**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
# «СТАНДАРТИЗАЦИЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ И УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

Общий объем: 144 часа

Санкт-Петербург
2026 г.

## 1. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Целью реализации программы является совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности руководителей и специалистов отделов качества, стандартизации и технического контроля предприятий пищевой промышленности в сфере обеспечения соответствия производственных процессов требованиям национальной системы стандартизации и технического регулирования ЕАЭС.

Программа направлена на формирование навыков системного анализа и актуализации нормативной документации предприятия, разработки и регистрации стандартов организаций (СТО) и технических условий (ТУ) на новые виды продовольственного сырья и готовой продукции, корректного формирования доказательной базы и регистрации деклараций о соответствии требованиям профильных технических регламентов, а также планирования и проведения внутренних аудитов интегрированных систем менеджмента.

Освоение программы позволит специалистам выстроить прослеживаемость цепочки поставок от сырья до конечного потребителя, внедрить инструменты статистического управления процессами для обеспечения стабильности технологических операций, грамотно взаимодействовать с органами по сертификации и испытательными лабораториями, а также минимизировать риски при прохождении контрольно-надзорных мероприятий Россельхознадзора и Роспотребнадзора в соответствии с ФЗ № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

В результате освоения образовательной программы планируется формирование профессиональных компетенций:

**ПК-1**. Способность обеспечивать соблюдение требований технического регулирования и стандартизации.

**ПК-2.** Способность разрабатывать, внедрять и поддерживать системы менеджмента качества и безопасности.

**ПК-3**. Способность осуществлять контроль и управление качеством на всех этапах жизненного цикла продукции.

**ПК-4.** Способность обеспечивать прослеживаемость и управлять претензиями.

**ПК-5.** Способность оценивать соответствие продукции установленным требованиям.

**Нормативно-правовая база, изучаемая в рамках программы:**

- Федеральный закон от 29.06.2015 № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации» (включая требования ГОСТ Р 1.15-2017 к службам стандартизации в организациях).
- Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (с учетом последних изменений).

- Федеральный закон от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».
- 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 Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
- Требования к компетентности испытательных лабораторий (ГОСТ ISO/IEC 17025-2019).
- Нормативная база в области органолептического анализа (ГОСТ Р 71884-2024, ГОСТ Р 53701-2021, ГОСТ ISO 8589-2014).
- Законодательство в области интеллектуальной собственности и защиты товарных знаков (в части наименований пищевой продукции).

**Основные разделы учебного плана:**

- Правовые основы стандартизации и технического регулирования в РФ и ЕАЭС (ФЗ № 162, ФЗ № 184).
- Организация работ по стандартизации на предприятии. Разработка СТО, ТУ и формирование доказательной базы для декларирования.
- Актуальные требования к испытательным лабораториям (ГОСТ ISO/IEC 17025-2019) и органолептическому анализу.
- Технические регламенты ЕАЭС на отдельные группы пищевой продукции (молочная, масложировая, пищевые добавки) и требования к маркировке (ТР ТС 022/2011, 033/2013, 024/2011).
- Защита интеллектуальной собственности (придуманные названия, товарные знаки).
- Государственный контроль и надзор (ФЗ № 248-ФЗ).
- Производство органической продукции.
- Нормативно-правовые требования к производству органической продукции.

| | | |
|---|---|---|
| 1 | **Общий объём программы:** | 144 академических часа, включая все виды контактной и самостоятельной учебной работы.<br>Режим занятий: не более 8 часов в день. |
| 2 | **Целевая аудитория (категория обучающихся):** | Начинающие и действующие руководители и специалисты служб стандартизации, контроля качества и безопасности продукции, производственных лабораторий |
| 3 | **Форма обучения:** | Очная /очная с применением дистанционных образовательных технологий |
| 4 | **Образовательные технологии:** | Применение современных информационных образовательных технологий; активные формы и методы преподавания: лекции с разбором практических примеров; разбор конкретных ситуаций. |

| | | |
|---|---|---|
| 5 | **Вступительные испытания:** | Не предусмотрены. |
| 6 | **Документ о квалификации:** | Лицам, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдаётся документ о квалификации — Удостоверение о повьппении квалификации. |

### 1.3.Содержание профессиональной программы

Содержание профессиональной программы:

Программа охватывает четыре тематических раздела: правовые основы стандартизации и технического регулирования, требования к испытательным лабораториям и органолептическому анализу, разработку и маркировку технической документации, а также практические аспекты государственного контроля и защиты интеллектуальной собственности.

