

**Общество с ограниченной ответственностью
«СИ ЭС АЙ ЛТД»**

«Утверждаю»

Генеральный директор

/Шилова И.О.

«08» августа 2025 г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА –
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ
КВАЛИФИКАЦИИ
«ЗАЩИТА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ. АНАЛИЗ УГРОЗ ТАССР.
ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.
АНАЛИЗ VACCP»**

Объем программы (трудоемкость): 16 академических часов

Срок освоения программы — 1 учебная неделя (2 дня)

Форма обучения: очная

г. Москва

2025 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Характеристика программы:

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Защита пищевой продукции. Анализ угроз ТАССР. Предотвращение фальсификации пищевой продукции. Анализ VACCP» (далее – программа) является учебно-методическим нормативным документом, регламентирующим содержание, организационно-методические формы и трудоемкость обучения.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Защита пищевой продукции. Анализ угроз ТАССР. Предотвращение фальсификации пищевой продукции. Анализ VACCP» разработана в соответствии с нормами:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- Профессионального стандарта «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 2 сентября 2020 года N 556н);
- Профессионального стандарта «Специалист по качеству» (утв. приказом Минтруда России от 22 апреля 2021 года N 276н);
- Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством (уровень бакалавриата) (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 февраля 2016 г. № 92).

1.2. Категория обучающихся: лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование;

1.3. Объем программы (трудоемкость): общая трудоемкость 16 академических часов.

1.4. Срок освоения программы — 1 учебная неделя (2 дня)

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 эффективной деятельности в сфере защиты пищевой продукции, предотвращения ее фальсификации и анализа факторов, рисков и угроз преднамеренной порчи пищевой продукции.

2.2. Задачи программы:

1. Формирование знаний и навыков в области защиты пищевой продукции и предотвращения ее фальсификации.
2. Формирование знаний и навыков в области и анализа факторов, рисков и угроз преднамеренной порчи пищевой продукции.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

3.1. Программа направлена на совершенствование и приобретения новых компетенций для эффективной деятельности в сфере защиты пищевой продукции, предотвращения ее фальсификации и анализа факторов и угроз преднамеренной порчи пищевой продукции.

3.2. В планируемых результатах обучения отражается связь с требованиями соответствующего профессионального стандарта «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства» (утв. приказом Министерства труда социальной защиты РФ от 2 сентября 2020 года N 556н), профессионального стандарта «Специалист по качеству» (утв. приказом Минтруда России от 22 апреля 2021 года N 276н) и Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством (уровень бакалавриата) (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 февраля 2016 г. № 92).

3.3. Программа направлена на получение и совершенствование слушателями общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

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

ОК-1. Способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности.

В результате освоения программы слушатели будут обладать общепрофессиональными компетенциями (ОПК), включающими в себя способность:

ОПК-1. Способностью применять знание подходов к управлению качеством и пищевой безопасностью;

ОПК-2. Способностью применять инструменты управления качеством и пищевой безопасностью;

В результате освоения программы слушатели будут обладать *профессиональными компетенциями (ПК)*:

ПК-1. Способностью анализировать источники и природу потенциальных угроз, уязвимостей и опасных факторов с использованием необходимых методов и средств анализа.

ПК-2. Способностью применять риск-ориентированные методы анализа и оценки и оптимизации процессов обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.

ПК-3. Способностью применять знание принципов и методов, правил применения нормативно-технической документации по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции, процессов ее производства и поставки-

ПК-4. Способностью обеспечивать защиту пищевой продукции, предотвращение ее фальсификации.

ПК-5. Способностью проведения анализа рисков и угроз преднамеренной порчи и фальсификации пищевой продукции

ПК-6. Навыком составления плана защиты пищевой продукции (плана ТАССР) и плана предотвращения фальсификации пищевой продукции (плана ВАССР).

