

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«Практические вопросы осуществления федерального государственного
контроля (надзора) в области обеспечения качества и безопасности зерна
и продуктов переработки зерна»**

1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

1.1. Учебный план

Категория слушателей: руководители и специалисты территориальных управлений Россельхознадзора, испытательных лабораторий (центров), осуществляющих деятельность в области обеспечения качества и безопасности зерна и продуктов переработки зерна.

Форма обучения: очно-заочная, с применением дистанционных образовательных технологий.

Продолжительность обучения: 10 дней (45 акад. часов, в т.ч. 31 акад. час – очно и 14 акад. часов – заочно (самостоятельная работа)).

Режим занятий (час в день): 4-5 академических часов.

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	В том числе:		Форма контроля
			онлайн-вебинары	самостоятельные занятия	
1	2	3	4	5	6
1	Законодательство Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности зерна и продуктов переработки зерна. Обзор изменений в законодательстве	6	4	2	опрос
2	Нормативно-правовое регулирование и общая информация о ГМО	3	2	1	опрос
3	Определение показателей качества и безопасности зерна и продуктов переработки зерна	15	10	5	опрос
4	Методы отбора проб сырья для органолептических испытаний. Отбор проб и подготовка их для органолептических исследований. Органолептические (сенсорные) методы	12	8	4	опрос
5	Карантин растений в части зерна. Основы международной фитосанитарии, фитосанитарные требования ЕАЭС в части зерна	7	5	2	опрос
6	Итоговая аттестация	2	-	-	зачет
	ИТОГО	45	29	14	2

1.2. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	В том числе:		Форма контроля
			онлайн-вебинары	самостоятельные занятия	
1	2	3	4	5	6
1	Законодательство Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности зерна и продуктов переработки зерна. Обзор изменений в законодательстве	6	4	2	опрос
1.1	Основные понятия, используемые в Законе Российской Федерации от 14.05.1993 № 4973-1 «О зерне» и постановлении Правительства Российской Федерации от 30.06.2021 № 1079 «О федеральном государственном контроле (надзоре) в области обеспечения качества и безопасности зерна и продуктов переработки зерна»		0,5	0,75	
1.2	Актуальные вопросы нормативно-правового обеспечения зерновой отрасли. Полномочия органов государственной власти Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности зерна и продуктов переработки зерна		2	0,5	
1.3	Актуальные нормативные документы в области обеспечения контроля качества и безопасности зерна и продуктов переработки зерна: – технические регламенты Таможенного союза «О безопасности зерна» и «О безопасности пищевой продукции»; – нормативные документы, содержащие методы испытаний, необходимые для выполнения требований технических регламентов (стандарты международные, национальные; стандарты организаций; технические условия)		1,5	0,75	
2	Нормативно-правовое регулирование и общая информация о ГМО	3	2	1	опрос

2.1	Нормативно-правовое регулирование применения ГМО в мире и Российской Федерации. Соответствие международных стандартов и нормативных документов	0,8	0,5	0,3	
2.2	Генетически-модифицированные организмы: определение, структура генетических конструкций, международные базы данных	0,8	0,5	0,3	
2.3	Исследования продукции на содержание ГМО	0,7	0,5	0,2	
2.4	Требования к отбору проб	0,7	0,5	0,2	
3	Определение показателей качества и безопасности зерна и продуктов переработки зерна	15	10	5	опрос
3.1	Методы и особенности отбора проб в зависимости от вида продукции и определяемых показателей	1,5	1	0,5	
3.2	Определение физико-технических и физико-химических показателей зерна и продуктов переработки зерна	3	2	1	
3.3	Определение показателей безопасности: - зараженности и загрязненности вредителями; - вредной примеси; - фузариозных зерен; - головневых зерен; - зараженности возбудителями «картофельной болезни»	3	2	1	
3.4	Особенности химического состава зерна и продуктов переработки зерна, а также основные биохимические процессы, происходящие в них в период хранения и влияющие на их безопасность и качество. Определение кислотного числа	0,75	0,5	0,25	
3.5	Вредители хлебных запасов, в том числе скрытая зараженность: краткая характеристика, особенности выявления, методы выявления, диагностика	1,5	1	0,5	
3.6	Зерно как объект послеуборочной обработки, хранения и переработки. Меры борьбы с потерями	1,5	1	0,5	

