

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГАОУ ВО «СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



УТВЕРЖДАЮ

Директор НОЦ «Институт
непрерывного образования»

Е.В. Мошкина Е.В. Мошкина

13 » *марта* 2023 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

**«ЭКСПЕРТИЗА И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

Красноярск 2023

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

В настоящее время растет озабоченность потребителей, бизнеса и власти распространением на рынке фальсифицированной и опасной продукции. Своевременное выявление и быстрое выведение такой продукции из сферы обращения — важнейшие задачи государственного регулирования рыночного пространства. В решении указанной проблемы ключевая роль отведена товароведам-экспертам, что делает крайне востребованным наличие данных специалистов на рынке труда.

Программа повышения квалификации «Экспертиза и контроль качества продовольственных товаров» позволит слушателям получить теоретические и практические знания в области товароведной экспертизы и контроле качества товаров. В рамках данной программы слушатели рассматривают вопросы, связанные с основными нормативно-правовыми документами в сфере качества и безопасности товаров, с классификацией и ассортиментом товаров; изучают факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров, показатели качества, в т.ч. и безопасность; методы оценки качества, идентифицирующие признаки товаров, особенности упаковки и маркировки отдельных групп товаров.

1.2. Целью программы

Цель программы повышения квалификации — развитие профессиональных компетенций, требуемых для выполнения профессиональной деятельности в сфере товароведной экспертизы и контроля качества продовольственных товаров.

1.3. Компетенции (трудовые функции) в соответствии с Профессиональным стандартом (формирование новых или совершенствование имеющихся)

В соответствии с профессиональным стандартом 40.062 «Специалист по качеству продукции», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 апреля 2021 г. № 276н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 мая 2021 г. № 63608), для уровня квалификации 6 определены трудовые функции, имеющие отношение к профессиональной деятельности слушателей:

- В/01.6 Анализ причин снижения качества продукции (работ, услуг) и разработка предложений по их устранению.
- В/02.6 Инспекционный контроль качества продукции (работ, услуг).

1.4. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы повышения квалификации слушатели смогут:

РО1. Контролировать соблюдение требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров.

PO2. Применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции.

PO2. Оценивать основные показатели качества и безопасности товаров и устанавливать соответствие техническим регламентам, стандартам и другим документам.

PO4. Проводить товароведную экспертизу и составлять аргументированное заключение.

1.5. Категории слушателей: специалисты предприятий пищевой промышленности, оптовой и розничной торговли, агропромышленного комплекса, широкий круг потребителей.

1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение
Высшее образование.

1.7. Продолжительность обучения: 144 часа, из них 72 контактных, в том числе стажировка.

1.8. Форма обучения: очно-заочная с использованием дистанционных образовательных технологий.

1.9. Требования к материально-техническому обеспечению, необходимому для реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации (требования к аудитории, компьютерному классу, программному обеспечению)

Программа реализуется дистанционно с использованием системы дистанционного обучения. Для доступа к учебным материалам слушателям необходимо стандартное программное обеспечение (операционная система, офисные программы) и выход в Интернет.

1.10. Особенности (принципы) построения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

Особенности построения программы переподготовки «Экспертиза и контроль качества продовольственных товаров»:

- в основу проектирования программы положен компетентностный подход;
- выполнение комплексных (сквозных) учебных заданий, требующих практического применения знаний и умений, полученных в ходе изучения логически связанных тем;
- использование информационных технологий, в том числе современных систем технологической поддержки процесса обучения;
- применение электронных образовательных ресурсов (дистанционное, электронное, обучение).

В поддержку дополнительной профессиональной программы повышения квалификации разработан электронный курс в LMS Odin «Экспертиза и контроль качества продовольственных товаров».

1.11. Особенности организации стажировки

Организация стажировки осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», порядком организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499).

Сроки проведения стажировки устанавливаются графиком учебного процесса в объеме 16 часов в конце процесса обучения в соответствии с утвержденным в установленном порядке учебно-тематическим планом.

Цель стажировки — повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации в области экспертизы и контроля качества продовольственных товаров, технического регулирования (стандартизации, подтверждения соответствия), методов товароведения, включая современные.

Программа стажировки предусматривает:

- самостоятельную работу с нормативно-правовыми актами, справочно-правовыми системами «ГАРАНТ» и «Консультант плюс»; учебными изданиями;
- знакомство с передовым опытом профессиональной деятельности;
- приобретение профессиональных и организационных навыков;

В рамках очно-заочной формы обучения на основе дистанционных технологий стажировка осуществляется в форме online стажировки (в формате вебинара).