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

В результате освоения программы обучающиеся

будут знать:

- Нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции;
- Процедуру анализа рисков по защите пищевой продукции;
- Методы оценки рисков подверженности продуктов питания и цепей поставок актам саботажа, вандализма/терроризма;
- Методы и порядок оценки и анализа преднамеренных угроз;
- Порядок документирования результатов оценки рисков и плана защиты пищевой продукции;
- Актуальные риски, связанные с мошенничеством с пищевой продукцией;
- Понятие и виды фальсификации пищевой продукции;

- Методы анализа уязвимости сырья и упаковочных материалов к фальсификации.
- Методы оценки риска фальсификации в цепях поставки с учетом специфики поставщиков и структуры цепочек поставок пищевого сырья и продукции;
- Методы анализа рисков непреднамеренной фальсификации полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и после поставки;
- Профилактические превентивные меры защиты продуктов и процессов;
- Методы проведения верификации и актуализации плана по защите от угроз намеренной порчи пищевой продукции (плана ТАССР) и плана по предотвращению фальсификации пищевой продукции (плана VАССР)

будут уметь:

- Осуществлять анализ рисков по защите пищевой продукции;
- Применять методы оценки рисков подверженности продуктов, процессов их производства актам саботажа, вандализма/терроризма;
- Применять методы и порядок оценки и анализа угроз;
- Проводить документирование результатов оценки рисков
- Составлять планы защиты пищевой продукции от преднамеренных угроз (планы ТАССР);
- Определять виды фальсификации пищевой продукции;
- Применять методы анализа уязвимости сырья, упаковочных материалов и пищевой продукции к фальсификации.
- Применять методы оценки риска мошенничества с учетом специфики поставщика и цепи поставок;
- Проводить анализ рисков непреднамеренной фальсификации полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и после поставки;
- Составлять планы предотвращения фальсификации пищевой продукции (планы VАССР)
- Разрабатывать профилактические превентивные меры защиты;
- Планировать и проводить периодическую верификацию и актуализацию плана по защите от угроз намеренной порчи пищевой продукции (плана ТАССР) и плана по предотвращению фальсификации пищевой продукции (плана VАССР)

владеть навыками:

- обеспечения защиты пищевой продукции и предотвращения ее фальсификации;
- осуществления и документирования анализа факторов, рисков и угроз порчи пищевой продукции.

4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Защита пищевой продукции. Анализ угроз ТАССР. Предотвращение фальсификации пищевой продукции. Анализ VACCP»

Цель обучения заключается в получении теоретических знаний и овладении практическими умениями и навыками, обеспечивающими формирование и совершенствование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для эффективной деятельности в сфере защиты пищевой продукции, предотвращения ее фальсификации и анализа факторов, рисков и угроз порчи пищевой продукции.

Категория слушателей – лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Трудоемкость обучения: 16 академических часов.

Форма обучения: очная.

№ п/п	Наименование компонентов программы	Трудоемкость, ак. ч.				Форма контроля
		Всего	Лекции/ Вебинары	Практические занятия / Самостоятельная работа	Контроль	
1.	Модуль 1. Защита пищевой продукции. Анализ угроз ТАССР. Предотвращение фальсификации пищевой продукции. Анализ VACCP	15	13	2		
1.1.	Тема 1.1. Защита пищевой продукции (FOOD DEFENSE)	4	4			
1.2.	Тема 1.2. Анализ угроз ТАССР.	4	3	1		
1.3.	Тема 1.3. Фальсификации пищевой продукции (FOOD FRAUD)	4	4			
1.4.	Тема 1.4. Анализ VACCP	3	2	1		
2	Итоговая аттестация	1			1	Устный опрос
3	Итого	16	13	2	1	

5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

**дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации «Защита пищевой продукции. Анализ угроз
ТАССР. Предотвращение фальсификации пищевой продукции. Анализ
VACCP»**

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

Срок освоения программы — 1 неделя (2 дня). Начало обучения — по мере набора группы.

Примерный режим занятий: 2 раз в неделю по 8 академических часов¹.
Итоговая аттестация проводится согласно графику.

№ п/п	Наименование компонентов программы	1 день	2 день
1	Модуль 1. Защита пищевой продукции. Анализ угроз ТАССР. Предотвращение фальсификации пищевой продукции. Анализ VACCP	8	7
2	Итоговая аттестация		1
3	ВСЕГО	8	8

6. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ

6.1. Рабочая программа

Модуля 1. Защита пищевой продукции. Анализ угроз ТАССР. Предотвращение фальсификации пищевой продукции. Анализ VACCP

Цель программы заключается в получении теоретических знаний и овладении практическими умениями и навыками, обеспечивающими формирование и совершенствование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для эффективной деятельности в сфере защиты пищевой продукции, предотвращения ее фальсификации и анализа факторов, рисков и угроз порчи пищевой продукции.

