

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«СМОЛЕНСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
(ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА)



УТВЕРЖДАЮ
И.о. ректора ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА
С.Е. Терентьев
2021 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Правила приема и методы отбора проб зерна и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативных документов»

Цель: обновление теоретических и практических знаний специалистов контрольно-надзорных органов в связи с повышением требований к уровню квалификации и необходимостью освоения современных методов решения профессиональных задач в свете приоритетных направлений модернизации сельского хозяйства.

Категория слушателей: государственные гражданские служащие территориальных органов Россельхознадзора, Роспотребнадзора, Росприроднадзора, органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации в сфере производства и переработки продукции растениеводства, охраны окружающей среды и экологической безопасности, специалисты государственных учреждений.

Продолжительность обучения: 72 часа.

Форма обучения: очная, с применением элементов дистанционных технологий.

Режим занятий: 6-8 часов в день.

Вид учебной работы	Количество часов
Аудиторная работа, в т.ч.	36
Лекции	12
Практические занятия	24
Самостоятельная работа	34
Итоговая аттестация (зачет)	2
Всего	72

Реквизиты программы

Программу разработал:

доцент кафедры агрономии, землеустройства
и экологии, кандидат сельскохозяйственных
наук

М.И. Перепичай

Декан ФПК и ППК,
кандидат технических наук, доцент

А.В. Вернигор

Смоленск 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ	3
2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН.....	6
3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	8
4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	10
5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	16
6. ОПИСАНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Цель программы: обновление теоретических и практических знаний специалистов контрольно-надзорных органов в связи с повышением требований к уровню квалификации и необходимостью освоения современных методов решения профессиональных задач в свете приоритетных направлений модернизации сельского хозяйства.

Нормативно-методические основы разработки дополнительной профессиональной программы повышения квалификации с учетом требований профессиональных стандартов представлены в следующих документах: Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ (с изм. и доп.);

Приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов от 22 января 2015 г. № ДЛ-1/05 вн;

Приказ Минобрнауки России от 26.07.2017 № 708 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 35.04.04 Агрономия" (Зарегистрировано в Минюсте России 15.08.2017 № 47789);

Приказ Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 (с изменениями и дополнениями. Редакция с изменениями) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 35.03.04 Агрономия (Зарегистрировано в Минюсте РФ 7 августа 2017 г. № 47688)»;

Приказ Минобрнауки России от от 26.11.2020 № 1456 (с изменениями и дополнениями) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Зарегистрировано в Минюсте РФ 7 августа 2017 г. № 47688)»;

Приказ Минтруда России от 09.07.2018 № 454н «Об утверждении профессионального стандарта «Агроном» (Зарегистрировано в Минюсте России 27.07.2018 № 51709)»;

Приказ Минтруда России от 2 сентября 2020г № 556н « Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20.11.2020 № 61030);

Приказ Минсельхоза РФ от 21 августа 2009 г. № 384 «Об

утверждении Административного регламента исполнения Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору государственной функции по осуществлению государственного надзора и контроля за качеством и безопасностью зерна, крупы, комбикормов и компонентов для их производства, а также побочных продуктов переработки зерна при осуществлении их закупок для государственных нужд, при поставке (закладке) зерна, крупы в государственный резерв, при их хранении в составе государственного резерва и транспортировке, при их ввозе (вывозе) на территорию Российской Федерации» (Википедия: Приказ Минсельхоза РФ от 21 августа 2009 г. N 384 «Об утверждении Административного регламента исполнения Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору государственной функции по осуществлению государственного надзора и контроля за качеством и безопасностью зерна, крупы, комбикормов и компонентов для их производства, а также побочных продуктов переработки зерна при осуществлении их закупок для государственных нужд, при поставке (закладке) зерна, крупы в государственный резерв, при их хранении в составе государственного резерва и транспортировке, при их ввозе (вывозе) на территорию Российской Федерации») (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.12.2009 N 15775);

Описание перечня профессиональных компетенций в рамках совершенствования и получения новых компетенций, необходимых для повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Слушатель, освоивший программу повышения квалификации, должен обладать следующими компетенциями, подлежащими совершенствованию:

- способность использовать современные требования к оформлению нормативных документов и ведению документации и документооборота (ПК-1);
- способность составлять необходимую документацию по отбору проб зерна и продуктов его переработки (ПК-2);
- способность к лабораторному анализу образцов растений и продукции растениеводства (ПК-3);
- готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-4);
- владеть методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки (ПК-5);
- способность отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора (ПК-6);

- готовность подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции (ПК-7);
- владеть правилами хранения проб в соответствии со стандартами (ПК-8);
- владеть нормативно-технической документацией (ПК-9);
- осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции (ПК-10).