Обучающиеся систематизируют знания о требованиях Федерального закона от 29.06.2015 № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации» и Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании». В рамках первого раздела детально изучается структура национальной системы стандартизации, порядок организации работ на предприятиях пищевой промышленности, требования ГОСТ Р 1.15-2017 к созданию и функционированию служб стандартизации, а также актуальные изменения в законодательстве. Особое внимание уделяется применению профильных технических регламентов ЕАЭС: ТР ТС 021/2011 (безопасность пищевой продукции), ТР ТС 022/2011 (маркировка), ТР ТС 005/2011 (упаковка), ТР ТС 024/2011 (масложировая продукция) и ТР ТС 033/2013 (молочная продукция).

Второй раздел посвящен обеспечению достоверности результатов оценки соответствия. Обучающиеся изучат требования стандарта ГОСТ ISO/IEC 17025-2019 к структуре, ресурсам и условиям окружающей среды испытательных лабораторий. Отдельная часть посвящена нормативно-правовому регулированию органолептического анализа: терминам и определениям, организации испытаний, требованиям к планировке лабораторных помещений (ГОСТ ISO 8589-2014) и методологии проведения тестов согласно ГОСТ Р 71884-2024 и ГОСТ Р 53701-2021.

В практической части предусмотрен детальный разбор кейсов по разработке проектов стандартов организаций (СТО) и технических условий (ТУ) для новых видов продовольственного сырья. Обучающиеся отработают алгоритмы оформления деклараций о соответствии требованиям ТР ЕАЭС, изучат правила формирования доказательной базы и требования к маркировке пищевой продукции, включая размещение единого знака обращения на рынке ЕАЭС, указание состава, аллергенов и нутриентов в соответствии с ТР ТС 022/2011. Будут рассмотрены особенности маркировки конкретных видов продукции на примере молочных товаров (ТР ТС 033/2013) и масложировой продукции (ТР ТС 024/2011). Также в программу включен блок по защите интеллектуальной собственности: обучающиеся изучат порядок создания и защиты придуманных названий продукции, правила проверки на тождество и сходство до степени смешения, а также процедуру подачи заявок в Роспатент на регистрацию товарных знаков.

В рамках раздела по контрольно-надзорной деятельности будет проведен разбор практических ситуаций по моделированию проверок Россельхознадзора и Роспотребнадзора в соответствии с ФЗ от 31 июля 2020 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации». Обучающиеся отработают алгоритм действий при получении предостережения о недопустимости нарушения обязательных требований, изучат порядок обжалования решений контрольного органа и методы минимизации рисков административной ответственности

за выпуск в обращение фальсифицированной или ненадлежащим образом маркированной продукции. Завершающая часть программы посвящена нормативно-правовым требованиям к производству органической продукции.

## 1.4. Планируемые результаты обучения

Программа реализуется в рамках вида профессиональной деятельности «Стандартизация, сертификация и управление качеством в пищевой промышленности». Профессиональный стандарт по данному узкоспециализированному виду деятельности в реестре отсутствует; планируемые результаты обучения сформулированы как профессиональные компетенции (ПК) настоящей программы.

