Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий»
(ФГБОУ ДПО СПИУПТ)

ПРИНЯТО
На заседании Ученого совета

«29» января 2026 г.

Протокол № 01

УТВЕРЖДАЮ
Врио ректора ФГБОУ ДПО СПИУПТ

_____И.П. Прохорчик

«29» января 2026г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«ОТБОР ОБРАЗЦОВ (ПРОБ) И ПРОБОПОДГОТОВКА ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ: ПРАВИЛА И МЕТОДЫ ИДЕНТИФИКАЦИИ»

Общий объём: 16 академических часов

Санкт-Петербург
2026г.

1. Цель реализации программы

Качественное изменение профессиональных компетенций в рамках имеющейся квалификации, а также получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности руководителей и специалистов юридических и физических лиц, индивидуальных предпринимателей, выполняющих работы по оценке соответствия качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции, включая воду.

Практическая реализация требований технических регламентов Таможенного союза (ТС) и Евразийского союза (ЕАЭС) по безопасности пищевой продукции и нормативных правовых актов, документов в области стандартизации, правил и методов исследований (испытаний) и измерений в части правил отбора образцов (проб) и пробоподготовки.

Программа разработана с учетом:

- приказа Минэкономразвития России от 26.10.2020 N 707 (ред. от 14.05.2025) "Об утверждении критериев аккредитации и перечня документов, подтверждающих соответствие заявителя, аккредитованного лица критериям аккредитации"
- профессиональных стандартов 40.062 «Специалист по качеству», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 апреля 2021 года N 276н, и 22 007 «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 года N 556н;
- требований нормативных документов к компетентности лабораторий, проводящих отбор образцов (проб), включая лаборатории, осуществляющие деятельность по оценке соответствия в качестве представителей первой, второй или третьей стороны.

2. Планируемые результаты обучения

Данная программа направлена на повышение профессиональной квалификации слушателей на базе доведения до них новых теоретических сведений в части современных подходов к отбору проб и пробоподготовки продукции для последующих лабораторных исследований.

В результате обучения слушатели приобретают знания, навыки и практические умения, необходимые для качественного совершенствования профессиональной деятельности в области отбора образцов (проб) и пробоподготовки продовольственного сырья и пищевой продукции, включая воду:

слушатель должен знать:

– основные требования технических регламентов ТС и ЕАЭС, нормативно-технических документов к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции, включая воду;

- правила и способы отбора образцов и их пробоподготовку, необходимые для применения и исполнения требований принятых технических регламентов и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции, включая воду, и требования к их документированию;
- способы оценки неопределенности отбора образцов;

слушатель должен уметь:

- анализировать нормативную документацию на исследуемые объекты и методики испытаний, отбор образцов (проб) и пробоподготовку;
- правильно применять методы исследования и современные подходы к обеспечению качества лабораторных исследований;
- выявлять и устранять причины получения ложных результатов испытаний;
- применять требования нормативных документов в производстве продовольственного сырья и пищевой продукции, включая воду;
- документировать процедуры отбора и пробоподготовки образцов (проб);
- оценивать вклад отбора образцов в оценку неопределенности.

Таблица 1.

1	Общий объем программы:	16 академических часа. Продолжительность обучения – не более 1 неделя. Режим занятий – не более 8 часов в день
2	Целевая аудитория (категория обучающихся):	Руководители и специалисты технологический и производственных служб предприятий, лабораторий и центров оценки качества продукции
3	Требования к уровню подготовки поступающего на обучение	лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование. Лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование
4	Форма обучения:	очная
5	Образовательные технологии:	- технология интегрированного обучения; - активные формы и методы преподавания: лекции с рассмотрением практических примеров
6	Вступительные испытания:	не проводятся
7	Форма аттестации	итоговая аттестация – круглый стол
8	Документ о квалификации:	лицам, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается документ о квалификации - удостоверение о повышении квалификации

3. Учебный план

Таблица 2.

