

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»
(ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ)

Управление дополнительного образования



ПРОГРАММА
профессионального обучения
по рабочей профессии
13011 «Контролер пищевой продукции»

Тип образовательной программы – программа профессионального обучения
Форма обучения – очно-заочная
Нормативный срок освоения программы – 2 месяца (180 ч)

ВОРОНЕЖ
2022

Программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией управления дополнительного образования ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ 05 сентября 2022 г., протокол № 4.

Председатель методической
комиссии



Дерканосова Н.М.

Разработчик программы: кандидат технических наук,
доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров
ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ



Сергеева О.А.

Рецензент:

Старший региональный менеджер
по клиентскому сервису АО «Тандер»



Матвеева О.В.

1. Общие положения

Программа профессионального обучения по рабочей профессии «Контролер пищевой продукции», реализуемая Воронежским ГАУ, разработана в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.07.2014 г. № 835 (редакция от 13.07.2021 г.) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Программа профессионального обучения по рабочей профессии «Контролер пищевой продукции», реализуемая Воронежским ГАУ – это совокупность учебно-методической документации, определяющей содержание профессионального обучения по данной рабочей профессии, которая включает в себя основную программу профессионального обучения, квалификационную характеристику, тематический план, учебный план, календарный учебный график, перечень лабораторий, требования к кадровому составу, участвующему в подготовке слушателей, рабочие программы учебных дисциплин, учебных практик, итоговой аттестации (квалификационного экзамена) и методические материалы, обеспечивающие реализацию программы.

Учебным планом программы предусматривается промежуточная аттестация в виде зачетов и экзаменов по изучаемым дисциплинам.

Итоговой аттестацией является сдача квалификационного экзамена.

Итоговая аттестация предусматривает один квалификационный экзамен, который проводится в два этапа:

- 1) теоретический экзамен;
- 2) практический экзамен по контролю пищевой продукции.

Успешно выдержавшим квалификационные экзамены присваивается квалификация «Контролер пищевой продукции» и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

Нормативно-правовую базу разработки программы профессионального обучения по рабочей профессии «Контролер пищевой продукции» составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2030 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями на 01.06.2021г.);

- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.09.2020 г. № 1441 «Об утверждении правил оказания платных образовательных услуг»;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.09.2013 г. № АК-1879/06 «О документах о квалификации»;

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.07.2014 г. № 835 (редакция от 13.07.2021 г.) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров;

- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 17 апреля 2009 г. № 199 «О внесении изменения в единый тарифно-квалификационный спра-

вочник работ и профессий рабочих», выпуск 1, раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства»;

- Устав ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ;
- Пр ВГАУ 1.4.01 – 2019 ПРАВИЛА приема на обучение по программам дополнительного профессионального образования;
- П ВГАУ 1.4.01 - 2020 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке организации и осуществления профессионального обучения;
- П ВГАУ 1.1.13 - 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о фонде оценочных средств;
- П ВГАУ 1.1.02 - 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке, составлении и утверждении рабочей программы;
- П ВГАУ 1.1.01 - 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;
- П ВГАУ 1.1.01 - 2019 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке основных образовательных программ высшего образования с учетом соответствующих профессиональных стандартов;
- П ВГАУ 1.1.02 - 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке, составлении и утверждении рабочей программы:
- П ВГАУ 1.1.04-2020 ПОЛОЖЕНИЕ о практической подготовке обучающихся;
- П ВГАУ 1.1.12-2016 ПОЛОЖЕНИЕ об аттестационной комиссии;
- П ВГАУ 1.1.05-2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке проведения практики обучающихся;
- П ВГАУ 1.4.02 – 2020 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке выдачи, учета и хранения свидетельств о профессии рабочего, должности служащего;
- П ВГАУ 1.1.09-2016 ПОЛОЖЕНИЕ об организации учебного процесса с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий;
- иные локальные нормативные акты;
- лицензия: серия 90Л01 № 0008770, регистрационный № 1750 от 10 ноября 2015 г., выданная Федеральной службой по надзору в сфере образования на срок – бессрочно.

