

Частное образовательное учреждение
Дополнительного профессионального образования
«Учебный центр «Содействие»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

ЧОУ ДПО «Учебный центр «Содействие»

В.А. Лукин



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«ПРОБЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ. ОТБОР И ОБРАЩЕНИЕ»

16 часов

Самара, 2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации по теме «Пробы пищевой продукции. Отбор и обращение» разработана на основе Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 02.07.2021) «Об образовании в Российской Федерации», Постановления Правительства Российской Федерации от 15.09.2020 № 1441 «Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг», Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.07.2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам», Профессионального стандарта 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н), Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343).

Дополнительная профессиональная программа направлена на совершенствование и (или) получение новых общих и профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в сфере отбора и обращения проб пищевой продукции.

1.1. Категория обучающихся.

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

1.2. Актуальность программы.

Программа имеет хорошо продуманную структуру подачи необходимого учебного материала для всесторонней и последовательной проработки актуальных вопросов. Содержание и объем полностью отвечает квалификационным требованиям и профессиональным стандартам, установленным в соответствии с правовыми актами Российской Федерации.

Цель освоения Программы состоит в совершенствовании и обновлении существующих теоретических и освоение новых знаний, методик и изучение передового практического опыта по вопросам подготовки и отбора проб пищевых продуктов.

Объем программы (трудоемкость) и форма обучения.

Объем программы: 16 часов.

Формат обучения: очная, очная с применением дистанционных образовательных технологий.

1.3. Документ, выдаваемый по окончании обучения: удостоверение о повышении квалификации установленного Минобрнауки РФ образца.

Данные удостоверения заносятся в Федеральный реестр сведений документов об образовании, что подтверждает легитимность выданного документа.

1.4. Цель реализации программы и планируемые результаты обучения.

Цель – усвоение и закрепление на практике профессиональных знаний, умений и навыков, обеспечивающих совершенствование профессиональных компетенций по вопросам подготовки и отбора проб пищевых продуктов, упаковки, маркировки проб, оформления сопроводительной документации в соответствии общих технических требований.

Обучающийся в ходе освоения профессиональной программы должен:
знать:

- санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья;
- порядок применения мер, выявленных нарушений требований санитарного законодательства, технических регламентов, Кодекса об административных правонарушениях и (или) устранение нарушений;
- порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований

уметь:

- проводить поэтапную подготовку к отбору проб (образцов) пищевых продуктов для лабораторно-инструментальных санитарно-гигиенических исследований, испытаний;
- устанавливать причины и условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), оценивать последствия возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений);
- применять методы и методики исследований (испытаний) и измерений;
- проводить обследование объектов, подлежащих государственному санитарно-эпидемиологическому надзору и оформлять необходимые документы по результатам обследования.

1.5. Программа направлена на приобретение новых профессиональных компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций.

Обобщенные трудовые функции с кодом	Профессиональные компетенции, обеспечивающие выполнение трудовой функции	
	Код компетенции	содержание компетенции
А/4 Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
	ПК 1.	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции, продуктов питания из мясного сырья.
В/4 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.
С/5 Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
	ПК 3.5	Вести учетно-отчетную документацию.

1.6. Форма итоговой аттестации по программе: итоговое тестирование

2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование тематических разделов, тем		Всего, ауд. час	В том числе		Лабор ат. работ а	Сам.р абота
			Лек ции	Прак- тика		
Тема 1.	Нормативные документы на отбор проб. Требования ГОСТ ISO/IEC 17025-2019	1	1	-	-	-
Тема 2.	Акт отбора проб, требования к оформлению отчетных документов	2	1	1	-	-
Тема 3.	Принципы и общие требования отбора проб зерна, крупы, мясной, рыбной и молочной продукции, пищевой продукции, напитков, продукции растениеводства для определения органолептических, химических и бактериологических показателей	2	-	2	-	-
Тема 4.	Требования к персоналу. Обучение и контроль сотрудников лаборатории, осуществляющих отбор проб. Допуск сотрудников лаборатории к отбору, приемке и подготовку проб к анализу. Ответственность персонала.	3	1	2	-	-
Тема 5.	Верификация методик отбора проб.	2	1	1	-	-
Тема 6.	Отбор сотрудников. Обучение испытателей проведению органолептического анализа	2	1	1	-	-
Тема 7.	Оборудование для отбора проб зерна, крупы, мясной, рыбной и молочной продукции, пищевой продукции, напитков, продукции растениеводства. Условия хранения и транспортировки	2	-	2	-	-
Тема 8.	Планирование и проведение внутрилабораторного контроля отбора проб	1	-	1	-	-
	Итоговое тестирование	1	-	1		
	Итого:	16	5	11	-	-

3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-технические условия реализации программы.

ЧОУ ДПО «Учебный центр «Содействие» располагает материально-технической базой, обеспечивающей реализацию профессиональной программы и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

3.2. Требования к материально-техническим условиям со стороны обучающегося.

1. Лекционные занятия:

- а) учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа,
- б) презентационная техника

Помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет».

Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах и подлежит обновлению (при необходимости).

2. Практические занятия:

Электронная платформа вебинара, рабочее место преподавателя (персональный компьютер, подключенный к интернету и имеющий камеру и микрофон), презентация курса.

3.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы.

Приступая к изучению дисциплины обучающимся необходимо ознакомиться с содержанием РПД. Самостоятельная работа начинается с изучения программы и чтения рекомендуемой учебно-методической литературы перед каждой лекцией – по материалам предыдущей лекции.

При изучении и проработке теоретического материала обучающему необходимо:

- повторить законспектированный на лекционном занятии материал и дополнить его с учетом рекомендованной по данной теме литературы;
- при самостоятельном изучении теоретической темы сделать конспект, используя рекомендованные в РПД ОФО литературные источники.

Виды самостоятельных работ:

- Изучение теоретического материала с использованием рекомендованной литературы, приведенной в разделе 4;
- Подготовка к промежуточному контролю: повторение теоретического материала.

3.4. Кадровое обеспечение программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

4. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Основная литература

1. Карпов Ю.А., Савостин А.П. Методы пробоотбора и пробоподготовки. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2003. – 243 с.
2. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», статья 21, п. 1. 3.
3. Федеральный закон № 184-ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании».
4. Федеральный закон от 28.12.2013 № 412-ФЗ «Об аккредитации в национальной системе аккредитации».

5. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов".
6. Федеральный закон от 31.07.2020 N 248-ФЗ (ред. от 11.06.2021) "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации".
7. ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний
8. ГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию (с Изменением N 1)
9. ГОСТ 15113.0-77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб (с Изменениями N 1, 2).
10. МУ 1-40/3805 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний», раздел 1.