**Характеристика вида профессиональной деятельности**

| **Компонент характеристики** | **Содержание** |
|---|---|
| **Наименование вида профессиональной деятельности** | Обеспечение требований нормативных документов в сфере стандартизации, технического регулирования и управления качеством на предприятиях пищевой промышленности. |
| **Основная цель вида профессиональной деятельности** | Обеспечение безопасности, качества и прослеживаемости пищевой продукции на всех этапах ее жизненного цикла путем организации работ по стандартизации, техническому регулированию, разработке нормативной документации (СТО, ТУ) и подтверждению соответствия продовольственного сырья и готовых изделий требованиям законодательства Российской Федерации и Евразийского экономического союза. |
| **Возможные наименования должностей** | Руководители подразделений по научным исследованиям и разработкам; Инженеры в области промышленных и технологических процессов (технологи, инженеры по качеству); Специалисты в области техники, не входящие в другие группы (специалисты по стандартизации, специалисты по подтверждению соответствия). |
| **Требования к образованию и обучению** | Лица, имеющие или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование. |
| **Основные виды трудовых (функции) профессиональной деятельности** | Разработка и актуализация стандартов организации (СТО), технических условий (ТУ) и ведение фонда нормативной документации.<br>Организация декларирования соответствия, формирование доказательной базы и контроль испытаний продукции.<br>Разработка маркировки упаковки (ТР ТС) и обеспечение прослеживаемости продукции.<br>Планирование и проведение внутренних аудитов систем менеджмента (ХАССП/ISO 22000).<br>Обеспечение готовности к проверкам контрольно-надзорных органов (ФЗ № 248-ФЗ) и минимизация рисков штрафов. |

**Требования к результатам обучения**

| Соотношение с трудовыми функциями | Результаты обучения |
|---|---|
| **ПК-1. Способность обеспечивать соблюдение требований технического регулирования и стандартизации.** | |
| **Обеспечение соблюдения требований технического регулирования и стандартизации.** | • **Знать:** структуру национальной системы стандартизации РФ; положения ФЗ № 162-ФЗ «О стандартизации в РФ» и ФЗ № 184-ФЗ «О техническом регулировании»; иерархию нормативных документов (ГОСТ, ТР ТС, СТО, ТУ); требования ГОСТ Р 1.15-2017 к службам стандартизации; правила построения, изложения и оформления стандартов.<br>• **Уметь:** анализировать требования профильных технических регламентов ЕАЭС к конкретным видам пищевой продукции; разрабатывать и актуализировать стандарты организации (СТО) и технические условия (ТУ); проводить нормоконтроль технической документации; вести учет и актуализацию фонда нормативных документов предприятия.<br>• **Владеть:** навыками разработки нормативной документации (СТО, ТУ) на продовольственное сырье и готовые изделия; методами внедрения стандартов на производстве; навыками работы с информационными системами в сфере стандартизации. |
| **ПК-2. Способность разрабатывать, внедрять и поддерживать системы менеджмента качества и безопасности.** | |
| **Разработка, внедрение и поддерживание системы менеджмента качества и безопасности.** | • **Знать:** принципы системы ХАССП и требования стандарта ISO 22000; семь принципов разработки системы менеджмента безопасности пищевой продукции; требования к программам предварительных условий (ППУ); методику анализа опасностей и определения критических контрольных точек (ККТ); требования ГОСТ Р ИСО 19011-2021 к аудиту систем менеджмента.<br>• **Уметь:** идентифицировать и оценивать биологические, химические и физические опасности (в том числе риски преднамеренного загрязнения); разрабатывать план ХАССП; планировать и проводить внутренние аудиты; анализировать результативность корректирующих действий.<br>• **Владеть:** методами оценки рисков и управления опасностями в пищевой цепи; навыками моделирования и проведения внутренних аудитов систем менеджмента; навыками разработки документации СМБПП (политика, руководство, процедуры). |
| **ПК-3. Способность осуществлять контроль и управление качеством на всех этапах жизненного цикла продукции.** | |