2. Цель и планируемые результаты обучения

Цель профессионального обучения по рабочей профессии «Контролер пищевой продукции» – приобретение теоретических знаний, практических навыков по блокам профессиональных дисциплин, практического опыта, развитие профессионального мышления, проверка возможности самостоятельной работы по рабочей профессии «Контролер пищевой продукции» в условиях сельскохозяйственного производства.

Задачи профессионального обучения по рабочей профессии «Контролер пищевой продукции» – изучение конструкции электроустановок, технологии монтажа, ремонта и обслуживания электрооборудования, мер и приемов безопасной работы в электроустановках; приобретение навыков и умений выявления характерных неисправностей электрооборудования, безопасного выполнения работ по монтажу, ремонту и обслуживанию электрооборудования.

Планируемые результаты обучения: использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности по рабочей профессии «Контролер пищевой продукции» в условиях сельскохозяйственного производства

Профессиональная характеристика: профессия – контролер пищевой продукции в сельскохозяйственном производстве.

Назначение профессии: контролер пищевой продукции в сельскохозяйственном производстве выполняет контроль сплошной или выборочный упаковки, укупорки, герметичности, забивки, обивки, обертки, маркировки, клеймения, смазки, оформления внешнего вида, наличия ярлыков, пломб порожней стеклянной, деревянной и металлической посуды, ее чистоты и пригодности под налив внешним осмотром; контроль количества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции устным подсчетом или по показаниям счетчика; выявление, отбраковка, возврат на исправле-

		часов)					
Блок 1 «Дисциплины»							
1	Теоретические основы товароведения и экспертизы с основами стандартизации	36	6	12	-	18	Зачет
2	Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров	36	6	12	-	18	Зачет
Итого		72	12	24	-	36	
Блок 2 «Практики»							
1	Учебная практика по организации и проведению контроля за количеством и качеством пищевой продукцией и используемой для нее упаковки	102		102			Зачет
Итого		102	-	102	-	-	
Блок 3 «Итоговая аттестация»							
1	Квалификационный экзамен	6	-	-	-	-	Экзамен
Итого:		6	-	-	-	-	
Всего:		180	12	126		36	

В графике освоения и календарном учебном графике указана последовательность реализации программы профессионального обучения по рабочей профессии «Контролер пищевой продукции», включая теоретическое и практическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации (приложения 3, 4).

3. Содержание программы профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии «Контролер пищевой продукции»

Представлены аннотации к рабочим программам учебных дисциплин программы профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии «Контролер пищевой продукции», в том числе аннотации учебных практик и итоговой аттестации.

Блок 1 «Дисциплины»

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

«Теоретические основы товароведения и экспертизы с основами стандартизации»

1. Предмет. Цель и задачи дисциплины, ее место в учебном процессе

Предмет дисциплины – теоретические основы товароведения и экспертизы пищевой продукции, сфера технического регулирования, которые связаны с организацией и управлением профессиональной деятельности в сфере производства и обращения сельскохозяйственной продукции и продовольственных товаров.

Цель дисциплины – изучение основных вопросы товароведения и экспертизы, овладение теоретическими знаниями в указанной области профессиональной деятельности, приобретение умений и навыков применения теоретических знаний в практической ситуации.

Задачи дисциплины:

- изучение основных категорий товароведения и экспертизы товаров;

- овладение едиными методами и приемами анализа потребительной стоимости;
- усвоение научных знаний и приобретение практических навыков в области систематизации и кодирования товаров;
- приобретение навыков анализа и управления ассортиментом товаров;
- изучение потребительских свойств товаров и приобретение навыков построения и анализа номенклатуры потребительских свойств;
- анализ факторов, влияющих на формирование и сохранение качества товаров;
- овладение методами экспертизы и контроля качества товаров;
- ознакомление с основными видами товарных экспертиз, объектами, субъектами и средствами экспертизы товаров;
- освоение приемов и приобретение навыков идентификации товаров;
- изучение правил, порядка производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертных организациях;
- ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области экспертизы товаров;
- знать и распознавать формы оценки соответствия;

Дисциплина «Теоретические основы товароведения и экспертизы с основами стандартизации» относится к блоку 1 «Дисциплины» основной программы производственного обучения для подготовки по рабочей профессии «Контролер пищевой продукции».

