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

«30» января 2026 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«СРОКИ ГОДНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ: ОБОСНОВАНИЕ, ПРОЛОНГАЦИЯ, ОЦЕНКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И КРИТЕРИИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ХРАНИМОСПОСОБНОСТИ»

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 обоснованию, пролонгации и оценке безопасности сроков годности пищевой продукции, включая воду.

Практическая реализация требований технических регламентов Таможенного союза (ТС) и Евразийского экономического союза (ЕАЭС) по безопасности пищевой продукции, нормативных правовых актов, документов в области стандартизации, правил и методов исследований (испытаний) и измерений, в том числе правил отбора образцов (проб) при установлении и подтверждении сроков годности.

Подтверждение и совершенствование компетенций работников лабораторий в соответствии с приказом Министерства экономического развития РФ от 30.05.2014 г. № 326 "Об утверждении Критериев аккредитации, перечня документов, подтверждающих соответствие заявителя, аккредитованного лица критериям аккредитации, и перечня документов в области стандартизации, соблюдение требований которых заявителями, аккредитованными лицами обеспечивает их соответствие критериям аккредитации".

2. Планируемые результаты обучения

Профессиональные компетенции (ПК), формируемые в результате освоения программы:

- **ПК-1.** Способность применять нормативно-правовую документацию ЕАЭС и РФ для обоснования, установления и пролонгации сроков годности пищевой продукции.
- **ПК-2.** Способность разрабатывать и реализовывать программы проведения испытаний для подтверждения хранимоспособности продовольственного сырья и пищевой продукции.
- **ПК-3.** Владение методами отбора проб, нумерации и подготовки контрольных образцов в соответствии с требованиями стандартов.
- **ПК-4.** Способность организовывать и проводить испытания по определению сроков годности, включая методы ускоренного старения и реального срока хранения.
- **ПК-5.** Способность определять и верифицировать срок годности по органолептическим и физико-химическим показателям, проводить валидационные испытания.
- **ПК-6.** Способность оценивать результаты испытаний, оформлять сводные отчеты и устанавливать критерии обеспечения безопасности продукции.
- **ПК-7.** Способность корректно указывать и верифицировать сроки годности в маркировке продукции в соответствии с требованиями технических регламентов.

В результате освоения программы слушатель должен:

Знать:

- нормативно-правовую базу ЕАЭС и РФ, регулирующую установление сроков годности и требования к безопасности пищевой продукции;
- факторы обеспечения хранимоспособности, виды микробиологической порчи, причины их возникновения и способы предотвращения;
- термины, определения и системы прогнозирования сроков годности;

- методологию разработки программы испытаний: описание объекта, сведения о партиях, проектируемый срок годности;
- правила отбора проб, требования к нумерации, количеству образцов и ведению контрольных проб;
- основные методы исследования: ускоренное старение и реальный срок хранения, условия хранения контрольных образцов;
- критерии оценки органолептических показателей и порядок проведения валидационных испытаний;
- требования технических регламентов к указанию сроков годности в маркировке.

Уметь:

- анализировать требования технических регламентов ТС и ЕАЭС применительно к конкретным видам пищевой продукции;
- разрабатывать программу проведения испытаний по обоснованию срока годности;
- осуществлять правильный отбор проб продовольственного сырья и пищевой продукции, формировать контрольные партии;
- организовывать проведение испытаний методами ускоренного старения и реального хранения;
- проводить органолептическую оценку и верификацию срока годности;
- оценивать результаты испытаний, составлять сводные отчеты и принимать решение об установлении или пролонгации срока годности;
- корректно формулировать информацию о сроках годности и условиях хранения для нанесения на маркировку продукции.

1	Общий объем программы:	16 академических часов. Продолжительность обучения - 1 неделя. Режим занятий - 8 часов в день
2	Целевая аудитория (категория обучающихся):	Начальники лабораторий, менеджеры по качеству, специалисты службы качества
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 /- очная с применением дистанционных технологий
5	Образовательные технологии:	- технология интегрированного обучения; - активные формы и методы преподавания: лекции с рассмотрением практических примеров; - кейс-метод (разбор конкретных ситуаций); - деловая (ситуационная) игра
6	Вступительные испытания:	предварительное тестирование – оценка и подтверждение сенсорной чувствительности
	Форма аттестации	промежуточная аттестация – тестирование 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 1.

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	в том числе		Форма контроля
			Лекции	Практичес-кие занятия	
1	2	3	4	5	6
1.	Нормативно-правовая база и требования ЕАЭС/Факторы обеспечения хранимоспособности и микробиологические риски/Программа проведения испытаний	8	4	4	
2.	Порядок отбора проб продовольственного сырья и пищевой продукции	2		2	
3.	Правила проведения испытаний	2		2	
4.	Определение и верификация срока годности Оформление результатов и маркировка	2		2	
5.	Итоговая аттестация- круглый стол				2
6.	**Всего**	**16**			**2**

4. Календарный учебный план

Календарный учебный план приведен в таблице №2.

