii/)

## **6.2. Рабочая программа Модуля 2.**

### **Система менеджмента безопасности пищевой продукции ХАССП. Практика внедрения в организации**

**Цель программы** заключается в получении теоретических знаний и овладении практическими умениями и навыками, обеспечивающими формирование и совершенствование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для работы в области управления качеством и пищевой безопасностью на предприятии.

#### **Задачи программы:**

1. Формирование системного представления об основных организационных и управленческих функциях, связанных с внедрением систем менеджмента безопасности пищевой продукции в организации.
2. Формирование навыков управления рисками, идентификации критических контрольных точек для обеспечения безопасности продукции, эффективного выполнения предупреждающих и/или корректирующих мероприятия в организации.

#### **Планируемые результаты изучения модуля**

В результате освоения программы обучающиеся

*будут знать:*

- требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и специальных технических регламентов к обеспечению безопасности технологических процессов производства пищевой продукции;
- роль системы ХАССП в обеспечении безопасности пищевой продукции;
- основные термины и принципы системы ХАССП;
- нормативную базу системы ХАССП;
- общие требования и порядок организации разработки и внедрения системы ХАССП в организации;
- правила идентификации опасных факторов и рисков технологического процесса;

- правила внедрения и поддержания в рабочем состоянии плана управления опасностями;
- требования к определению критических пределов для ККТ и критериев действия для ППОМП (производственной программы обязательных предварительных мероприятий);

*будут уметь:*

- определять микробиологические, физические, химические и другие опасности, возникающие при производстве продуктов питания на всех стадиях технологического процесса;
- устанавливать вероятность появления опасных факторов в технологическом процессе в зависимости от степени их опасности (вирулентности);
- идентифицировать критические точки технологических процессов, лежащих в области недопустимого риска;
- устанавливать критические пределы для каждого опасного фактора, в интервале которых опасные факторы подлежат контролю, ликвидации или снижению;
- разрабатывать необходимые предупреждающие (мониторинговые) мероприятия;
- создавать систему контроля опасных факторов посредством имеющихся средств, позволяющих удостовериться в эффективном контроле за критическими точками;
- разрабатывать корректирующие мероприятия по устранению или уменьшению опасных факторов;
- документировать систему ХАССП.

### Учебный план

| № п/п | Наименование компонентов программы  | Трудоемкость, ак. ч. <sup>4</sup> |           |   |          | Форма контроля      |
|-------|---|-----------------------------------|-----------|---|----------|---------------------|
|       |   | Всего                             | Лекции    | Практические занятия / Самостоятельная работа | Контроль |                     |
| 2     | <b>Модуль 2. Система менеджмента безопасности пищевой продукции ХАССП. Практика внедрения в организации</b> | <b>72</b>                         | <b>46</b> | <b>24</b>                                     | <b>2</b> | <b>Устный опрос</b> |
| 2.1   | Тема 2.1. Системный подход в развитии индустрии питания и специфика предприятий различных организационно-   | 11                                | 7         | 4   |          |                     |

<sup>4</sup> Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

| №<br>п/п | Наименование<br>компонентов программы   | Трудоемкость, ак. ч. <sup>4</sup> |           |  |          | Форма<br>контроля |
|----------|---|-----------------------------------|-----------|--|----------|-------------------|
|          |   | Всего                             | Лекции    | Практические<br>занятия /<br>Самостоятельная<br>работа | Контроль |                   |
|          | правовых форм.  |                                   |           |  |          |                   |
| 2.2      | Тема 2.2 Изучение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.   | 11                                | 7         | 4  |          |                   |
| 2.3      | Тема 2.3. Анализ нормативных документов и методических рекомендаций по реализации концепции ХАССП на предприятиях | 11                                | 7         | 4  |          |                   |
| 2.4      | Тема 2.4. Разработка плана, программы внедрения концепции ХАССП в индустрии общественного питания                 | 11                                | 7         | 4  |          |                   |
| 2.5      | Тема 2.5. Анализ рисков и определение критических контрольных точек   | 11                                | 7         | 4  |          |                   |
| 2.6      | Тема 2.6. Оценка соответствия концепции ХАССП и эффективность ее внедрения  | 15                                | 11        | 4  |          |                   |
| 2.7      | Промежуточная аттестация  | 2                                 |           |  | 2        | Устный опрос      |
|          | <b>Итого</b>  | <b>72</b>                         | <b>46</b> | <b>24</b>  | <b>2</b> |                   |

### Содержание

| Вид<br>занятий  | Кол-<br>во<br>часов | Наименование раздела, темы и содержание |
|---|---------------------|---|
| <b>Модуль 2. Система менеджмента безопасности пищевой продукции ХАССП. Практика внедрения в организации</b> |                     |   |

| Вид занятий          | Кол-во часов | Наименование раздела, темы и содержание   |
|----------------------|--------------|---|
| Лекция               | 7            | <p><b>Тема 2.1. Системный подход в развитии индустрии питания и специфика предприятий различных организационно-правовых форм.</b></p> <p>Тенденции развития пищевой промышленности и индустрии питания. Основы менеджмента безопасности, управление рисками продукции быстрого питания. Риск-менеджмент</p>   |
| Практическое занятие | 4            | <p><b>Практическая работа 5</b></p>   |
| Лекция               | 7            | <p><b>Тема 2.2. Изучение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов</b></p> <p>Анализ систем управления безопасностью. Принципы обеспечения безопасности концепции ХАССП. Требования ГОСТ Р 51705.1-2001. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2019 для индустрии питания</p>  |
| Практическое занятие | 4            | <p><b>Практическая работа 6</b></p>   |
| Лекция               | 7            | <p><b>Тема 2.3. Анализ нормативных документов и методических рекомендаций по реализации концепции ХАССП на предприятиях</b></p> <p>Методология разработки, согласования, утверждения нормативных документов, обеспечивающих безопасность индустрии питания.</p>   |
| Практическое занятие | 4            | <p><b>Практическая работа 7</b></p>   |
| Лекция               | 7            | <p><b>Тема 2.4. Разработка плана, программы внедрения концепции ХАССП в индустрии общественного питания</b></p> <p>Программа предварительных условий и их значение. Этапы разработки программы ХАССП: 12 основных шагов. Создание рабочей группы, описание сырья и компонентов, определение области применения, характеристика технологических процессов и создание блок-схемы, подтверждение блок-схемы технологического процесса непосредственно на объекте внедрения</p> |
| Практическое занятие | 4            | <p><b>Практическая работа 8</b></p>   |