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы

Обобщенная трудовая функция	Трудовые функции	Компетенция	Планируемые результаты обучения
Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Идентифицировать пищевую продукцию по ассортиментной принадлежности	Знать: нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы входного контроля сырья и материалов при производстве пищевой продукции и вопросы качества готовой пищевой продукции.
			Уметь: использовать методы и способы идентификации на всех этапах производства пищевой продукции; оформлять документы по прослеживаемости и качеству пищевой продукции.
			Иметь навыки и /или опыт деятельности: владения приемами определения соответствия показателей качества сырья, готовой пищевой продукции по ассортиментным признакам, способов ее упаковки, укупорки, маркировки, оформления внешнего вида требованиям нормативных документов.
Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех	Проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевой продукции	Организовывать и проводить оценку качества пищевой продукции	Знать: нормы технической документации в отношении правил подготовки проб, методов проведения испытаний и показателей качества пищевой продукции и используемой тары и упаковки по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при работе в химической и микробиологической лаборатории.

этапах ее производства и обращения на рынке			<p>Уметь: отбирать пробы и пользоваться лабораторным оборудованием при проведении исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции в соответствии со стандартными методами, а также применять спецодежду и средства индивидуальной защиты</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности: отбора проб и методов оценки качества сырья, готовой продукции и тары.</p>
Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевой продукции	Проводить товароведную экспертизу пищевой продукции	<p>Знать: нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы качества и методы лабораторного исследования сырья и готовой продукции, упаковки, маркировки; способы определения и устранения брака и дефектов контролируемой пищевой продукции, тары и упаковки.</p> <p>Уметь: осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований количества и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции.</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности: осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований количества и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции.</p>

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Теория товароведения.

Раздел 2. Экспертиза товаров.

Раздел 3. Основы стандартизации и подтверждения качества пищевой продукции.

4. Вид итогового контроля – зачет.

Разработчик программы – к.т.н., доцент Сергеева О.А.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

«Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров»

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины - овладение теоретическими знаниями и приобретение умений их применять в области товароведения упаковочных материалов и тары, используемой для пищевой продукции.

Задачи дисциплины: изучение вопросов товароведения упаковочных материалов и тары, оценки качества упаковки, а также изучение правил упаковывания основных групп продовольственных товаров.

Дисциплина «Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров» относится к блоку 1 «Дисциплины» основной программы производственного обучения для подготовки по рабочей профессии «Контролер пищевой продукции».

2. Требования к уровню освоения дисциплины

Обобщенная трудовая функция	Трудовые функции	Компетенция	Планируемые результаты обучения
Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевой продукции	Организовывать и проводить оценку качества пищевой продукции	Знать: нормы технической документации в отношении правил подготовки проб, методов проведения испытаний и показателей качества пищевой продукции и используемой тары и упаковки по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при работе в химической и микробиологической лаборатории.
			Уметь: отбирать пробы и пользоваться лабораторным оборудованием при проведении исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции в соответствии со стандартными методами, а также применять спецодежду и средства индивидуальной защиты.
			Иметь навыки и /или опыт деятельности: отбора проб и методов оценки качества сырья, готовой продукции и тары.
Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевой продукции	Проводить товарную экспертизу пищевой продукции	Знать: нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы качества и методы лабораторного исследования сырья и готовой продукции, упаковки, маркировки; способы определения и устранения брака и дефектов контролируемой пищевой продукции, тары и упаковки.
			Уметь: осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований количества и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции.
			Иметь навыки и /или опыт деятельности: осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований количества и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции.

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Потребительская тара.

Раздел 2. Транспортная тара.

4. Вид итогового контроля – зачет.

Разработчик – старший преподаватель Маслова Г.М.

Блок 2 «Практики»

Аннотация рабочей программы учебной практики по организации и проведению контроля за количеством и качеством пищевой продукцией и используемой для нее упаковки.

1. Предмет. Цель и задачи учебной практики, ее место в учебном процессе

Предметом практики является комплекс мероприятий, связанных с осуществлением контроля пищевой продукции и используемой для нее упаковки.

Цель практики – закрепление теоретических и практических знаний, полученных слушателями при изучении специальных дисциплин, приобретение опыта организации и проведения контроля за количеством и качеством пищевой продукции и используемой для нее упаковки.

