

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ЭКСПЕРТНЫЙ ЦЕНТР «ПОТЕНЦИАЛ»
(ООО «ЭЦ «ПОТЕНЦИАЛ»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Общества с ограниченной ответственностью
«Экспертный центр «Потенциал»



А. В. Пронина

«26» января 2026 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«Управление качеством и безопасностью пищевой продукции
на основе принципов ХАССП»
(наименование программы)

НИЖНИЙ НОВГОРОД
2026

СОДЕРЖАНИЕ

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
1.1. Общая характеристика программы	3
1.2. Нормативные правовые основания разработки программы	3
1.3. Цель и задачи освоения программы	3
1.4. Требования к обучающимся	4
1.5. Формы и сроки освоения программы	4
1.6. Планируемые результаты обучения	4
II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН, УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	7
III. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	14
IV. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ (СОДЕРЖАНИЕ)	16
4.1. Создание системы ХАССП	16
4.2. Общие требования к организации работ по управлению качеством и безопасностью продукции на основе принципов ХАССП	18
4.3. Программы обязательных предварительных мероприятий	19
4.4. Управление опасностями в процессе производства пищевых продуктов	22
4.5. Управление прослеживаемостью при производстве пищевых продуктов	24
4.6. Внутренний аудит. Актуализация системы ХАССП	26
4.7. Управление документами системы ХАССП	28
V. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	29
5.1. Форма аттестации и текущего контроля знаний	29
5.2. Критерии оценки обучающихся	30
5.3. Фонд оценочных средств	30
VI. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	32
6.1. Квалификация педагогических кадров, обеспечивающих реализацию образовательного процесса	32
6.2. Материально-технические условия	32
6.3. Информационные и учебно-методические условия	32

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Общая характеристика программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Управление качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП» направлена на совершенствование компетенций в системе ХАССП, необходимых для профессиональной деятельности специалистов, участвующих в цепи создания пищевой продукции.

Актуальность проблемы безопасности продуктов питания с каждым годом возрастает, поскольку именно обеспечение безопасности продовольственного сырья и продуктов питания является одним из основных факторов, определяющих здоровье людей и сохранение генофонда. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП» поможет специалистам в овладении и формировании систематизированных знаний по освоению актуальных требований стандартов, технических регламентов и другой нормативной документации в области системы качества и безопасности пищевой продукции, разработке документации по оценке рисков, организации и проведению внутренних аудитов, выявлению несоответствий, подготовке отчетов по корректирующим действиям.

Программа представлена в виде цели обучения, планируемых результатов обучения, форм аттестации, условий и технологий реализации. Включает в себя учебный план, учебно-тематический план, календарный учебный график, оценочные и методические материалы, обеспечивающие реализацию образовательной программы.

1.2. Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 24 марта 2025 г. № 266 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам";
- Письмо Минобрнауки России от 22 апреля 2015 г. № ВК-1032/06 "О направлении методических рекомендаций" (вместе с "Методическими рекомендациями-разъяснениями по разработке дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов");
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 апреля 2021 г. № 276н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по качеству» (Зарегистрировано в Минюсте России 21 мая 2021 г. № 63603): обобщенная трудовая функция «Мониторинг соответствия качества продукции (работ, услуг)», уровень квалификации – 5.

Требования, установленные в указанных выше документах, реализуются в Программе путем изучения соответствующих дисциплин (занятий) и итоговой аттестации.

1.3. Цель и задачи освоения программы

Цель обучения – обеспечение слушателей теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для формирования компетенций в области управления проектом разработки, внедрения и поддержания в рабочем состоянии системы обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

Задачами освоения программы являются совершенствование навыков:

- разработки политики и целей в области безопасности пищевой продукции; процессной модели предприятия, включающей процессы обеспечения безопасности пищевой продукции; систему менеджмента рисков;

- формирования пакета документов для функционирования системы обеспечения безопасности пищевой продукции, включая подготовку предварительной информации о производстве и продукции, программы обязательных предварительных мероприятий, анализ опасностей и определение критических контрольных точек и точек применения ППОПМ, формирование мероприятий по мониторингу ККТ и точек применения ППОПМ, план управления опасностями, разработку системы прослеживаемости;

- управления документацией и записями;

- разработки программ и проведение внутренних аудитов с целью подтверждения функционирования системы ХАССП.

1.4. Требования к обучающимся

На обучение по программе повышения квалификации принимаются лица, имеющие среднее профессиональное и/или высшее образование, либо получающие среднее профессиональное и/или высшее образование.

1.5. Формы и сроки освоения программы

Форма освоения программы – очно-заочная.

Нормативный срок освоения программы составляет 72 академических часа, включая все виды контактной и самостоятельной работы слушателей.

Учебная нагрузка устанавливается не более 20 часов в неделю, включая все виды учебной работы слушателей. Продолжительность академического часа учебной деятельности слушателей устанавливается 45 минут. Режим занятий: не более 4 часов в день.

Период освоения программы: 3,5 недели/18 дней.