| | |
|---|---|
| **Осуществление контроля и управление качеством на всех этапах жизненного цикла продукции.** | • **Знать:** методы входного, операционного и приемочного контроля; требования к компетентности испытательных лабораторий (ГОСТ ISO/IEC 17025-2019); нормативную базу органолептического анализа (ГОСТ Р 71884-2024, ГОСТ Р 53701-2021); основы статистического управления процессами (SPC); правила отбора проб (ГОСТ Р 58972-2020) и оформления протоколов (ГОСТ Р 58973-2020).<br>• **Уметь:** организовывать входной контроль сырья и упаковочных материалов; оценивать стабильность технологических процессов; интерпретировать результаты лабораторных и органолептических испытаний; выявлять несоответствующую продукцию и организовывать ее изоляцию.<br>• **Владеть:** методами органолептического анализа и дегустационной оценки; навыками работы с измерительным оборудованием и статистическими методами контроля качества; алгоритмами управления несоответствиями. |
| **ПК-4. Способность обеспечивать прослеживаемость и управлять претензиями.** | |
| **Обеспечение прослеживаемости и управление претензиями** | • **Знать:** требования ТР ТС 021/2011 к прослеживаемости; принципы построения системы «от поля до прилавка»; методы идентификации и трассировки партий; порядок проведения отзыва продукции с рынка; правила верификации поставщиков.<br>• **Уметь:** разрабатывать схемы прослеживаемости для производственных линий; формировать пакет документов для отзыва продукции; классифицировать претензии потребителей; проводить анализ причин возникновения жалоб.<br>• **Владеть:** навыками внедрения систем прослеживаемости на предприятии; методами проведения корректирующих и предупреждающих действий по результатам анализа претензий; |
| **ПК-5. Способность оценивать соответствие продукции установленным требованиям.** | |
| **Оценка соответствия продукции установленным требованиям** | • **Знать:** схемы декларирования и сертификации пищевой продукции; порядок регистрации деклараций о соответствии в реестрах Росаккредитации; требования к маркировке (ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011); положения ФЗ № 248-ФЗ о государственном контроле; требования к производству органической продукции.<br>• **Уметь:** формировать комплект доказательственных материалов для декларирования; проверять макеты маркировки на соответствие регламентам; моделировать контрольно-надзорные мероприятия; оценивать риски при прохождении проверок.<br>• **Владеть:** навыками регистрации деклараций о соответствии в электронном реестре; методами подготовки предприятия к проверкам Роспотребнадзора и Россельхознадзора; навыками защиты интересов |

## 2. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

### 2.1. Учебный план

| Наименование раздела (модуля), темы занятия | Труд о ём-кость, час. всего | Контактная работа, в т.ч. час. | | | СРС, час. | Промежуточная аттестация | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | всего | лекции | практич. занятия | | час. | форма |
| Нормативно-правовые основы стандартизации и технического регулирования | **98** | | 14 | | | | |
| Оценка соответствия, требования к лабораториям и органолептический анализ | **20** | 12 | 8 | 4 | 8 | | |
| Разработка документации, маркировка и подтверждение соответствия | **18** | 14 | 6 | 8 | 4 | | |
| Государственный контроль, надзор и итоговая аттестация | **4** | 6 | 6 | 0 | 0 | | |
| **Итоговая аттестация** | **4** | | | | | | |
| **ИТОГО** | **144** | 46 | 34 | 12 | 94 | 4 | |

### 2.2. Календарный учебный график

| Наименование раздела | Трудоёмкость, час. |
|---|---|
| Нормативно-правовые основы стандартизации и технического регулирования | **98** |
| Оценка соответствия, требования к лабораториям и органолептический анализ | **20** |
| Разработка документации, маркировка и подтверждение соответствия | **18** |
| Государственный контроль, надзор и итоговая аттестация | **4** |
| Итоговая аттестация-круглый стол | **4** |
| **ИТОГО** | **144** |

** Конкретные даты обучения определяются расписанием занятий при наборе группы.*

## 2.3 Учебно-тематический план

| Наименование модуля (раздела), тема занятия | Кол-во часов | Краткое содержание лекций | Тема и/или содержание практических работ/ конкретных ситуаций |
|---|---|---|---|
| Нормативно-правовые основы стандартизации и технического регулирования | 98 | Правовые основы (ФЗ № 162-ФЗ, ФЗ № 184-ФЗ), организация служб стандартизации (ГОСТ Р 1.15-2017), общие требования технических регламентов ЕАЭС, защита интеллектуальной собственности (товарные знаки), органическая продукция. | |
| Оценка соответствия, требования к лабораториям и органолептический анализ | 20 | Требования к испытательным лабораториям (ГОСТ ISO/IEC 17025-2019), нормативная база и проведение органолептических испытаний (ГОСТ Р 71884-2024, ГОСТ Р 53701-2021). | Органолептический анализ. Нормативные документы. Термины и определения в области органолептического анализа. Организация органолептических испытаний. Требования к лабораториям |
| Разработка документации, маркировка и подтверждение соответствия | 18 | Разработка СТО и ТУ (практические аспекты и ошибки), маркировка пищевой продукции (ТР ТС 022/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 005/2011), товарные знаки и защита названий. | Практические аспекты и основные ошибки при разработке ТУ, СТО |
| Государственный контроль, надзор и итоговая аттестация | 4 | Контрольно-надзорная деятельность (ФЗ № 248-ФЗ), производство органической продукции | |