| <b>Вид занятий</b>       | <b>Кол-во часов</b> | <b>Наименование раздела, темы и содержание</b>  |
|--------------------------|---------------------|---|
| Лекция                   | 7                   | <b>Тема 2.5. Анализ рисков и определение критических контрольных точек</b><br>Анализ опасностей, определение критических контрольных точек (ККТ), установление критических пределов для каждой ККТ, установление системы мониторинга для каждой ККТ, определение корректирующих мер, установление процедур проверки, создание документации и ведение учета. |
| Практическое занятие     | 4                   | <b>Практическая работа 9</b>  |
| Лекция                   | 11                  | <b>Тема 2.6. Оценка соответствия концепции ХАССП и эффективность ее внедрения</b><br>Принципы оценки соответствия концепции ХАССП. Система сертификации ХАССП. Принципы и методы подтверждения соответствия данной системы. Схема сертификации. Оценка эффективности новой системы управления безопасностью   |
| Практическое занятие     | 4                   | <b>Практическая работа 10</b>   |
| Промежуточная аттестация | 2                   | <b>Устный опрос</b>   |
| <b>Всего часов</b>       | <b>72</b>           |   |

### Календарный учебный график

| № п/п | Наименование компонентов программы   | Неделя |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |
|-------|--|--------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|
|       |  | 1      | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 1     | Модуль 2. Система менеджмента безопасности пищевой продукции ХАССП. Практика внедрения в организации |        |   | 2 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6  | 6  | 6  | 6  | 6  | 4  |
| 2     | ВСЕГО  |        |   | 2 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6  | 6  | 6  | 6  | 6  | 4  |

### Организационно-педагогические условия реализации модуля

Реализация модуля обеспечивает приобретение слушателями знаний и умений, необходимых для понимания работы в сфере управления качеством и пищевой безопасностью на предприятии.

Теоретические занятия проводятся с целью изучения нового учебного материала. Изложение материала необходимо вести в форме, доступной для понимания обучающихся, соблюдать единство терминологии, определений и условных обозначений, соответствующих международным договорам и нормативным правовым актам.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний и выработки у обучающихся основных умений и навыков работы в ситуациях, максимально имитирующих реальные рабочие процессы.

Выбор методов обучения для каждого занятия определяется преподавателем в соответствии с составом и уровнем подготовленности обучающихся, степенью сложности излагаемого материала, наличием и состоянием учебного оборудования, технических средств обучения, местом и продолжительностью проведения занятий.

Кадровые (педагогические) условия. Реализация модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими соответствующее профессиональное образование и отвечающими квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам, в рамках изучаемого цикла.

### **Материально-технические условия реализации модуля**

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение предусмотренных теоретических и практических занятий.

Материально-техническая база образовательной организации включает в себя: учебный класс, оборудованный мебелью на 8-10 человек.

- столы – 5 шт.
- стулья – 10 шт.
- проектор – 1 шт.
- экран – 1 шт.
- компьютер (моноблок) – 1 шт.
- магнитная доска – 1 шт.
- стеллаж для хранения учебного и дидактического материала – 2 шт.;
- учебно-методическая литература и учебные пособия по теме преподаваемого предмета – в необходимом количестве

Реализация модуля обеспечена учебно-методической и нормативно-правовой документацией, учебными и учебно-методическими изданиями, справочниками и т.д., формируемыми в соответствии с темами учебного плана.

## Информационные и учебно-методические условия

### *Список литературы:*

#### *Нормативно-правовые документы*

1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ.
2. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 N 195-ФЗ.
3. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 N 63-ФЗ.
4. Гражданский кодекс Российской Федерации.
5. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».
6. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
7. Постановление Правительства Российской Федерации от 24 декабря 2021 г. № 2464 «О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда».
8. Постановление Правительства Российской Федерации от 15.12.2000 № 967 «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний».
9. Постановление Правительства РФ от 29.10.2010 № 870 «Об утверждении технического регламента о безопасности сетей газораспределения и газопотребления».
10. Приказ Минтруда России от 7.12.2020 № 866н «Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции».
11. Приказ Минтруда России от 18.07.2019 N 512н «Об утверждении перечня производств, работ и должностей с вредными и (или) опасными условиями труда, на которых ограничивается применение труда женщин».
12. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20.04.2022 223н "Об утверждении Положения об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях, форм документов, соответствующих классификаторов, необходимых для расследования несчастных случаев на производстве".
13. Приказ Минтруда России от 24.01.2014 № 33н «Об утверждении Методики проведения специальной оценки условий труда, Классификатора вредных и (или) опасных производственных факторов, формы отчета о проведении специальной оценки условий труда и инструкции по ее заполнению».
14. Приказ Минздравсоцразвития России от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи».
15. Приказ Минздравсоцразвития России от от 15 ноября 2021 года N 796н О признании утратившим силу приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 1 апреля 2010 г. N 205н "Об утверждении перечня услуг в области охраны труда, для оказания которых необходима аккредитация, и правил аккредитации организаций,

оказывающих услуги в области охраны труда" и внесенных в него изменений.

16. Приказ Минтруда России от 29.10.2021 № 771н «Об утверждении Примерного перечня ежегодно реализуемых работодателем мероприятий по улучшению условий и охраны труда, ликвидации или снижению уровней профессиональных рисков либо недопущению повышения их уровней».
17. Приказ Минздравсоцразвития от 29 октября 2021 года N 766н «Об утверждении Правил обеспечения работников средствами индивидуальной защиты и смывающими средствами».
18. ГОСТ 12.0.230-2007. Система стандартов безопасности труда. Системы управления охраной труда. Общие требования (введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 10.07.2007 № 169-ст).
19. ГОСТ 12.2.003-91. Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности" (утв. Постановлением Госстандарта СССР от 06.06.1991 N 807).
20. ГОСТ 12.2.049-80. Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие эргономические требования (утв. Постановлением Госстандарта СССР от 17.07.1980 № 3679).
21. СП 60.13330.2020. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. СНиП 41-01-2003 (утв. и введен в действие Приказом Минстроя России от 30.12.2020 N 921/пр).
22. СП 52.13330.2016. Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95\*" (утв. Приказом Минстроя России от 07.11.2016 N 777/пр).
23. Методические рекомендации по разработке инструкций по охране труда (утв. Минтрудом РФ 13.05.2004).
24. Федеральный закон № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
25. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
26. ГОСТ Р 54762 – 2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции».
27. ГОСТ Р 56746 – 2015/ISO/TS 22002-1:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание».
28. ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП».
29. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».
30. ГОСТ Р ИСО/МЭК 31010-2011 «Менеджмент риска. Методы оценки риска».