Образовательная деятельность слушателей предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ:

- лекционные занятия;
- практические и семинарские занятия;
- самостоятельная работа;
- промежуточная аттестация;
- итоговая аттестация.

1.6. Планируемые результаты обучения

Результатами освоения программы повышения квалификации является совершенствование профессиональных компетенций за счет освоения и (или) углубления знаний и умений в области управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.

В ходе освоения Программы будут усовершенствованы профессиональные компетенции в соответствии с *Профессиональным стандартом № 276н «Специалист по качеству» (уровень квалификации -5)*

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Мониторинг соответствия качества продукции (работ, услуг)	5	Определение требований к продукции (работам, услугам), необходимых для эксплуатации продукции	А/01.5	5
			Анализ рекламаций и претензий к качеству продукции (работ, услуг)	А/02.5	5
			Оценка соответствия качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий техническим регламентам, стандартам (техническим условиям), условиям поставок и договоров	А/03.5	5

В результате освоения Программы слушатель должен **знать**:

- требования законодательства, технических регламентов, государственных и международных стандартов по безопасности производимой продукции;
- принципы ХАССП для обеспечения безопасности пищевой продукции;
- применяемые в организации законодательные, контрактные и другие требования, в частности требования поставщиков и ключевых потребителей в отношении безопасности пищевой продукции;
- структуру, функции взаимоотношения в организации;
- применимые стандарты, процедуры, инструкции и другие документы внутренние документы организации, необходимые для контроля качества и безопасности пищевой продукции;
- порядок оформления, ведения и хранения документации системы ХАССП.

По результатам освоения Программы слушатель должен **уметь**:

- разрабатывать цели в области безопасности пищевой продукции на год, анализировать их выполнение;
- соблюдать требования стандартов, процедур, инструкций предприятия в области безопасности пищевой продукции;
- выполнять требований поставщиков, ключевых потребителей, контролирующих органов в области безопасности пищевой продукции;
- составлять техническую документацию для обеспечения требований к качеству продукции (работам, услугам);
- применять инструменты контроля качества;
- применять методы оценки соответствия качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий стандартам, техническим условиям;
- составлять аналитические отчеты и заключения о соответствии качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий техническим регламентам, стандартам и техническим условиям;
- осуществлять мониторинг критических контрольных точек и точек применения ППОПМ;
- проводить верификацию и валидацию мероприятий по управлению ККТ и точек применения ППОПМ;
- проводить отбор поставщиков, при необходимости – аудит;
- проводить внутренние аудиты;
- готовить информацию для анализа со стороны высшего руководства;
- анализировать рекламации и претензии к качеству продукции (работ, услуг) с учетом положений нормативно-технической документации (с использованием цифровых двойников для подготовки заключений).

По результатам освоения программы слушатель должен **иметь навыки**:

- подготовки предварительной информации о продукции, входящей в объем системы менеджмента безопасности пищевой продукции, в том числе информации о производстве;
- оформления заключений о соответствии качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий техническим регламентам, стандартам (техническим условиям), условиям поставок и договоров;
- оформления документов для предъявления претензий к поставщикам о несоответствии качества поступивших в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий техническим регламентам, стандартам (техническим условиям), условиям поставок и договоров;

- проведения анализа опасностей и опасных факторов;
- определения ККТ и точек применения ППОПМ в технологических процессах предприятия;
- разработки планов ХАССП, а также программ обязательных предварительных мероприятий;
- построения систем прослеживаемости;
- определения несоответствующей продукции;
- разработки корректирующих действий для устранения несоответствующей продукции;
- составления отчетов о результатах проведения внутренних аудитов системы ХАССП;
- оформления заключений по результатам рассмотрения рекламаций и претензий к качеству продукции (работ, услуг);
- ведения журнала регистрации рекламаций и претензий к качеству продукции (работ, услуг);
- ведения переписки и подготовки ответов (писем) на рекламации и претензии к качеству продукции (работ, услуг).

II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН, УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Категория слушателей: лица, имеющие среднее профессиональное и/или высшее образование, либо получающие среднее профессиональное и/или высшее образование

Срок обучения: от 3 недель

Форма обучения: очно-заочная

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей, курсов), разделов, тем	Срок освоения / трудоемкость		Контактные часы, в.т.ч. с применением ДОТ						СРС, ч. ДОТ	Формы контроля
				лекции		лабораторные работы		практические и семинарские занятия			
		Всего, ч.	из них с ДОТ, ч / (%)	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч		
1.	Создание системы ХАССП	6	2	2	2	-	-	-	-	4	-
2.	Общие требования к организации работ по управлению качеством и безопасностью продукции на основе принципов ХАССП	6	-	2	-	-	-	2	-	2	-
3.	Программы обязательных предварительных мероприятий	20	2	4	2	-	-	14	-	2	-
4.	Управление опасностями в процессе производства пищевых продуктов	20	1	3	1	-	-	14	-	3	-
5.	Управление прослеживаемостью при производстве пищевых продуктов	4	2	1	1	-	-	1	1	2	Зачет
6.	Внутренний аудит. Актуализация системы ХАССП	8	-	2	-	-	-	2	-	4	-