Планируемые результаты обучения

По итогам освоения программы слушатель должен:

Знать:

современные требования к оформлению нормативных документов и ведению документации и документооборота;
 методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки;
 правилами хранения проб в соответствии со стандартами;
 методики и оценку качества зернового материала и продуктов переработки.

Уметь:

составлять необходимую документацию по отбору проб зерна и продуктов его переработки;
 отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора;
 подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции;
 регистрировать пробы зерна и продуктов его переработки;
 принимать пробы и проводить анализ продукции растениеводства;
 вести документацию по контрольно-токсикологическим исследованиям зерна.

Владеть:

методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки;
 правилами хранения проб в соответствии со стандартами;
 нормативно-технической документацией;
 практическим опытом отбора проб при карантинном осмотре и экспертизе зерна и продуктов его переработки

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. ректора ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА

С.Е. Терентьев

2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Правила приема и методы отбора проб зерна и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативных документов»

Требования к уровню образования слушателей	- лица, имеющие высшее образование; - лица, имеющие среднее профессиональное образование; - лица, получающие высшее и среднее профессиональное образование.
Категория слушателей	Учебный курс рекомендуется
Срок обучения	2 недели
Трудоёмкость программы	72 часа
Форма обучения	Очно-заочная с применением дистанционных технологий
Режим занятий	6-8 часов в день

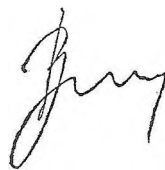
Наименование курса, дисциплины, модуля	Всего часов трудоемкости	В том числе				Самостоятельная работа	Форма контроля
		Аудиторные занятия					
		Всего, часов	из них				
Лекции	Практические занятия						
2	3	4	5	6	7	8	
Модуль 1. Товароведение зерна и продуктов его переработки	12	8	4	4	4	Опрос письменный	
1.1. Методика и оценка качества зернового материала и продуктов переработки.	4	2	2	-	2		
1.2. Хранения зерна на хлебоприемных пунктах: опыт, проблемы, перспективы.	8	6	2	4	2		
Модуль 2. Правила отбора и подготовки образцов для испытаний в лабораториях: теория, практика, документирование	58	28	8	20	30	Опрос письменный	

Наименование курса, дисциплины, модуля	Всего часов трудоемкости	В том числе				Форма контроля
		Аудиторные занятия			Самостоятельная работа	
		Всего, часов	из них			
			Лекции	Практические занятия		
2.1.Нормативно-правовая документация	12	6	-	6	6	
2.2. Общие понятия и терминология, связанные с процедурами отбора образцов(проб) зерна и продуктов его переработки	14	8	2	6	6	
2.3.Общие правила отбора проб и их документирование	12	6	2	4	6	
2.4.Основания для проведения отбора проб	10	4	2	2	6	
2.5. Порядка проведения отбора проб и (или) образцов подкарантинной продукции	10	4	2	2	6	
Всего:	70	36	12	24	34	
Итоговая аттестация: зачет	2			2		Зачет (тестирование)
Общая трудоемкость программы:	72					

Автор программы доцент кафедры агрономии, землеустройства и экологии, кандидат сельскохозяйственных наук М.И. Перепичай

Занятия по программе повышения квалификации проводят ведущие преподаватели Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Смоленская государственная сельскохозяйственная академия».

Декан ФПК и ППК, к.т.н., доцент



А.В. Вернигор

" ___ " _____ 2021г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»**

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Программа повышения квалификации
**«Правила приема и методы отбора проб зерна и продуктов его
переработки в соответствии с требованиями нормативных документов».**

Объем программы 72 часа.

Продолжительность обучения 2 недели.