1.12. Документ об образовании: удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

II. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование и содержание Разделов и тем программы	Всего часов	В том числе:		Использование средств ЭО и ДОТ	Результаты обучения
			Контактная работа	Самостоятельная работа		
1.	Теоретические основы товароведения	12	6	6	LMS Odin	PO1–PO2
2.	Стандартизация, техническое регулирование и подтверждение соответствия	12	6	6	LMS Odin	PO1–PO2
3	Безопасность продовольственных товаров	12	6	6	LMS Odin	PO1–PO2
3.	Товароведная экспертиза и контроль качества зерномучных товаров	12	4	8	LMS Odin	PO1–PO4
4.	Товароведная экспертиза и контроль качества плодоовощных товаров	12	4	8	LMS Odin	PO1–PO4
5	Товароведная экспертиза и контроль качества кондитерских и вкусовых товаров	14	6	8	LMS Odin	PO1–PO4
6	Товароведная экспертиза и контроль качества молока и пищевых жиров	14	6	8	LMS Odin	PO1–PO4
7	Товароведная экспертиза и контроль качества мясных и рыбных товаров	14	6	8	LMS Odin	PO1–PO4
8	Экспертиза потребительских товаров	12	6	6	LMS Odin	PO1–PO4
9	Идентификация и фальсификация потребительских товаров	12	6	6	LMS Odin	PO1–PO4,
10	Стажировка	16	14	2	LMS Odin	PO1–PO4
11	Итоговая аттестация	2	2	-	Защита работы	PO1–PO4
	ИТОГО	144	72	72		

2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия/формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
PO1. Контролировать соблюдение требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров	Изучение нормативных документов, регламентирующих показатели качества, маркировки, текстов лекции, тестирование, выполнение заданий	Материалы электронного курса в системе электронного обучения LMS Odin
PO2. Применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	Изучение нормативных документов, регламентирующих показатели качества, текстов лекции, тестирование, выполнение заданий	Материалы электронного курса в системе электронного обучения LMS Odin
PO3. Оценивать основные показатели качества и безопасности товаров и устанавливать соответствие техническим регламентам, стандартам и другим документам	Изучение нормативных и сопроводительных документов. Проведение идентификации и выявление фальсификации потребительских товаров	Материалы электронного курса в системе электронного обучения LMS Odin
PO4. Проводить товароведную экспертизу товаров с использованием и составлять аргументированное заключение	Изучение нормативных документов, составление акта экспертизы	Материалы электронного курса в системе электронного обучения LMS Odin

2.3. Виды и содержание самостоятельной работы

Выполнение самостоятельной работы слушателями предполагается в дистанционном режиме в рамках электронного курса, размещенного в системе электронного обучения. Самостоятельно слушателями изучаются представленные теоретические материалы в форме интерактивных лекций и в текстовом варианте, просматриваются учебные видео из сети Интернет по изучаемому вопросу, краткие резюмирующие материалы, дополнительные инструкции в различных форматах (скринкасты, интерактивные справочники, текстовые пояснения).

Также слушатели самостоятельно проводят анализ и систематизацию материала в рамках выполнения практических заданий и решения хозяйственных ситуаций. Для оценки уровня усвоения изученного учебного материала, слушатели проходят контрольные тесты.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

3.1. Учебно-методическое обеспечение, в т.ч. электронные ресурсы в корпоративной сети СФУ и сети Интернет

1. Григорян Е.С. Товароведение: учеб. пособие / Е.С. Григорян. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 265 с.

2. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебно-метод. комплекс [для студентов всех форм обучения специальности 100800.62 «Товароведение», специальности 100700.62 «Торговое дело»]/Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т; сост.: Г.Г. Чепелева, О.Ю. Веретнова. – Красноярск: СФУ, 2014 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-886687138.exe>.

3. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. – 5-е изд. – М.: Дашков и К, 2020. – 328 с.

4. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. пособие / Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова. – М.: Издательский дом «Альфа-М», 2020. – 416 с.

5. Ляшко А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс]: Учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Дашков и К, 2019. – 660 с.

6. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебник / М.А. Николаева; Российская академия народного хозяйства и госуд. службы при Президенте РФ. – М.: ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2020. – 461 с.

7. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: рекомендовано в качестве учебника для вузов / Л.П. Нилова. – 2-е изд. – М.: ИНФРА-М, 2018. – 448 с.

8. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ ред. от 13.07.2015 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>.

9. Технический Регламент Таможенного Союза 005/2011 «О безопасности упаковки»: Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293800/4293800542.pdf>.

10. Технический регламент таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден 09.12.2011 Комиссия Таможенного союза [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293799/4293799226.htm>.

11. Технический регламент Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»: Утвержден 09.10.2013 Совет Евразийской экономической комиссии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293778/4293778171.htm>.