Задачи практики:

- овладение начальными навыками по организации и ведению контроля количественных и качественных показателей сырья и готовой пищевой продукции;
- изучение потребительских свойств товаров и приобретение навыков построения и анализа номенклатуры потребительских свойств;
- ознакомление с показателями качества пищевой продукции для ее ассортиментной идентификации;
- изучение процесса формирования качества товаров;
- анализ факторов, влияющих на формирование и сохранение качества товаров;
- овладение методами экспертизы и контроля качества товаров;
- приобретение навыков идентификации и определения показателей качества продовольственных товаров;
- изучение вопросов товароведения упаковочных материалов и тары;
- оценки качества упаковки, а также изучение правил упаковывания и маркирования пищевой продукции.

Учебная практика по организации и проведению контроля за количеством и качеством пищевой продукцией и используемой для нее упаковки относится к блоку 2 «Практики» основной программы производственного обучения для подготовки по рабочей профессии «Контролер пищевой продукции».

2. Перечень планируемых результатов прохождения учебной практики

Обобщенная трудовая функция	Трудовые функции	Компетенция	Планируемые результаты обучения
Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Идентифицировать пищевую продукцию по ассортиментной принадлежности	Знать: нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы входного контроля сырья и материалов при производстве пищевой продукции и вопросы качества готовой пищевой продукции.
			Уметь: определять соответствие показателей качества поступающего сырья и готовой продукции требованиям нормативных документов; использовать методы и способы идентификации на всех этапах производства пищевой продукции; оформлять документы по прослеживаемости и качеству пищевой продукции.
			Иметь навыки и /или опыт деятельности: владения приемами определения соответствия показателей качества сырья, готовой пищевой продукции по ассортиментным признакам, способов ее упаковки, укупорки, маркировки, оформления внешнего вида требованиям нормативных

			документов.
Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевой продукции	Организовывать и проводить оценку качества пищевой продукции	Знать: нормы технической документации в отношении правил подготовки проб, методов проведения испытаний и показателей качества пищевой продукции и используемой тары и упаковки по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при работе в химической и микробиологической лаборатории.
			Уметь: отбирать пробы и пользоваться лабораторным оборудованием при проведении исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции в соответствии со стандартными методами, а также применять спецодежду и средства индивидуальной защиты
			Иметь навыки и /или опыт деятельности: отбора проб и методов оценки качества сырья, готовой продукции и тары.
Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевой продукции	Проводить товароведную экспертизу пищевой продукции	Знать: нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы качества и методы лабораторного исследования сырья и готовой продукции, упаковки, маркировки; способы определения и устранения брака и дефектов контролируемой пищевой продукции, тары и упаковки.
			Уметь: осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований количества и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции.
			Иметь навыки и /или опыт деятельности: осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований количества и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции.

3. Краткое содержание учебной практики

Раздел 1. Товароведение пищевых продуктов.

Раздел 2. Стандартизация и подтверждение соответствия пищевой продукции.

Раздел 3 Упаковка и маркировка пищевой продукции.

Раздел 4. Идентификация и фальсификация пищевой продукции.

Раздел 5. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда в условиях предприятия.

4. Вид итогового контроля – зачет.

Разработчик программы – к.т.н., доцент Сергеева О.А., к. вет. н., доцент Крупицын В.В., к.т.н., доцент Корнев А.С., старший преподаватель Маслова Г.М.

Блок 3. «Итоговая аттестация»

Итоговая аттестация слушателя программы профессионального обучения по рабочей профессии «Контролер пищевой продукции» является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме и проводится в форме квалификационного экзамена.

Целью итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения слушателем учебного материала предъявляемым требованиям.

К итоговым аттестационным испытаниям допускается лицо, успешно завершившее в полном объеме освоение программы профессионального обучения по рабочей профессии «Контролер пищевой продукции».

Итоговая аттестация предусматривает один квалификационный экзамен, который проводится в два этапа:

- 1) теоретический экзамен;
- 2) практический экзамен по контролю пищевой продукции.

Успешно выдержавшим квалификационные экзамены присваивается квалификация «Контролер пищевой продукции 2 разряда» и выдается свидетельство установленного образца.

Сроки проведения итоговой аттестации определяются учебными планами, конкретизируются графиком учебного процесса и оформляется приказом по Университету.

Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) осуществляется экзаменационной комиссией в составе не менее пяти человек, возглавляемой специалистом высокого уровня. Председатель экзаменационной комиссии утверждается приказом ректора по представлению проректора по заочному и дополнительному образованию и должен являться ведущим специалистом в соответствующей области профессиональной деятельности.

Квалификационный экзамен является междисциплинарным и включает в себя основные вопросы дисциплин: «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров».

Во время квалификационного экзамена слушатель должен продемонстрировать знания, умения и навыки, необходимые для успешной профессиональной деятельности.

К сдаче квалификационного экзамена допускаются слушатели, успешно сдавшие все предшествующие аттестационные испытания (зачеты, экзамены), предусмотренные учебным планом. Перед итоговой аттестацией проводится консультирование слушателей по вопросам, включенным в программу квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится в устной форме. Решение экзаменационной комиссии по приему квалификационного экзамена принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. Результаты сдачи квалификационного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в этот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания экзаменационной комиссии.

Вопросы, включенные в программу квалификационного экзамена

Теоретические основы товароведения и экспертизы

1. Контроль количественной характеристики пищевой продукции.
2. Строение и структура пищевой продукции: понятие, виды, влияние на качество и сохранность товаров.
3. Требования к процессам укладки и упаковки готовой пищевой продукции.
4. Ассортиментная фальсификация. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации.
5. Выявление, отбраковка и возврат на исправление пищевой продукции.

6. Фальсификация пищевой продукции. Виды и способы фальсификации. Взаимосвязь характеристик продукции с видами фальсификации.
7. Информационная фальсификация. Способы и средства ее обнаружения. Современные средства защиты товаров от подделок.
8. Виды контроля качества пищевой продукции на разных этапах технологического цикла пищевой продукции: приемосдаточный, оперативный инспекционный; сплошной и выборочный.
9. Градация качества стандартной пищевой продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории.
10. Градации качества пищевой продукции по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартная, нестандартная, брак и отход.
11. Оценка качества пищевой продукции. Операции и результаты оценочной деятельности.
12. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству пищевой продукции.
13. Критерии и показатели идентификации. Виды фальсификации товаров.
14. Группировка показателей качества пищевой продукции.
15. Общие и специфичные показатели качества пищевой продукции.
16. Статистический контроль качества пищевой продукции по альтернативному признаку. Приемочные и браковочные числа, приемочный уровень дефектности.
17. Товароведные характеристики пищевой продукции.
18. Виды брака контролируемой продукции, способы его определения и устранения.
19. Дефекты пищевой продукции: причины возникновения и меры их предупреждения.
20. Нормативные документы на методы контроля качества пищевой продукции.
21. Требования к качеству пищевой продукции.
22. Технология производства в формировании качества пищевой продукции.
23. Квалиметрическая фальсификация. Способы и средства ее обнаружения.
24. Нормативные документы для установления требований к терминам и определениям в отношении пищевой продукции.
25. Ассортиментная фальсификация. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации.
26. Нормативные документы для установления требований к процессам жизненного цикла пищевой продукции.
27. Номенклатура потребительских свойств пищевой продукции, их характеристика.
28. Нормативные документы для установления требований к показателям качества пищевой продукции.
29. Маркировка как фактор качества пищевой продукции.
30. Технические регламенты, применяемые в целях контроля качества пищевой продукции.
31. Основные законы и нормативные документы, регулирующие проведение процедуры идентификации продовольственных товаров и выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в условиях рыночных отношений.
32. Хранение как фактор качества пищевой продукции.

Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров

1. Назначение упаковки. Типы и виды тары.
2. Требования, предъявляемые к таре и маркировке товаров. Функции упаковки и маркировки, их влияние на качество.
3. Характеристика ассортимента стеклянной тары. Оценка качества. Дефекты стеклянной тары.
4. Мешки и мягкие контейнеры: понятие. Шитые тканевые мешки и упаковочные ткани. Стандартные размеры шитых тканевых мешков.