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей, курсов), разделов, тем	Срок освоения / трудоемкость		Контактные часы, в.т.ч. с применением ДОТ						СРС, ч. ДОТ	Формы контроля
				лекции		лабораторные работы		практические и семинарские занятия			
		Всего, ч.	из них с ДОТ, ч / (%)	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч		
7.	Управление документами системы ХАССП	6	2	2	2	-	-	2	-	2	-
8.	Итоговая аттестация	2	-	-	-	-	-	2	-	-	Зачет
	Итого:	72	9 (13%)	16	8	-	-	37	1	19	-

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей, курсов), разделов, тем	Срок освоения / трудоемкость		Контактные часы, в.т.ч. с применением ДОТ						СРС, ч. ДОТ	Формы контроля
				лекции		лабораторные работы		практические и семинарские занятия			
		Всего, ч.	из них с ДОТ, ч / (%)	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч		
1.	Создание системы ХАССП	6	2	2	2	-	-	-	-	4	-
1.1.	История развития и модель системы ХАССП.	2	1	1	1	-	-	-	-	1	-
1.2.	Нормативная документация в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	4	1	1	1	-	-	-	-	3	-
2.	Общие требования к организации работ по управлению качеством и безопасностью продукции на основе принципов ХАССП	6	-	2	-	-	-	2	-	2	-
2.1.	Группа ХАССП	3	-	1	-	-	-	1	-	1	-
2.2.	Область распространения системы ХАССП. Политика в области безопасности пищевой продукции	3	-	1	-	-	-	1	-	1	-
3.	Программы обязательных предварительных мероприятий	20	2	4	2	-	-	14	-	2	-

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей, курсов), разделов, тем	Срок освоения / трудоемкость		Контактные часы, в.т.ч. с применением ДОТ						СРС, ч. ДОТ	Формы контроля
				лекции		лабораторные работы		практические и семинарские занятия			
		Всего, ч.	из них с ДОТ, ч / (%)	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч		
3.1	Документированные процедуры: - «Управление закупками»; - «Входной контроль»; - «Хранение»; - «Ориентация на потребителя».	4	-	1	-	-	-	3	-	-	-
3.2.	Документированные процедуры: - «Управление перекрестными загрязнениями»; - «Управление аллергенами»; - «Борьба с вредителями».	4	1	1	1	-	-	3	-	-	-
3.3.	Документированные процедуры: - «Техническое обслуживание оборудования и управление инфраструктурой»; - «Управление средствами измерения»; - «Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них».	4	-	1	-	-	-	3	-	-	-
3.4.	Документированные процедуры: - «Личная гигиена персонала и посетителей»; - «Обучение персонала»	4	1	1	1	-	-	3	-	-	-
3.5.	Регистрация сведений о содержании ПОПМ в организации	4	-	-	-	-	-	2	-	2	-

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей, курсов), разделов, тем	Срок освоения / трудоемкость		Контактные часы, в.т.ч. с применением ДОТ						СРС, ч. ДОТ	Формы контроля
				лекции		лабораторные работы		практические и семинарские занятия			
		Всего, ч.	из них с ДОТ, ч / (%)	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч		
4.	Управление опасностями в процессе производства пищевых продуктов	20	1	3	1	-	-	14	-	3	-
4.1.	Характеристика сырья, материалов, готовой продукции. Технологические схемы производства готовой продукции и схемы поточности на предприятиях.	7	1	1	1	-	-	6	-	-	-
4.2.	Виды опасных факторов. Проведение анализа рисков.	5	-	1	-	-	-	3	-	1	-
4.3	Определение критических контрольных точек и точек применения ППОПМ	5	-	1	-	-	-	3	-	1	-
4.4.	План управления опасностями	3	-	-	-	-	-	2	-	1	-
5.	Управление прослеживаемостью при производстве пищевых продуктов	4	2	1	1	-	-	2	1	1	Зачет
5.1.	Прослеживаемость в цепочке производства пищевых продуктов	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-
5.2.	Ведение записей по обеспечению	2	-	-	-	-	-	1	-	1	-

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей, курсов), разделов, тем	Срок освоения / трудоемкость		Контактные часы, в.т.ч. с применением ДОТ						СРС, ч. ДОТ	Формы контроля
				лекции		лабораторные работы		практические и семинарские занятия			
		Всего, ч.	из них с ДОТ, ч / (%)	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч		
	прослеживаемости на предприятии										
5.3.	Промежуточная аттестация	1	1	-	-	-	-	1	1	-	Зачет
6.	Внутренний аудит. Актуализация системы ХАССП	8	-	2	-	-	-	2	-	4	-
6.1.	Программа внутренних аудитов	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-
6.2.	Процедура проведения внутренних аудитов	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-
6.3.	Оформление результатов аудитов	2	-	-	-	-	-	1	-	1	-
6.4.	Анализ системы ХАССП со стороны высшего руководства	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-
6.5.	План актуализации системы ХАССП	3	-	-	-	-	-	1	-	2	-
7.	Управление документами системы ХАССП	6	2	2	2	-	-	2	-	2	-
7.1.	Управление внешней документацией	2	1	1	1	-	-	-	-	1	-

