



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

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ**

ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

**«Подтверждение соответствия продукции по специализации: рыба,
нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них»**

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: рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них» осуществляется ОАО «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: рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них.

Программа повышения квалификации направлена на совершенствование компетенции, необходимой для профессиональной деятельности и повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации (специализации) – эксперт по подтверждению соответствия рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них.

Перечень профессиональных компетенций по подтверждению соответствия в рамках имеющейся квалификации, качественное изменение части которых осуществляемых в результате обучения включает: документальное удостоверение соответствия продукции рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них, 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 аккредитующего органа и текущей деятельности экспертов в области подтверждения соответствия рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них.

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 рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них.

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 рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них.

3. Планируемые результаты обучения

Слушатели должны знать:

- произошедшие за последние 3 года изменения обязательных для применения и исполнения требования к рыбе, нерыбным объектам промысла и продуктам, вырабатываемых из них, условий обеспечения свободного перемещения рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них, выпускаемой в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза;
- методы и средства контроля качества рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них, процессов при выполнении подтверждения соответствия рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них требованиям Технических регламентов и нормативных документов.

Слушатели должны уметь:

- применять полученные знания в практической деятельности;
- принимать эффективные управленческие решения в подтверждения соответствия рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них;
- подготовить пакет документов по каждому этапу процесса подтверждения соответствия рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них.

4. Учебный план

Настоящая образовательная программа нацелена на совершенствование имеющихся у экспертов по подтверждения соответствия рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них 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 рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них 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		

	рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них и произошедшие изменения				
2.	Вопросы технического регулирования в рамках Таможенного союза в отношении рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них	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 рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них	2	2		наблюдения
3.1	Особенности технологии производства продукции	1	1		
3.2	Особенности идентификации продукции	1	1		
4.	Государственный контроль качества рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них	2	2		наблюдения
4.1	Контроль за соблюдением обязательных требований предъявляемых к продукции рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них	1	1		
4.2	Дополнительные требования к продукции рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них	1	1		
5.	Актуальные вопросы аккредитации органов по сертификации проводящих процедуру подтверждение соответствия рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них	2	2		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		
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)

Можно ли при производстве икры лососевой по ГОСТ 31793-2012 «Икра лососевая зернистая замороженная. Технические условия» использовать технологическую инструкцию (ТИ) разработанную к ГОСТ Р 53353-2009 «Икра лососевая зернистая замороженная. Технические условия»?

Для каких видов рыб необходимо определение гистамина .

Какие размерные подразделения ограничивают голец (мальма, кунджа, палья)?

Обеззараживание морской рыбы от личинок анизакид и других опасных для человека и животных гельминтов осуществляется при температуре в теле рыбы минус 18 °С.

В соответствии с ГОСТ допустимая длина кристаллов струвита в консервах из кальмара и каракатицы

В соответствии с ГОСТ рекомендуемый срок годности консервов из обжаренной рыбы в масле

В соответствии с ГОСТ температурные режимы стерилизации натуральных консервов

В соответствии с ГОСТ содержание поваренной соли для консервов в желе

В соответствии с ГОСТ содержание чешуи у сардины атлантической специального посола

Срок годности для живой рыбы в соответствии с ГОСТ

Питьевая вода, содержащая хлор, используемая для заготовки, транспортирования и хранения (содержания) живой рыбы, перед использованием должна

В соответствии с ГОСТ на этикетку или ярлык, прикрепляемые к каждому виду упаковки с живой рыбой (транспортного средства) или передаваемые вместе с сопроводительными документами, или на лист-вкладыш наносят в т.ч. следующую маркировку:

В соответствии с ГОСТ для рыбы, содержащейся, разводимой, в том числе выращиваемой в искусственно созданной среде обитания дополнительно на этикетку, ярлык или лист-вкладыш наносят маркировку:

В соответствии с ГОСТ не допускается изготавливать следующую мороженую рыбу в неразделенном виде:

В соответствии с ГОСТ не допускается изготавливать следующую мороженую рыбу в неразделенном виде:

Температура в теле или толще блока мороженой рыбы при естественном замораживании должна быть

Температура в теле или толще блока мороженой рыбы при сухом искусственном замораживании должна быть

Температурный режим хранения горбуши мороженой.

Кем устанавливается промысловый размер вылавливаемой рыбы?

Мороженую рыбу по качеству подразделяют

В соответствии с ГОСТ рекомендуемый срок годности тюльки глазированной при температуре хранения не выше минус 18°С

В соответствии с ГОСТ рекомендуемый срок годности корюшки глазированной

при температуре хранения не выше минус 25°С

В соответствии с ГОСТ срок годности мороженой рыбы устанавливает

ГОСТ 17661-2013 распространяется

В соответствии с ГОСТ 17661-2013 обескровливанию подлежит рыба

В соответствии с ГОСТ 17661-2013 обязательной разделке подлежит рыба

В соответствии с ГОСТ рекомендуемый срок годности всех балычных изделий из тихоокеанских лососей и исландской форели холодного копчения, упакованных в деревянные ящики или ящики из гофрированного картона при температуре хранения от минус 8 °С до минус 2 °С

В соответствии с ГОСТ масса спинки балычных изделий из кеты должна быть

В соответствии с ГОСТ балычные изделия «ломтики и кусочки» из тихоокеанских лососей и исландской форели холодного копчения подразделяют на сорта

На изготовление балычных изделий «ломтики и кусочки» из тихоокеанских лососей и исландской форели холодного копчения направляют

В соответствии с ГОСТ мороженые креветки изготавливают:

В соответствии с ГОСТ не глазируют замороженные креветки:

Кормовая мука из рыбы, морских млекопитающих, ракообразных и беспозвоночных с массовой долей жира менее 8% может изготавливаться

В соответствии с ГОСТ указывают ли дополнительно на таре с продукцией «Кормовая мука из рыбы, морских млекопитающих, ракообразных и беспозвоночных» с массовой долей жира менее 8% наименование антиокислителя?

В соответствии с ГОСТ длина беломорской сельди горячего копчения должна быть

В соответствии с ГОСТ длина атлантической сельди горячего копчения должна быть

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 ФЗN 184 «О техническом регулировании»:

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

Укажите формулировку понятия «оценка соответствия» в соответствии с соответствием 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 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 рыбе, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них 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. Вышлов Б.Г. Артемьев «Техническое регулирование безопасность и качество».