Форма обучения – очная, с применением дистанционных технологий

№ п/ п	Наименование модулей (тем)	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	КР	СР	ПА	ИА	Всего
Модуль 1. Товароведение зерна и продуктов её переработки											12
1	1.1. Методика и оценка качества зернового материала и продуктов переработки.	4	-	-	-	-	2	2	-	-	4
2	1.2. Хранения зерна на хлебоприемных пунктах: опыт, проблемы, перспективы.	2	6	-	-	-	5	2	1	-	8
Модуль 2. Правила отбора и подготовки образцов для испытаний в лабораториях: теория, практика, документирование											58
3	2.1. Нормативно-правовая документация	-	-	8	4	-	6	6	-	-	12
4	2.2. Общие понятия и терминология, связанные с процедурами отбора образцов (проб) зерна и продуктов его переработки	-	-	-	2	6	4	4	-	-	8
№ п/ п	Наименование модулей (тем)	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день	КР	СР	ПА	ИА	Всего
5	2.2. Общие понятия и терминология, связанные с процедурами отбора образцов (проб) зерна и продуктов его переработки	6	-	-	-	-	2	4	-	-	6

6	2.3.Общие правила отбора проб и их документирование	6	6	-	-	-	6	6	-	-	12
7	2.4.Основания для проведения отбора проб	-	6	4	-	-	4	6	-	-	10
8	2.5. Порядка проведения отбора проб и (или) образцов подкарантинной продукции	-	-	3	6	-	3	6	1	-	10
3...	Итоговая аттестация					2				2	2

Образовательный процесс по программе может осуществляться в течение всего учебного года. Занятия проводятся по мере комплектования учебных групп.

Условные обозначения:

КР	Контактная работа
СР	Самостоятельная работа
ПА	Промежуточная аттестация
ИА	Итоговая аттестация

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Модуль 1. Товароведение зерна и продуктов её переработки

1.1. Методика и оценка качества зернового материала и продуктов переработки. Виды зерновых культур. Зерно является сырьем для мукомольной и крупяной промышленности. Различают зерно для продовольственных и для фуражных целей. Продовольственное зерно по целевому назначению принято делить на мукомольное, крупяное, техническое (пивоваренное, крахмалопаточное, масло жировое, спиртовое и др.). Зерно одной и той же культуры может использоваться в разных целях. Например, кукуруза - это сырье для производства муки, крупы, крахмала, консервов, растительного масла, но также и кормовая культура. Использование зерновых культур зависит от их химического состава. Качество зерна и продуктов его переработки нормируется стандартами. В группу обязательных показателей качества зерна входят такие показатели, которые присущи только отдельным культурам или партиям зерна, используемым по определенному целевому назначению. Государственным стандартом предусмотрено, что исходной единицей при определении качества зерна является партия. Качество крупы определяется как природными особенностями зерна, так и технологией его переработки.

1.2. Хранения зерна на хлебоприемных пунктах: опыт, проблемы, перспективы.

В основу организации производственного процесса на зерновом комплексе положена технологическая схема приемки и обработки зерна с учетом формирования партий по целевому назначению и качественным показателям. Порядок размещения зерна определяют на основании исходных данных о планируемых или фактических объемах приема, обработки, хранения и отгрузки зерна. Для правильной организации приемки и размещения зерна нового урожая на хлебоприемном предприятии целесообразно проводить предварительную оценку качества зерна в поле. Для обеспечения бесперебойной приемки зерна необходимо выделить накопительные бункеры. Поступающее на хлебоприемное предприятие зерно лаборатория направляет для подработки, формирования товарных партий и хранения, исходя из их качества.

Модуль 2. Правила отбора и подготовки образцов для испытаний в лабораториях: теория, практика, документирование.

2.1. Нормативно-правовая документация

ГОСТ Р 50436-92 (ИСО 950-79) Зерновые. Отбор проб зерна; ГОСТ ISO 24333-2017 Зерно и продукты его переработки. Отбор проб (с Поправкой); ГОСТ 12430-2019 Карантин растений. Методы и нормы отбора образцов подкарантинной продукции при карантинном фитосанитарном досмотре и лабораторных исследования; Министерство сельского хозяйства российской федерации Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору

Письмо от 31 декабря 2014 г. N ФС-ЕН-2/26348; Об утверждении порядка проведения отбора проб и (или) образцов подкарантинной продукции Приказ

Минсельхоза России от 10 июля 2018 г. № 284; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» (с изменениями на 15 сентября 2017 года); Комиссия Таможенного союза решение от 18 июня 2010 года N 318 «Об обеспечении карантина растений в Евразийском экономическом союзе» (с изменениями на 5 апреля 2021 года) (редакция, действующая с 19 мая 2021 года); ГОСТ 26312.1-84 Крупа. Правила приемки и методы отбора проб (с Изменениями N 1, 2); ГОСТ 5667-65 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий (с Изменениями N 1, 2, 3); ГОСТ 27668-88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб (с Изменениями N 1, 2); ГОСТ 31964-2012 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества.