Задачи программы:

1. Формирование знаний и навыков в области защиты пищевой продукции и предотвращения ее фальсификации.
2. Формирование знаний и навыков в области и анализа факторов, рисков и угроз порчи пищевой продукции.

Планируемые результаты изучения модуля

¹ Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

В результате освоения программы обучающиеся
будут знать:

- Нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции;
- Процедуру анализа рисков по защите пищевой продукции;
- Методы оценки подверженности продуктов актам саботажа, вандализма/терроризма;
- Методы и порядок оценки и анализа угроз;
- Порядок документирования результатов оценки рисков и плана защиты пищевой продукции;
- Способы мошенничества с пищевой продукцией;
- Понятие и виды фальсификации пищевой продукции;
- Методы анализа уязвимости сырья и упаковочных материалов к фальсификации.
- Методы оценки риска с учетом специфики поставщика и цепи поставок;
- Методы анализа рисков непреднамеренной фальсификации полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и после поставки;
- Профилактические превентивные меры защиты;
- Методы анализа факторов и угроз порчи пищевой продукции;

будут уметь:

- Определять соответствие безопасности и качества пищевых продуктов требованиям нормативных актов;
- Осуществлять анализ рисков по защите пищевой продукции;
- Применять методы оценки подверженности продуктов актам саботажа, вандализма/терроризма;
- Применять методы и порядок оценки и анализа угроз;
- Вести документирование результатов оценки рисков и плана защиты пищевой продукции;
- Определять способы мошенничества с пищевой продукцией;
- Определять виды фальсификации пищевой продукции;
- Применять методы анализа уязвимости сырья и упаковочных материалов к фальсификации.
- Применять методы оценки риска с учетом специфики поставщика и цепи поставок;
- Применять методы анализа рисков непреднамеренной фальсификации полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и после поставки;
- Применять профилактические превентивные меры защиты;
- Применять методы анализа факторов и угроз порчи пищевой продукции;

владеть навыками:

- обеспечения защиты пищевой продукции и предотвращения ее фальсификации;
- осуществления анализа факторов и угроз порчи пищевой продукции.

Учебный план

№ п/п	Наименование компонентов программы	Трудоемкость, ак. ч.				Форма контроля
		Всего	Лекции/ Вебинары	Практические занятия / Самостоятельная работа	Контроль	
1.	Модуль 1. Защита пищевой продукции. Анализ угроз ТАССР. Предотвращение фальсификации пищевой продукции. Анализ VACCP	15	13	2		
1.1.	Тема 1.1. Защита пищевой продукции (FOOD DEFENSE)	4	4			
1.2.	Тема 1.2. Анализ угроз ТАССР.	4	3	1		
1.3.	Тема 1.3. Фальсификации пищевой продукции (FOOD FRAUD)	4	4			
1.4.	Тема 1.4. Анализ VACCP	3	2	1		
2	Итого	15	13	2		

Содержание

Вид занятий	Количество часов	Наименование раздела, темы и содержание
Модуль 1. Защита пищевой продукции. Анализ угроз ТАССР. Предотвращение фальсификации пищевой продукции. Анализ VACCP		
Лекция	4	Тема 1.1. Защита пищевой продукции (FOOD DEFENSE): • Непреднамеренные и преднамеренные опасности • Процедура анализа рисков по защите пищевой продукции • Превентивные меры • Оценка подверженности продуктов актам саботажа, вандализма/терроризма • Состав рабочей группы по оценке угроз • Анализ угроз (биотеррористические акты, защищенность территории, угрозы саботажа с использованием хим. веществ, уязвимость логистической цепочки, угрозы для бизнеса, прецеденты и др.)