## 2.4 Рабочие программы учебных дисциплин

По завершению освоения дисциплин обучающиеся должны:

**Знать:**

- Основные положения законодательства РФ и Евразийского экономического союза в сфере стандартизации (ФЗ № 162-ФЗ), технического регулирования (ФЗ № 184-ФЗ) и государственного контроля (ФЗ № 248-ФЗ).
- Структуру, содержание и область применения профильных технических регламентов ЕАЭС на пищевую продукцию (ТР ТС 021/2011, 022/2011, 033/2013, 024/2011, 005/2011, 029/2012).
- Порядок организации работ по стандартизации на предприятии, правила разработки, оформления и внедрения стандартов организаций (СТО) и технических условий (ТУ).

- Требования к компетентности испытательных лабораторий (ГОСТ ISO/IEC 17025-2019), методологию органолептического анализа (ГОСТ Р 71884-2024) и правила проведения внутренних аудитов (ГОСТ Р ИСО 19011-2021).
- Принципы обеспечения прослеживаемости пищевой продукции, правила оформления деклараций о соответствии и регистрации товарных знаков.
- Специфику нормативно-правового регулирования производства органической продукции.

**Уметь:**

- Анализировать производственные процессы на соответствие требованиям технических регламентов и стандартов.
- Разрабатывать проекты нормативной документации (СТО, ТУ) и макеты маркировки потребительской и транспортной упаковки.
- Формировать доказательную базу для процедур подтверждения соответствия (декларирования), организовывать отбор проб и взаимодействие с испытательными лабораториями.
- Планировать и проводить внутренние аудиты систем менеджмента безопасности (ХАССП/ISO 22000), анализировать опасности и разрабатывать корректирующие действия.
- Разрабатывать схемы прослеживаемости партий продукции и организовывать процедуру отзыва товаров с рынка.
- Оценивать риски при прохождении контрольно-надзорных мероприятий, моделировать проверки и готовить аргументированные возражения на акты проверяющих органов.
- Проводить проверку придуманных названий продукции на охраноспособность и сходство с зарегистрированными товарными знаками.

**Владеть (иметь практический опыт):**

- Навыками актуализации нормативной базы предприятия и ведения фонда нормативных документов.
- Методами статистического управления процессами (SPC) и инструментами анализа измерительных систем для оценки стабильности производства.
- Алгоритмами проведения экспертизы технической документации (нормоконтроля) и анализа рекламаций потребителей.
- Навыками работы в электронных реестрах Росаккредитации для регистрации деклараций о соответствии и сертификатов.
- Методами защиты интеллектуальной собственности при выводе новых товаров на рынок.
- Навыками деловой коммуникации с представителями органов государственного контроля и сертификации.

## 2.5 Формы аттестации

После успешного завершения программы проводится итоговая аттестация, которая подтверждает полученные знания, умения и навыки. Итоговая аттестация проводится в форме круглого стола.

Цель круглого стола – раскрыть широкий спектр мнений по выбранным для обсуждения

проблемам с разных точек зрения, обсудить неясные и спорные моменты,связанные с данными проблемами, обобщить идеи и мнения, относительно обсуждаемых проблем и достичь консенсуса.

Задачей круглого стола является мобилизация и активизация слушателей –участников на решение конкретных актуальных проблем. Все участники круглого стола равноправны; никто не имеет права диктовать свою волю и решения.

Заседание круглого стола имеет большие возможности для обсуждения острых,сложных и актуальных на текущий момент вопросов в профессиональной сфере, обмена опытом и творческих инициатив.