5. Деревянная транспортная тара. Бочки заливные и сухотарные. Барабаны. Контроль качества.
6. Аэрозольные упаковка: понятие, назначение, разновидности. Виды аэрозольных контейнеров, критерии выбора.
7. Этикетки: понятие, назначение. Материалы для изготовления этикеток, их характеристика.
8. Роль упаковки в сохранении качества пищевой продукции.
9. Требования, предъявляемые к упаковке пищевой продукции.
10. Характеристика ассортимента стеклянной тары. Оценка ее качества.
11. Металлическая тара: преимущества и недостатки. Материалы для производства металлической тары.
12. Общая характеристика алюминиевой тары. Алюминиевые банки с легковскрываемыми крышками: технические требования, санитарно-химические нормативы.
13. Фольга: понятие, назначение, технические параметры. Алюминиевые сплавы, используемые в упаковке. Жесткость и свойства фольги.
14. Транспортная металлическая тара, характеристика ассортимента. Технические требования. Приемка и контроль качества.
15. Преимущества и недостатки тары из картона и бумаги. Факторы, формирующие качество упаковочных материалов из картона и бумаги.
16. Полимерная упаковка: понятие. Преимущества и недостатки. Классификация. Специфические требования.
17. Выборочный контроль качества товарных партий пищевой продукции. Проба и выборка: определение. Правила отбора проб и выборок. Требования к отбору проб. Виды проб.
18. Преимущества и недостатки деревянной тары. Классификация деревянной тары.
19. Требования, предъявляемые к таре и маркировке товаров. Функции упаковки и маркировки, их влияние на качество.

4. Ресурсное обеспечение программы профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии «Контролер пищевой продукции»

Ресурсное обеспечение формируется с учетом общесистемных требований, требования к кадровым условиям, требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации программы и включает в себя:

- кадровое обеспечение;
- материально-техническое обеспечение;
- учебно-методическое обеспечение.

4.1 Кадровое обеспечение реализации программы профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии «Контролер пищевой продукции»

Требования к квалификации педагогических кадров: высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой.

Сведения о кадровом обеспечении программы профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии «Контролер пищевой продукции 2 разряда» представлены в Приложении 4.

4.2 Материально-техническое обеспечение реализации программы профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии «Контролер пищевой продукции 2 разряда»

ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов занятий и практик, которые предусмотрены учебным планом программы профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии «Контролер пищевой продукции 2 разряда» на ведение профессиональной деятельности, самостоятельной работы в условиях производства, и соответствующей действующим санитарным правилам и нормам. Реализация данной программы осуществляется в специальных помещениях, представляющих

собой учебные аудитории для проведения теоретических занятий, практических и лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации. Все помещения укомплектованы специализированной установками, оборудованием, приборами и материалами, мебелью и техническими средствами обучения. Имеется учебный полигон.

Для реализации программы профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии «Контролер пищевой продукции 2 разряда» перечень материально-технического обеспечения включает в себя следующее.

Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических и лабораторных занятий с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда, безвозмездное пользование и др.). Фактический адрес учебных кабинетов и объектов
1	2	3
Теоретические основы товароведения и экспертизы с основами стандартизации	Аудитории № 250,168: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, саха-риметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации; демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server.	Оперативное управление. г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров	Аудитории № 250,168: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, саха-риметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации; демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server.	Оперативное управление. г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1

<p>Учебная практика по организации и проведению контроля за количеством и качеством пищевой продукцией и используемой для нее упаковки</p>	<p>Аудитории № 250: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, саха-риметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации;</p>	<p>Оперативное управление. г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1</p>
<p>Итоговая аттестация</p>	<p>Аудитории № 250,168: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, саха-риметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации; демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server.</p>	<p>Оперативное управление. г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1</p>

4.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии «Контролер пищевой продукции»

Учебно-методическое обеспечение в полном объеме содержится в рабочих программах дисциплин, практик, итоговой аттестации.

Библиотека имеет рабочие места для обучающихся, оснащенные компьютерной техникой, подключенной к сети Интернет с обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Воронежского ГАУ.

Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебной литературой представлены в Приложении 5.

5. Информационное обеспечение реализации программы профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии «Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (агропромышленный комплекс)»

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства. Состав лицензионного программного обеспечения определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется при необходимости при актуализации образовательной программы. Сведения о программном обеспечении общего назначения приведены в таблице 5.1, сведения и специализированном ПО в таблице 5.2.

