



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 ИГК ДПО «Специалист»

Ю.С. Петрова

2021 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной образовательной программы
профессиональной переподготовки:

«Испытания в области оценки соответствия. Проведение испытаний на безопасность соковой продукции из фруктов и овощей в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 029/2012»

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

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

Срок обучения – 348 академических часов.

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 для проведения испытаний на безопасность пищевой продукции	22	18	4	
5.	Классификация измерительных методов идентификации пищевой продукции	20	16	4	
6.	Физико-химические методы исследования пищевой продукции	22	18	4	

7.	Оборудование для проведения испытаний физико-химическими методами	30	20	10	
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, 022/2011, 023/2011, 029/2012	34	20	14	
9.	Микробиологические методы испытаний пищевой продукции	32	20	12	
10.	Оборудование для проведения испытаний микробиологическими методами	31	21	10	
11.	Отбор проб и микробиологические методы исследований (испытаний) 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, 022/2011, 023/2011, 029/2012	36	20	16	
12.	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)	40	30	10	
13.	Обзор оборудования для лабораторного практикума	18	16	2	
Подготовка и защита выпускной аттестационной работы		15	-	15	Защита ВАР
Итоговая аттестация по учебному курсу		10	-	10	Экзамен
Всего часов:		348	231	117	