



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@dpo-center.ru](mailto:info@dpo-center.ru)  
ИНН/КПП 7724494212/772401001, ОГРН 1197746698742

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор  
ООО ИПК ДПО «Специалист»

Ю.С. Петрова

2021 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной образовательной программы  
профессиональной переподготовки:

«Испытания в области оценки соответствия. Проведение испытаний на безопасность  
масложировой продукции в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, ТР ТС  
022/2011, ТР ТС 024/2011, 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, 024/2011, 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, 024/2011, 029/2012	36	20	16	
12.	Основные методы проведения испытаний на безопасность масложировой продукции (в соответствии с требованиями ТР ТС: 021/2011, 022/2011, 029/2012, 024/2011)	40	30	10	
13.	Обзор оборудования для лабораторного практикума	18	16	2	
<b>Подготовка и защита выпускной аттестационной работы</b>		<b>15</b>	<b>-</b>	<b>15</b>	<b>Защита ВАР</b>
<b>Итоговая аттестация по учебному курсу</b>		<b>10</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>Экзамен</b>
<b>Всего часов:</b>		<b>348</b>	<b>231</b>	<b>117</b>	