



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

---

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ**

**ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«Подтверждение соответствия продукции по специализации:  
пищевые концентраты, чай, кофе, крахмал и крахмалопаточные  
продукты, табак»**

**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: пищевые концентраты, чай, кофе, крахмал и крахмалопаточные продукты, табак» 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: пищевые концентраты, чай, кофе, крахмал и крахмалопаточные продукты, табак.

Программа повышения квалификации направлена на совершенствование компетенции, необходимой для профессиональной деятельности и повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации (специализации) – эксперт по подтверждению соответствия пищевых концентратов, чая, кофе, крахмала и крахмалопаточных продуктов, табака.

Перечень профессиональных компетенций по подтверждению соответствия в рамках имеющейся квалификации, качественное изменение части которых осуществляемых в результате обучения включает: документальное удостоверение соответствия пищевых концентратов, чая, кофе, крахмала и крахмалопаточных продуктов, табака, 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 пищевых концентратов, чая, кофе, крахмала и крахмалопаточных продуктов, табака.

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 пищевых концентратов, чая, кофе, крахмала и крахмалопаточных продуктов, табака.

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 пищевых концентратов, чая, кофе, крахмала и крахмалопаточных продуктов, табака.

### **3. Планируемые результаты обучения**

#### **Слушатели должны знать:**

- произошедшие за последние 3 года изменения обязательных для применения и исполнения требования к пищевым концентратам, чаю, кофе, крахмалу и крахмалопаточным продуктам, табаку, условий обеспечения свободного перемещения пищевых концентратов, чая, кофе, крахмала и крахмалопаточных продуктов, табака выпускаемой в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза;
- методы и средства контроля качества пищевых концентратов, чая, кофе, крахмала и крахмалопаточных продуктов, табака, процессы при выполнении подтверждения соответствия пищевых концентратов, чая, кофе, крахмала и крахмалопаточных продуктов, табака требованиям Технических регламентов и нормативных документов.

#### **Слушатели должны уметь:**

- применять полученные знания в практической деятельности;
- принимать эффективные управленческие решения в подтверждения соответствия пищевых концентратов, чая, кофе, крахмала и крахмалопаточных продуктов, табака;
- подготовить пакет документов по каждому этапу процесса подтверждения соответствия пищевых концентратов, чая, кофе, крахмала и крахмалопаточных продуктов, табака.

### **4. Учебный план**

Настоящая образовательная программа нацелена на совершенствование имеющихся у экспертов по подтверждения соответствия пищевых концентратов, чая, кофе, крахмала и крахмалопаточных продуктов, табака 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 пищевых концентратов, чая, кофе, крахмала и крахмалопаточных продуктов, табака 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	2	2		наблюдения

	<b>Российской Федерации</b>				
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 пищевых концентратов, чая, кофе, крахмала и крахмалопаточных продуктов, табака и произошедшие изменения	1	1		
<b>2.</b>	<b>Вопросы технического регулирования в рамках Таможенного союза в отношении пищевых концентратов, чая, кофе, крахмала и крахмалопаточных продуктов, табака</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		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		
<b>3</b>	<b>Вопросы технологии производства пищевых концентратов, чая, кофе, крахмала и крахмалопаточных продуктов, табака</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		наблюдения
3.1	Особенности технологии производства продукции	1	1		
3.2	Особенности идентификации продукции	1	1		
<b>4.</b>	<b>Государственный контроль качества пищевых концентратов, чая, кофе, крахмала и крахмалопаточных продуктов, табака</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		наблюдения
4.1	Контроль за соблюдением обязательных требований предъявляемых к продукции пищевых концентратов, чая, кофе, крахмала и крахмалопаточных продуктов, табака	1	1		

4.2	Дополнительные требования к продукции пищевых концентратов, чая, кофе, крахмала и крахмалопаточных продуктов, табака	1	1		
<b>5.</b>	<b>Актуальные вопросы аккредитации органов по сертификации проводящих процедуру подтверждение соответствия пищевых концентратов, чая, кофе, крахмала и крахмалопаточных продуктов, табака</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		наблюдения
5.1	Основные положения требований органа по аккредитации и произошедшие в них изменения	1	1		
5.2	Практика прохождения процедур аккредитации и надзорных проверок	1	1		
<b>6.</b>	<b>Анализ деятельности работы экспертов по представленным отчетам</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	наблюдения
6.1	Требования, предъявляемые к экспертам и органам по сертификации	1	1		
6.2	Разбор представленных отчетов экспертов	1		1	
	<b>Итоговый контроль (итоговая аттестация)</b>	<b>2</b>			зачет
	<b>Итого:</b>	<b>16</b>	<b>15</b>	<b>1</b>	

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)

По каким показателя безопасности должен испытываться чай в соответствии с ТР ТС 021/2011?