- 31.ГОСТ Р ИСО 22005-2009 «Прослеживаемость в цепочке кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению».
- 32.ГОСТ 24297-2013 «Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля».
- 33.МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения.
- 34.СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
- 35.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

*Основная литература:*

1. Методические рекомендации по внедрению принципов ХАССП на предприятиях малого и среднего бизнеса, включая общественное питание / Е. Р. Булавина, Н.П. Рудая, Н.В. Жук и др. – Консультативная программа ИФС по внедрению стандартов агробизнеса в Европе и Центральной Азии, Беларусь, Минск, Республиканское унитарное предприятие «Белорусский гос. институт метрологии», 2014. – 107 с.
2. Майснер Т.В. Применение принципов ХАССП на малых и средних предприятиях: методическое пособие для экспортно-ориентированных субъектов малого и среднего предпринимательства. – Екатеринбург: ООО «Прогресс Групп», 2013. – 40 с.

*Дополнительная литература:*

1. Еделев Д.А. Продовольственная безопасность Российской Федерации: проблемы и перспективы / Д. А. Еделев, В. А. Матисон, Н. В. Майорова, и др. // Пищевая промышленность. – 2014. – № 12. – С. 8-11.
2. Родина, Т. Г. Ассортимент, качество и безопасность морепродуктов / Т. Г. Родина // Товаровед продовольственных товаров. – 2014. – № 09 (с приложением). – С. 32-38

*Интернет-ресурсы:*

1. Росстандарт. – Режим доступа: [www.gost.ru](http://www.gost.ru).
2. Пищевая безопасность, или есть ли ХАССП в России. – Режим доступа: [http://www.restoranoff.ru/actual/hottopics/aktualnye\\_temy/pishchevaya\\_bezopasnost\\_ili\\_est\\_li\\_khasp\\_v\\_rossii/](http://www.restoranoff.ru/actual/hottopics/aktualnye_temy/pishchevaya_bezopasnost_ili_est_li_khasp_v_rossii/)
3. «Агропродмаш» – Режим доступа: <http://www.agroprod mash-expo.ru/>

## **7. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ**

### **Практическая работа 1**

Ответить на вопросы:

1. Медицинское определение понятий здоровья, болезни, травмы, смерти.

2. Условия труда: производственная среда и организация труда.
3. Опасные и вредные производственные факторы, и их классификация.
4. Организация и проведение медицинских осмотров
5. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обеспечение работников.

### **Практическая работа 2**

Ответить на вопросы:

1. Управление профессиональными рисками.
2. Способы и показатели оценки уровня достижения целей.
3. Документирование информации об обучении и повышении квалификации работников в области охраны труда.
4. Показатели лидерства. Характеристики лидерства
5. Применение лучшей международной практики по внедрению принципов безопасной работы и предотвращению производственного травматизма.

### **Практическая работа 3**

Ответить на вопросы:

1. Инструкции по охране труда. Списки, перечни, журналы регистрации инструктажей, протоколы обучения работников и др.
2. Цели, задачи и порядок проведения специальной оценки условий труда.
3. Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов.
4. Управление профессиональными рисками
5. Инструктажи по охране труда.

### **Практическая работа 4**

Ответить на вопросы:

1. Причины профессионального травматизма.
2. Право работника на обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний.
3. Виды и квалификация несчастных случаев.
4. Порядок расследования обстоятельств и причин возникновения профессионального заболевания
5. Обязанность работодателя по обеспечению обязательного социального страхования от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний.

### **Практическая работа 5**

Ответить на вопросы:

1. Что такое безопасность в индустрии общественного питания?
2. Что такое менеджмент?
3. Что такое производственный менеджмент?
4. Взгляды ведущих специалистов на проблему пищевой безопасности.

## **Практическая работа 6**

Ответить на вопросы:

1. Что такое системология?
2. Основные термины и определения в сфере обеспечения безопасности услуг индустрии питания.
3. Понятие о менеджменте пищевой безопасности.
4. Системы менеджмента безопасностью.
5. Принципы, методы и средства обеспечения безопасности продукции.
6. Принципы, методы и средства обеспечения безопасности оказания услуг.
7. Тотальный риск-менеджмент.

## **Практическая работа 7**

Ответить на вопросы:

1. Методология разработки нормативных и технических документов в индустрии питания.
2. Потребности населения как основа выработки требований нормативной документации.
3. Теоретические основы создания плана концепции ХАССП.
4. Анализ нормативных документов для разработки и внедрения концепции ХАССП.
5. Типология потребителей ресторанного сектора экономики и их мнения по обеспечению безопасности продукции и услуг.
6. Какие нормативные документы регламентируют разработку концепции ХАССП?

## **Практическая работа 8**

Ответить на вопросы:

1. Принципы и методы планирования внедрения концепции ХАССП на пищевых предприятиях.
2. Как создаются инновации в системе общественного питания?
3. Что такое план ХАССП?
4. Что представляет собой программа реализации ХАССП?
5. Что такое процессный подход в менеджменте безопасности продукции/услуг?
6. Что такое системный метод в управлении безопасностью продукции/услуг?
7. Основные этапы внедрения концепции ХАССП

## **Практическая работа 9**

Ответить на вопросы:

1. Представление о современных принципах риск-менеджмента.
2. Процедура, методика описания опасностей в производстве продукции системы быстрого питания.
3. Идентификация и анализ рисков в системе быстрого питания.
4. Управление опасностями в системе быстрого питания.

5. Система производства продукции гарантированного качества.
6. Представление о критических контрольных точках.
7. Понятие «контрольная точка».
8. Понятие «критическая контрольная точка».
9. Метод анализа рисков в критических контрольных точках.
10. Метод «Дерево принятия решений» в идентификации критических контрольных точек.