2.2. Общие понятия и терминология, связанные с процедурами отбора образцов (проб) зерна и продуктов его переработки

Отбор проб. План выборочного контроля. Схема отбора проб. Система выборочного контроля. Партия. Проба (репрезентативная проба). Точечная проба. Объединенная проба. Средняя проба. Лабораторная проба. Контрольная проба. Единица продукции. Элемент. Инкремент. Выборка. Объем выборки. Тара. Транспортная тара. Потребительская тара. Нормативные документы.

2.3. Общие правила отбора проб и их документирование

Общие правила, порядок отбора проб. План выборочного контроля. Формирование плана выборочного контроля. Количество и масса отбираемых единиц проб. Минимальная масса пробы необходимая для проведения исследований на 1 показатель безопасности. Необходимая масса навесок проб для проведения исследований. Упаковка, хранение и пересылка лабораторных и контрольных проб. Методы подготовки упаковки и оборудования для отбора проб. Правила упаковки и транспортировки проб. Информация, содержащаяся в сопроводительном письме. Информация, которую должна содержать опись проб. Акт отбора проб. Сроки хранения контрольных образцов. Возникновение разногласий после испытаний образцов.

2.4. Основания для проведения отбора проб

Место осуществления отбора проб. Мониторинг. Усиленный лабораторный контроль.

2.5. Порядка проведения отбора проб и (или) образцов подкарантинной продукции

Методы и нормы отбора образцов подкарантинной продукции при карантинном фитосанитарном досмотре и лабораторных исследованиях. Партия под карантинной продукции (материала, груза).

Содержание семинаров, практических занятий

№ темы	Наименование (содержание) темы, по которой предусмотрено занятие семинарского типа	Формы и методы проведения
<i>Модуль 1. Товароведение зерна и продуктов её переработки</i>		Письменный опрос
1.	1.1. Методика и оценка качества зернового материала и продуктов переработки.	выполнение практических заданий, обмен опытом
2.	1.2. Хранения зерна на хлебоприемных пунктах: опыт, проблемы, перспективы.	выполнение практических заданий, обмен опытом
<i>Модуль 2. Правила отбора и подготовки образцов для испытаний в лабораториях: теория, практика, документирование</i>		Письменный опрос
3	2.1. Нормативно-правовая документация	выполнение практических заданий, обмен опытом
4	2.2. Общие понятия и терминология, связанные с процедурами отбора образцов (проб) зерна и продуктов его переработки	
5	2.3. Общие правила отбора проб и их документирование	
6	2.4. Основания для проведения отбора проб	
7	2.5. Порядка проведения отбора проб и (или) образцов подкарантинной продукции	

Содержание самостоятельной работы слушателей

Основная цель самостоятельной работы слушателей – закрепление знаний, полученных в ходе лекционных и практических занятий.

Индивидуальная консультационная работа преподавателей со слушателями осуществляется весь период обучения.

№ темы	Наименование (содержание) темы, по которой предусмотрена самостоятельная работа	Формы и методы проведения
<i>Модуль 1. Товароведение зерна и продуктов её переработки</i>		
1	1.1. Методика и оценка качества зернового материала и продуктов переработки.	изучение основной и дополнительной литературы по программе; выполнение практических заданий
2	1.2. Хранения зерна на хлебоприемных пунктах: опыт, проблемы, перспективы.	
<i>Модуль 2. Правила отбора и подготовки образцов для испытаний в лабораториях: теория, практика, документирование</i>		изучение основной и дополнительной литературы по программе; выполнение практических заданий
3	2.1. Нормативно-правовая документация	изучение основной и дополнительной литературы по программе; выполнение практических заданий

4	2.2. Общие понятия и терминология, связанные с процедурами отбора образцов (проб) зерна и продуктов его переработки	изучение основной и дополнительной литературы по программе; выполнение практических заданий, подготовка к итоговой аттестации
5	2.3. Общие правила отбора проб и их документирование	изучение основной и дополнительной литературы по программе; выполнение практических заданий, подготовка к итоговой аттестации
6	2.4. Основания для проведения отбора проб	изучение основной и дополнительной литературы по программе; выполнение практических заданий, подготовка к итоговой аттестации
7	2.5. Порядка проведения отбора проб и (или) образцов подкарантинной продукции	изучение основной и дополнительной литературы по программе; выполнение практических заданий, подготовка к итоговой аттестации

