



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

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ**

ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

**«Подтверждение соответствия продукции по специализации:
хлебобулочные, макаронные, кондитерские изделия и сахар»**

Одобрено Экспертным советом РССП

« ___ » _____ 2014г, протокол № ____.

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: хлебобулочные, макаронные, кондитерские изделия и сахар» 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: хлебобулочные, макаронные, кондитерские изделия и сахар.

Программа повышения квалификации направлена на совершенствование компетенции, необходимой для профессиональной деятельности и повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации (специализации) – эксперт по подтверждению соответствия хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и сахара.

Перечень профессиональных компетенций по подтверждению соответствия в рамках имеющейся квалификации, качественное изменение части которых осуществляемых в результате обучения включает: документальное удостоверение соответствия хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и сахара, 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 хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и сахара.

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 хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и сахара.

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 хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и сахара.

3. Планируемые результаты обучения

Слушатели должны знать:

- произошедшие за последние 3 года изменения обязательных для применения и исполнения требования к хлебобулочным, макаронным, кондитерским изделиям и сахару, условий обеспечения свободного перемещения хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и сахара, выпускаемой в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза;
- методы и средства контроля качества хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и сахара, процессы при выполнении подтверждения соответствия хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и сахара требованиям Технических регламентов и нормативных документов.

Слушатели должны уметь:

- применять полученные знания в практической деятельности;
- принимать эффективные управленческие решения в подтверждения соответствия хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и сахара;
- подготовить пакет документов по каждому этапу процесса подтверждения соответствия хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и сахара.

4. Учебный план

Настоящая образовательная программа нацелена на совершенствование имеющихся у экспертов по подтверждения соответствия хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и сахара 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 хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и сахара 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		

	хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и сахара и произошедшие изменения				
2.	Вопросы технического регулирования в рамках Таможенного союза в отношении хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и сахара	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 хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и сахара	2	2		наблюдения
3.1	Особенности технологии производства продукции	1	1		
3.2	Особенности идентификации продукции	1	1		
4.	Государственный контроль качества хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и сахара	2	2		наблюдения
4.1	Контроль за соблюдением обязательных требований предъявляемых к продукции хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и сахара	1	1		
4.2	Дополнительные требования к продукции хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и сахара	1	1		
5.	Актуальные вопросы аккредитации органов по сертификации проводящих процедуру подтверждение соответствия хлебобулочных,	2	2		наблюдения

	макаронных, кондитерских изделий и сахара				
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)

Какое наименование хлебобулочного изделия, характеризующее его назначение, является некорректным:

Какой вид документа на новое наименование хлебобулочного изделия имеет право разрабатывать предприятие-изготовитель:

В каких хлебобулочных изделиях не контролируют микробиологические показатели:

При изготовлении макаронных изделий по ГОСТ 31743-2012 в качестве дополнительного сырья используют

Количественный метод идентификации примеси мягкой пшеницы в макаронных изделиях

В соответствии с ТР ТС 029/2011 при производстве макаронных изделий можно использовать следующие пищевые добавки:

Содержание белка в обогащенных белком макаронных изделиях по ГОСТ Р54656 должно составлять:

Безглютеновые макаронные изделия по ГОСТ 32908-2014 должны содержать глютен:

Каким образом недопустимо доводить до потребителя информацию о сроке годности упакованного в потребительскую упаковку хлебобулочного изделия? Нанесением срока на:

Какой показатель, характеризующий потребительские характеристики хлебобулочного изделия, не относится к физико-химическим:

Скоропортящаяся пищевая продукция диетического лечебного и диетического профилактического питания должна выпускаться

Все сыпучие компоненты перед использованием должны

Идентификация отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания, проводится в порядке, установленном

При производстве отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания, разрешается использовать пищевые добавки, соответствующие требованиям

Требования ТР ТС 027/2012 распространяются на следующую продукцию

Допускается ли использование красителей при производстве сахара

Допускается ли использование красителя «Сахарный колер (E150 a, b, c, d)» в производстве солодового хлеба

Допускается ли использование красителей при производстве макаронных изделий

Допускается ли использование консервантов при производстве хлеба (кроме упакованного для длительного хранения)

Максимальный уровень пищевой добавки «Куркумин (E100)» в сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделиях

Максимальный уровень «сахарного колера (E150 a, b, c, d)» в солодовом хлебе составляет

Максимальный уровень аспартама (Е951) в кондитерских изделия без добавления сахара составляет

Максимальный уровень аспартама (Е951) в сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделиях для диетического питания составляет

Укажите НЕтрадиционные способы производства пищевой продукции:

Допускается производство для выпуска в обращение ароматизаторов пищевых:

Какая схема декларирования соответствия пищевой продукции допускает использование результатов испытаний лаборатории по выбору заявителя?

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 и специализированной пищевой продукции) определена ТР ТС 021/2011?

Печенье для детского питания не должно содержать добавленного сахара

Допускается ли содержание подсластителей в продукции для детского питания, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания?

Хлебобулочные изделия для детского питания должны содержать соли

Количественный метод идентификации примеси мягкой пшеницы в макаронных изделиях

Допускается ли производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей старше 4 месяцев использовать ванилин?

Для пищевой продукции, содержащей живые ГММ, обязательна информация:

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

При каком содержании ГМО в пищевых продуктах необходимо указывать информацию о их наличии?

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

Для пищевой продукции, содержащей нежизнеспособные ГММ, обязательна информация:

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 хлебобулочным, макаронным, кондитерским изделиям и сахару 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».