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей, курсов), разделов, тем	Срок освоения / трудоемкость		Контактные часы, в.т.ч. с применением ДОТ						СРС, ч. ДОТ	Формы контроля
				лекции		лабораторные работы		практические и семинарские занятия			
		Всего, ч.	из них с ДОТ, ч / (%)	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч		
7.2.	Управление и разработка внутренней документацией	4	1	1	1	-	-	1	-	2	-
8.	Итоговая аттестация	2	-	-	-	-	-	2	-	-	Зачет
	Итого:	72	9	16	8	-	-	37	1	19	-

III. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

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

Срок освоения программы – от 3 недель. Начало обучения – по мере набора группы.

Режим занятий: 4 академических часа в день.

Итоговая аттестация проводится согласно графику.

Наименование разделов и тем // учебные дни	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Создание системы ХАССП	4	2																
История развития и модель системы ХАССП	2																	
Нормативная документация в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	2	2																
Общие требования к организации работ по управлению качеством и безопасностью продукции на основе принципов ХАССП		2	4															
Группа ХАССП		2	1															
Область распространения системы ХАССП. Политика в области безопасности пищевой продукции			3															
Программы обязательных предварительных мероприятий				4	4	4	4	4										
Документированные процедуры: - «Управление закупками»; - «Входной контроль»; - «Хранение»; - «Ориентация на потребителя».				4														
Документированные процедуры: - «Управление перекрестными загрязнениями»; - «Управление аллергенами»; - «Борьба с вредителями».					4													
Документированные процедуры: - «Техническое обслуживание оборудования и управление инфраструктурой»; - «Управление средствами измерения»; - «Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них».						4												
Документированные процедуры: - «Личная гигиена персонала и посетителей»; - «Обучение персонала»							4											
Регистрация сведений о содержании ПОПМ в организации								4										

Наименование разделов и тем // учебные дни	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Управление опасностями в процессе производства пищевых продуктов									4	4	4	4	4					
Характеристика сырья, материалов, готовой продукции. Технологические схемы производства готовой продукции и схемы поточности на предприятиях									4	3								
Виды опасных факторов. Проведение анализа рисков										1	4							
Определение критических контрольных точек и точек применения ППОПМ												4	1					
План управления опасностями													3					
Управление прослеживаемостью при производстве пищевых продуктов														4				
Прослеживаемость в цепочке производства пищевых продуктов														1				
Ведение записей по обеспечению прослеживаемости на предприятии														2				
Промежуточная аттестация														1				
Внутренний аудит. Актуализация системы ХАССП															4	4		
Программа внутренних аудитов															1			
Процедура проведения внутренних аудитов															1			
Оформление результатов аудитов															2			
Анализ системы ХАССП со стороны высшего руководства																1		
План актуализации системы ХАССП																3		
Управление документами системы ХАССП																	4	4
Управление внешней документацией																	2	
Управление и разработка внутренней документацией																	2	2
Итоговая аттестация																		2

IV. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ (СОДЕРЖАНИЕ)

4.1. Рабочая программа раздела 1. Создание системы ХАССП

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей, курсов), разделов, тем	Срок освоения / трудоемкость		Контактные часы, в.т.ч. с применением ДОТ						СРС, ч. ДОТ	Формы контроля
				лекции		лабораторные работы		практические и семинарские занятия			
		Всего, ч.	из них с ДОТ, ч / (%)	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч		
1.	Создание системы ХАССП	6	2	2	2	-	-	-	-	4	-
1.1.	История развития и модель системы ХАССП.	2	1	1	1	-	-	-	-	1	-
1.2.	Нормативная документация в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	4	1	1	1	-	-	-	-	3	-

Содержание:

1.1. История развития и модель системы ХАССП

- Независимое рождение НАССР (ХАССП);
- ХАССП и Кодекс Алиментариус;
- Преимущества внедрения системы ХАССП;
- Структура системы ХАССП.

1.2. Нормативная документация в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции

1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

2. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
3. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
4. Федеральный закон от 02.01.2020 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
5. Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
6. Федеральный закон от 27.12.2002 г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»;
7. ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
8. ISO 22000:2018 (ГОСТ Р ИСО 22000-2019) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к предприятиям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
9. ГОСТ Р 54762-2011 (ISO/TS 22002-1:2009) Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции;
10. МР 3.5.0353-24. 3.5. Дезинфектология. Методические рекомендации по организации санитарной обработки помещений, оборудования и инвентаря на предприятиях пищевой промышленности;
11. ГОСТ Р 70231-2022. Гигиена пищевой продукции. Одежда для работников пищевой продукции и общественного питания. Требования, основанные на принципах ХАССП.