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Нормативные правовые акты:

1. ГОСТ Р 50436-92 (ИСО 950-79) Зерновые. Отбор проб зерна;
2. ГОСТ ISO 24333-2017 Зерно и продукты его переработки. Отбор проб (с Поправкой);
3. ГОСТ 12430-2019 Карантин растений. Методы и нормы отбора образцов подкарантинной продукции при карантинном фитосанитарном досмотре и лабораторных исследования;
4. Министерство сельского хозяйства российской федерации Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору
5. Письмо от 31 декабря 2014 г. N ФС-ЕН-2/26348; Об утверждении порядка проведения отбора проб и (или) образцов подкарантинной продукции Приказ Минсельхоза России от 10 июля 2018 г. № 284;
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» (с изменениями на 15 сентября 2017 года);
7. Комиссия Таможенного союза решение от 18 июня 2010 года N 318 «Об обеспечении карантина растений в Евразийском экономическом союзе» (с изменениями на 5 апреля 2021 года) (редакция, действующая с 19 мая 2021 года)
8. ГОСТ 26312.1-84 Крупа. Правила приемки и методы отбора проб (с Изменениями N 1, 2);
9. ГОСТ 5667-65 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий (с Изменениями N 1, 2, 3);

10. ГОСТ 27668-88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб (с Изменениями N 1, 2);

11. ГОСТ 31964-2012 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества.

Основная литература:

1. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции : методические указания / составители П. Л. Лекомцев [и др.]. — Ижевск : Ижевская ГСХА, 2020. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158584>

2. Тарасенко, С. С. Технохимический контроль на элеваторах : учебное пособие / С. С. Тарасенко. — Оренбург : ОГУ, 2019 — Часть 1 : Теоретические основы технохимического контроля — 2019. — 102 с. — ISBN 978-5-7410-2302-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159985>

3. Ториков, В. Е. Стандартизация, сертификация и качество продукции растениеводства : учебное пособие / В. Е. Ториков, И. Д. Сазонова, А. А. Осипов. — Брянск : Брянский ГАУ, 2020. — 152 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/172113>

Дополнительные источники:

1. Владимиров, Н. П. Процессный подход в обеспечении качества продукции мукомольного производства : учебное пособие / Н. П. Владимиров, С. С. Тарасенко. — Оренбург : ОГУ, [б. г.]. — Часть 1 : Теоретические основы качества муки — 2017. — 119 с. — ISBN 978-5-7410-1973-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/110670> (дата обращения: 24.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции : учебное пособие. — 2-е изд., доп. и перераб. — Уссурийск : Приморская ГСХА, 2015 — Часть 1 : Стандартизация и сертификация продукции растениеводства — 2015. — 200 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149280>

3. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / Н. Ю. Сарбатова, О. В. Сычева, Е. А. Скорбина, П. И. Черноусов. — Ставрополь : СтГАУ, 2007. — 116 с. — ISBN 5-9596-0396-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5725>

Интернет-источники:

1. Базы данных: Российский индекс научного цитирования <https://elibrary.ru/>

2. Базы данных: Электронно-библиотечная система "AgriLib"

<http://www.ebs.rgazu.ru/>

3. Информационно-справочная правовая система «Гарант-аналитик»
<http://www.garant.ru>

4. Информационно-справочная правовая система «КонсультантПлюс»
<http://www.consultant.ru/>

5. Информационные системы Минсельхоза России
<http://opendata.mcx.ru/opendata/>

6. Электронный фонд актуальных правовых и нормативно-технических документов <http://docs.cntd.ru/>

Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система Windows XP, Windows 7, Windows 10 для образовательных организаций (Подписка MicrosoftImaginePremium (renewal) в рамках соглашения №600798690 от 30.01.2018)

2. Офисное ПО из состава пакета MicrosoftOffice 2003, 2007, 2010, 2013 Pro и Std Корпоративная лицензия OLP (договор с ООО «Ритейл-сервис» №ГРС-000545 от 26.11.2014)

5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Применяемые образовательные технологии, формы и методы обучения, в том числе интерактивные

Образовательная программа рассчитана на 72 академических часов обучения и включает темы и виды занятий, предназначенные для приобретения слушателями компетенций, знаний, умений и навыков, необходимых для решения поставленных целей.