Обсуждение проблем, обмен мнениями, ценным опытом, налаживание тесных контактов, поиск дополнительных возможностей и дискуссия при обсуждении особых,«горячих» вопросов придаёт круглому столу динамичность и эксцентричность.

Круглый стол предполагает:

– готовность участников к обсуждению проблем с целью определения возможных путей её решения;

– наличие определённой позиции, теоретических знаний и практического опыта делового иноязычного общения.

Выделяют три этапа в организации и проведении круглого стола: подготовительный, дискуссионный и завершающий (постдискуссионный).

К итоговой аттестации допускаются лица, вьшолнившие требования, предусмотренные программой дополнительного образования, посетившие все темы, предусмотренные учебным планом.

Лицам, успешно освоившим дополнительную профессиональную программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается документ о квалификации - Удостоверение о повышении квалификации. Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию, а также лицам, освоившим часть программы и (или) отчисленным в ходе освоение программы, выдается Справка об обучении или о периоде обучения.

### 2.6 Оценочные и методические материалы

1. **Вопросы и варианты ответов для тестирования:**

**3**

| | |
|---|---|
| 1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 распространяется | |
| 1) | На пищевую продукцию и связанные с требованиями к ней процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации |
| 2) | На всю пищевую продукцию, в том числе производимую в домашних условиях и личных подсобных хозяйствах и предназначенную только для личного потребления, и связанные с требованиями к ней процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации |
| 3) | На всю пищевую продукцию, в том числе производимую в домашних условиях и личных подсобных хозяйствах и предназначенную только для личного потребления, и на выращивание сельскохозяйственных культур и продуктивных животных в естественных условиях |
| 2. Подтверждению соответствия (декларированию) подлежит: | |

| | |
|---|---|
| 1) | Пищевая продукция |
| 2) | Специализированная пищевая продукция, пищевая продукция нового типа |
| 3) | Непереработанная пищевая продукция животного происхождения |
| 3. Ветеринарно-санитарной экспертизе подлежит: | |
| 1) | Непереработанная пищевая продукция животного происхождения |
| 2) | Переработанная пищевая продукция животного происхождения |
| 4. Какая схема соответствует при декларировании серийно выпускаемой продукции на основании собственных доказательств и доказательств (протоколов испытаний) третьей стороны | |
| 1) | 1д |
| 2) | 2д |
| 3) | 3д |
| **Маркировка потребительской упаковки** | |
| 5. При производстве продукта в начинку не добавлялся плод апельсина, а использовался только ароматизатор «Апельсин» | |
| 1) | в придуманном названии продукта указывается «Печенье с апельсином» |
| 2) | в придуманном названии указывается «Печенье со вкусом апельсина» |
| 6. В составе продукции (хлебобулочной, кондитерской, молочной и т.д.) присутствует Вишневый ароматизатор, в процессе производства которого использовались как натуральные (вытяжки из вишни), так и синтетические вещества, т.е. полученные в результате химической реакции, как надо правильно отобразить эту информацию в указании ароматизатора в составе продукта | |
| 1) | Ароматизатор идентичный натуральному Вишневый |
| 2) | Ароматизатор натуральный Вишневый |
| 3) | Ароматизатор Вишневый |
| 7. Входящие в состав пищевой продукции компоненты указываются: | |
| 1) | В порядке убывания массовой доли |
| 2) | В порядке возрастания массовой доли |
| 3) | Только компоненты состава с массовой долей более 2% |
| 8. Если упакованная пищевая продукции одного наименования состоит из нескольких потребительских упаковок, на групповой упаковке указывается: | |
| 1) | Только общее количество продукции |
| 2) | Только число потребительских упаковок |
| 3) | Общее количество и число потребительских упаковок |
| 9. Если срок годности пищевого продукта не превышает 72 часа, какая информация выносится на упаковку? | |
| 1) | час, число, месяц изготовления |
| 2) | число, месяц, год изготовления |
| 3) | месяц, год |
| 10. Энергетическая ценность продукта на упаковке указывается: | |
| 1) | В калориях |
| 2) | В джоулях |
| 3) | В джоулях и калориях |
| **Маркировка транспортной упаковки** | |
| 11. Требуется ли указывать на транспортной упаковке рекомендации и (или) ограни- | |

| | |
|---|---|
| чения по использованию продукции | |
| 1) | Да, требуется |
| 2) | Нет, не требуется |
| 12. Манипуляционный знак «Хрупкое. Осторожно» наносится на: | |
| 1) | На транспортную упаковку |
| 2) | На потребительскую упаковку |
| 3) | На листок-вкладыш |