4.2. Рабочая программа раздела 2. Общие требования к организации работ по управлению качеством и безопасностью продукции на основе принципов ХАССП

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей, курсов), разделов, тем	Срок освоения / трудоемкость		Контактные часы, в.т.ч. с применением ДОТ						СРС, ч. ДОТ	Формы контроля
				лекции		лабораторные работы		практические и семинарские занятия			
		Всего, ч.	из них с ДОТ, ч / (%)	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч		
2.	Общие требования к организации работ по управлению качеством и безопасностью продукции на основе принципов ХАССП	6	-	2	-	-	-	2	-	2	-
2.1.	Группа ХАССП	3	-	1	-	-	-	1	-	1	-
2.2.	Область распространения системы ХАССП. Политика в области безопасности пищевой продукции	3	-	1	-	-	-	1	-	1	-

Содержание:

2.1. Группа ХАССП

- Форма приказа о создании рабочей группы ХАССП;
- Функции членов группы ХАССП;
- Заседания группы ХАССП.

2.2. Область распространения системы ХАССП. Политика в области безопасности пищевой продукции

- Определение и документирование области распространения системы ХАССП;
- Определение и документирование политики относительно безопасности выпускаемой (изготавливаемой) продукции.

4.3. Рабочая программа раздела 3. Программы обязательных предварительных мероприятий

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей, курсов), разделов, тем	Срок освоения / трудоемкость		Контактные часы, в.т.ч. с применением ДОТ						СРС, ч. ДОТ	Формы контроля
				лекции		лабораторные работы		практические и семинарские занятия			
		Всего, ч.	из них с ДОТ, ч / (%)	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч		
3.	Программы обязательных предварительных мероприятий	20	2	4	2	-	-	14	-	2	-
3.1	Документированные процедуры: - «Управление закупками»; - «Входной контроль»; - «Хранение»; - «Ориентация на потребителя».	4	-	1	-	-	-	3	-	-	-
3.2.	Документированные процедуры: - «Управление перекрестными загрязнениями»; - «Управление аллергенами»; - «Борьба с вредителями».	4	1	1	1	-	-	3	-	-	-
3.3.	Документированные процедуры: - «Техническое обслуживание оборудования и управление инфраструктурой»; - «Управление средствами измерения»; - «Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них».	4	-	1	-	-	-	3	-	-	-
3.4.	Документированные процедуры: - «Личная гигиена персонала и	4	1	1	1	-	-	3	-	-	-

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей, курсов), разделов, тем	Срок освоения / трудоемкость		Контактные часы, в.т.ч. с применением ДОТ						СРС, ч. ДОТ	Формы контроля
				лекции		лабораторные работы		практические и семинарские занятия			
		Всего, ч.	из них с ДОТ, ч / (%)	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч		
	посетителей»; - «Обучение персонала»										
3.5.	Регистрация сведений о содержании ПОПМ в организации	4	-	-	-	-	-	2	-	2	-

Содержание:

3.1. Документированные процедуры:

- «Управление закупками»;
- «Входной контроль»;
- «Хранение»;
- «Ориентация на потребителя».

Порядок действий, обеспечивающих планирование и утверждение планов закупок, выбор поставщиков.

Правила осуществления входного контроля сырья и материалов на производство, ведение соответствующих записей.

Правила хранения сырья, материалов и готовой продукции, мониторинг условий хранения с ведением соответствующих записей.

Оценка удовлетворенности потребителей, работа с рекламациями.

3.2. Документированные процедуры:

- «Управление перекрестными загрязнениями»;
- «Управление аллергенами»;
- «Борьба с вредителями».

Требования к производственным и складским помещениям.

Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению.

Требования к производственному оборудованию.

Требования к уборке и санитарной обработке.

Предупреждение попадания посторонних предметов в продукцию.

Управление стеклом.

Требования к вывозу отходов.

Последовательность технологического процесса производства продукции, содержащей аллерген.

Процедуры дератизации и дезинсекции.

3.3. Документированные процедуры:

- «Техническое обслуживание оборудования и управление инфраструктурой»;

- «Управление средствами измерения»;

- «Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них».

Программа управления оборудованием.

Организация ТО, сбора, транспортировки СИТ на поверку.

Идентификация оборудования для мониторинга и измерений

Потенциальные аварийные ситуации и предпринимаемые действия для их предупреждения или устранения.

3.4. Документированные процедуры:

- «Личная гигиена персонала и посетителей»;

- «Обучение персонала».

Медицинские осмотры.

Требования к личной гигиене.

Требования к специальной одежде.

Требования к санитарным узлам, раковинам для мытья рук.

Требования к раздевалкам.

Требования к комнатам для приема пищи.

Программа обучения, аттестация сотрудников по системе ХАССП.

3.5. Регистрация сведений о содержании ПОПМ в организации

Форма регистрации сведений о содержании ПОПМ в организации.