### **Практическая работа 10**

Ответить на вопросы:

1. Современные концепции обеспечения безопасности.
2. Новая методология концепции ХАССП для предприятий быстрого питания.
3. Требования Федерального закона № 184 «О техническом регулировании» в части подтверждения соответствия в индустрии быстрого питания.
4. Цели, принципы, формы подтверждения соответствия.
5. Добровольное подтверждение соответствия в сфере оказания услуг населению.
6. Системы добровольного подтверждения соответствия услуг

## **8. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

### **Формы аттестации**

Программой предусмотрена текущая, промежуточная и итоговая аттестация слушателей .

Для проведения текущей, промежуточной и итоговой аттестации разработан фонд оценочных средств, являющийся неотъемлемой частью учебно-методического комплекса .

### **Объектами оценивания выступают:**

- степень освоения теоретических знаний;
- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы.

**Текущий контроль знаний** обучающихся проводится преподавателем, ведущим занятия в учебной группе, на протяжении всего обучения по программе.

Текущий контроль знаний включает в себя наблюдение преподавателя за учебной работой обучающихся и проверку качества знаний, умений и навыков, которыми они овладели на определенном этапе обучения в формах, установленных преподавателем, проведение устного опроса.

**Промежуточная аттестация** — оценка качества усвоения обучающимися содержания учебных модулей непосредственно по завершении их освоения, проводимая в форме зачета посредством прохождения тестирования.

Промежуточная аттестация проводится по результатам освоения следующих модулей программы:

Модуль 1. Общие вопросы охраны труда и функционирования системы управления охраной труда

Модуль 2. Система менеджмента безопасности пищевой продукции ХАССП. Практика внедрения в организации

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета посредством прохождения тестирования и устного опроса в учебное время, отводимое на изучение данных модулей.

Прошедшим промежуточную аттестацию выставляется оценка «зачтено» по каждому модулю программы.

**Итоговая аттестация** — процедура, проводимая с целью установления уровня знаний обучающихся с учетом прогнозируемых результатов обучения и требований к результатам освоения программы.

Слушатель допускается к итоговой аттестации после изучения разделов и тем программы в объеме, предусмотренном учебным планом.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям соответствующей образовательной программы созданы фонды оценочных средств, включающие методы контроля, позволяющие оценить знания и умения.

Обучающимся, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдаются удостоверения о повышении квалификации установленного образца.

При освоении программы параллельно с получением среднего профессионального или высшего образования удостоверения о повышении квалификации выдаются одновременно с получением соответствующего документа о среднем профессиональном или высшем образовании.

Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть программы и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, устанавливаемому организацией.

## **9. ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Обучающиеся допускаются к итоговой аттестации после изучения разделов и тем программы в объеме, предусмотренном учебным планом программы.

Оценка качества освоения учебной программы проводится в процессе итоговой аттестации в форме зачета посредством прохождения устного опроса.

| Оценка     | Критерии оценки  |
|------------|--|
| Зачтено    | Оценка «Зачтено» выставляется слушателю, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу использует его, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Могут быть допущены небольшие недочеты в определении понятий, исправленные обучающимся самостоятельно в процессе ответа или с помощью преподавателя.  |
| Не зачтено | Оценка «Не зачтено» выставляется слушателю, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические вопросы или не справляется с ними самостоятельно. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами курса. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа обучающегося не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы курса. |

Лицам, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдаётся удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть программы и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, устанавливаемому организацией.

## 10. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

### Примерные вопросы для тестирования для промежуточной аттестации

1. Кем утверждаются инструкции по охране труда?
  - а) работодателем (руководителем организации) или уполномоченным им лицом с учетом мнения выборного органа первичной профсоюзной организации или иного уполномоченного работниками представительного органа (при наличии)
  - б) специалистом по охране труда
  - в) профсоюзом
  - г) работником
  
2. Основными процессами по охране труда являются:
  - а) специальная оценка условий труда
  - б) оценка профессиональных рисков
  - в) проведение обучения работников
  - г) все вышеперечисленное верно
  
3. Какие способы информирования работников об их трудовых правах, включая право на безопасные условия и охрану труда допустимы?
  - а) на собрании
  - б) в личном кабинете работника
  - в) демонстрация информационных тематических видеороликов или сюжетов, снятых по материалам реальных событий, при проведении инструктажей и обучения работников по охране труда, а также на вводных инструктажах для сотрудников
  - г) в чате
  
4. Допускается ли ознакомление работника с требованиями должностной инструкции, инструкций по охране труда (с визуализацией (при необходимости) опасных зон (участков) оборудования), перечнем выдаваемых на рабочем месте средств индивидуальной защиты, требованиями правил (стандартов) по охране труда и других локальных нормативных актов работодателя – в электронной форме?
  - а) да
  - б) нет
  - в) с учетом установленных для электронного документооборота законодательных требований
  
5. Предельно допустимые нормы нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную при подъеме и перемещении тяжестей постоянно в течение рабочей смены:
  - а) 7 кг
  - б) 9 кг
  - в) 10 кг
  - г) 12 кг
  
6. Профессиональный риск – это

а) допускаемый уровень риска в производственном процессе  
б) вероятность причинения вреда жизни и (или) здоровью работника в результате воздействия на него вредного и (или) опасного производственного фактора при выполнении им своей трудовой функции с учетом возможной тяжести повреждения здоровья

в) элементы выявленной опасности

7. Принцип минимизации повреждения здоровья работников означает:

а) реализация мероприятий по улучшению условий труда

б) принятие мер, обеспечивающих постоянную готовность к локализации (минимизации) и ликвидации последствий реализации профессиональных рисков

в) недопущение повышения уровней профессиональных рисков

8. Какой орган устанавливает основные требования к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателями?