Таблица №2

№ п/п	Наименование программы	Количество часов	Период обучения
1.	Сроки годности пищевой продукции:обоснование,пролонгация, оценка безопасности продукции, условия хранения и критерии. Обеспечения хранимоспособности	16	

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

5. Рабочая программа повышения квалификации «Сроки годности пищевой продукции:обоснование,пролонгация, оценка безопасности продукции, условия хранения и критерии. Обеспечения хранимоспособности»

Таблица 2

№п/п	Наименование тем	Содержание
1.1	Нормативно-правовая база и требования ЕАЭС	Обзор технических регламентов Таможенного союза (ТР ТС) и Евразийского экономического союза (ЕАЭС), национальных стандартов (ГОСТ) и нормативных правовых актов РФ, регламентирующих установление и указание сроков годности.
1.2	Факторы обеспечения хранимоспособности и микробиологические риски	Влияние состава продукта, упаковки и внешних факторов на срок годности. Виды порчи (микробиологическая, химическая, физическая). Причины порчи и способы ее предотвращения.
1.3	Системы прогнозирования и технология обоснования срока годности	Термины и определения. Условия хранения. Методы прогнозирования: расчетный, экспертный, экспериментальный. Формирование исходных данных для обоснования.
1.4	Программа проведения испытаний	Разработка документации: описание объекта испытаний, сведения о партиях, выбор проектируемого срока годности. Определение перечня контролируемых показателей качества и безопасности.
1.5	Порядок отбора проб продовольственного сырья и пищевой продукции	Правила формирования выборки. Нумерация и количество требуемых проб для испытания. Подготовка, маркировка и хранение контрольных проб.
1.6	Правила проведения испытаний	Основные методы исследования: метод ускоренного старения и метод реального срока хранения. Требования к условиям хранения контрольных образцов (температура, влажность, освещенность).
1.7	Определение и верификация срока годности	Проведение органолептических исследований в динамике. Порядок проведения валидационных испытаний. Критерии принятия решения о годности продукции.
1.8	Оформление результатов и маркировка	Оценка результатов испытаний, формирование сводного отчета и протокола. Правила указания сроков годности и условий хранения в маркировке продукции.

6. Организационно-педагогические условия

Требования к квалификации преподавателя

Таблица 3

№	Наименование разделов, тем	Фамилия Имя Отчество	Должность	Основное место работы
1	Нормативно-правовая база и требования ЕАЭС Факторы обеспечения хранимоспособности и и микробиологические риски Системы прогнозирования и технология обоснования срока годности Программа проведения испытаний	Герцева Оксана Игоревна	Эксперт по стандартизации	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
3	Порядок отбора проб продовольственного сырья и пищевой продукции Правила проведения испытаний Определение и верификация срока годности Оформление результатов и маркировка	Асриева Надежда Сергеевна	микробиолог	ФГБОУ ДПО СПИУПТ

Преподаватели, приглашенные к участию в образовательной программе, имеют надлежащую квалификацию для проведения занятий и оценки слушателей дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Сроки годности пищевой продукции:обоснование,пролонгация, оценка безопасности продукции, условия хранения и критерии. Обеспечения хранимоспособности». Квалификация преподавателей подтверждается наличием:

- высшего или среднего профессионального образования по направлению подготовки в области, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы;
- 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 4

Наименование специализированных аудиторий, лабораторий	*Вид занятий*	*Наименование оборудования, программного обеспечения*
Аудитория	Лекции Разбор конкретных ситуаций Деловая игра Круглый стол	Аудио-мультимедийное оснащение Компьютер Доска Флипчарт
Испытательная лаборатория	Практические занятия	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.

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».

7. Учебно-методическое обеспечение программы

1. Нормативные правовые акты и технические регламенты (доступ в справочно-правовых системах):

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки".
- Технический регламент ЕАЭС ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (и иные профильные регламенты в зависимости от специализации слушателей).
- Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ "О техническом регулировании".
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".
- Приказ Министерства экономического развития РФ от 30.05.2014 г. № 326 "Об утверждении Критериев аккредитации...".
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (в части требований к срокам годности).

2. Основная учебно-методическая литература (базовый раздаточный материал в электронном виде):

- Учебное пособие "Сроки годности пищевых продуктов: теоретические основы и методы обоснования".

- Методические рекомендации по разработке программы испытаний для подтверждения сроков годности.
- Сборник алгоритмов "Порядок отбора проб и подготовка контрольных образцов".
- Методическое руководство по проведению органолептического анализа при установлении сроков годности.
- Шаблоны документов: программа испытаний, рабочий журнал хранения контрольных образцов, сводный отчет об установлении срока годности, протокол валидационных испытаний.

3. Дополнительная литература и периодические издания:

- Стандарты в области управления качеством и испытаниями: ГОСТ ISO/IEC 17025-2019 "Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий", ГОСТ Р ИСО 22000-2019 "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции".
- Периодические издания: журналы "Пищевая промышленность", "Контроль качества продукции", "Вестник Росстандарта".
- Материалы профильных научно-практических конференций по пищевой безопасности за последние 3 года.