4.4. Рабочая программа раздела 4. Управление опасностями в процессе производства пищевых продуктов

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей, курсов), разделов, тем	Срок освоения / трудоемкость		Контактные часы, в.т.ч. с применением ДОТ						СРС, ч. ДОТ	Формы контроля
				лекции		лабораторные работы		практические и семинарские занятия			
		Всего, ч.	из них с ДОТ, ч / (%)	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч		
4.	Управление опасностями в процессе производства пищевых продуктов	20	1	3	1	-	-	14	-	3	-
4.1.	Характеристика сырья, материалов, готовой продукции. Технологические схемы производства готовой продукции и схемы поточности на предприятиях.	7	1	1	1	-	-	6	-	-	-
4.2.	Виды опасных факторов. Проведение анализа рисков.	5	-	1	-	-	-	3	-	1	-
4.3	Определение критических контрольных точек и точек применения ППОПМ	5	-	1	-	-	-	3	-	1	-
4.4.	План управления опасностями	3	-	-	-	-	-	2	-	1	-

Содержание:

4.1. Характеристика сырья, материалов, готовой продукции. Технологические схемы производства готовой продукции и схемы поточности на предприятиях

- Формы спецификаций на сырье, материалы и готовую продукцию;

- Блок-схемы производства готовой продукции;
- План предприятия с расстановкой оборудования и производственных единиц, схемы движения сырья, материалов, готовой продукции и сотрудников.

4.2. Виды опасных факторов. Проведение анализа рисков

- Биологические, химические и физические опасные факторы, меры по управлению;
- Диаграмма анализа рисков;
- Протокол проведения анализа опасностей.

4.3. Определение критических контрольных точек и точек применения ППОПМ

- Дерево решений для определения критических контрольных точек и точек применения ППОПМ;
- Протокол выбора ККТ и ППОПМ.

4.4. План управления опасностями

- Разработка мероприятий по управлению опасностями с учетом системного подхода;
- Документирование действий по управлению значимыми опасными факторами.

4.5. Рабочая программа раздела 5. Управление прослеживаемостью при производстве пищевых продуктов

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей, курсов), разделов, тем	Срок освоения / трудоемкость		Контактные часы, в.т.ч. с применением ДОТ						СРС, ч. ДОТ	Формы контроля
				лекции		лабораторные работы		практические и семинарские занятия			
		Всего, ч.	из них с ДОТ, ч / (%)	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч		
5.	Управление прослеживаемостью при производстве пищевых продуктов	4	2	1	1	-	-	2	1	1	Зачет
5.1.	Прослеживаемость в цепочке производства пищевых продуктов	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-
5.2.	Ведение записей по обеспечению прослеживаемости на предприятии	2	-	-	-	-	-	1	-	1	-
5.3.	Промежуточная аттестация	1	1	-	-	-	-	1	1	-	Зачет

Содержание:

5.1. Прослеживаемость в цепочке производства пищевых продуктов

- Схема сбора информации по продукции;
- Прямая и обратная прослеживаемости.

5.2. Ведение записей по обеспечению прослеживаемости на предприятии

- Журнал входного контроля сырья и материалов, поступающих на производство;
- Производственная заявка на выдачу сырья и материалов на рабочую смену;
- Журнал учета выдачи сырья и тароупаковочных материалов;
- Журнал проверки качества готовой продукции;
- Журнал бракеража готовой продукции Акт отзыва / изъятия продукции

5.3. Промежуточная аттестация

4.6. Рабочая программа раздела 6. Внутренний аудит. Актуализация системы ХАССП

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей, курсов), разделов, тем	Срок освоения / трудоемкость		Контактные часы, в.т.ч. с применением ДОТ						СРС, ч. ДОТ	Формы контроля
				лекции		лабораторные работы		практические и семинарские занятия			
		Всего, ч.	из них с ДОТ, ч / (%)	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч		
6.	Внутренний аудит. Актуализация системы ХАССП	8	-	2	-	-	-	2	-	4	-
6.1.	Программа внутренних аудитов	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-
6.2.	Процедура проведения внутренних аудитов	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-
6.3.	Оформление результатов аудитов	2	-	-	-	-	-	1	-	1	-
6.4.	Анализ системы ХАССП со стороны высшего руководства	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-
6.5.	План актуализации системы ХАССП	3	-	-	-	-	-	1	-	2	-

Содержание:

6.1. Программа внутренних аудитов

- График внутренних аудитов;
- Составление программы внутренних аудитов.

6.2. Процедура проведения внутренних аудитов

- Требования к внутренним аудиторам;
- Правила проведения внутренних аудитов.

6.3. Оформление результатов аудитов

- Отчет проведения аудита;
- Протокол несоответствий.

6.4. Анализ системы ХАССП со стороны высшего руководства

- Последовательность проведения анализа со стороны высшего руководства;
- Порядок информирования персонала о результатах анализа;
- Отчет о функционировании системы ХАССП.

6.5. План актуализации системы ХАССП

- План разработки и актуализации документации системы ХАССП;
- Процедура актуализации системы ХАССП.