а) федеральные органы исполнительной власти в области охраны труда

б) муниципальные органы исполнительной власти

в) работодатель самостоятельно

9. Суммарная масса грузов, перемещаемых в течение каждого часа рабочего дня (смены), не должна превышать с рабочей поверхности:

а) 570 кг

б) 400 кг

в) 270 кг

г) 350 кг

10. Государственная экспертиза условий труда осуществляется в целях оценки:

а) качества проведения специальной оценки условий труда

б) фактических условий труда работников

в) оба ответа верны

11. При отказе работника от выполнения работ в случае возникновения опасности для его жизни и здоровья работодатель обязан:

а) расторгнуть трудовой договор

б) отправить в отпуск без сохранения содержания

в) предоставить работнику другую работу на время устранения такой опасности или оплатить время простоя

12. Профессиональные риски в зависимости от источника их возникновения подразделяются на:

а) риски получения микротравм и серьезные риски травмирования

б) риски травмирования работника и риски получения им

профессионального заболевания

в) полученные во время выполнения трудовых обязанностей и имеющие накопительный эффект

13. Какие документы должны быть разработаны в организации для учета микроtraвм работников?

а) журнал учета микроповреждения

б) форма справки о рассмотрении обстоятельств и причин, приведших к возникновению микроповреждения (микроtraвмы) работника

в) форма справки о рассмотрении обстоятельств и причин, приведших к возникновению микроповреждения (микроtraвмы) работника и журнал учета микроповреждения

г) форма протокола о рассмотрении обстоятельств и причин, приведших к возникновению микроповреждения (микроtraвмы) работника

14. При организации рабочего места (рабочей зоны) необходимо обеспечить:

а) обзор рабочей зоны других работников

б) обзор наблюдения с места выполнения работ, обеспечивающий восприятие визуальных средств отображения информации и знаков безопасности

в) обзор аварийного выхода из помещения

15. Основанием для регистрации микроповреждения (микроtraвмы) работника и рассмотрения обстоятельств и причин, приведших к его возникновению, является:

а) обращение к медицинскому работнику организации

б) обращение пострадавшего к оповещаемому лицу

в) обращение в медицинскую организацию по месту жительства

г) обращение в профсоюз

16. Участки и зоны, где работодателем по результатам проведенной им оценки профессиональных рисков определена высокая вероятность травмирования работников, должны быть

а) аптечкой первой помощи

б) аварийной сигнализацией

в) обозначены разметкой сигнальной и/или знаками безопасности с учетом государственных требований охраны труда

17. Какой документ составляется по результатам государственной экспертизы условий труда государственным экспертом (экспертной комиссией)?

а) проект заключения государственной экспертизы условий труда по утвержденной типовой форме

б) акт государственной экспертизы условий труда по утвержденной

типовой форме

в) протокол государственной экспертизы условий труда по утвержденной типовой форме

г) решение государственной экспертизы условий труда по утвержденной типовой форме

18. Подъем и перемещение тяжестей при чередовании с другой работой (до 2 раз в час):

а) 20 кг

б) 10 кг

в) 14 кг

г) 25 кг

19. Электронный документооборот в сфере трудовых отношений это:

а) хранение работодателем документов, связанных с работой, оформленных в электронном виде с дублированием на бумажном носителе

б) создание, подписание, использование и хранение работодателем, работником или лицом, поступающим на работу, документов, связанных с работой, оформленных в электронном виде с дублированием на бумажном носителе

в) создание, подписание, использование и хранение работодателем, работником или лицом, поступающим на работу, документов, связанных с работой, оформленных в электронном виде без дублирования на бумажном носителе

20. Посредством каких информационных систем может осуществляться может осуществляться электронный документооборот работодателем?

а) Единой цифровой платформы в сфере занятости и трудовых отношений «Работа в России»

б) информационной системы работодателя

в) оба ответа верны

21. Требуется ли согласие на взаимодействие с работодателем посредством электронного документооборота от лиц, которые приняты (принимаются) на работу после 31 декабря 2021 года и у которых по состоянию на 31 декабря 2021 года отсутствует трудовой стаж ?

а) требуется в любом случае

б) не требуется

в) на усмотрение сторон трудовых отношений

22. Может являться основанием для отказа в приеме на работу либо увольнения работника отсутствие согласия работника или лица, принимаемого на работу, на взаимодействие с работодателем посредством электронного документооборота?

а) не может являться основанием

б) может являться основанием

23. Кто несет расходы на получение работником электронной подписи?

- а) работодатель
- б) работник
- в) государство
- г) Минтруд РФ

24. Вправе ли работник или лицо, поступающее на работу использовать ранее полученную самостоятельно усиленную квалифицированную электронную подпись?

- а) да
- б) нет
- в) при условии согласия работодателя

25. Какая подпись должна быть использована работодателем при подписании трудового договора с работником посредством информационной системы работодателя?

а) усиленная квалифицированная электронная подпись или усиленная неквалифицированная электронная подпись, сертификат ключа проверки которой создан и используется в инфраструктуре, обеспечивающей информационно-технологическое взаимодействие информационных систем, используемых для предоставления государственных и муниципальных услуг в электронной форме, в установленном Правительством Российской Федерации порядке

- б) усиленная неквалифицированная электронная подпись
- в) усиленная квалифицированная электронная подпись
- г) любая электронная подпись

26. При подписании электронных документов посредством цифровой платформы «Работа в России» работодателем не может использоваться:

- а) усиленная квалифицированная электронная подпись
- б) усиленная неквалифицированная электронная подпись, выданная с использованием инфраструктуры электронного правительства
- в) простая электронная подпись

27. Заявления, уведомления и сообщения, направленные работником или лицом, поступающим на работу посредством электронного документооборота считаются полученными работодателем:

- а) по истечении 48 часов
- б) на следующий день после их направления
- в) на следующий рабочий день после их направления

28. В какой срок проводится расследование несчастного случая (в том числе группового) комиссией, в результате которого один или несколько

пострадавших получили легкие повреждения здоровья?

- а) трех календарных дней
- б) 1 суток
- в) 30 дней

29. Какой документ составляется после завершения расследования о несчастном случае ?

а) протокол о несчастном случае на производстве, который подписывается всеми лицами, проводившими расследование, утверждается представителями органов исполнительной власти

б) акт о несчастном случае на производстве, который подписывается всеми лицами, проводившими расследование, утверждается представителем государственной инспекции по труду

в) акт о несчастном случае на производстве, который подписывается всеми лицами, проводившими расследование, утверждается работодателем (его представителем) и заверяется печатью

30. Обучение мерам пожарной безопасности лиц, осуществляющих трудовую деятельность, проводится по образовательным программам:

- а) повышения квалификации в области пожарной безопасности
- б) обучения и проверки знаний
- в) инструктажа

31. В какой форме может быть реализовано обучение образовательными организациями по Типовым программам повышения квалификации в области пожарной безопасности?

