

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ  
ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО СПбГАВМ



А.А. Стекольников

«10» октября 2016 г.

Программа повышения квалификации  
«Пищевая безопасность в соответствии с системой НАССР на  
перерабатывающих предприятиях. Ветеринарно-санитарная экспертиза.  
Сертификация продуктов»

Санкт-Петербург,  
2016

## **Общие положения**

Нормативную правовую основу разработки образовательной программы дополнительного профессионального образования (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон РФ от 29 декабря 2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» N 273-ФЗ;
- Постановление Правительства РФ от 14.02.2008 N 71 «Об утверждении Типового положения об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении)»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

### **1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Пищевая безопасность в соответствии с системой НАССР на перерабатывающих предприятиях»**

Основной целью осуществления данной программы, является получение ветеринарными врачами теоретических знаний и практических навыков в области обеспечения пищевой безопасности в соответствии с системой НАССР на перерабатывающих предприятиях. Учитывая вступление России в ВТО, полученные знания должны соответствовать европейским требованиям к контролю качества пищевой продукции, а также международным стандартам, предъявляемым при аккредитации лабораторий. С развитием агропромышленного комплекса страны становится всё более необходимым повышение уровня гармонизации международных стандартов в области контроля безопасности пищевого сырья и продуктов питания с требованиями национальных стандартов, а также совершенствование методов контроля с использованием инновационной продукции и решений.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- повышение квалификации ветеринарных врачей в области оценки качества и контроля безопасности пищевой продукции;
- управление качеством пищевого сырья и продуктов питания по международным стандартам ISO на перерабатывающих предприятиях;
- изучение нормативной документации, регламентирующей проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пищевой продукции;
- знакомство с современными методами и аппаратурой, применяемой при контроле безопасности пищевого сырья и продуктов питания;

## **2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ**

В результате освоения программы обучающийся (слушатель) в рамках имеющейся квалификации совершенствуется (качественно изменяет) следующие профессиональные компетенции:

- способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных;
- способностью и готовностью использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации).

### **Планируемые результаты освоения компетенций с учётом профессиональных стандартов**

В результате освоения профессиональных компетенций обучающийся (слушатель) должен:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

значение системы HACCP в управлении качеством и безопасностью продукции животноводства; принципы и методы HACCP; требования к сертифицированию систем менеджмента качества по HACCP, ISO.

**Уметь:**

проводить ветсанэкспертизу продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла в соответствии с системой HACCP и ISO; проводить анализ рисков, анализ факторов опасностей.

**Владеть:**

методами ветеринарно-санитарную оценку и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла; методами оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения; современной нормативно-правовой базой в области ветеринарии и здравоохранения.

### 3. ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Виды учебной работы	Всего часов
Общая трудоёмкость дисциплины	32
Лекции	16
Лабораторный практикум (ЛП)	14
Аттестация	2



#### 4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Содержание лекций и занятий	Кол-во часов
1.	<b>Лекционный курс предмета</b>	16
1.1	Понятие о HACCP. Управление качеством и безопасностью продукции животноводства.	2
1.2	Разработка политики в области безопасности: обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции	2
1.3	Сертификация систем менеджмента качества по HACCP, ISO	2
1.4	Принципы и методы HACCP.	2
1.5	Этапы внедрения HACCP.	2
1.6	Определение критических контрольных точек.	2
1.7	Анализ производства со стороны руководства перерабатывающих предприятий. Ответственность руководства.	2
1.8	Корректирующие действия руководства в результате мониторинга критических контрольных точек	2
2.	<b>Лабораторный практикум</b>	14
2.1	Основы разработки системы, построенной в соответствии с принципами HACCP	2
2.2	Практическое внедрение систем менеджмента качества по HACCP, ISO	2
2.3	Формирование группы HACCP	2
2.4	Описание продуктов и процесса их производства	2
2.5	Требования к документам, обязательные процедуры и записи	2
2.6	Подготовка к проведению анализа опасностей, анализ факторов опасностей: биологические, химические, физические	2
2.7	Установление критических пределов: системы мониторинга критических контрольных точек, корректирующих действий	2
3.	<b>Итоговая аттестация</b>	2

## 5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### Основная литература

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)
2. ГОСТ Р 51705.1-2001. Государственный стандарт российской федерации. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов Хассп
3. Смирнова Л.И. Микробиологическая безопасность объектов внешней среды и пищевых продуктов. Учебное пособие по санитарной микробиологии/ Л.И. Смирнова, А.А. Сухинин, Е.И. Приходько – Спб: Изд-во ВВМ, 2013. - 452 с.

### Дополнительная литература

1. Антипова Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов/ Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов. – М.: Колос, 2001. – 376 с.
2. Введение в практику внедрения методики НАССР для обеспечения безопасности продукции на предприятиях общественного питания. Методические рекомендации. – Москва, 2009.
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

Лекционный курс представлен в электронном варианте для демонстрации на мультимедийном оборудовании

### Приборы

Хроматограф жидкостной, хроматограф газовый, иммуноферментные анализаторы, масс-спектрометры, ПЦР-амплификаторы, термостаты, центрифуги, холодильник, вспомогательное оборудование и материалы.

## 6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**Критерии оценки компетенций по дисциплине «Пищевая безопасность в соответствии с системой НАССР на перерабатывающих предприятиях»**

Формируемые компетенции	Владения	Умения	Знания	Критерии оценки по шкале от 2 до 5
Способность и готовность проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе (ПК-12)	<b>Владеть:</b> - методами ветеринарно-санитарную оценку и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла	<b>Уметь:</b> -проводить ветсанэкспертизу продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла в соответствии с системой НАССР и ISO; проводить анализ рисков, анализ факторов опасностей	<b>Знать:</b> - правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе; систему мониторинга критических контрольных точек, корректирующих действий;	2-5
Способность и готовность организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных (ПК-13);	<b>Владеть:</b> - методами оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительно-го происхождения	<b>Уметь:</b> -проводить контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, контролировать строительство и эксплуатацию животноводческих помещений	<b>Знать:</b> -основные требования к технологическим процессам и операциям по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданиям и сооружениям для содержания животных	2-5
Способность и готовность использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении	<b>Владеть:</b> -современной нормативно-правовой базой в области ветеринарии и здравоохранения	<b>Уметь:</b> -использовать в своей деятельности действующие нормативные документы, принятые в	<b>Знать:</b> -действующие нормативные документы, принятые в ветеринарии и здравоохранении (законы РФ, техн.	2-5



(законы РФ, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации) (ПК-16)		ветеринарии и здравоохранении	регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания)	
--	--	-------------------------------	---	--

#### Критерии оценки:

1. Оценка «отлично» ставится, если выполнены все требования к раскрытию вопросов: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

2. Оценка «хорошо» ставится, если выполнены все требования к раскрытию вопросов, но при этом допущены неточности. В частности, имеются неточности в понятийном аппарате при изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; на дополнительные вопросы даны неполные ответы.

3. Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований предъявляемым к изучению курса дисциплины. В частности: вопросы раскрыты лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании при ответе на дополнительные вопросы.

4. Оценка «неудовлетворительно» – вопросы по изучаемой дисциплине не раскрыты, обнаруживается существенное непонимание теоретических основ изучаемой дисциплины.

Программу составил заведующий кафедрой

ветеринарной гигиены и санитарии,

доктор ветеринарных наук, доцент



А.Ю. Нечаев