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	в том числе		Форма контроля
			Лекции	Практичес-кие занятия	
1	2	3	4	5	6
1	Отбор образцов (проб). Правила отбора образцов (проб) для проведения исследований (испытаний) и измерений пищевой продукции при применении и исполнении требований технических регламентов Евразийского экономического союза	4	2	2	
2	Процедуры отбора проб. Оборудование для отбора проб и условия	4	2	2	
3	Подготовка проб продовольственного сырья и пищевой продукции	4	2	2	
4	Общие подходы к методам отбора проб для микробиологических испытаний	2		2	
5	Итоговая аттестация - круглый стол	2			2

6	**Всего**	**16**	**6**	**8**	**2**

4. Календарный учебный план

Календарный учебный план приведен в таблице №3.

Таблица №3

№ п/п	Наименование программы	Количество часов	Период обучения, не более
1.	Отбор образцов (проб) и пробоподготовка продовольственного сырья и пищевой продукции: правила и методы идентификации	16	1 неделя*

*Конкретные даты обучения утверждаются в ежегодном плане-графике образовательных мероприятий ФГБОУ ДПО СПИУПТ

5. Рабочая программа повышения квалификации «Отбор образцов (проб) и пробоподготовка продовольственного сырья и пищевой продукции: правила и методы идентификации»

№ п/п	Наименование тем	Содержание
1	Отбор проб. Правила отбора образцов (проб) для проведения исследований (испытаний) и измерений пищевой продукции при применении и исполнении требований технических регламентов Евразийского экономического союза	Рекомендация Коллегии Евразийской экономической комиссии от 31 июля 2018 г. N 13.Постановление Правительства Российской Федерации от 30 июня 2021г. №1079 «О федеральном государственном контроле (надзоре) в области обеспечения качества и безопасности зерна и продуктов переработки зерна. План и методы отбора образцов зерна, продуктов его переработки и масложировой продукции. Выбор образцов или точек отбора. Подготовка проб зерна, продуктов его переработки и масложировой продукции. Влияние пробоподготовки образцов пищевых продуктов на достоверность результатов испытаний продукции. Информация об отборе образцов (проб) в протоколах испытаний
2	Процедуры отбора проб.	Оборудование для отбора проб и условия окружающей среды и транспортировки. Размер пробы. Требования к пробам: масса, упаковка, сопроводительные документы, поступающим на анализ в испытательную лабораторию. Акты отбора проб. Лабораторные и контрольные образцы (пробы). Идентификационные сведения об образцах (пробах). Упаковка, опечатывание и маркировка проб и контейнеров с пробами. Правила транспортирования и сроки доставки лабораторных проб. Регистрация, шифрование и маркировка проб. Хранение проб
3	Подготовка проб продовольственного сырья и пищевой продукции	Разделение, маскирование, концентрирование. Особенности подготовки проб для проведения лабораторных испытаний. Влияние пробоподготовки образцов пищевых продуктов на достоверность результатов испытаний продукции. Информация об отборе образцов (проб) в протоколах испытаний.

		Требования к специалистам по отбору проб. Квалификация персонала и требования безопасности

Таблица 4

Продолжение таблицы 4

№ п/п	Наименование тем	Содержание
4	Общие подходы к методам отбора проб для микробиологических испытаний	Общие подходы к методам отбора проб для микробиологических испытаний в соответствии с ГОСТ 31904-2012
5	Итоговая аттестация	круглый стол

6. Организационно-педагогические условия
Требования к квалификации преподавателя

Таблица 5

№	Наименование разделов, тем	Фамилия Имя Отчество	Должность	Основное место работы
1	Отбор образцов (проб). Правила отбора образцов (проб) для проведения исследований (испытаний) и измерений пищевой продукции при применении и исполнении требований технических регламентов Евразийского экономического союза. Процедуры отбора проб. Оборудование для отбора проб и условия. Подготовка проб продовольственного	Кривопустова Татьяна Степановна	Инженер-химик испытательной лаборатории	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
		Самойлова Светлана Михайловна	Инженер-химик испытательной лаборатории	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
		Герцева Оксана Игоревна	Эксперт по стандартизации	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
		Киселева Лидия Анатольевна	Менеджер по качеству	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
		Морозова Светлана Александровна	Начальник лаборатории стандартизации, эксперт по стандартизации	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
		Подплетенная Ольга Александровна	Начальник испытательной лаборатории	ФГБОУ ДПО СПИУПТ

	сырья и пищевой продукции			
2	Общие подходы к методам отбора проб для микробиологических испытаний	Асриева Надежда Сергеевна	Заведующая микробиологической лаборатории	ФГБОУ ДПО СПИУПТ

Преподаватели, приглашенные к участию в образовательной программе, имеют надлежащую квалификацию для проведения занятий и оценки слушателей дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Отбор образцов (проб) и пробоподготовка продовольственного сырья и пищевой продукции: правила и методы идентификации». Квалификация преподавателей подтверждается наличием:

- высшего или среднего профессионального образования и дополнительного профессионального образования по направлению деятельности, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы.