- а) исключительно в очной форме
- б) в заочной, очно-заочной или очной форме
- в) в очно- заочной форме

32. Какой документ получает слушатель по окончании обучения по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации и успешного прохождения итоговой аттестации?

а) удостоверение о проверке знаний, оформляемое на бланке, образец которого самостоятельно устанавливается образовательной организацией

б) удостоверение о повышении квалификации, оформляемое на бланке, образец которого самостоятельно устанавливается образовательной организацией

в) сертификат участника, оформляемый на бланке, образец которого самостоятельно устанавливается образовательной организацией

33. Какой минимальный срок обучения по Типовым программам повышения квалификации в области пожарной безопасности?

а) 72 академических часов, из которых 24 часа отведены на практические занятия

б) 16 академических часов, из которых 4 часа отведены на практические занятия

в) 72 академических часов, практические занятия не предусмотрены учебным планом

34. Обучение требованиям охраны труда в зависимости от категории работников проводится:

а) по программе обучения по общим вопросам охраны труда и функционирования системы управления охраной труда продолжительностью не менее 16 часов

б) по программе обучения безопасным методам и приемам выполнения работ при воздействии вредных и (или) опасных производственных факторов, источников опасности, идентифицированных в рамках специальной оценки условий труда и оценки профессиональных рисков, продолжительностью не менее 16 часов

в) по программе обучения безопасным методам и приемам выполнения работ повышенной опасности, к которым предъявляются дополнительные требования в соответствии с нормативными правовыми актами, содержащими государственные нормативные требования охраны труда

г) все ответы верны

35. Как следует проводить обучение, если работник подлежит обучению требованиям охраны труда по нескольким программам обучения требованиям охраны труда?

а) требуется обучить по нескольким программам по отдельности

б) общая продолжительность обучения требованиям охраны труда суммируется в количестве не менее 24 часов

в) общая продолжительность обучения требованиям охраны труда суммируется в количестве не менее 40 часов

36. Какие требования установлены в части практических занятий при обучении по программе обучения безопасным методам и приемам выполнения работ повышенной опасности?

а) программа обучения требованиям охраны труда должна содержать стажировку не менее 2-х смен

б) программа обучения требованиям охраны труда должна содержать практические занятия по формированию умений и навыков безопасного выполнения работ в объеме не менее 25 процентов общего количества учебных часов

в) программа обучения требованиям охраны труда должна содержать практические занятия по формированию умений и навыков безопасного выполнения работ в объеме не менее 50 процентов общего количества учебных часов

г) программа обучения требованиям охраны труда должна содержать производственное обучение в объеме не менее 8 часов

37. Каковы сроки прохождения обучения требованиям охраны труда вновь принимаемые на работу работников, а также работников, переводимых на другую работу?

а) не позднее 60 календарных дней после заключения трудового договора или перевода на другую работу

б) не позднее 60 календарных дней после заключения трудового договора или перевода на другую работу, за исключением случаев, когда сохраняются условия труда работника, а также идентифицированы ранее источники опасности

в) не позднее 30 календарных дней после заключения трудового договора или перевода на другую работу

г) не позднее 72 часов после заключения трудового договора или перевода на другую работу

38. Какие последствия наступают для работника, показавший в рамках проверки знания требований охраны труда неудовлетворительные знания?

а) работник не допускается к самостоятельному выполнению трудовых обязанностей и направляется работодателем в течение 30 календарных дней со дня проведения проверки знания требований охраны труда повторно на проверку знания требований охраны труда

б) работник допускается к самостоятельному выполнению трудовых обязанностей под руководством непосредственного руководителя и направляется работодателем в течение 7 календарных дней со дня проведения проверки знания требований охраны труда повторно на проверку знания требований охраны труда

в) работник не допускается к самостоятельному выполнению трудовых обязанностей и направляется работодателем в течение 90 календарных дней со дня проведения проверки знания требований охраны труда повторно на проверку знания требований охраны труда

39. Какие документы могут быть выданы работником по окончании проверки знания работником требований охраны труда?

а) только протокол проверки знания требований охраны труда

б) удостоверение о проверке знаний требований охраны труда работников

в) дополнительно к протоколу проверки знания требований охраны труда работников допускается выдавать удостоверение о проверке знания требований охраны труда работнику, успешно прошедшему проверку знания требований охраны труда

г) удостоверение о повышении квалификации

40. Какие особенности установлены для проверки знаний работником требований охраны труда на микропредприятии?

а) проверка знаний может осуществляться без формирования комиссии по проверке знания требований охраны труда

- б) проверка знаний может не проводиться
- в) проверка знаний может осуществляться 1 раз 5 лет

41. Какова периодичность обучения по использованию (применению) средств индивидуальной защиты?

- а) не реже одного раза в год
- б) не реже одного раза в 3 года
- в) не реже одного раза в 2 года
- г) не реже одного раза в 5 лет

42. Какова продолжительность стажировки на рабочем месте?

- а) не менее 1 смены.
- б) не менее 3 смен.
- с) не менее 2 смен
- в) не менее 5 смен.

43. Продолжительность программы обучения работников по оказанию первой помощи пострадавшим составляет

- а) не менее 6 часов
- б) не менее 8 часов
- в) не менее 12 часов
- г) не менее 72 часов

44. Кем проводится инструктаж по охране труда на рабочем месте?

- а) специалист по охране труда
- б) непосредственным руководителем работника
- в) образовательная организация в рамках обучения
- г) руководитель организации

45. В каких случаях допускается проведение такого инструктажа по охране труда без регистрации записей о его прохождении?

- а) при выполнении работ по ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций целевой инструктаж по охране труда проводится руководителем работ по ликвидации последствий чрезвычайной ситуации в оперативном порядке
- б) при выполнении однотипных работ целевой инструктаж по охране труда проводится руководителем работ
- в) при выполнении работ стажером или учеником

46. Какое обучение должны пройти работники, включаемые в состав комиссий по проверке знания требований охраны труда?