4.7. Рабочая программа раздела 7. Управление документами системы ХАССП

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей, курсов), разделов, тем	Срок освоения / трудоемкость		Контактные часы, в.т.ч. с применением ДОТ						СРС, ч. ДОТ	Формы контроля
				лекции		лабораторные работы		практические и семинарские занятия			
		Всего, ч.	из них с ДОТ, ч / (%)	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч		
7.	Управление документами системы ХАССП	6	2	2	2	-	-	2	-	2	-
7.1.	Управление внешней документацией	2	1	1	1	-	-	-	-	1	-
7.2.	Управление и разработка внутренней документацией	4	1	1	1	-	-	1	-	2	-

Содержание:

7.1. Управление внешней документацией

- Библиотека и/ или электронный фонд нормативно-правовой документации;
- Актуализация нормативно-правовой документации.

7.2. Управление и разработка внутренней документацией

- Разработка, рассмотрение и согласование внутренней документации;
- Правила резервного копирования и восстановления документов;
- Ознакомление и рассылка;
- Внесение изменений в документы;
- Отмена документов;
- Архивное хранение документов;
- Изъятие и уничтожение документов.

V. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

5.1. Формы аттестации и текущего контроля знаний

Осуществление текущего контроля успеваемости, итоговой аттестации обучающихся, установление их форм, периодичности и порядка проведения относится к компетенции ООО «ЭЦ «ПОТЕНЦИАЛ» и определяется Программой.

Объектами оценивания выступают:

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

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 контроль образовательной деятельности.

Промежуточная аттестация проводится преподавателем в соответствии с учебным планом в форме зачета в виде тестирования.

Целями проведения промежуточной аттестации являются:

- объективное установление фактического уровня освоения образовательной программы и достижения результатов освоения образовательной программы;
- оценка достижений конкретного обучающегося, позволяющая выявить пробелы в освоении им образовательной программы и учитывать индивидуальные потребности обучающегося в осуществлении образовательной деятельности,
- оценка динамики индивидуальных образовательных достижений, продвижения в достижении планируемых результатов освоения образовательной программы.

Критерий успешного прохождения промежуточной аттестации - количество правильных ответов не должно быть менее 50% от общего количества вопросов. При количестве правильных ответов менее 50% обучающемуся выставляется оценка "не зачтено".

Освоение Программы завершается итоговой аттестацией слушателей.

Итоговая аттестация - процедура, проводимая с целью установления уровня знаний, обучающихся с учетом прогнозируемых результатов обучения и требований к результатам освоения образовательной программы. Итоговая аттестация обучающихся осуществляется в форме экзамена посредством выполнения тестовых заданий.

Для проведения итоговой аттестации разработан Фонд оценочных средств по программе, являющийся неотъемлемой частью учебно-методического комплекса. Фонд оценочных средств соответствует целям и задачам программы повышения квалификации, учебному плану и обеспечивает оценку качества профессиональных компетенций, совершенствуемых обучающимися.

Лицам, успешно освоившим Программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации.

Образец удостоверения о повышении квалификации устанавливается ООО «ЭЦ «ПОТЕНЦИАЛ».

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть Программы и (или) отчисленным из ООО «ЭЦ «ПОТЕНЦИАЛ», выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому ООО «ЭЦ «ПОТЕНЦИАЛ».

5.2. Критерии оценки обучающихся

Критерий успешного прохождения итоговой аттестации - количество правильных ответов не должно быть менее 50% от общего количества вопросов.

5.3. Фонд оценочных средств

Примеры практических заданий

1. Составьте спецификацию на сырье, используемое при производстве готовой продукции (например, на муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта, ГОСТ 26574-2017).
2. Составьте спецификацию на готовую продукцию (например, на хлеб дарницкий, ГОСТ 26983-2015).
3. Составьте блок-схему технологического процесса производства пищевой продукции (например, котлеты рубленые (ТК № 610, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. Г. Г. Онищенко, В. А. Тутельяна, Москва, 2024 г.). 28
4. Составьте план управления опасностями при производстве пищевой продукции (например, фарша мясного, ГОСТ Р 55365-2012).
5. Составьте чек-лист проведения внутреннего аудита на предприятии пищевой промышленности или общественного питания (например, на пищеблоке образовательного учреждения).

Примеры тестов для промежуточной и итоговой аттестации

(правильные ответы выделены подчеркиванием)

Вопрос 1

Что такое система ХАССП:

1. Совокупность организационной структуры, документов, процессов и ресурсов, учитывающая принципы ХАССП, поддерживающая процедуры ХАССП и предназначенная для управления качеством и безопасностью в цепи создания пищевой продукции;
2. Система наблюдения, анализа, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами;
3. Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность пищевой продукции.

Вопрос 2

Мероприятия по борьбе с болезнетворными микробами на предприятиях общественного питания называют:

1. Дезинфекцией;
2. Дератизацией;
3. Дезинсекцией.

Вопрос 3

Критический предел – это ...?

