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 2026г.

Протокол № 01

УТВЕРЖДАЮ
Врио ректора ФГБОУ ДПО СПИУПТ

_____И.П. Прохорчик

«30» января 2026 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«ПРОВЕДЕНИЕ ИСПЫТАНИЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»

Общий объём: 32 академических часа

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.

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.

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 испытания продукции, включая лаборатории, осуществляющие деятельность по оценке соответствия в качестве представителей первой, второй или третьей стороны.

2. Планируемые результаты обучения

В результате обучения слушатели приобретают знания, навыки и практические умения, необходимые для качественного совершенствования профессиональной деятельности в области контроля качества и проведения испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции:

слушатель должен знать:

- основное назначение, принципы использования и хранения необходимой лабораторной посуды, оборудования и материалов;
- основные принципы планирования испытаний, способы выстраивания эффективной работы и распределения рабочего времени;
- методики выполнения требуемого анализа;
- соответствие методики задачам анализа по диапазону измеряемых значений и точности;
- правила отбора проб и образцов для проведения анализа физико-химическими иинструментальными методами;

слушатель должен уметь:

- выполнять требования правил техники безопасности, норм по охране труда и правил противопожарной защиты при работе в лаборатории;
- проводить контроль показателей качества и безопасности продукции, формулировать вывод о приемлемости результатов;
- проводить математическую обработку результатов испытаний с использованием современных средств вычислительной техники и программного обеспечения;

- проводить оценку и интерпретацию результатов, формулировать соответствующие выводы;
- записывать результаты с точностью, указанной в нормативной документации, с указанием погрешности и доверительной вероятности в соответствии с требованиями нормативной документации;

слушатель должен владеть навыками:

- осуществлять заданную в нормативной документации методику анализа, выполнять требования последовательно и обдуманно;
- составления плана работ в соответствии с заданной методикой и следовать ему;
- проведения качественного и количественного анализа продукции органолептическими и физико-химическими методами;
- приготовления растворов реактивов с заданной концентрацией и поправочные коэффициенты;
- обработки результатов проведенных испытаний с указанием погрешности измерений в соответствии с предложенными в нормативной документации формулами и уравнениями.

Таблица 1.

1	Общий объем программы:	32 академических часа. Продолжительность обучения – не более 1 недели. 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 предусматриваются
	Форма аттестации	итоговая аттестация – круглый стол
7	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.	Входной контроль продовольственного сырья	4	2	2	
2.	Прекурсоры для проведения испытаний	4	2	2	

3.	Методы контроля качества продовольственного сырья и пищевой продукции	16	2	14	
4.	Реактивы	4	2	2	
5.	Метрологическое обеспечение контроля продовольственного сырья и пищевой продукции.	4	2	2	
6.	Итоговая аттестация - круглый стол	2			2
7.	**Всего**	**32**	**10**	**20**	**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.	Проведение испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции	32	1 неделя*

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

5. Рабочая программа повышения квалификации «Проведение испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции»

Таблица 4

№ п/п	**Наименование тем**	**Содержание**
1.1	Входной контроль продовольственного сырья	Верификация закупленной продукции. Идентификация продукции. Отбор проб и подготовка проб к испытаниям. Выделение пробы для анализа из средней пробы. Влияние пробоподготовки образцов пищевых продуктов на достоверность результатов испытаний продукции. Информация об отборе образцов (проб) в протоколах испытаний. Акты отбора проб
1.2	Прекурсоры для проведения испытаний	Правила хранения и учета прекурсоров. Ведение специальных журналов регистрации операций, связанных с оборотом прекурсоров. Правовые основы регулирования оборота прекурсоров. Ответственность за нарушения в сфере оборота прекурсоров

Продолжение таблицы 4

№ п/п	Наименование тем	Содержание
1.3	Методы контроля качества продовольственного сырья и пищевой продукции	Органолептические, физико-химические показатели в соответствии с требованиями нормативной документации. Органолептические испытания продовольственного сырья: мука, крупа, отруби. Проведение испытаний продовольственного сырья по определению зараженности вредителями; сорной, масличной и особо учитываемой примеси. Число падения белизна муки. Определение массовой доли влаги
1.4	Реактивы	Входной контроль поступающих реактивов. Требования к дистиллированной воде. Хранение и использование реактивов. Обоснование сроков годности химических реактивов. Оценка качества реактива с истекшим сроком хранения. Приготовление растворов
1.5	Метрологическое обеспечение контроля продовольственного сырья и пищевой продукции	Требования к средствам измерений и лабораторному оборудованию. Условия проведения испытаний. Журнал регистрации условий проведения измерений. Обработка результатов испытаний. Рабочие журналы. Оформление и расчеты
1.6	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	Входной контроль продовольственного сырья Метрологическое обеспечение контроля продовольственного сырья и пищевой продукции	Самойлова Светлана Михайловна	Инженер-химик испытательной лаборатории	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
2	Реактивы	Кривопустова Татьяна Степановна	Инженер-химик испытательной лаборатории	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
		Самойлова Светлана Михайловна	Инженер-химик испытательной лаборатории	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
3	Прекурсоры наркотических средств и психотропных веществ	Киселева Лидия Анатольевна	Менеджер по качеству	ФГБОУ ДПО СПИУПТ

4	Методы контроля качества продовольственного сырья и пищевой продукции	Кривопустова Татьяна Степановна	Инженер-химик испытательной лаборатории	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
		Морозова Светлана Александровна	Начальник лаборатории стандартизации Эксперт по стандартизации	ФГБОУ ДПО СПИУПТ

Преподаватели, приглашенные к участию в образовательной программе, имеют надлежащую квалификацию для проведения занятий и оценки слушателей дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Проведение испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции». 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	Мультимедийное оснащение Компьютер Лабораторное испытательное оборудование Средства измерений Лабораторная посуда Флипчарт

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);

- «О наркотических средствах и психотропных веществах»: Федеральный закон от 08.01.1998г. N 3-ФЗ (последняя редакция).
- "Об утверждении перечня наркотических средств, психотропных веществ и их прекурсоров, подлежащих контролю в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 27.07.2025): Постановление Правительства РФ от 30.06.1998 N 681 (редакция от 11.06.2025).
- 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
- «Об аккредитации в национальной системе аккредитации»: Федеральный закон от 28.12.2013 N 412-ФЗ (действующая редакция);
- 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