Вид занятий	Количество часов	Наименование раздела, темы и содержание
		Оценка подверженности продуктов и полуфабрикатов актам саботажа, вандализма/терроризма.
Лекция	3	Тема 1.2. Анализ угроз ТАССР: - Методика анализа угроз. ТАССР - Документирование результатов оценки рисков и плана защиты пищевой продукции - Требования Стандарта FSSC 22000 в части программы защиты продукции. - Верификация плана защиты угроз и отдельных мероприятий.
Практическое занятие	1	Тема 1.2. Анализ угроз ТАССР: Практическое задание 1
Лекция	4	Тема 1.3. Фальсификации пищевой продукции (FOOD FRAUD): - Мошенничество с пищевой продукцией. Понятие фальсификации пищевой продукции - Виды фальсификации - Анализ уязвимости сырья и упаковочных материалов к фальсификации. Оценка риска с учетом специфики поставщика и цепи поставок. - Анализ рисков непреднамеренной фальсификации полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и после поставки - Профилактические превентивные меры
Лекция	2	Тема 1.4. Анализ VACCP: - Методика анализа рисков. VACCP - Документирование результатов оценки рисков и плана защиты пищевой продукции от рисков фальсификации - Требования Стандарта FSSC 22000 (v.6.0) в части программы предотвращения фальсификации. Верификация плана предотвращения фальсификации.
Практическое занятие	1	Тема 1.4. Анализ VACCP: Практическое задание 2
Всего часов	15	

Календарный учебный график

№ п/п	Наименование компонентов программы	1 день	2 день
1	Модуль 1. Защита пищевой продукции. Анализ угроз ТАССР. Предотвращение фальсификации пищевой продукции. Анализ VACCP	8	7
2	ВСЕГО	8	7

Организационно-педагогические условия реализации модуля.

Реализация модуля обеспечивает приобретение слушателями знаний и умений, необходимых для работы в сфере защиты пищевой продукции, предотвращения ее фальсификации и анализа факторов и угроз порчи пищевой продукции.

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 производственные 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) профессиональных стандартах, в рамках изучаемого цикла.

Материально-технические условия реализации модуля.

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение предусмотренных модулем занятий и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Необходимый для реализации программы перечень материально-технического обеспечения включает в себя: учебную аудиторию с учебным оборудованием и оргтехникой для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и аттестации и помещения для проведения практических занятий с необходимым оборудованием.

Организация располагает учебной аудиторией для проведения занятий, оснащенной необходимым оборудованием.

Учебные аудитории оснащены мебелью и учебным оборудованием:

- столы – 5 шт.
- стулья – 9 шт.
- компьютер (ноутбук) – 1 шт.
- маркерная доска – 1 шт.
- набор иллюстрированных материалов для занятий и практики – 1 комп.
- проектор – 1 шт.
- экран – 1 шт. (или плазменная панель или телевизор с возможностью подключения к ноутбуку для демонстрации учебных материалов и примеров)
- стеллаж для хранения – 1 шт.
- учебно-методическая литература и учебные пособия по теме преподаваемого предмета – в необходимом количестве.

Реализация программы модуля обеспечена учебно-методической документацией, учебными и учебно-методическими изданиями, справочниками и т.д., формируемой в соответствии с учебным планом.

Информационные и учебно-методические условия

Список литературы:

Основная литература:

1. Битютская О. Е., Мазалова Н. Ф., Булли Л. И. Управление качеством продуктов питания: учебное пособие для студентов направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения очной и заочной форм обучения. – Керчь: ФГБОУ ВО «КГМТУ», 2023. – 133 с.
2. Григорьева Р.З. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Учебное пособие. - Кемеровский технологический университет пищевой промышленности. - Кемерово, 2004. - 86 с.
3. Стандарт сертификации FSSC 22000.

7. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ.

Практическое задание 1.

Применение методов анализа угроз. ТАССР. Документирование результатов оценки рисков и плана защиты пищевой продукции.

Практическое задание 2.

Применение методов анализа рисков. VACCP. Документирование результатов оценки рисков и плана защиты пищевой продукции от рисков фальсификации.

8. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Формы аттестации

Программой предусмотрена текущая и итоговая аттестация слушателей.

Для проведения 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.

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 и/или высшего образования удостоверения о повышении квалификации выдаются одновременно с получением соответствующего документа об 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

Освоение программы завершается итоговой аттестацией, которая направлена на определение теоретической и практической подготовленности слушателей.

