

**Частное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования «Аналитик»**

ПРИНЯТА
на заседании педагогического совета
протокол № 3 - от
« 02 » 09 20 20



**Дополнительная профессиональная программа-
программа повышения квалификации**

Наименование программы:	«Порядок и правила отбора, упаковки и транспортировки проб пищевой продукции для лабораторных исследований»
Категория слушателей:	Специалисты испытательных лабораторий (центров)
Уровень образования:	Лица, имеющие ВО/СПО (в т.ч. получающие высшее/среднее профессиональное образование)
Объем:	32 часа
Форма обучения:	Очная (с применением дистанционных технологий/электронного обучения); Заочная (с применением дистанционных технологий/электронного обучения)

Абакан, 20 02.

I. Общая характеристика программы.

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы.

Программа повышения квалификации «Порядок и правила отбора, упаковки и транспортировки проб пищевой продукции для лабораторных исследований» (далее - Программа), реализуемая ЧОУ ДПО «Аналитик», разработана в соответствии с:

— Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

— Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

— Уставом ЧОУ ДПО «Аналитик».

1.2. Область применения программы.

Программа курса повышения квалификации направлена на обновление важнейших теоретических и практических знаний по вопросам отбора проб для лабораторных исследований, оформления сопроводительной документации, сроках и условий доставки проб на исследования, а также обеспечение формирования компетентности специалистов испытательных лабораторий (центров) занимающихся микробиологическими, физико-химическими исследованиями и контролем.

Данная программа углубляет и расширяет знания, необходимые специалистам современных лабораторий различных профилей: химико-аналитической, санитарно-химической, санитарно-гигиенической.

Содержание программы, количество часов, отводимое на изучение отдельных тем, последовательность изучения материала могут быть изменены в зависимости от конкретных условий производства и производственного опыта обучающихся, вновь вводимых нормативно-технических документов. Проведение обучения рекомендуется с учетом специфики деятельности организации.

1.3. Категория слушателей: Специалисты испытательных лабораторий (центров). Лица, имеющие ВО/СПО (в т.ч. получающие высшее/среднее профессиональное образование).

1.4. Цель и планируемые результаты освоения программы.

Цель реализации программы:

— формирование у слушателей необходимого уровня знаний, умений и навыков, позволяющих развить компетенции по отбору проб для проведения лабораторных исследований;

— повышение профессионального мастерства и компетенций, связанных с процедурами отбора образцов и их предварительной подготовкой, организацией работы в лаборатории по контролю качества и безопасности пищевой продукции, получение новых знаний и их дальнейшее применение в практической деятельности.

Обучающиеся, успешно освоившие Программу, должны **знать**:

— нормативную правовую базу в сфере отбора проб для лабораторных исследований;

— современные методы управления исследованиями (испытаниями) и измерениями с использованием информационно вычислительных систем;

— вопросы обеспечения качества проведения испытаний (исследований, измерений, анализа);

— правила отбора проб, маркировки и доставки их в лабораторию;

— процедуры работы с объектами испытаний;

— методы испытаний и правила ведения рабочей документации;

— правила приема и регистрации поступающего на исследование проб пищевой продукции, маркировку и бракераж доставленных проб;

— требования к оборудованию, применяемому при отборе проб;

— оборудование и правила безопасной работы в лаборатории;

— положения, регулирующие нормы и правила проведения лабораторных исследований;

— условия, помогающие сохранять здоровье населения, а также меры, обеспечивающие благоприятные условия жизнедеятельности;

— требования к квалификации персонала;

— правила техники безопасности при отборе проб.

Уметь решать следующие профессиональные задачи:

— организовывать отбор проб, консервацию и доставку в лабораторию;

— проводить отбор и регистрацию проб, исходных материалов, промежуточных и готовых продуктов;

— готовить растворы дезинфицирующих средств, проводить подготовку помещений, оборудования и материалов для проведения лабораторных испытаний;

— отбирать, транспортировать и хранить образцы, взятые из внешней среды и пищевых продуктов;

— подготовить материал для последующего исследования;

— определить физико-химические свойства различных объектов из внешней среды и продуктов питания;

— вести учетные и отчетные документы.

Обладать следующими профессиональными компетенциями:

— подготавливать помещения и оборудование для отбора проб;

- проводить отбор проб для лабораторных испытаний;
- заполнять документацию в ходе отбора и регистрации проб;
- проведения квалифицированного качественного и количественного анализа проб, взятых из внешней среды и пищевых продуктов;
- организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;
- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

1.5. Режим занятий:

Нормативная трудоемкость обучения по данной Программе составляет 32 часа, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающихся.

Программа предполагает форму обучения с отрывом, без отрыва, с частичным отрывом от работы, с использованием дистанционных образовательных технологий.

1.6. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы - Удостоверение о повышении квалификации.

2. Содержание программы.

2.1. Учебный план.

Наименование учебных модулей	Всего, часов	В том числе	
		ЛЗ	ПЗ
Раздел 1. Объекты для проведения испытаний на безопасность пищевой продукции в соответствии с техническими регламентами таможенного союза ЕАЭС.	2	2	-
Раздел 2. Отбор проб пищевой продукции для лабораторных испытаний и исследований.	7	5	2
Раздел 3. Отбор проб пищевой продукции для проведения микробиологических исследований	8	4	4
Раздел 4. Отбор проб пищевой продукции для проведения физико-химических исследований.	8	4	4
Раздел 5. Упаковка, хранение и транспортировка проб.	6	4	2
Итоговый контроль (тестирование)	1		1
Итого:	32	21	11

2.2. Календарно-учебный график.

№ п/п	Наименование планирования	Календарный срок проведения
1.	Продолжительность обучения	32 часа
2.	Учебные дни	В соответствии с утвержденным годовым графиком обучения
3.	Продолжительность занятий в день	8 часов
4.	Итоговая аттестация	Лабораторные работы, тестирование.

2.3. Рабочие программы учебных модулей

Раздел 1.

Объекты для проведения испытаний на безопасность пищевой продукции в соответствии с техническими регламентами таможенного союза ЕАЭС.

Рекомендация Коллегии Евразийской экономической комиссии “Об отборе образцов (проб) для проведения исследований (испытаний) и измерений пищевой продукции при применении и исполнении требований технических регламентов Евразийского экономического союза”.

ГОСТ Р ИСО 7002-2012 «Продукты сельскохозяйственные пищевые. Схема стандартного метода отбора проб из партии».

Раздел 2.

Отбор проб пищевой продукции для лабораторных испытаний и исследований.

Отбор проб. Термины и определения. Нормативная документация по отбору проб продовольственного сырья и пищевой продукции. Основные этапы отбора проб. Термины по пробоотбору.

План и методы отбора образцов. Выбор образцов или точек отбора. Методы, порядок и способы отбора проб для испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции: микробиологических, физико-химических, органолептических.

Практические занятия: Методики отбора проб по видам продукции. Методики по отбору проб животноводческой продукции, кормов и кормовых добавок.

Раздел 3. Отбор проб пищевой продукции для проведения микробиологических исследований.