



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«РЕГИСТР СИСТЕМЫ СЕРТИФИКАЦИИ ПЕРСОНАЛА»
(РССП)

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ**

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ
(по индивидуальному плану)**

**«Подтверждение соответствия мяса, мясной продукции, мяса
птицы, яиц и продуктов их переработки»
П.01/04**

Москва 2017

СОДЕРЖАНИЕ

1	Пояснительная записка	3
2	Цели программы	3
3	Планируемые результаты обучения	4
4	Учебный план	4
5	Календарный учебный график	6
6	Организационно-педагогические условия	6
7	Формы аттестации	7

1. Пояснительная записка

Реализация программы профессиональной переподготовки «Подтверждение соответствия мяса, мясной продукции, мяса птицы, яиц и продуктов их переработки» осуществляется Автономная некоммерческая организация «Регистр системы сертификации персонала» (РССП) на основе Лицензии на право ведения образовательной деятельности.

Содержание курса определяется настоящей образовательной программой, разработанной и утвержденной организацией.

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

Программа профессиональной переподготовки (далее – ПП) направлена на приобретение и совершенствование компетенции, необходимой для профессиональной деятельности в рамках квалификации (специализации) – эксперт по подтверждению соответствия мяса, мясной продукции, мяса птицы, яиц, продуктов их переработки.

Перечень профессиональных компетенций по подтверждению соответствия получаемых в результате обучения включает: документальное удостоверение соответствия мяса, мясной продукции, мяса птицы, яиц, продукции их переработки, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условий договоров.

Приобретение компетенций в результате обучения распространяется на вопросы стандартизации, технического регулирования в рамках Таможенного союза, технологии производства, требований аккредитующего органа и текущей деятельности экспертов в области подтверждения соответствия мяса, мясной продукции, мяса птицы, яиц, продукции их переработки.

Освоение программы профессиональной переподготовки направлена на получение компетенции, необходимой для выполнения нового вида профессиональной деятельности, приобретение новой квалификации в сфере проведения оценки соответствия мяса, мясной продукции, мяса птицы, яиц, продуктов их переработки рассчитана на действующих экспертов и работников органов по сертификации.

Приобретенные компетенции и качество обучения регистрируются в документах итогового контроля знаний и анкетах удовлетворенности слушателей.

Освоение программы ПП завершается итоговым контролем (итоговой аттестацией) слушателей в форме зачета и итоговой оценки знаний (выпускная работа).

Программа разработана Учебным центром РССП при непосредственном участии экспертов Системы РССП.

Программа ПП имеет модульную структуру, включающую в себя: электронно-дистанционное обучение, стажировку и аудиторные занятия.

Объем реализуемых программ ПП в зависимости от специализации может составлять от 250 до 900 академических часов (ак. ч.). Общий календарный срок освоения программы длится от 3 до 12 месяцев.

Программы ПП по желанию заказчика могут быть скорректированы в целях уточнения специализации и сроков (графика) обучения.

Изученные ранее учебные дисциплины и темы, совпадающие с дисциплинами и темами учебной программы, а также проведенные стажировки могут быть зачтены, при условии предоставления документа об освоении данных дисциплин в образовательных учреждениях.

2. Цели программы - формирование у слушателей необходимого уровня знаний, умений и навыков, позволяющих получение компетенции и квалификации в области применения и исполнения требований к проведению процедур подтверждения соответствия мяса, мясной продукции, мяса птицы, яиц, продукции их переработки.

3. Планируемые результаты обучения

Слушатели должны знать:

- требования к мясу, мясной продукции, мясу птицы, яйцам, продукции их переработки, условий обеспечения свободного перемещения мяса, мясной продукции, мяса птицы, яиц, продукции их переработки выпускаемой в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза;
- методы и средства контроля качества мяса, мясной продукции, мяса птицы, яиц, продукции их переработки, процессы при выполнении подтверждения соответствия мяса, мясной продукции, мяса птицы, яиц, продукции их переработки Технических регламентов и нормативных документов.

Слушатели должны уметь:

- применять полученные знания в практической деятельности;
- принимать эффективные управленческие решения в подтверждения соответствия мяса, мясной продукции, мяса птицы, яиц, продукции их переработки;
- подготовить пакет документов по каждому этапу процесса подтверждения соответствия мяса, мясной продукции, мяса птицы, яиц, продукции их переработки.

4. Учебный план

Настоящая образовательная программа нацелена на получение слушателем профессиональных компетенций, что обуславливает адаптивный подход к формированию учебного плана, который изначально составлен с учетом общих разделов обучения, которые конкретизируются в темы на стадии подготовки учебного расписания.

Учебное расписание составляется с учетом появления новых изменений требований предъявляемых к проведению работы по подтверждению соответствия мяса, мясной

продукции, мяса птицы, яиц, продуктов их переработки со стороны Таможенного союза, органов по аккредитации и стандартизации, профильных министерств и ведомств, а также с учетом новшеств и опыта, способствующих улучшению проведения работы.

№ п/п	№ п/п Модуль (дисциплина) / место проведения	Сроки обучения
1.	Электронно-дистанционное освоение учебного материала (по месту проживания)	от 250 ак. ч.
2.	Обучение по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации по заявленной специализации (Учебный центр, г. Москва)	16 ак. ч.
3.	Стажировка (организует заказчик)	от 11 до 20 дн.
4.	Обучение по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации по смежной специализации. Преддипломная аттестация. Итоговая аттестация – защита итоговой аттестационной работы (Учебный центр, г. Москва)	от 32 до 40 ак. ч.