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

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

Оценка итогового устного опроса:

Оценка	Критерии оценки
Зачтено	Оценка «Зачтено» выставляется слушателю, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу использует его, не допуская существенных неточностей в ответе на тестовые вопросы, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов. Не менее 80% правильных ответов на вопросы.
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. Менее 80% правильных ответов на вопросы.

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

Итоговая аттестация.

Итоговый устный опрос (примерные вопросы):

1. Современная система управления рисками по пищевой безопасности.
2. Понятие защиты пищевой продукции и намеренных угроз в отношении пищевой безопасности
3. Непреднамеренные опасности
4. Преднамеренные опасности
5. Превентивные меры по предотвращению угроз
6. Состав рабочей группы по оценке угроз
7. Биотерроризм

8. Защищенность территории
9. Угрозы саботажа с использованием хим. веществ
10. Уязвимость логистической цепочки
11. Угрозы для бизнеса
12. Методология анализа преднамеренных угроз и рисков (ТАССР)
13. Документирование результатов оценки рисков и плана защиты пищевой продукции
14. Требования Стандарта FSSC 22000 (v.6.0) в части программы защиты продукции.
15. Верификация и актуализация плана защиты угроз и отдельных мероприятий.
16. Мошенничество с пищевой продукцией.
17. Понятие фальсификации пищевой продукции
18. Виды фальсификации и мошенничества с продуктами питания
19. Анализ уязвимости сырья и упаковочных материалов к фальсификации.
20. Влияние структуры цепей поставок на риски фальсификации сырья и пищевой продукции.
21. Риски непреднамеренной фальсификации полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и после поставки
22. Профилактические превентивные меры по предотвращению мошенничества с пищевой продукцией.
23. Методология анализа уязвимости продовольственного сырья и продуктов питания к фальсификации (анализ VACCP)
24. Документирование результатов оценки рисков и плана защиты пищевой продукции от рисков фальсификации
25. Требования Стандарта FSSC 22000 в части программы предотвращения фальсификации.
26. Верификация и актуализация плана предотвращения фальсификации.

11. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Реализация программы обеспечивает приобретение слушателями знаний и умений, необходимых для работы в сфере защиты пищевой продукции, предотвращения ее фальсификации и анализа факторов и угроз порчи пищевой продукции.

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 производственные 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 программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими соответствующее профессиональное образование и отвечающими квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах, в рамках изучаемого цикла.

Форма итоговой аттестации по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации - зачет посредством 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 модулем занятий и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Необходимый для реализации программы перечень материально-технического обеспечения включает в себя: учебную аудиторию с учебным оборудованием и оргтехникой для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и аттестации и помещения для проведения практических занятий с необходимым оборудованием.

Организация располагает учебной аудиторией для проведения занятий, оснащенной необходимым оборудованием.

Учебные аудитории оснащены мебелью и учебным оборудованием:

- столы – 5 шт.
- стулья – 9 шт.
- компьютер (ноутбук) – 1 шт.
- маркерная доска – 1 шт.

- набор иллюстрированных материалов для занятий и практики – 1 комп.
- проектор – 1 шт.
- экран – 1 шт. (или плазменная панель или телевизор с возможностью подключения к ноутбуку для демонстрации учебных материалов и примеров)
- стеллаж для хранения – 1 шт.
- учебно-методическая литература и учебные пособия по теме преподаваемого предмета – в необходимом количестве.

Реализация программы обеспечена учебно-методической документацией, учебными и учебно-методическими изданиями, справочниками и т.д., формируемой в соответствии с учебным планом.

13. ИНФОРМАЦИОННЫЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Список литературы:

Основная литература:

1. Битютская О. Е., Мазалова Н. Ф., Булли Л. И. Управление качеством продуктов питания: учебное пособие для студентов направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения очной и заочной форм обучения. – Керчь: ФГБОУ ВО «КГМТУ», 2023. – 133 с.
2. Григорьева Р.З. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Учебное пособие. - Кемеровский технологический университет пищевой промышленности. - Кемерово, 2004. - 86 с.
3. Стандарт сертификации FSSC 22000.