Таблица 5.1

Сведения о программном обеспечении общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows / Linux	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

Таблица 5.2

Сведения о специализированном программном обеспечении

№	Название	Размещение
1	Веб-ориентированное офисное программное обеспечение Google Docs	https://docs.google.com
2	Векторный графический редактор InkScape (альтернатива CorelDraw) (free)	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Графический редактор Gimp	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Модуль решения оптимизационных задач Open Solver	ПК ауд. 116, 120 (К1)
5	Облачная программа для управления проектами Trello	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Пакет статистической обработки данных Statistica	ПК ауд.122а (К1)
7	ППП для решения задач технических вычислений Matlab 6.1/SciLab	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Программа проектирования освещения DIALux	ПК на кафедре БЖД
9	Программа проектирования систем энергораспределения SIMARIS design	ПК в локальной сети ВГАУ
10	Система компьютерной алгебры Mathcad	ПК в локальной сети ВГАУ
11	Система компьютерной алгебры Maxima	ПК в локальной сети ВГАУ
12	Система трехмерного моделирования Kompas 3D	ПК в локальной сети ВГАУ

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется при необходимости при актуализации образовательной программы. Сведения о профессиональных базах данных и информационных справочных системах приведены в таблице 5.3.

Таблица 5.3

Сведения о профессиональных базах данных и информационных справочных систем

№	Название	Размещение
1	Единая межведомственная информационно-статистическая система	https://fedstat.ru/
2	База данных показателей муниципальных образований	http://www.gks.ru/free_doc/new_site/bd_munst/munst.htm
3	База данных ФАОСТАТ	http://www.fao.org/faostat/ru/

4	Портал открытых данных РФ	https://data.gov.ru/
5	Справочная правовая система Гарант	http://www.consultant.ru/
6	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://ivo.garant.ru
7	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks
8	Аграрная российская информационная система	http://www.aris.ru/
9	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/

Наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Функция программного обеспечения			Название программы
	контроль	моделирующая	обучающая	
Теоретические основы товароведения и экспертизы с основами стандартизации	+	-	+	Операционные системы MS Windows, пакеты офисных приложений Office MS Windows, программы для просмотра файлов Adobe Reader
Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров	+	-	+	

6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения слушателями программы профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии «Контролер пищевой продукции 2 разряда»

Оценка качества подготовки по рабочей профессии включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Формы и условия проведения текущего контроля и итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Содержание рабочих программ обеспечивает необходимый уровень и объем обучения, а также предусматривает контроль качества освоения обучающимися программы профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии «Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (агропромышленный комплекс)».

Созданы фонды оценочных средств, включающие вопросы для устного опроса, зачетов и экзаменов; тесты, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Формы и сроки текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплинам, практике определяются учебным планом.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с согласованными с работодателями критериями, утвержденными образовательным учреждением.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательным учреждением выдаются документы установленного образца.

Матрица компетенций

Компетенции	Теоретические основы товароведения и экспертизы с основами стандартизации	Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров	Учебная практика по организации и проведению контроля за количеством и качеством пищевой продукции и используемой для нее упаковки	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)
Идентифицировать пищевую продукцию по ассортиментной принадлежности	+		+	+
Организовывать и проводить оценку качества пищевой продукции	+	+	+	+
Проводить товароведную экспертизу пищевой продукции	+	+	+	+

**Календарный график учебного процесса
программы профессионального обучения по рабочей профессии «Контролер пищевой продукции 2 разряда»
(1-2 месяцы)**

	1 месяц				2 месяц		
	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя	6 неделя	7 неделя
Вид обучения	Т	Т	Т	Т	УП	УП	
	П	П	П	П			
Форма контроля		З		З		З	А

Т – теоретические занятия;
 П – практические занятия;
 УП – учебная практика;
 Э – экзамен;
 З – зачет;
 А – итоговая аттестация.