**Вопросы для проверки самостоятельной работы и итоговой аттестации:**

- Какова роль Федерального закона от 29.06.2015 № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации» в деятельности пищевого предприятия и какова иерархия нормативных документов (ФЗ, ТР ТС, ГОСТ, СТО/ТУ) при возникновении противоречий?
- Опишите процедуру разработки и регистрации декларации о соответствии пищевой продукции требованиям ТР ЕАЭС. Какие документы формируют доказательную базу, и каковы правила отбора образцов по ГОСТ Р 58972-2020?
- Перечислите обязательные элементы маркировки потребительской упаковки согласно ТР ТС 022/2011. Как правильно указывать состав, аллергены и оформлять единый знак обращения продукции на рынке ЕАЭС?
- Назовите семь принципов ХАССП. Опишите процедуру анализа опасностей (включая риски преднамеренного загрязнения) и определения критических контрольных точек (ККТ) на примере производства молочной продукции.
- Каков порядок организации работ по стандартизации на предприятии согласно ГОСТ Р 1.15-2017? Каковы ключевые этапы разработки и типичные ошибки при оформлении технических условий (ТУ)?
- Каковы требования к компетентности испытательных лабораторий согласно ГОСТ ISO/IEC 17025-2019 и каковы правила оформления протоколов испытаний по ГОСТ Р 58973-2020?
- Раскройте принципы построения системы прослеживаемости на пищевом предприятии в соответствии с ТР ТС 021/2011. Как документально оформляется отзыв партии продукции с рынка?
- Каковы особенности проведения государственного контроля (надзора) по ФЗ от 31.07.2020 № 248-ФЗ? Опишите алгоритм действий предприятия при получении предостережения от Роспотребнадзора.
- В каких случаях декларация о соответствии подлежит признанию недействительной? Каков порядок регистрации, приостановления и возобновления действия деклараций в реестрах Росаккредитации?
- Каковы требования к организации органолептического анализа на предприятии (ГОСТ Р 71884-2024)? Опишите процедуру проведения дегустационной комиссии и оценки результатов.
- Каковы требования ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» к маркировке транспортной и потребительской тары, а также к материалам, контактирующим с пищевой продукцией?
- Каков алгоритм проведения внутреннего аудита системы менеджмента безопасности (ХАССП/ISO 22000) согласно ГОСТ Р ИСО 19011-2021? Как фиксируются и закрываются выявленные несоответствия?

- Каковы правовые аспекты использования придуманных названий пищевой продукции? Как проверить название на тождество и сходство до степени смешения перед подачей заявки в Роспатент?
- Каковы основные требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» к производственным процессам, поточности технологических линий и содержанию производственных помещений?
- Каковы нормативно-правовые требования к производству и маркировке органической продукции, и в чем заключается процедура подтверждения соответствия органического производства?

**Учебно-методические материалы**

**1. Нормативно-правовая база (фонд стандартов и регламентов)**

- Федеральный закон от 29.06.2015 № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации».
- Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
- Федеральный закон от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

**3. Технические регламенты Евразийского экономического союза (ТР ТС / ТР ЕАЭС):**

- **ТР ТС 021/2011** «О безопасности пищевой продукции».
- **ТР ТС 022/2011** «Пищевая продукция в части ее маркировки».
- **ТР ТС 005/2011** «О безопасности упаковки».
- **ТР ТС 029/2012** «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
- **ТР ТС 033/2013** «О безопасности молока и молочной продукции».
- **ТР ТС 024/2011** «Технический регламент на масложировую продукцию».
- **ТР ТС 034/2013** «О безопасности мяса и мясной продукции».
- **ТР ЕАЭС 040/2016** «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