Образовательная деятельность слушателей предусматривает следующие виды учебных занятий: лекции и практические занятия.

Лекционный курс направлен на систематизирование основ теоретических знаний слушателей. Лекции проводятся с использованием мультимедийных средств обучения.

Практические занятия проводятся в интерактивной форме. На практических занятиях организуются индивидуальная, парная и групповая работа, применяются деловые игры (моделирование профессиональной деятельности), выполнение практических заданий, обмен опытом, осуществляется работа с документами и различными источниками информации.

В процессе обучения слушатели обеспечиваются необходимыми для эффективного прохождения обучения тематической литературой, комплектом учебно-методических материалов и пособий, иными информационными ресурсами в объеме изучаемого курса и раздаточными материалами по каждой теме.

Основная цель самостоятельной работы слушателей – закрепление знаний, полученных в ходе лекционных и практических занятий. Самостоятельная работа слушателей в процессе освоения дисциплины состоит из изучения основной и дополнительной литературы по программе, выполнения практических заданий, подготовки презентации, решения практических задач, подготовки к итоговой аттестации. Для подготовки и выполнения заданий для самостоятельной работы слушатели используют книжный фонд библиотеки Смоленской ГСХА и Интернет-ресурсы.

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса.

В случае обучения слушателей с применением дистанционных образовательных технологий организуется проведение занятий в режиме вебинаров. Слушателю направляются презентации преподавателей, содержащие материалы лекционных занятий. Также может осуществляться рассылка видеоматериалов и электронных учебных материалов для освоения материалов учебного курса. В соответствии с учебным графиком слушатель должен просмотреть видеоматериалы до начала практических занятий.

Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

– аудитории, оборудованные видеопроекционным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном и имеющие выход в сеть Интернет.

Материально-технические условия должны соответствовать действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В случае проведения учебных занятий с применением электронного и онлайн-обучения в удаленном доступе у слушателя должен быть персональный компьютер, оснащенный аудиокolonками, с доступом в сеть Интернет и установленным видеоплеером, способным воспроизводить видеофайлы.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Занятия по программе проводят ведущие преподаватели Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Смоленская государственная сельскохозяйственная академия», приглашенные квалифицированные специалисты.

6. ОПИСАНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Формы текущего контроля

Контроль результатов освоения программы повышения квалификации осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости и итоговой аттестации.

Формой текущего контроля является письменный опрос. Текущий контроль успеваемости осуществляется в ходе проведения практических занятий в форме обмена опытом работы слушателей и их выступлений по узловым вопросам программы.

Порядок проведения итоговой аттестации

К итоговой аттестации допускается обучающийся, в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе.

Итоговой аттестацией является зачет. Итоговая аттестация проводится в форме тестирования.

Целью тестирования является закрепление, углубление и систематизация знаний слушателей, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы; проведение тестирования позволяет объективизировать процедуру оценки знаний слушателя.

При тестировании слушателю предлагается решить тестовые задания (20 тестовых вопросов по всем темам программы). Оценка выставляется по системе "зачтено", "не зачтено". Для успешного прохождения итоговой аттестации количество правильных ответов должно быть не меньше 75% (15 правильных ответов).

Примеры тестовых вопросов для итоговой аттестации:

1. Нормирование качества зерна и продуктов его переработки ...

- а) не входит в систему стандартизации,
- б) частично входит в систему стандартизации,
- в) полностью входит в систему стандартизации,**
- г) регламентировано соответствующими кондициями.

2. Разработка проектов стандартов на зерно и продукты его переработки закреплены за

- а) Российской академией сельскохозяйственных наук,
- б) РосГХИ,
- в) техническим комитетом по стандартизации, организованным на базе Всероссийского научно-исследовательского института зерна и продуктов его переработки,**
- г) высшими учебными заведениями.

3. Базисные кондиции на зерно используются для

- а) определения производительности зерноперерабатывающих предприятий,
- б) расчета и подбора технологического оборудования,
- в) выбора удельных нагрузок на технологическое оборудование,
- г) **расчета выходов готовой продукции.**

4. Каждая партия зерна и продукции, поступившая на хлебоприемное предприятие взвешиванию на весах.