1. Наблюдаемый критерий, установленный для мониторинга ППОПМ;
2. Измеряемая величина, позволяющая отделить приемлемость от неприемлемости;
3. Опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции, идентифицированная посредством оценки опасностей, которой необходимо управлять с помощью мероприятий по управлению.

Вопрос 4

Под прослеживаемостью понимают:

1. Возможность проследить историю, применение или местонахождение объекта;
2. Проведение внешнего осмотра;
3. Контроль наличия маркировки.

Вопрос 5

Критическая контрольная точка (ККТ) – это:

1. Место расположения контролера качества сырья и готовой продукции;
2. Этап процесса, где применяется мероприятие (я) по управлению для предотвращения значимой опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции, или ее снижения до приемлемого уровня, и где определен (ы) критический (ие) предел (ы) и измерение, позволяющие применять коррекции;
3. Параметр контрольной операции, связанный с предупреждением опасности.

VI. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6.1. Квалификация педагогических кадров, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация Программы обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на условиях гражданско-правового договора.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации должна соответствовать квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, в разделе "Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования", утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный № 20237) и (или) профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденного Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2015 г., регистрационный № 38993).

В случае, если педагогический работник не имеет установленной специальной подготовки или стажа работы, но обладает достаточным практическим опытом и выполняет качественно и в полном объеме возложенные на него должностные обязанности, по рекомендации аттестационной комиссии он может быть назначен на соответствующую должность так же, как и лицо, имеющее специальную подготовку и стаж работы.

6.2. Материально-технические условия

Для проведения занятий в организации имеется аудиторное помещение, оборудованное учебной мебелью с санитарно-техническими требованиями для проведения групповых форм работы; проектором доской или стойкой для флипчартов с пишущими средствами (мел, фломастеры и др.).

Теоретические занятия с применением дистанционных образовательных технологий и/или электронного обучения проходят в системе дистанционного обучения (СДО).

Для учебного процесса используются учебно-методические материалы, учебные пособия, презентации – все, что необходимо для эффективного современного обучения.

Для обеспечения эффективного образовательного процесса слушателям необходимо следующее материально-техническое обеспечение: персональный компьютер с выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет», гарнитура (наушники и микрофон) и программное обеспечение (пакет офисных приложений, веб-браузер).

6.3. Информационные и учебно-методические условия

Нормативно-правовая документация

1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
2. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
3. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
4. Федеральный закон от 02.01.2020 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
5. Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

6. Федеральный закон от 27.12.2002 г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»;
7. ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
8. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к предприятиям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
9. ГОСТ Р 54762-2011 (ISO/TS 22002-1:2009) Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции;
10. МР 3.5.0353-24. 3.5. Дезинфектология. Методические рекомендации по организации санитарной обработки помещений, оборудования и инвентаря на предприятиях пищевой промышленности (утв. Главный государственный санитарный врач РФ Попова А. Ю. 16 сентября 2024);
11. ГОСТ Р 70231-2022. Гигиена пищевой продукции. Одежда для работников пищевой продукции и общественного питания. Требования, основанные на принципах ХАССП;
12. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013. Программы обязательных предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание;
13. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
14. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
16. ГОСТ Р ИСО 22005-2009 «Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы»;
17. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
18. ГОСТ Р ИСО 19011-2021 «Руководящие указания по проведению аудита систем менеджмента»;
19. ГОСТ Р 70634-2023 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Совокупность требований к системе менеджмента безопасности пищевой продукции и процессу сертификации»;
20. ГОСТ Р ИСО 22003-1-2025 «Безопасность пищевой продукции. Часть 1. Требования к органам, осуществляющим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевой продукции».
21. ГОСТ Р 71162-2023 «Услуги общественного питания. Доставка продукции общественного питания по заказам потребителей. Общие требования».

Список литературы

1. Чернова Е. В. Обеспечение и контроль принципов НАССР при проектировании и функционировании предприятий: учебное пособие / Е. В. Чернова, В. В. Быченкова. – СПб.: Изд-во Политехн. ун-та, 2018. – 196 с.
2. Маюрникова Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 196 с.
3. Гунькова П. И. Основы санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности: учебн.- метод. пособие / П. И. Гунькова, Л. В. Красникова — СПб.: Университет ИТМО, 2016. — 97 с.

4. Степанова И. В. Санитария и гигиена питания: учебное пособие / И. В. Степанова – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 224 с.
5. Пособие по пищевой безопасности в общественном питании – Москва: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 2021. – 79 с.
6. Кирилл Круглов. ХАССП Практическое руководство по внедрению: Ridero, 2018. – 162 с.

Интернет-ресурсы

1. Профессиональное сообщество в сфере пищевой безопасности: <https://foodsafety.ru/>;
2. ХАССП ЛИКБЕЗ: <https://prof.haccp-likbez.ru/>
3. Сервис электронных журналов СанПиН и ХАССП: <https://haccp-online.ru/>;
4. Профессиональный журнал Санэпидконтроль. Охрана труда: <https://www.profiz.ru/>