

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И  
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ»  
Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

(ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора)

УТВЕРЖДАЮ  
Главный врач  
ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора  
В.Ю. Ананьев  
2022 г.



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**Отбор проб (образцов) для исследований (испытаний)**

название дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

**Цель:** повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, формирование новых, а также качественное изменение профессиональных компетенций специалистов по вопросам отбора образцов (проб) пищевой и непищевой продукции для проведения исследований (испытаний) и измерений при проведении обязательной оценки соответствия продукции требованиям технических регламентов и осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением обязательных требований.

**Категория обучающихся:** программа повышения квалификации направлена на удовлетворение образовательных и профессиональных потребностей специалистов испытательных лабораторий (центров) со средним профессиональным и (или) высшим образованием без предъявления требований к стажу работы.

**Трудоемкость обучения:** 24 академических часа (3 календарных дня).

**Форма обучения:** очная (дистанционное обучение).

**Режим занятий:** 8 академических часов в день.

№ п/п	Наименование образовательного модуля, разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе (час.)			Виды контроля
			Л *	СР **	ПЗ, С ***	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Отбор проб пищевой продукции как составная часть подтверждения ее соответствия действующему законодательству. Общие вопросы организации и проведения	2	2			
2.	Отбор проб пищевой продукции для лабораторных исследований. Общие вопросы организации и проведения	2	2			
3.	Отбор проб пищевой продукции, продовольственного сырья и воды для исследований по санитарно-химическим показателям	2	2			
4.	Актуальные вопросы отбора проб продукции для микробиологических исследований	1	1			
5.	Актуальные вопросы отбора проб продукции для исследований по показателям радиационной безопасности	1	1			

6.	Особенности отбора проб (образцов) продукции при проведении выездной проверки, административного расследования	1	1			
7.	Правила отбора проб мясной пищевой продукции с целью подтверждения соответствия продукции требованиям действующего законодательства	1	1			
8.	Отбор проб упакованной консервированной плодоовощной продукции	1	1			
9.	Действующие нормативные правовые и методические документы при отборе проб воды, атмосферного воздуха и воздуха закрытых помещений. Общие требования к отбору, транспортированию и подготовке к хранению.	2	2			
10.	Особенности отбора проб (образцов) отдельных видов продукции (парфюмерно-косметической, строительных материалов, продукции, предназначенной для детей и подростков, в том числе игрушек, средств индивидуальной защиты)	2	2			
11.	Особенности отбора проб пищевой продукции, воды для исследования по показателям радиационной безопасности в условиях нормальной радиационной обстановки и в условиях крупномасштабной радиационной аварии	2	2			
12.	Прием и регистрация проб. Взаимодействие с заявителем на этапах обращения объектов исследований (испытаний) и измерений. Контроль показателей, оказывающих влияние на результаты исследований (испытаний) и измерений	3	3			
13.	Формирование протоколов исследований (испытаний) и измерений. Система хранения и архивирования документов	1	1			
14.	Обеспечение прослеживаемости на этапах обращения объектов исследований (испытаний) и измерений в испытательных лабораториях. Документирование работ с объектами исследований (испытаний) и измерений	1	1			
15.	Итоговая аттестация	2			2	Тестовый контроль
	Количество часов	24	22		2	

Л\* – лекции;

СР\*\* – самостоятельная работа;

ПЗ, С\*\*\* – практические занятия, С – стажировка.

**Итого: 24 академических часа (ов)**

**В учебный план могут быть внесены предложения и дополнения.**