3.7	Новые сорта пшеницы и тритикале. Технологические достоинства новых сортов	0,75	0,5	0,25	
3.8	Требования к качеству и безопасности зерна и продуктов переработки зерна	1,5	1	0,5	
3.9	Порядок аккредитации Испытательных лабораторий в системе Росаккредитации	1,5	1	0,5	
4	Методы отбора проб сырья для органолептических испытаний. Отбор проб и подготовка их для органолептических исследований. Органолептические (сенсорные) методы	12	8	4	опрос
4.1	Актуальные нормативные документы в области органолептического анализа: – нормативная документация в области органолептического анализа. Термины и определения в области органолептического анализа. ГОСТ ISO 5492-2014 «Органолептический анализ. Словарь»; – основы методологии органолептического анализа, ГОСТ ISO 6658-2016 «Органолептический анализ. Методология. Общее руководство»	3	2	1	
4.2	Методы отбора проб сырья для органолептических испытаний. Отбор проб и подготовка их для органолептических исследований: - методы отбора проб сырья, для органолептических испытаний; - отбор проб и подготовка их для органолептических исследований	3	2	1	
4.3	Органолептические (сенсорные) методы: визуальные, обонятельные, вкусовые, осязательные	3	2	1	
4.3.1	<i>Зрительная чувствительность (вид органолептических испытаний – визуальный осмотр)</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>0,5</i>	
4.3.2	<i>Вкусы и запахи</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,25</i>	
4.3.3	<i>Запахи зерна (показатель свежести)</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,25</i>	

4.4	Показатели качества, определяемые осязанием (чувствительность по текстуре и структуре). ГОСТ ISO 11036-2017 «Органолептический анализ. Методология. Характеристики структуры». Сущность метода и требования к экспертам – испытателям при проведении органолептической оценки структуры	1,5	1	0,5	
4.5	ГОСТ ISO 8586-2015 «Органолептический анализ. Общие руководящие указания по отбору, обучению и контролю за работой отобранных испытателей и экспертов-испытателей»	1,5	1	0,5	
5	Карантин растений в части зерна. Основы международной фитосанитарии, фитосанитарные требования ЕАЭС в части зерна	7	5	2	опрос
5.1	Карантинные вредители запасов, в том числе скрытая зараженность: биология, вредоносность, выявления	1,25	1	0,25	
5.2	Карантинные вредители зерновых и зернобобовых культур, масличных и технических культур: биология, вредоносность, выявления	1,25	1	0,25	
5.3	Карантинные гербологические объекты, характерные для зерновых, зернобобовых, масличных и технических культур	1,5	1	0,5	
5.4	Карантинные и опасные головневые заболевания пшеницы и ячменя (род <i>Tilletia</i>). Краткая характеристика возбудителей заболеваний, их выявление. Методики проведения обследований: сроки, оснащение, отбор образцов для лабораторной экспертизы, способы их хранения	1,5	1	0,5	
5.5	Карантинные возбудители бактериальных заболеваний зерновых культур	1,5	1	0,5	
8	Итоговая аттестация	2	-	-	зачет
	ИТОГО	31			2

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1. Содержание разделов ДПП

РАЗДЕЛ 1. Законодательство Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности зерна и продуктов переработки зерна. Обзор изменений в законодательстве

✓ Основные понятия, используемые в Законе Российской Федерации от 14.05.1993 № 4973-1 «О зерне» и постановлении Правительства Российской Федерации от 30.06.2021 № 1079 «О федеральном государственном контроле (надзоре) в области обеспечения качества и безопасности зерна и продуктов переработки зерна»;

✓ Актуальные вопросы нормативно-правового обеспечения зерновой отрасли. Полномочия органов государственной власти Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности зерна и продуктов переработки зерна;

✓ Актуальные нормативные документы в области обеспечения контроля качества и безопасности зерна и продуктов переработки зерна:

– технические регламенты Таможенного союза «О безопасности зерна» и «О безопасности пищевой продукции»;

– нормативные документы, содержащие методы испытаний, необходимые для выполнения требований технических регламентов (стандарты международные, национальные; стандарты организаций; технические условия).

