

УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «ИКОиКо»
М.В. Коротаева
2023 г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

«Отбор проб воды, пищевой продукции, сырья, кормов животного и растительного происхождения»

Ижевск, 2023

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«Отбор проб воды, пищевой продукции, сырья, кормов животного и растительного
происхождения»**

I. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Цель - совершенствование и (или) получение новых компетенций в области отбора проб воды, пищевой продукции, сырья, кормов животного и растительного происхождения при осуществлении деятельности по контролю за качеством и безопасностью пищевых продуктов, воды и кормов для специалистов, занимающихся отбором и доставкой проб для проведения лабораторных исследований.

II. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

В результате освоения Программы у слушателя должны быть сформированы следующие компетенции, необходимые для профессиональной деятельности специалиста, занимающегося отбором проб воды, пищевой продукции, сырья, кормов животного и растительного происхождения:

- знания в области выбора и подготовки оборудования к отбору проб;
- знания в области отбора конкретных видов объектов (вода, пищевая продукция, корма);
- знания в области пробоотбора;
- требования в части оформления документов по отбору проб;
- практический опыт в выполнении работ по отбору проб и его транспортировке в лабораторию для дальнейшего исследования;
- умения в области оценки состояния объектов отбора;
- знания в области контроля качества пробоотбора.

III. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Программа повышения квалификации «Отбор проб воды, пищевой продукции, сырья, кормов животного и растительного происхождения» направлена на совершенствование и (или) получение новых компетенций в области отбора проб воды, пищевой продукции, сырья, кормов животного и растительного происхождения при осуществлении деятельности по контролю за качеством и безопасностью пищевых продуктов, воды и кормов. Предназначается для специалистов, имеющих среднее профессиональное и (или) высшее образование, работающих в испытательных лабораториях различного направления деятельности в организациях вне зависимости от организационно-правовой формы, а также на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности, специалистов-эпидемиологов и ветеринарно-санитарных экспертов.

Занятия проводятся в очной форме, также возможно проведение занятий в форме вебинара с использованием системы дистанционных образовательных технологий на специализированной площадке.

Регламент образовательного процесса: учебный день составляет 8 академических часов; 3 перерыва: 10 минут, 30-45 минут и 10 минут через каждые 2 академических часа.

Академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Срок освоения программы 16 часов. Итоговая аттестация предусмотрена в виде зачета. Результатом освоения является получение удостоверения о повышении квалификации.

Рабочие программы учебных дисциплин программы повышения квалификации воды, пищевой продукции, сырья, кормов животного и растительного происхождения при

осуществлении деятельности по контролю за качеством и безопасностью пищевых продуктов, воды и кормов» включают в себя:

№ п/п	Наименование темы	Рассматриваемые вопросы
1.	Общие положения о пробоотборе пищевой продукции	Требования к организации отбора проб Требования к оборудованию для отбора проб Требования к составлению программы отбора проб Законодательство «О ветеринарии», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» Требования к персоналу, проводящему отбор проб
2	Особенности отбора проб для микробиологических исследований.	Требования к стерильности оборудования для отбора проб. Требования к стадиям отбора проб на микробиологические показатели Правила асептики, антисептики. Соблюдение условий стерильности при доставке проб.
3	Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб.	Требования к отбору проб мяса. Требования к отбору проб мясных и мясосодержащих продуктов. Требования к отбору проб птицы и птицеводческой продукции. Объем выборки и порядок отбора.
4	Правила и методы отбора проб рыбы и рыбопродукции	Требования к отбору проб рыбы. Требования к отбору проб рыбной продукции. Объем выборки, процесс отбора.
5	Отбор проб молока и молочных продуктов	Требования к отбору проб сырого молока и сливок. Требования к отбору проб пастеризованного молока. Требования к пробоотборному оборудованию, способы подготовки. Требования к отбору проб сыров, масла сливочного. Требования к отбору проб кисломолочных продуктов. Объем выборки, процесс отбора.
6	Правила и методы отбора проб меда и яйца	Требования к отбору проб меда. Требования к отбору проб яиц и яичных продуктов. Требования к доставке проб в лабораторию. Объем выборки, процесс отбора.
7	Правила и методы отбора проб кормов для животных	Требования к оборудованию для отбора проб кормов. Требования отбора проб кормов растительного происхождения. требования к отбору проб кормов животного происхождения. Объем выборки, процесс отбора.
8	Отбор проб воды для микробиологического исследования	Требования к оборудованию для отбора проб воды. Требования к отбору проб воды на химические показатели. Требования к отбору проб воды на микробиологические показатели. Требования к отбору проб воды на органолептические показатели. Требования к транспортировке проб воды в лабораторию.
9	Отбор проб смывов с	Понятие санитарного состояния производства. Целевое

	производственных объектов	предназначение отбора проб смывов. Оценка санитарного состояния производства. Требования к отбору проб смывов на различные санитарные показатели.
10	Доставка проб в лабораторию.	Требования к оборудованию для доставки проб. Требования к условиям доставки проб в лабораторию.
11	Требования п.7.3, п.7.8 ГОСТ ISO/IEC 17025-2019 к оформлению акта отбора проб.	Требования к плану отбора проб. Требования к акту отбора проб. Прядок составления акта отбора проб, правила внесения изменений в акт отбора проб. Основания для внесения изменений. Неопределённость отбора проб.

