

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 пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

(в соответствии с требованиями ТР ТС: 021/2011, 022/2011, 029/2012)»

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 Перечнями стандартов*, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технических регламентов Таможенного и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

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

Трудоемкость – 300 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
	Правовые основы деятельности аккредитованной испытательной лаборатории	38	30	6
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
	Промежуточная аттестация (тестирование)	2	-	-
	Основные методы проведения испытаний на безопасность пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств (в соответствии с требованиями ТР ТС: 021/2011, 022/2011, 029/2012)	258	156	100
4	Объекты для проведения испытаний на безопасность 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 Технических регламентов таможенного союза ЕАЭС на различные виды пищевой продукции в соответствии с требованиями ТР ТС: 021/2011, 029/2012	48	24	24
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) и измерений пищевой продукции, необходимые для применения и исполнения требований Технических регламентов таможенного союза ЕАЭС на различные виды пищевой продукции в соответствии с требованиями ТР ТС: 021/2011, 029/2012	48	24	24
12	Обзор оборудования для лабораторного практикума	8	4	4
Промежуточная аттестация (тестирование)		2	-	-
Итоговая аттестация		4	-	экзамен
ИТОГО:		300	186	106