



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

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ**

ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

**«Подтверждение соответствия продукции по специализации: мясная
продукция, мясо птицы, яйцо и продукты их переработки»**

Москва 2014

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
8	Контрольные вопросы	7
9	Литература	10

1. Пояснительная записка

Реализация программы повышения квалификации «Подтверждение соответствия продукции по специализации: мясная продукция, мясо птицы, яйцо и продукты их переработки» осуществляется ОАНО «Регистр системы сертификации персонала» 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 высшее образование и являющиеся экспертами РССП по подтверждению соответствия продукции по специализации: мясная продукция, мясо птицы, яйцо и продукты их переработки.

Программа повышения квалификации направлена на совершенствование компетенции, необходимой для профессиональной деятельности и повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации (специализации) – эксперт по подтверждению соответствия мясной продукции, мяса птицы, яйца и продуктов их переработки.

Перечень профессиональных компетенций по подтверждению соответствия в рамках имеющейся квалификации, качественное изменение части которых осуществляемых в результате обучения включает: документальное удостоверение соответствия мясной продукции, мяса птицы, яйца и продуктов их переработки, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условий договоров.

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

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

Освоение программы повышения квалификации завершается итоговым контролем (итоговой аттестацией) слушателей в форме зачета.

Данная программа одновременно может являться частью программы профессиональной переподготовки для получения квалификации в области подтверждения соответствия мясной продукции, мяса птицы, яйца и продуктов их переработки.

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

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

3. Планируемые результаты обучения

Слушатели должны знать:

- произошедшие за последние 3 года изменения обязательных для применения и исполнения требования к мясной продукции, мясу птицы, яйцу и продуктам их переработки, условий обеспечения свободного перемещения мясной продукции, мяса птицы, яйца и продуктов их переработки, выпускаемой в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза;
- методы и средства контроля качества мясной продукции, мяса птицы, яйца и продуктов их переработки, процессы при выполнении подтверждения соответствия мясной продукции, мяса птицы, яйца и продуктов их переработки требованиям Технических регламентов и нормативных документов.

Слушатели должны уметь:

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

4. Учебный план

Настоящая образовательная программа нацелена на совершенствование имеющихся у экспертов по подтверждения соответствия мясной продукции, мяса птицы, яйца и продуктов их переработки 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 текущего семинара.

Учебное расписание составляется с учетом появления новых изменений требований предъявляемых к проведению работы по подтверждению соответствия мясной продукции, мяса птицы, яйца и 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	Наименование раздела	Общее кол-во часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1.	Вопросы стандартизации в Российской Федерации	2	2		наблюдения
1.1	Основные положения Законов РФ «О техническом регулировании» и «О стандартизации» их развитие и произошедшие в них изменения	1	1		
1.2	Стандартизация в сфере	1	1		

	мясной продукции, мяса птицы, яйца и продуктов их переработки и произошедшие изменения				
2.	Вопросы технического регулирования в рамках Таможенного союза в отношении мясной продукции, мяса птицы, яйца и продуктов их переработки	4	4		наблюдения
2.1	Основные положения действующих Технических регламентов и произошедшие в них изменения	2	2		
2.2	Новые Технические регламенты и нормативные документы	2	2		
3	Вопросы технологии производства мясной продукции, мяса птицы, яйца и продуктов их переработки	2	2		наблюдения
3.1	Особенности технологии производства продукции	1	1		
3.2	Особенности идентификации продукции	1	1		
4.	Государственный контроль качества мясной продукции, мяса птицы, яйца и продуктов их переработки	2	2		наблюдения
4.1	Контроль за соблюдением обязательных требований предъявляемых к мясной продукции, мяса птицы, яйца и продуктов их переработки	1	1		
4.2	Дополнительные требования к мясной продукции, мяса птицы, яйца и продуктов их переработки	1	1		
5.	Актуальные вопросы аккредитации органов по сертификации проводящих процедуру подтверждение соответствия мясной продукции, мяса птицы, яйца и продуктов их переработки	2	2		наблюдения
5.1	Основные положения	1	1		