- а) обучение по общим вопросам охраны труда и функционирования системы управления охраной труда и оказанию первой помощи пострадавшим
- б) обучение безопасным методам и приемам выполнения работ повышенной опасности, к которым предъявляются дополнительные

требования в соответствии с нормативными правовыми актами, содержащими государственные нормативные требования охраны труда

в) обучение по общим вопросам охраны труда и функционирования системы управления охраной труда и обучение безопасным методам и приемам выполнения работ при воздействии вредных и (или) опасных производственных факторов, источников опасности, идентифицированных в рамках специальной оценки условий труда и оценки профессиональных рисков

47. Какова минимальная численность комиссии по проверке знания требований охраны труда?

- а) не менее 5-ти человек
- б) не менее 3-х человек
- в) не менее 4-х человек

48. Чем заканчивается прохождение инструктажа по охране труда?

- а) прохождением тестирования на портале Минтруда РФ
- б) выдачей протокола
- в) итоговой аттестацией в форме экзамена
- г) проверкой знания требований охраны труда

49. В какой форме предоставляется Заявление на аккредитацию в Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации?

а) на бумажном носителе лично или в том числе с использованием федеральной государственной информационной системы «Единый портал государственных и муниципальных услуг (функций)»

б) заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении

в) направляется или в виде электронного документа, подписанного усиленной квалифицированной электронной подписью, посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

г) все ответы верны

50. В какой срок Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации рассматривает заявление и прилагаемые к нему документы, поступившие на аккредитацию в реестр, и принимает решение об аккредитации или об отказе в аккредитации?

а) в течение 10 рабочих дней со дня регистрации заявления

б) в течение 60 рабочих дней со дня регистрации заявления

в) в течение 25 рабочих дней со дня регистрации заявления

### **Примерные вопросы промежуточной аттестации:**

1. Разработка миссии, цели и задач предприятия.
2. Проблема обострения конкуренции на товарных рынках.

3. Необходимость повышения уровня безопасности продуктов питания и услуг индустрии питания
4. История создания концепции ХАССП.
5. Теория анализа рисков.
6. Изучение мнений потребителей об уровне безопасности в индустрии быстрого питания.
7. Методы и средства разработки концепции обеспечения безопасности в индустрии быстрого питания.
8. Методы анализа и обработки научно-технической информации.
9. Применение сетевых технологий, Интернета в сборе и анализе информации по системам менеджмента безопасности
10. Принципы разработки и внедрения продуктовых инноваций.
11. Комплексные системы управления качеством услуг индустрии питания.
12. Основа планирования - экономическая эффективность бизнеса.
13. Создание инновационных распределенных производств.
14. Компьютеризация производственных систем. Единые информационные системы.
15. Общенаучные методы анализа рисков для обоснования концепции ХАССП.
16. Опыт работы системы сертификации ГОСТ Р.
17. Пути повышения эффективности отрасли быстрого питания.
18. Повышение конкурентоспособности в индустрии быстрого питания методом сертификации

### **Примерные вопросы для итоговой аттестации:**

1. Основные понятия охраны труда.
2. Нормативно-правовые основы охраны труда
3. Охрана труда на пищевом производстве
4. Цели работодателей в области охраны труда на пищевом производстве
5. Задачи работодателей по охране труда на пищевом производстве
6. Специальная оценка условия труда
7. Подготовка работников в области охраны труда на пищевом производстве
8. Обеспечение гарантий и компенсаций работникам
9. Обеспечение оптимальных режимов труда и отдыха работников
10. Организация и проведение внутреннего аудита безопасности труда
11. Разработка миссии, цели и задач предприятия.
12. Проблема обострения конкуренции на товарных рынках.
13. Необходимость повышения уровня безопасности продуктов питания и услуг индустрии питания
14. Взаимосвязь качества и безопасности продуктов питания.
15. Перспективы разработки и внедрения систем управления безопасностью в России.
16. Методики контроля качества на предприятиях.

17. Применение сетевых технологий, Интернета в сборе и анализе информации по системам менеджмента безопасности.
18. Разработка стратегии реализации концепции ХАССП.
19. Лицензирование в разработках и производстве инновационной продукции.
20. Двенадцать основных шагов в формировании плана ХАССП.
21. Разработка концепции ХАССП для предприятий пищевой промышленности.
22. Значение Интернета в формировании горизонтальных (распределенных) потоков данных, включающих отзывы и рекомендации для потребителей, технические характеристики.
23. Принципы построения производственных блок-схем технологических процессов.
24. Разработка блок-схемы производства продукции быстрого питания.
25. Приведите примеры выявления критических контрольных точек в пищевом производстве.
26. Приведите примеры определения и мониторинга критических контрольных точек в индустрии питания.
27. Основы компьютеризации системы ХАССП.
28. Программные и аппаратные средства для автоматизации системы ХАССП.
29. Опыт подтверждения соответствия с сфере услуг за рубежом.
30. Разработка, внедрения концепции и ХАССП и подтверждение соответствия.
31. Методы идентификации продукции и услуг.
32. Проблема идентификации пищевых продуктов и кулинарной продукции с целью оценки соответствия

## **11. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

Реализация программы должна приобрести слушателями знаний и умений, необходимых для понимания работы в области управления качеством и пищевой безопасностью на предприятии.

Теоретические занятия проводятся с целью изучения нового учебного материала. Изложение материала необходимо вести в форме, доступной для понимания обучающихся, соблюдать единство терминологии, определений и условных обозначений, соответствующих международным договорам и нормативным правовым актам.

В ходе занятий преподаватель обязан соотносить новый материал с ранее изученным, дополнять основные положения примерами из практики, соблюдать логическую последовательность изложения.

Цель лекции - дать систематизированные основы знаний по учебной теме, акцентировав внимание на наиболее сложных вопросах темы занятия.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний и выработки у обучающихся основных умений и навыков работы.

Выбор методов обучения для каждого занятия определяется преподавателем в соответствии с составом и уровнем подготовленности обучающихся, степенью сложности излагаемого материала, наличием и состоянием учебного оборудования, технических средств обучения, местом и продолжительностью проведения занятий.

**Кадровые (педагогические) условия.** Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими соответствующее профессиональное образование и отвечающими квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам, в рамках изучаемого цикла.

**Форма итоговой аттестации** по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации - зачет посредством прохождения устного опроса.

Обучающийся допускается к итоговой аттестации после изучения учебных материалов в объеме, предусмотренном учебным планом.