Кадровое обеспечение программы профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии «Контролер пищевой продукции 2 разряда»

№	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Фамилия, имя, отчество, должность	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	Ученая степень и ученое (почетное) звание	Стаж работы			Основное место работы, должность	Условия привлечения к трудовой деятельности (штатный, совместитель, иное)
					Все го	в т.ч. педагогический			
						всего	в т.ч. по преподаваемой дисц		
1	Теоретические основы товароведения и экспертизы с основами стандартизации	Сергеева Оксана Анатольевна, доцент	Воронежская государственная технологическая академия, инженер по специальности «Технология хранения и переработки зерна»	канд. техн. наук	23	21	21	Воронежский ГАУ, кафедры товароведения и экспертизы товаров, доцент	Штатный
2	Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров	Маслова Галина Михайловна, старший преподаватель	Воронежский ГАУ, товаровед-эксперт по специальности «Товароведение и экспертиза товаров»	-	14	11	11	Воронежский ГАУ, кафедры товароведения и экспертизы товаров, доцент	Штатный
3	Учебная практика по организации и проведению контроля за количеством и качеством пищевой продукцией и используемой для нее упаковки	Сергеева Оксана Анатольевна, доцент	Воронежская государственная технологическая академия, инженер по специальности «Технология хранения и переработки зерна»	канд. техн. наук	23	21	21	Воронежский ГАУ, кафедры товароведения и экспертизы товаров, доцент	Штатный
		Маслова Галина Михайловна, старший преподаватель	Воронежский ГАУ, товаровед-эксперт по специальности «Товароведение и экспертиза товаров»	-	14	11	11	Воронежский ГАУ, кафедры товароведения и экспертизы товаров, доцент	Штатный
		Крупичин Владимир Васильевич, доцент	Московский государственный университет прикладной биотехнологии, ветеринарный врач по специальности «Ветеринария» специализация «Ветеринарная санитария»	канд. вет. наук	20	18	18	Воронежский ГАУ, кафедры товароведения и экспертизы товаров, доцент	Штатный
		Корнев Андрей Сергеевич, доцент	Воронежский ГАУ, магистр техники и технологий по специальности «Агроинженерия»	канд. техн. наук	16	8	8	Воронежский ГАУ, кафедры технологического оборудования процессов перерабатывающих производств, механизации сельского хозяйства и бжд, доцент	Штатный

Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебной литературой программы профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии «Контролер пищевой продукции 2 разряда»

№	Дисциплина	Авторы	Название	Издательство	Год издания
1	Теоретические основы товароведения и экспертизы с основами стандартизации	Райкова Е.Ю.	Теоретические основы товароведения и экспертизы. -412 с. <URL: http://znanium.com/go.php?id=354035 >.	Москва: Дашков и К	2017
		Николаева М.А.	Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров, Часть 1. <URL: http://znanium.com/go.php?id=452675 >.	Москва:НОРМА ИНФРА-М	2014
		Николаева М.А.	Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров Часть 2.-С.192 <URL: http://znanium.com/go.php?id=1045612 >.	Москва:НОРМА ИНФРА-М	2014
		Калачев С.Л.	Теоретические основы товароведения и экспертизы URL: https://urait.ru/bcode/488645	Юрайт, для авториз. пользователей.	2022
		Попова Л.И.	Товароведение и экспертиза в таможенном деле URL: https://urait.ru/bcode/491440	Москва: Юрайт	2022
2	Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров	Стебенева Е. А. и др.	Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров URL: http://catalog.vsau.ru/elib/books/b127179.pdf >.	Воронеж	2017
		Трыкова Т. А.	Товароведение упаковочных материалов и тары	М.: Дашков и К	2011
3	Учебная практика по организации и проведению контроля за количеством и качеством пищевой продукцией и используемой для нее упаковки	Елисеева Л.Г.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров.— <URL: http://znanium.com/go.php?id=511978 >.	Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К	2017
		Елисеева Л.Г.	Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей.— ", <URL: http://znanium.com/go.php?id=512009 >.	Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К	2018
		Криштафович В.И.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [электронный ресурс] <URL: http://znanium.com/go.php?id=430222 >.	Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К	2013
		Першина Е. И.	Товароведение и экспертиза однородных групп товаров (молоко и молочные продукты) [электронный ресурс] : <URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4628 >	Москва : КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности),	2010

Программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией управления дополнительного образования ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ.

Разработчик программы: кандидат технических наук, доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ Сергеева О.А.

Рецензент: Старший региональный менеджер по клиентскому сервису АО «Тандер» Матвеева О.В.