Материально-технические условия реализации программы

Таблица 6

Наименование специализированных аудиторий, лабораторий	**Вид занятий**	**Наименование оборудования, программного обеспечения**
Аудитория	Лекции Разбор конкретных ситуаций Круглый стол	Аудио-мультимедийное оснащение Компьютер Доска Флипчарт
Испытательная лаборатория	Практические занятия	Лабораторное испытательное оборудование Средства измерений Лабораторная посуда Флипчарт Мультимедийное оснащение Компьютер

Программные средства обеспечения курса: операционная система Windows; программа Microsoft Word; программа Microsoft PowerPoint; программа Microsoft Excel; интернет-браузер.

7. Оценка качества освоения программы

Оценка качества освоения программы осуществляется без аттестационной комиссии по результатам итоговой аттестации в форме - круглого стола по осваиваемой программе на основе системы «зачтено» - «незачтено».

8. Учебно-методическое обеспечение программы

- "О защите прав потребителей": Федеральный закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (действующая редакция);
- "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения": Федеральный закон РФ от 30.03.1999 N 52-ФЗ (действующая редакция);
- "О качестве и безопасности пищевых продуктов": Федеральный закон РФ от 02.01.2000 N 29-ФЗ (действующая редакция);

- «О техническом регулировании»: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ (действующая редакция);
- " «О стандартизации в Российской Федерации»: Федеральный закон РФ от 29.06.2015 г. № 162-ФЗ (действующая редакция);
- "Об аккредитации в национальной системе аккредитации": Федеральный закон от 28.12.2013 N 412-ФЗ (действующая редакция);
- Технический регламент «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) (действующая редакция);
- Технический регламент «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011) (действующая редакция);
- Технический регламент «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) (действующая редакция) ;
- Технический регламент «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) (действующая редакция);
- Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011) (действующая редакция);
- Технический регламент на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011) (действующая редакция);
- Технический регламент «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012) (действующая редакция);
- Технический регламент «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) (действующая редакция);
- Технический регламент «О требованиях к смазочным материалам, маслам и специальным жидкостям» (ТР ТС 030/2012) (действующая редакция);
- Технический регламент «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) (действующая редакция);
- Технический регламент «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) (действующая редакция);
- Технический регламент на табачную продукцию (ТР ТС 035/2014) (действующая редакция);
- Технический регламент «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) (действующая редакция);
- Технический регламент «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017) (действующая редакция);
- Стандарты и регламенты: [Электронный ресурс] /Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) /http://www.gost.ru;
- Документы: [Электронный ресурс]/ Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)/ http:// www rospotrebnadzor.ru;
- Нормативные документы: [Электронный ресурс]/ Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор)/ http://www.fsvps.ru;

- Официальная информация: [Электронный ресурс] /Евразийский экономический союз/ http://www.eaeunion.org ;
- Техническое регулирование: [Электронный ресурс] /Евразийская экономическая комиссия (ЕЭК)/ http://www.eurasiancommission.org
- ГОСТ Р 54294-2010/ISO/PAS/17001:2005 Оценка соответствия. Беспристрастность. Принципы и требования;
- ГОСТ Р 54296-2010/ISO/PAS 17002:2004 Оценка соответствия. Конфиденциальность. Принципы и требования;
- ГОСТ Р 54295-2010/ISO/PAS 17003:2004 Оценка соответствия. Жалобы и апелляции. Принципы и требования;
- ГОСТ ИСО/ IEC 17025-2019 Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий;
- ГОСТ ISO/IEC 17043-2013 Оценка соответствия. Основные требования к проведению проверки квалификации;
- Документы: [Электронный ресурс]/Федеральная служба по аккредитации (Росаккредитация)/ http:// www.fsa.gov.ru