	требований органа по аккредитации и произошедшие в них изменения				
5.2	Практика прохождения процедур аккредитации и надзорных проверок	1	1		
6.	Анализ деятельности работы экспертов по представленным отчетам	2	1	1	наблюдения
6.1	Требования, предъявляемые к экспертам и органам по сертификации	1	1		
6.2	Разбор представленных отчетов экспертов	1		1	
	Итоговый контроль (итоговая аттестация)	2			зачет
	Итого:	16	15	1	

Примечание:

1. Количество учебных часов отведенных на освоение разделов курса может быть изменено в учебном расписании семинара в зависимости от актуальности рассматриваемых вопросов.

2. В расписании семинара может быть отведено время (до 2-х ак.ч) на самостоятельное освоение фонда нормативных документов, необходимых для подготовки восприятия нового материала и подготовки к итоговому контролю, включая дополнительные консультации преподавателей. Указанное время рекомендуется использовать в конце первого дня занятий.

5. Календарный учебный график

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.

6. Организационно-педагогические условия

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).

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.

8. Контрольные вопросы (могут корректироваться в зависимости от освещенных на семинаре проблемных тем и изменений, внесенных в нормативные документы)

Какие формы оценки (подтверждения) соответствия пищевой продукции применяются в соответствии ТР ТС 021/2011

Указание в маркировке пищевой продукции даты её изготовления при сроке годности 3 месяца и более осуществляется с использованием следующих слов:

В отношении каких из перечисленных компонентов установлено обязательное условие о нанесении в маркировке сведений об аллергенных свойствах?

В соответствии с ТР ТС 021/2011 оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции в форме государственной регистрации применяется для:

Какая форма обязательного подтверждения соответствия пищевых продуктов (за исключением не переработанной пищевой продукции животного происхождения, специализированной пищевой продукции и уксуса) определена ТР ТС 021/2011?

Для пищевой продукции, содержащей живые ГММ, обязательна информация:

Какие схемы декларирования соответствия пищевых продуктов предусмотрены ТР ТС № 021/2011?

Объектами технического регулирования ТР ТС 029/2012 являются:

В соответствии с ТР ТС 034/2013 при производстве консервов для детского питания для детей всех возрастных групп продолжительность их выдержки на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять

Нитриты при производстве мясных изделий НЕ должны применяться

ТР ТС 029/2012 Не устанавливает требования к:

Объектами технического регулирования и ветеринарного надзора ТР ТС 034/2013 являются

Процесс производства продуктов убоя для детского питания проводится

Какие допустимые уровни условно-патогенных и санитарно-показательных микроорганизмов в пищевой продукции установлены ТР ТС 027/2012 по показателю *«Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов»* для следующей группы продукции *«Мясо (все виды животных): охлажденное - для продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания»*

Какие допустимые уровни микробиологических нормативов безопасности (условно патогенные) установлены ТР ТС 027/2012 для специализированной продукции для лечебного питания детей, для недоношенных и (или) маловесных детей по показателю *«Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов»* для следующей группы продукции *«Пастеризованные колбаски на мясной основе»*

Идентифицируйте следующую продукцию *«мясная продукция, которая изготовлена с использованием или без использования немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов»*

Идентифицируйте следующую продукцию *«мясная продукция, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов, которая изготовлена из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков или фарша, с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, предназначена для реализации в розничной торговле и требует перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности»*

Для пищевой продукции, содержащей нежизнеспособные ГММ, обязательна информация:

В соответствии с ГОСТ массовая доля белка для продуктов из свинины *«Корейка сырокопченая»* категории Б должна быть

При использовании нитрата натрия его массовая доля в готовых продуктах из свинины сырокопченых должна быть

Рекомендуемый срок годности консервов "Конина тушеная высший сорт" и "Оленина тушеная первый сорт" в банках из алюминия

Какой нормативный правовой документ устанавливает правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов

Продуктивные животные, поступившие на производственный объект, подвергаются

Не допускается направлять на убой:

В соответствии с ТР ТС 034/2013 допускается ли направлять трупы продуктивных животных и ветеринарные конфискаты на полигоны твердых бытовых отходов?