По каким показателя безопасности должен испытываться кофе в соответствии с ТР ТС 021/2011?

При производстве какой пищевой продукции не допускается использование красителей (ТР ТС 029/2012 приложение 9)?

Код ТН ВЭД для Мате по международной классификации:

Каких сортов вырабатывается натуральный молотый жареный кофе?

.Что означает термин «мягкий кофе»?

Допустимое количество ломаных зерен и обломков зерна для кофе сорта Премиум:

Какая норма водорастворимых экстрактивных веществ установлена для чёрного чая? (ГОСТ 32573-2013, п.5.1.3)

Какие виды кофе содержат больше кофеина?

Какие из перечисленных ниже чаев не проходят этап ферментации в процессе их производства? (ГОСТ 32593-2013)?

Что такое фиксация чайного листа? (ГОСТ 32593-2013 п.2 п.11 ):

Какой из перечисленных травяных чаев производится по технологии близкой к технологии черного чая?

Какой способ приготовления классического напитка мате используется:

Какое должно быть соотношение количества навески молотого кофе и воды для приготовления напитка в целях оценки органолептических показателей ( вкуса и аромата)?

При разногласиях в оценке качества натурального жареного кофе контролируют следующие показатели

Натуральный жареный кофе в зернах вырабатывают следующих сортов:

Аромат натурального жареного кофе в зернах определяют

Вкус натурального жареного кофе в зернах определяют:



Черный чай фасуют массой нетто

По способу технологической обработки чайного листа и внешнему виду черный чай подразделяют:

Черный чай должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 по следующим показателям безопасности

Черный чай упаковывают:

Натуральный растворимый кофе упаковывают в *(ГОСТ Р 51881-2002 Приложение А.1.2)*

Допускается ли в соответствии с ТР ТС 022/2011 наименование продукции "черный чай" или "чай черный" наносить на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице?

Какие из перечисленных микробиологических показателей безопасности (условно патогенные) установлены ТР ТС 027/2012 для сухой продукции для диетического профилактического питания - *смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)*

Какие из перечисленных микробиологических показателей безопасности (условно патогенные) установлены ТР ТС 027/2012 для сухой продукции для диетического профилактического питания - *смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)*

Какие из перечисленных микробиологических показателей безопасности (условно патогенные) установлены ТР ТС 027/2012 для питания беременных и кормящих женщин - *каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)*

Какие из перечисленных микробиологических показателей безопасности (условно патогенные) установлены ТР ТС 027/2012 для питания беременных и кормящих женщин для продукции на молочной основе и на основе изолята соевого белка: *сухая продукция инстантного приготовления (в готовой к употреблению продукции)*

Черный чай должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 по следующим показателям безопасности

Допускается ли в соответствии с ТР ТС 022 наименование продукции "черный чай" или "чай черный" наносить на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице?

Допускается ли в соответствии с ТР ТС 029 применение красителей при производстве чая?

Допускается ли в соответствии с ТР ТС 029 применение красителей при производстве *(муки, круп, крахмала, сахара – выбрать нужную продукцию)*

По результатам проведения анализа продукта «натуральный растворимый кофе \_\_\_\_\_» получены результаты по следующему показателю

Можно ли по результатам анализа отнести данный продукт к «натуральному растворимому кофе»?

По результатам проведения анализа продукта «натуральный растворимый кофе \_\_\_\_\_» получены результаты по следующим показателям

Сделайте вывод: данный продукт

По результатам анализа продукта «натуральный растворимый кофе \_\_\_\_\_» получены результаты по следующему показателю

Сделайте вывод: данный продукт

Маркировка, нанесенная на этикетку стеклянной банки продукции «Кофе натуральный растворимый сублимированный «СУАРЕ» содержит следующие сведения

Какие сведения не соответствуют требованиям ТР ТС 022/2011?

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 «подтверждение соответствия» в соответствии с соответствием с ФЗ N 184 «О техническом регулировании»:

Укажите формулировку понятия «оценка соответствия» в соответствии с соответствием с ФЗ N 184 «О техническом регулировании»:

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

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

Укажите формулировку понятия «декларирование соответствия» в соответствии с ФЗ N 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:

Укажите формулировку понятия «Национальный стандарт»?

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 пищевым концентратам, чаю, кофе, крахмалу и крахмалопаточным продуктам, табаку 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».