Лица, освоившие дополнительную профессиональную программу повышения квалификации и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают документ установленного образца – удостоверение о повышении квалификации.

## **12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение предусмотренных теоретических и практических занятий.

Материально-техническая база образовательной организации включает в себя: учебный класс, оборудованный мебелью на 8-10 человек.

- столы – 5 шт.
- стулья – 10 шт.
- проектор – 1 шт.
- экран – 1 шт.
- компьютер (моноблок) – 1 шт.
- магнитная доска – 1 шт.
- стеллаж для хранения учебного и дидактического материала – 2 шт.;
- учебно-методическая литература и учебные пособия по теме преподаваемого предмета – в необходимом количестве

Реализация модуля обеспечена учебно-методической и нормативно-правовой документацией, учебными и учебно-методическими изданиями,

справочниками и т.д., формируемыми в соответствии с темами учебного плана.

### **13. ИНФОРМАЦИОННЫЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

*Список литературы:*

*Нормативно-правовые документы*

1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ.
2. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 N 195-ФЗ.
3. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 N 63-ФЗ.
4. Гражданский кодекс Российской Федерации.
5. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».
6. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
7. Постановление Правительства Российской Федерации от 24 декабря 2021 г. № 2464 «О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда».
8. Постановление Правительства Российской Федерации от 15.12.2000 № 967 «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний».
9. Постановление Правительства РФ от 29.10.2010 № 870 «Об утверждении технического регламента о безопасности сетей газораспределения и газопотребления».
10. Приказ Минтруда России от 7.12.2020 № 866н «Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции».
11. Приказ Минтруда России от 18.07.2019 N 512н «Об утверждении перечня производств, работ и должностей с вредными и (или) опасными условиями труда, на которых ограничивается применение труда женщин».
12. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20.04.2022 223н "Об утверждении Положения об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях, форм документов, соответствующих классификаторов, необходимых для расследования несчастных случаев на производстве".
13. Приказ Минтруда России от 24.01.2014 № 33н «Об утверждении Методики проведения специальной оценки условий труда, Классификатора вредных и (или) опасных производственных факторов, формы отчета о проведении специальной оценки условий труда и инструкции по ее заполнению».
14. Приказ Минздравсоцразвития России от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи».

15. Приказ Минздравсоцразвития России от от 15 ноября 2021 года N 796н О признании утратившим силу приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 1 апреля 2010 г. N 205н "Об утверждении перечня услуг в области охраны труда, для оказания которых необходима аккредитация, и правил аккредитации организаций, оказывающих услуги в области охраны труда" и внесенных в него изменений.
16. Приказ Минтруда России от 29.10.2021 № 771н «Об утверждении Примерного перечня ежегодно реализуемых работодателем мероприятий по улучшению условий и охраны труда, ликвидации или снижению уровней профессиональных рисков либо недопущению повышения их уровней».
17. Приказ Минздравсоцразвития от 29 октября 2021 года N 766н «Об утверждении Правил обеспечения работников средствами индивидуальной защиты и смывающими средствами».
18. ГОСТ 12.0.230-2007. Система стандартов безопасности труда. Системы управления охраной труда. Общие требования (введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 10.07.2007 № 169-ст).
19. ГОСТ 12.2.003-91. Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности" (утв. Постановлением Госстандарта СССР от 06.06.1991 N 807).
20. ГОСТ 12.2.049-80. Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие эргономические требования (утв. Постановлением Госстандарта СССР от 17.07.1980 № 3679).
21. СП 60.13330.2020. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. СНиП 41-01-2003 (утв. и введен в действие Приказом Минстроя России от 30.12.2020 N 921/пр).
22. СП 52.13330.2016. Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95\*" (утв. Приказом Минстроя России от 07.11.2016 N 777/пр).
23. Методические рекомендации по разработке инструкций по охране труда (утв. Минтрудом РФ 13.05.2004).
24. Федеральный закон № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
25. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
26. ГОСТ Р 54762 – 2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции».
27. ГОСТ Р 56746 – 2015/ISO/TS 22002-1:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание».
28. ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП».

- 29.ГОСТ Р ИСО 22000-2007 "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».
- 30.ГОСТ Р ИСО/МЭК 31010-2011 «Менеджмент риска. Методы оценки риска».
- 31.ГОСТ Р ИСО 22005-2009 «Прослеживаемость в цепочке кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению».
- 32.ГОСТ 24297-2013 «Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля».
- 33.МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения.
- 34.СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
- 35.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

*Основная литература:*

1. Методические рекомендации по внедрению принципов ХАССП на предприятиях малого и среднего бизнеса, включая общественное питание / Е. Р. Булавина, Н.П. Рудая, Н.В. Жук и др. – Консультативная программа ИФС по внедрению стандартов агробизнеса в Европе и Центральной Азии, Беларусь, Минск, Республиканское унитарное предприятие «Белорусский гос. институт метрологии», 2014. – 107 с.
2. Майснер Т.В. Применение принципов ХАССП на малых и средних предприятиях: методическое пособие для экспортно-ориентированных субъектов малого и среднего предпринимательства. – Екатеринбург: ООО «Прогресс Групп», 2013. – 40 с.

*Дополнительная литература:*

1. Еделев Д.А. Продовольственная безопасность Российской Федерации: проблемы и перспективы / Д. А. Еделев, В. А. Матисон, Н. В. Майорова, и др. // Пищевая промышленность. – 2014. – № 12. – С. 8-11.
2. Родина, Т. Г. Ассортимент, качество и безопасность морепродуктов / Т. Г. Родина // Товаровед продовольственных товаров. – 2014. – № 09 (с приложением). – С. 32-38

*Интернет-ресурсы:*

3. Росстандарт. – Режим доступа: [www.gost.ru](http://www.gost.ru).
  4. Пищевая безопасность, или есть ли ХАССП в России. – Режим доступа: [http://www.restoranoff.ru/actual/hottopics/aktualnye\\_temy/pishchevaya\\_bezopasnost\\_ili\\_est\\_li\\_khas\\_sp\\_v\\_rossii/](http://www.restoranoff.ru/actual/hottopics/aktualnye_temy/pishchevaya_bezopasnost_ili_est_li_khas_sp_v_rossii/)
- «Агропродмаш» – Режим доступа: <http://www.agroprod mash-expo.ru/>