12. Товароведение и конкурентоспособность продовольственных товаров животного происхождения [Электронный ресурс]: учебно-метод. комплекс [для студентов напр. 38.03.07 (100800.62) «Товароведение», профиля 38.03.07. 03 (100800.62.03) «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т; сост.: О.В. Нестеренко, О.Ю. Веретнова, Г.Г. Чепелева. – Красноярск: СФУ, 2015[Электронный ресурс].– Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-886687138.exe>.

13. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник для бакалавров: учебник / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова. – М.: Дашков и К, 2014. – 760 с.

14. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебно-метод. комплекс [для студентов напр. 100800.62 «Товароведение»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т; сост.: И.В. Дойко, Г.Г. Чепелева, Е.А. Федченко. – Красноярск: СФУ, 2013.

15. Щетилина И.П. Товароведение продовольственных товаров: практикум / И.П. Щетилина. – Воронеж: ВГУИТ, 2018. – 115 с.

3.2. Информационное обеспечение (информационные обучающие системы, системы вебинаров, сетевые ресурсы хостинга видео, изображений, файлов, презентаций, программное обеспечение и др.)

Онлайн сервисы и интернет-ресурсы: Системы электронного обучения LMS Odin доступ к электронной почте посредством web-интерфейса.

IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Обучение по программе повышения квалификации предполагает промежуточный и итоговый контроль. Текущий контроль осуществляется путем выполнения заданий и тестирование по темам курса в дистанционном режиме. Методические материалы, необходимые для выполнения текущих заданий, представлены в соответствующих элементах электронного обучающего курса и включают описание задания, методические рекомендации по его выполнению, критерии оценивания.

Итоговый контроль проводится в форме письменной работы с устной защитой.

4.2. Требования и содержание итоговой аттестации

Основанием для аттестации слушателя по данной программе является:

- выполнение на положительную оценку всех текущих заданий, размещенных в электронном образовательном курсе;
- выполнение на положительную оценку письменной работы с устной защитой.

Реализация программы повышения квалификации «Экспертиза и контроль качества продовольственных товаров» завершается итоговой аттестацией в виде защиты работы по выбранной теме слушателем.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, выполнившие учебный план программы, домашние самостоятельные задания в каждом модуле/дисциплине.

Основная цель итоговой аттестационной работы — выполнить работу, демонстрирующую уровень подготовленности к самостоятельной профессиональной деятельности.

Слушатель предоставляет результат выполненной работы в формате PDF, оформленной в соответствии с методическими рекомендациями и отвечающей требованиям к содержанию итоговой работы.

Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

Итоговая аттестация является обязательной для слушателей, завершающих обучение по программе повышения квалификации.

Оценка качества освоения программы повышения квалификации проводится в отношении соответствия результатов освоения программы заявленным целям и планируемыми результатами обучения.

Выполнение итоговой работы включает в себя ряд этапов:

- выбор темы работы;
- анализ нормативных документов и литературы по выбранной теме;
- выполнение экспериментальной части работы;
- написание и оформление работы и сдача в формате pdf.

- подготовка презентации проекта;
- защита работы (доклад 5–7 мин).

Оформление работы

Итоговая работа оформляется в виде текстового документа и презентации для его защиты.

Работа принимается в печатном виде (формат текста: Word, формат страницы — А4 (210*297 мм), поля: сверху и снизу — 20 мм, справа — 10 мм, слева — 25 мм; шрифт Times New Roman, размер 14 пт, в таблицах — 12 пт; интервал 1,5, в таблицах — одинарный. Все страницы должны быть пронумерованы (номер ставится внизу по центру страницы).

Презентация состоит из 6 слайдов:

- первый слайд включает название работы, ФИО слушателя;
- второй слайд (цель, задачи работы);
- третий слайд (фото образцов);
- четвертый слайд (таблица исследований маркировки);
- пятый слайд (таблица по органолептическим показателям качества);
- шестой слайд (заключение).

Критерии оценки освоения обучающимися дополнительной профессиональной программы

По результатам итоговых аттестационных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной системе «зачтено», «не зачтено».

«зачтено» заслуживает обучающийся, показавший освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой, изучивших литературу, рекомендованную программой, способный к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшего обучения и профессиональной деятельности;

«не зачтено» выставляется обучающемуся, не показавшему освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой, допустившему серьезные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не справившемуся с выполнением итоговой аттестационной работы;

Методические рекомендации по подготовке и оформлению итоговых аттестационных работ представлены в электронном курсе в LMS Odin.

Программу составили:

Канд. биолог. наук, доцент



И.В. Дойко

Руководитель программы:

Доктор пед. наук,
заведующий кафедрой товароведения
и экспертизы товаров

Института торговли и сферы услуг СФУ



И.В. Кротова