

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор  
АНО ДПО «ЭКСПЕРТ»  
Н.И. Стрига  
«07» июля 2017 г.



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**программы профессиональной переподготовки**  
**«Испытания в области оценки соответствия.**  
**Проведение испытаний на безопасность пищевой продукции**  
**(в соответствии с требованиями ТПР ТС 021/2011)»**

**Цель** – формирование у слушателей необходимого уровня знаний, умений и навыков, позволяющих развить компетенции по испытаниям в области оценки соответствия, в частности, по проведению испытаний на безопасность пищевой продукции в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

**Категория обучающихся** – работники испытательных лабораторий, непосредственно выполняющие работы по исследованиям (испытаниям) пищевой продукции на безопасность.

**Трудоемкость** – 252 ак. ч.

**Форма обучения** – заочная (электронное обучение)

**Режим занятий** – не более 4 ак. ч. в день

**Документ о квалификации** – Диплом о профессиональной переподготовке.

№ п/п	Наименование модулей, тем	Всего часов	В том числе	
			Лекции	Практич/ лабораторные занятия
	<b>Правовые основы деятельности аккредитованной испытательной лаборатории</b>	<b>38</b>	<b>30</b>	<b>6</b>
1	Требования Федерального закона от 28.12.2013 № 412-ФЗ «Об аккредитации в национальной системе аккредитации»	12	10	2
2	Требования Приказа Минэкономразвития России от 30.05.2014 № 326 «Об утверждении Критериев аккредитации, перечня документов, подтверждающих соответствие заявителя, аккредитованного лица критериям аккредитации, и перечня документов в области стандартизации, соблюдение требований которых заявителями, аккредитованными лицами обеспечивает их соответствие критериям аккредитации»	12	10	2
3	Требования ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 «Международный стандарт. Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий»	12	10	2
	<b>Промежуточная аттестация (тестирование)</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
	<b>Основные методы проведения испытаний на безопасность пищевой продукции</b>	<b>210</b>	<b>124</b>	<b>84</b>
4	Объекты испытаний (классификация продукции) в соответствии с техническим регламентом ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	8	8	-
5	Классификация измерительных методов идентификации пищевой продукции	2	2	-
6	Физико-химические методы исследования пищевой продукции	12	8	4

7	Оборудование для проведения испытаний физико-химическими методами	60	40	20
8	Отбор проб и физико-химические методы исследований (испытаний) и измерений пищевой продукции, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» *	24	8	16
9	Микробиологические методы испытаний пищевой продукции	10	6	4
10	Оборудование для проведения испытаний микробиологическими методами	60	40	20
11	Отбор проб и микробиологические методы исследований (испытаний) пищевой продукции, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» *	24	8	16
12	Обзор оборудования для лабораторного практикума	8	4	4
<b>Промежуточная аттестация (тестирование)</b>		<b>2</b>	-	-
<b>Итоговая аттестация</b>		<b>4</b>	-	<b>экзамен</b>
<b>ИТОГО:</b>		<b>252</b>	<b>154</b>	<b>90</b>

\* «Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции»