

**Додаток 67 КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ КОМПЕТЕНТНОСТІ ФАХІВЦІВ ЗА КВАЛІФІКАЦІЄЮ «ТРЕНЕР З ПИТАНЬ ГІГІЄНИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ» (РЕГЛАМЕНТ ЄС 852/2004)**Ф-55-83  
Додаток 67 до ДП ОСП-18**Критерії оцінювання компетентності фахівців за кваліфікацією «Тренер з питань гігієни харчових продуктів» (Регламент ЄС 852/2004)»****Особистісні характеристики**

**Тренер з питань гігієни харчових продуктів» (Регламент ЄС 852/2004)** повинен ознайомитися з Кодексом професійної поведінки і декларувати в заяві на сертифікацію, що він цілком і твердо буде дотримувати положень цього документа.

**Професійна компетентність** - володіння освітніми технологіями, методів навчання та викладання предметів, використання законодавства, нормативно-правової бази наукової літератури та інших джерел інформації для створення сучасних форм навчання, впровадження оціночно-ціннісної рефлексії.

**Правова компетентність** - повинен знати та ефективно використовувати у професійній діяльності законодавчі та інші нормативні документи органів державної влади для вирішення відповідних завдань, а саме: Конституцію України; акти Президента України; ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»; Наказ Мінагрополітики №590 «Впровадження НАССР»; Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення», Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 № 280, який включає перелік робіт, при виконанні яких передбачено проходження медичних оглядів; перелік необхідних обстежень та періодичність цих обстежень.

**Комунікативна компетентність** – проводити навчання у спосіб, що забезпечує ефективний прямий та зворотній зв'язок з особою, яка навчається, контакт з особами різного віку, володіння тактикою і технікою взаємодії з людьми, організацію їхньої спільної діяльності для досягнення певних суспільно значимих цілей; здатність переконувати, стверджувати свою позицію; володіння державною мовою, грамотним усним та писемним діловим мовленням, ораторським мистецтвом, професійним етикетом, а також навичками публічної презентації результатів роботи, вміннями обирати відповідні форми і методи презентації.

**Практичні навички.**

Тренери повинні уміти:

- скласти програму навчання персоналу на будь-якійлюбій потужності;
- цікаво і доступно провести навчання;
- перевірити проходження медогляду персоналом;
- прийняти заліки та оформити відповідну документацію.
- гарантувати позитивну оцінку проведенню ГН у разі перевірки потужності органами ДПСС.

**Вимоги до освіти та практичного досвіду:** Повна вища освіта відповідного напрямку підготовки (магістр, спеціаліст). Стаж просвітницької роботи - не менше 1 року.

**Вимоги до спеціалізованої підготовки**

Обсяг підготовки - 15 академічних годин.

<b>Код</b>	<b>A</b>	Розуміти і вміти пояснити
	<b>B</b>	На додаток до A, уміти вибирати відповідні методи і застосовувати їх
	<b>C</b>	На додаток до A і B, розробляти й інтегрувати відповідні методи й інтерпретувати результати

**Зміст спеціалізованої підготовки**

<b>1</b>	Загальний обов'язок операторів щодо моніторингу безпечності харчових продуктів і процесів в рамках своєї відповідальності.	<b>A</b>
<b>2</b>	Процедури на основі принципів аналізу ризиків та критичного контрольного пункту (НАССР).	<b>B</b>

3	Вимоги до приміщень, пов'язаних з харчовими продуктами і кімнат яких проводиться приготування, оброблення чи перероблення харчових продуктів	С
4	Вимоги до рухомих та/або тимчасових приміщень (наприклад, палатки/кіоски, ринкові прилавки, рухомі транспортні засоби для мобільної торгівлі), до приміщень, які передусім використовувалися як приватні житлові будинки, до торговельних автоматів, вимоги до транспортних засобів та/або контейнерів, що використовуються для перевезення харчових продуктів.	С
5	Вимоги до обладнання, з якими можуть контактувати харчові продукти. Вимоги до поводження з відходами харчових продуктів, неїстівними побічними продуктами та іншими відходами.	С
6	Вимоги до водопостачання.	С
7	Вимоги до особистої гігієни.	С
8	Вимоги до приймання сировинних матеріалів чи інгредієнтів. Вимоги до зберігання сировинних матеріалів, інгредієнтів, проміжних продуктів та готових продуктів.	С
9	Вимоги щодо захисту від шкідників.	С
10	Вимоги до первинного пакування і пакування харчових продуктів.	С
11	Вимоги до теплового оброблення харчових продуктів, які вводяться в обіг у герметичних контейнерах.	С
12	Спеціальні положення, що стосуються генетично модифікованих продуктів харчування й нових видів їжі.	С
13	Мікробіологічні критерії для деяких продуктів зазначені в Регламенті ЄС 2073/2005.	В