IV. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Обучения по программе предусматривает лекции и семинары в помещении, размещенном по адресу: 426003, Удмуртская Республика, г. Ижевск, ул. Карла Маркса, д.130. Помещение, используемое для образовательного процесса, находится в здании Удмуртской республиканской общественной организации «Союз научных и инженерных общественных отделений», на 5 этаже, блок «Б», номер на поэтажном плане: 18. Общая площадь помещения (учебного класса) составляет 23,5 кв.м. Учебный класс оборудован столами и стульями, установленными в два ряда, столом для преподавателя. Для демонстрации лекционного материала используется ноутбук и телевизор.

Также возможна реализация данной программы путем электронного взаимодействия и проведения занятий в формате вебинара. При данном способе взаимодействия образовательная деятельность обеспечивается вебинарной площадкой, с которой взаимодействует на конкретный период времени ООО «ЦКОиКо».

V. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Для обучения используется действующая нормативная документация (Федеральные Законы, Приказы, ГОСТы) профессиональной справочной правовой системы, к которой имеется полный доступ:

- 1) Федеральный закон от 28.12.2013 №412 -ФЗ «Об аккредитации в национальной системе аккредитации»;
- 2) Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- 3) Федеральный закон от 26.06.2008 № 102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений»;
- 4) Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- 5) Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 № 195-ФЗ;
- 6) Приказ Минэкономразвития России от 23.05.2014 г. №288 «Об утверждении форм заявления об аккредитации, заявления о расширении области аккредитации, заявления о сокращении области аккредитации, заявления о проведении процедуры подтверждения компетентности аккредитованного лица, заявления о внесении изменений в сведения реестра аккредитованных лиц, заявления о выдаче аттестата аккредитации на бумажном носителе, заявления о выдаче дубликата аттестата аккредитации, заявления о прекращении действия аккредитации»;
- 7) ГОСТ ISO/IEC 17025-2019 «Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий»;
- 8) ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний»;

- 9) ГОСТ Р 59024-2020 «Вода. Общие требования к отбору проб»;
 10) ГОСТ Р 51447-99 «Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб»;
 11) ГОСТ 31467-2012 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям»;
 12) ГОСТ 26809.1-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу».

VI. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК программы дополнительного профессионального образования

№ п/п	Наименование программы	Категория слушателей	Кол-во часов	Сроки	Форма обучения
1	2	3	4	5	6
1.	«Отбор проб воды, пищевой продукции, сырья, кормов животного и растительного происхождения»	специалисты, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование	16	согласно годовому плану курсов повышения квалификации и по мере поступления заявок	очная

VII. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценка качества освоения Программы слушателями включает текущий контроль успеваемости и итоговую аттестацию.

Текущий контроль осуществляется в ходе обучения, он позволяет определить уровень освоения слушателем отдельных понятий учебного материала и скорректировать дальнейшее изучение дисциплины. Текущий контроль проводится по инициативе преподавателя и представляет собой опрос.

Итоговая аттестация проводится в форме зачета, в ходе которого устанавливается уровень теоретической и практической подготовки специалистов для выполнения профессиональных задач и соответствие их подготовки заявленным Программой компетенциям. Зачет организован в виде тестирования.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, успешно завершившие освоение Программы.

Результаты зачета «зачтено» /«не зачтено» отражаются в ведомости итоговой аттестации.

Тестовое задание содержит от 5 до 10 вопросов, к каждому вопросу предложено 3 варианта ответа (верным является только один вариант ответа). Тестирование считается пройденным успешно (оценка «зачтено») при наличии 50% и более верных ответов. Заполненные обучающимися тестовые задания сохраняются.

Тестовое задание с ключом (верными ответами) представлены в Приложении 1.

VIII. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Программа дополнительного профессионального образования рассчитана на повышение квалификации специалистов, имеющих среднее профессиональное и (или) высшее образование, работников испытательных (аналитических) лабораторий, центров гигиены и эпидемиологии, ветеринарных лабораторий, производственных предприятий, специалистов-пробоотборщиков.

Объем Программы составляет 16 академических часов.

К проведению занятий привлекаются как штатные сотрудники учреждения, так и преподаватели, с которыми заключены договоры на проведение учебных занятий.

Основанием для комплектования учебных групп служат заявки на обучение, договоры об оказании платных образовательных услуг по дополнительным образовательным программам.

Количество учебных групп формируется в зависимости от количества поданных заявок на обучение.

По окончании курсов повышения квалификации проводится анкетирование слушателей курса с целью изучения качества реализации Программы и удовлетворения образовательных потребностей.

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

Лицам, освоившим часть Программы, выдается справка о периоде обучения.