- а) **подлежит обязательному,**
- б) не подлежит обязательному,
- в) подлежит выборочному,
- г) **подлежит по утвержденному графику.**

5. При проверке правильности стандартного веса продукции из штабеля за смену проводится контрольное взвешивание не менее ... мешков.

- а) 10,
- б) 15,
- в) 20,
- г) 25.

6. Определение качества зерна и продуктов его переработки на хлебоприемных и зерноперерабатывающих предприятиях осуществляются производственной технологической лабораторией

- а) на начальной стадии хлебооборота,
- б) на конечной стадии хлебооборота,
- в) **на всех стадиях хлебооборота,**
- г) только при отгужке.

7. Порядок инспектирования качества зерна и продуктов его переработки включает

- а) рассмотрение управлением поданной заявки на инспектирование,
- б) **принятие решения по заявке, заключение договора на выполнение работ по инспектированию,**
- в) отбор случайных проб зерна и продукции,
- г) **отбор проб, объективно представляющих всю партию зерна и (или) продуктов его переработки.**

8. Масса объединённой пробы, составленной из точечных проб по 100 г каждая, взятых по ГОСТ из кузова автомашины длиной 4 м ручным щупом:

- а) 400 г;
- б) 600 г;
- в) 800 г;
- г) **1200 г;**

9. При отборе проб зерна из кузова автомашины в лабораторию поступает:

- а) точечная проба;
- б) среднесуточная проба;
- в) объединённая проба;**
- г) средняя проба.

10. К обязательным показателям качества для всех партий зерна относится:

- а) натура;
- б) влажность;**
- в) клейковина;
- г) выравненность по крупноте.

11. Что включает в себя процедура проведения отбора образцов (проб):

Ответ: отбор образцов (проб); оформление сопроводительной документации (акт отбора образцов); транспортирование отобранных образцов (проб); передача в группу приема образцов

12. Отбор проб – это....

Ответ: процедура по выделению или составлению пробы, включающая основанный на статистике случайный - эмпирический или точечный - отбор проб, используемая для принятия решения о соответствии продукции (партии продукции) установленным требованиям.

13. Что такое контрольная проба:

а) часть средней пробы, хранящаяся в лаборатории, проводящей исследования, для повторного или арбитражного исследования при классифицировании продукции, партии, как несоответствующего требованиям качества или безопасности, при возникновении споров по результатам проведённых исследований.

б) часть средней пробы, предназначенная для формирования тестового образца (образцов), направляемого на исследования (доставленного в лабораторию), определённая нормативными документами, с целью подтверждения соответствия контролируемого объекта установленным требованиям.

в) часть объединённой пробы, предназначенная для проведения исследований - формирования лабораторной (проба А) и контрольной (проба Б) проб.

14. Кто имеет право отбирать пробы зерна и продуктов его переработки –

Ответ: специалисты, имеющие специальное образование и прошедшие повышение квалификации по правилам и методам отбора проб.

15. Срок хранения контрольных образцов для проб не соответствующим требованиям безопасности:

- а) не менее 14 суток
- б) не более её срока годности
- в) не менее 3-х месяцев**
- г) не более 6-ти суток

16. Масса пробы продовольственного зерна на содержание пестицидов:

- а) 100 г
- б) 500 г**
- в) 1200 г
- г) 300 г

17. Основания для проведения отбора проб зерна и продуктов его переработки:

Ответ: Мониторинг, усиленный лабораторный контроль и по другим основаниям

18. Информация, содержащаяся в сопроводительном письме:

Ответ: Куда (в какую организацию) направляют пробы; Количество проб; Наименование образцов продукции; Вид упаковки продукции; Цель исследования; Дата отбора проб; Дата направления проб в лабораторию; Количество листов в описи проб.

19. Какую информацию должна содержать опись проб:

Ответ: Шифр каждой пробы; Полную информацию о пробе, изложенную в акте отбора проб; Информация, позволяющая установить владельца и (или) производителя продукции

20. Что такое отбор проб?

Ответ: процедура по выделению или составлению пробы, включающая основанный на статистике случайный - эмпирический или точечный - отбор проб, используемая для принятия решения о соответствии продукции (партии продукции) установленным требованиям.

Декан факультета
повышения квалификации и
профессиональной переподготовки



Вернигор А.В.

" ___ " _____ 2021 г.