Модуль 1. Изучение материала программы осуществляется слушателем самостоятельно, на основе, предложенной в качестве методического материала литературы. Изучение каждого раздела программы завершается промежуточной аттестацией, после успешного прохождения которой слушатель приступает к изучению следующего раздела программы. Общение слушателя и преподавателя осуществляется посредством электронной почты. Указанная в программах общая трудоемкость электронно-дистанционного обучения является стандартной при работе с учебными материалами в групповом очном режиме. Но, учитывая индивидуальный темп работы, каждый слушатель может затратить на освоение программы больше или меньше времени. Это зависит от Вашего режима работы и обучения.

Приложение – Комплект материалов для самостоятельного изучения слушателем

Приложение – Перечень зачетных вопросов

Модуль 2. Изучение материала проводится очно (16 ак. ч.) в Учебном центре РССП (г. Москва) в форме обучения по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации по заявленной слушателем специализации. Обучение завершается промежуточной аттестацией. Обучение по Модулю 2 может быть зачтено заочно при условии прохождения слушателем в течении календарного года обучения по теме соответствующей выбранной специализации в Учебном центре РССП или уполномоченной учебной организации. В этом случае оплата за обучение предусмотренное Модулем 2 не производится.

Приложение – Программа по повышению квалификации (семинар)

Приложение – Перечень зачетных вопросов

Модуль 3. Изучение материала проводится в ходе стажировки по утвержденной программе, включающей выполнение набора различных работ (операций) по изучаемым

темам в рамках выбранной слушателем специализации. По итогам стажировки слушателем предоставляется в Учебный центр отчет о стажировке и заключение руководителя стажировки, назначенного приказом по предприятию, где проводилась стажировка. По согласованию с заказчиком стажировка может длиться от 11 до 20 дней (от 88 до 160 ак. ч.). Стажировку проводит (организует) заказчик собственными силами и за счет своих средств.

Приложение – Положение о стажировки

Модуль 4. Изучение материала проводится очно (32 - 40 ак. ч.) в Учебном центре РССП (г. Москва) в форме обучения по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации по смежной специализации. Обучение завершается промежуточной аттестацией. В ходе предитоговой аттестации со слушателем проводится собеседование по всем вопросам освоенной программы. Обучение по программе профессиональной переподготовки заканчивается защитой итоговой аттестационной работы. По окончании обучения и успешной защиты итоговой аттестационной работы слушателю выдается диплом на право ведения новой профессиональной деятельности. В случае освоения программы профессиональной переподготовки параллельно с получением среднего профессионального и (или) высшего образования диплом о профессиональной переподготовки выдается слушателю одновременно с получением соответствующего документа об образовании.

Приложение – Методические рекомендации по выполнению итоговой аттестационной работы по дополнительной профессиональной программе профессиональной переподготовки.

Приложение – Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации слушателей.

5. Календарный учебный график

Для модуля 2:

1. Начало и окончание курса обучения по датам (за исключением выходных дней) осуществляется в соответствии с годовым графиком обучения РССП.

2. Продолжительность курса обучения составляет 16 часов.

3. Форма обучения - с отрывом от работы.

2. Учебные занятия начинаются 10.00 и заканчиваются 17.30.

3. Учебные занятия проводятся в соответствии с Расписанием, утверждённым распоряжением по РССП.

4. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут

5. В целях недопущения перегрузок между занятиями вводятся обязательные перерывы продолжительностью 05-15 минут.

6. Обучение осуществляется с перерывом на обед 45-60 мин.

Календарный график для остальных модулей согласовывается перед началом освоения программы каждого модуля.

6. Организационно-педагогические условия

Для модуля 2:

Организационно-педагогические условия включают:

- учебную аудиторию, оснащенную стульями, партами и мультимедийными средствами для презентации теоретического и практического материала,
- эл. диск с презентационным материалом преподавателей.

При этом используются различные методики и формы организации учебной работы слушателей.

- Теоретическое обучение (ведущее лицо - преподаватель):
 - лекция с визуальным рядом,
 - лекция-дискуссия,
 - анализ проблемной ситуации.
- Групповой практикум (ведущее лицо – группа слушателей):
 - ситуационный анализ – работа в малой группе,
 - круглый стол.
- Индивидуальный практикум (ведущее лицо – слушатель):
 - промежуточный тест-тренинг,
 - индивидуальные консультации.
- Контроль:
 - текущий контроль (фронтальный опрос, наблюдения),
 - промежуточный контроль (выборочный опрос),
 - итоговый контроль (экзаменационное тестирование).

Организационно-педагогические условия для остальных модулей согласовывается перед началом освоения программы каждого модуля.

7. Формы аттестации

Итоговый контроль (итоговая аттестация) осуществляются в форме зачета с результирующим показателем – сдал/не сдал.

При аудиторном обучении слушатели проходят тестирование с использованием индивидуальных вариантов на бумажных носителях.

Допускается проведение текущего контроля без формирования зачетной ведомости, с отражением преподавателем замечаний к обучаемому в журнале теоретического обучения.

Формы аттестации также регламентируются Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации слушателей и Методическими рекомендациями по выполнению итоговой аттестационной работы по дополнительной профессиональной программе профессиональной.