**4. Ключевые национальные стандарты (ГОСТ) и методические документы:**

- **ГОСТ Р 1.15-2017** «Стандартизация в Российской Федерации. Службы стандартизации в организациях. Правила создания и функционирования».
- **ГОСТ Р ИСО 19011-2021** «Руководящие указания по аудиту систем менеджмента».
- **ГОСТ Р 54293-2020** «Анализ состояния производства при подтверждении соответствия».
- **ГОСТ Р 58972-2020** «Правила отбора образцов для испытаний при подтверждении соответствия».
- **ГОСТ Р 58973-2020** «Правила к оформлению протоколов испытаний».
- **ГОСТ ISO/IEC 17025-2019** «Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий».
- **ГОСТ Р 71884-2024** «Органолептический анализ. Термины и определения».

- **ГОСТ Р 53701-2021** «Руководство по применению ГОСТ ISO/IEC 17025 в лабораториях, проводящих органолептический анализ».
- **ГОСТ ISO 8589-2014** «Органолептический анализ. Общее руководство по проектированию лабораторных помещений».
- **ГОСТ Р ИСО 22000-2019** «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

**2. Методические пособия и электронные ресурсы:**

- **Методическое пособие «Разработка и экспертиза СТО и ТУ»:** пошаговый алгоритм создания стандарта организации, правила оформления титульного листа, предисловия, раздела «Технические требования» и «Правила приемки», примеры типичных ошибок нормоконтроля.
- Бузов Б.А. Управление качеством продукции. Технический регламент, стандартизация и сертификация: учебное пособие / Б.А. Бузов. – 3–е изд., доп. – М.: Академия, 2008. – 174 с.;
- Вдовин, С.М. Система менеджмента качества организации: [учебное пособие] / С.М. Вдовин, Т.А. Салимова Л.И., Бирюкова. - М.: ИНФРА-М, 2012 - 297 с.;
- Герасимов Б.И. Управление качеством: учебное пособие / Б.И. Герасимов, Н.В. Злобина, С.П. Спиридонов. – 2–е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2007. – 270 с.;
- Горбашко Е.А. Управление качеством: учебное пособие /Е.А. Горбашко.– СПб.: Питер, 2008.–384с.;
- Мазур И.И., Шапиро, В.Д. Управление качеством: учебное пособие / И.И. Мазур, В.Д. Шапиро. – 5–е изд., стер. – М.: Омега–Л, 2008. – 399 с.;
- Маренков Н.Л. и др. Управление обеспечением качества и конкурентоспособности продукции: учебное пособие / Н.Л. Маренков, В.П.Мельников, В.П.Смоленцев, А.Г. Схиртладзе. – Ростов–на–Дону: Феникс, 2004. – 508 с.;
- Мишин, В.М. Управление качеством: учебник / В.М. Мишин. – 2–е изд., перераб. и доп. – М.: ЮНИТИ, 2008 – 464 с.;
- Салимова, Т.А. Управление качеством: учебник./ Т.А. Салимова. – 2–е изд., стер. – М.: ОМЕГА–Л, 2008 – 414 с.;
- 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;
- Сертификаты, декларации, документы: [Электронный ресурс]/ Федеральная служба по аккредитации (Росаккредитация)/ http://fsa.gov.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.

- **Комплект шаблонов документов:**
  - Проект СТО (шаблон).
  - Проект ТУ (шаблон).
  - Заявка на проведение регистрации декларации о соответствии.

- Макет декларации о соответствии (по форме ЕЭК № 293).
- Акт анализа состояния производства (по ГОСТ Р 54293-2020).
- План внутреннего аудита системы менеджмента (по ГОСТ Р ИСО 19011-2021).
- Чек-лист готовности предприятия к проверке Роспотребнадзора (по ФЗ № 248)

**2.7. Материально-технические условия**

| Наименование специализированных учебных помещений | Вид занятий | Наименование оборудования, программного обеспечения |
|---|---|---|
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа | Лекции | Комплект специализированной мебели: столы, стулья; технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в сеть «Интернет».; учебная доска, плазменная панель |