РАЗДЕЛ 2 Нормативно-правовое регулирование и общая информация о ГМО

✓ Нормативно-правовое регулирование применения ГМО в мире и Российской Федерации. Соответствие международных стандартов и нормативных документов;

✓ Генетически-модифицированные организмы: определение, структура генетических конструкций, международные базы данных;

✓ Исследования продукции на содержание ГМО;

✓ Требования к отбору проб.

РАЗДЕЛ 3. Определение показателей качества и безопасности зерна и продуктов переработки зерна

✓ Методы и особенности отбора проб в зависимости от вида продукции и определяемых показателей;

✓ Определение физико-технических и физико-химических показателей зерна и продуктов переработки зерна;

✓ Определение показателей безопасности:

- зараженности и загрязненности вредителями;

- вредной примеси;

- фузариозных зерен;

- головневых зерен;

- зараженности возбудителями «картофельной болезни»;

✓ Особенности химического состава зерна и продуктов переработки зерна, а также основные биохимические процессы, происходящие в них в период хранения и влияющие на их безопасность и качество. Определение кислотного числа;

✓ Вредители хлебных запасов, в том числе скрытая зараженность: краткая характеристика, особенности выявления, методы выявления, диагностика;

✓ Зерно как объект послеуборочной обработки, хранения и переработки. Меры борьбы с потерями;

✓ Новые сорта пшеницы и тритикале. Технологические достоинства новых сортов;

✓ Требования к качеству и безопасности зерна и продуктов переработки зерна;

✓ Порядок аккредитации Испытательных лабораторий в системе Росаккредитации.

РАЗДЕЛ 4. Методы отбора проб сырья для органолептических испытаний.

Отбор проб и подготовка их для органолептических исследований.

Органолептические (сенсорные) методы

✓ Актуальные нормативные документы в области органолептического анализа:

- нормативная документация в области органолептического анализа. Термины и определения в области органолептического анализа. ГОСТ ISO 5492-2014 «Органолептический анализ. Словарь»;

- основы методологии органолептического анализа, ГОСТ ISO 6658-2016 «Органолептический анализ. Методология. Общее руководство»;

✓ Методы отбора проб сырья для органолептических испытаний. Отбор проб и подготовка их для органолептических исследований:

- методы отбора проб сырья, для органолептических испытаний;

- отбор проб и подготовка их для органолептических исследований;

✓ Органолептические (сенсорные) методы: визуальные, обонятельные, вкусовые, осязательные

– Зрительная чувствительность (вид органолептических испытаний – визуальный осмотр);

– Вкусы и запахи;

– Запахи зерна (показатель свежести);

✓ Показатели качества, определяемые осязанием (чувствительность по текстуре и структуре). ГОСТ ISO 11036-2017 «Органолептический анализ. Методология. Характеристики структуры». Сущность метода и требования к экспертам – испытателям при проведении органолептической оценки структуры;

✓ ГОСТ ISO 8586-2015 «Органолептический анализ. Общие руководящие указания по отбору, обучению и контролю за работой отобранных испытателей и экспертов-испытателей».

РАЗДЕЛ 5. Карантин растений в части зерна. Основы международной фитосанитарии, фитосанитарные требования ЕАЭС в части зерна

- ✓ Карантинные вредители запасов, в том числе скрытая зараженность: биология, вредоносность, выявления;
- ✓ Карантинные вредители зерновых и зернобобовых культур, масличных и технических культур: биология, вредоносность, выявления;
- ✓ Карантинные герботогические объекты, характерные для зерновых, зернобобовых, масличных и технических культур;
- ✓ Карантинные и опасные головневые заболевания пшеницы и ячменя (род *Tilletia*). Краткая характеристика возбудителей заболеваний, их выявление. Методики проведения обследований: сроки, оснащение, отбор образцов для лабораторной экспертизы, способы их хранения;
- ✓ Карантинные возбудители бактериальных заболеваний зерновых культур.