

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 соковой продукции из фруктов и овощей  
(в соответствии с требованиями ТПР ТС: 021/2011, 022/2011, 029/2012, 023/2011)»*

**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 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** – 348 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/ лабора- торные 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 соковой продукции из фруктов и овощей (в соответствии с требованиями ТР ТС: 021/2011, 022/2011, 029/2012, 023/2011)</b>	<b>306</b>	<b>180</b>	<b>124</b>
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, 023/2011	72	36	36
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, 023/2011	72	36	36
12	Обзор оборудования для лабораторного практикума	8	4	4
<b>Промежуточная аттестация (тестирование)</b>		<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>экзамен</b>
<b>ИТОГО:</b>		<b>348</b>	<b>210</b>	<b>130</b>