При обнаружении в момент приемки и предубойного ветеринарного осмотра продуктивных животных с признаками инфекционного заболевания

В каком законе установлены формы подтверждения соответствия и порядок применения форм обязательного подтверждения соответствия?

Какой нормативный акт устанавливает порядок регистрации декларации о соответствии продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза

Какой нормативный акт устанавливает порядок применения типовых схем оценки (подтверждения) соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза

Какой нормативный акт устанавливает единую форму сертификата соответствия и декларации о соответствии техническим регламентам Таможенного союза и правила их оформления

Укажите формулировку понятия «Продукция» в соответствии с ФЗN 184 «О техническом регулировании»:

Укажите формулировку понятия «подтверждение соответствия» в соответствии с соответствием с ФЗN 184 «О техническом регулировании»:

Укажите формулировку понятия «оценка соответствия» в соответствии с ФЗN 184 «О техническом регулировании»:

Укажите формулировку понятия «сертификация» в соответствии с ФЗN 184 «О техническом регулировании»:

Укажите формулировку понятия «декларирование соответствия» в соответствии с ФЗN 184 «О техническом регулировании»:

«Совокупность операций, выполняемых в целях определения действительных значений метрологических характеристик средств измерений» это:

«Совокупность операций, выполняемых в целях подтверждения соответствия средств измерений метрологическим требованиям» это:

« Национальный стандарт» это-

Какой федеральный орган исполнительной власти осуществляет функции федерального органа по техническому регулированию?

Какой федеральный орган исполнительной власти осуществляет функции национального органа по стандартизации

Какой федеральный орган исполнительной власти осуществляет государственный метрологический надзор

9. Список литературы

9.1 Обязательная

-Федеральный закон от 27 декабря 2002 года №184 «О техническом регулировании» с изменениями 01.09.2013;

-Федеральный закон от 28 декабря 2013 года №412 «Об аккредитации в национальной системе аккредитации»;

-Федеральный закон от 29 июня 2015 г. N 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации»

-Постановление Правительства РФ от 24.02.2009 №163 (ред.от 17.10.2011) «Об аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров), выполняющих работы по подтверждению соответствия»;

-Приказ Минэкономразвития России от 16.10.2012 №682 «Об утверждении критериев аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) и требований к ним»;

- Приказ Минэкономразвития России от 21.02.2012 №76 «Об утверждении Порядка регистрации деклараций о соответствии и Порядка формирования и ведения единого реестра зарегистрированных деклараций о соответствии, предоставления содержащихся в указанном реестре сведений»;

-Постановление Правительства РФ от 30 января 2008 №41 «О формировании и ведении единого реестра сертификатов соответствия (в ред. От 17.10.2011 №845);

-Решение коллегии Евроазиатской экономической комиссии от 9 апреля 2013 года N 76 «Об утверждении Положения о регистрации деклараций о соответствии продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза»

-Решение коллегии Евроазиатской экономической комиссии от 25 декабря 2012 г. № 293 «Единая форма декларации о соответствии требованиям технического регламента»

-Решение Комиссии Таможенного союза от 07.04.2011 №621 «О Положении о порядке применения типовых схем оценки (подтверждения) соответствия требованиям технических регламентов таможенного союза»

-Технические регламенты таможенного союза ТРТС относящиеся к мясной продукции, мясу птицы, яйцу и продуктам их переработки и включенные в них перечень ГОСТов;

9.2 Дополнительная

- ГОСТ Р 50.1.044-2003 «Рекомендации по разработке технических регламентов».
- Журналы «Стандарты и качество», «Методы оценки соответствия», «Вестник Федерального агентства по техническому регулированию» за 2000 - 2013 гг.
- В.А. Вышков Б.Г. Артемьев «Техническое регулирование безопасность и качество».