Общество с ограниченной ответственностью Институт Повышения Квалификации
Дополнительного профессионального образования **«Специалист»**
117105, город Москва, Нагатинский 1-й проезд, дом 2, строение 6
Тел: 8(495)120-15-77, e-mail: info@dpocenter.ru
ИНН/КПП 7724494212/772401001, ОГРН 1197746698742

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ООО ИПК ДПО «Специалист»
_____ Ю.С. Петрова
«24» мая 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной образовательной программы профессиональной переподготовки:
«Испытания в области оценки соответствия. Проведение испытаний на безопасность мяса и мясной продукции в соответствии с требованиями ТР ТС 034/2013»

Цель - получение новых знаний и навыков, освоение современных методов решения профессиональных задач.

Категория слушателей - лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Срок обучения – 252 академических часа.

Форма обучения – определяется совместно образовательным учреждением и Заказчиком (без отрыва от производства, с частичным отрывом от производства, с применением дистанционных образовательных технологий).
Режим занятий – определяется совместно с Заказчиком (не менее 4 часов в день).

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	СРС	
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 26.10.2020 № 707 «Об утверждении критериев аккредитации и перечня документов, подтверждающих соответствие заявителя, аккредитованного лица критериям аккредитации»	13	11	2	
3.	Требования ГОСТ ISO/IEC 17025-2019 «Межгосударственный стандарт. Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий»	13	11	2	
4.	Объекты испытаний (классификация продукции) в соответствии с техническим регламентом ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»	10	8	2	
5.	Классификация измерительных методов идентификации пищевой продукции	10	8	2	
6.	Физико-химические методы исследования пищевой продукции	12	8	4	

7.	Оборудование для проведения испытаний физико-химическими методами	40	30	10	
8.	Отбор проб и физико-химические методы исследований (испытаний) и исполнения требований технического регламента ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»	24	14	10	
9.	Микробиологические методы испытаний пищевой продукции	20	10	10	
10.	Оборудование для проведения испытаний микробиологическими методами	41	31	10	
11.	Отбор проб и микробиологические методы исследований (испытаний) мяса и мясной продукции, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»	24	14	10	
12.	Обзор оборудования для лабораторного практикума	8	6	2	
Подготовка и защита выпускной аттестационной работы		**15**	**-**	**15**	**Защита ВАР**
Итоговая аттестация по учебному курсу		**10**	**-**	**10**	**Экзамен**
Всего часов:		**252**	**161**	**91**	