Приложение 8

к приказу министра образования

Московской области

от 13.01.2021 № ПР-15

Форма

Министерство образования

Московской области

**Справка о наличии разработанных и утвержденных организацией, осуществляющей образовательную деятельность, образовательных программ**

|  |
| --- |
| Акционерное общество «ОЗ тест» |
| *(указывается полное наименование соискателя лицензии (лицензиата))* |
|  |
| *(указывается полное наименование филиала соискателя лицензии (лицензиата))* |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Вид/уровень/подвид образованияНаименование образовательной программы | Наименование предметов, дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом | Срок обучения(в часах),режим занятий | Предусмотрено освоение образовательной программы несовершеннолетними обучающимися(да/нет) | Образовательная программа реализуется с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий(да/нет) | Часть образовательной программы реализуется с использованием сетевой формы(да/нет) | Образовательная программа содержит сведения, составляющие государственную тайну(да/нет) |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
|  | Дополнительное образование/ Дополнительная профессиональная программа - программа повышения квалификации:Дополнительное образование/ Дополнительная профессиональная программа - программа повышения квалификации: | «Физико-химические методы анализа пищевой продукции, включая пробоподготовку»:Знакомство с лабораторией, обзор аналитического оборудования. Инструктаж по охране труда в лаборатории. Законодательная база Таможенного союза и Российской Федерации в области контроля качества и безопасности пищевой продукции.Техника безопасности при проведении химических анализовЦели и задачи физико-химических анализов. Значение физико-химического анализа в лаборатории при контроле качества продукта.Основные требования к деятельности аналитической лабораторииОбоснование и выбор метода анализа.Факторы, которыми руководствуются при выборе метода анализа и внутри лабораторный контроль.Пробоподготовка к выбранным методам исследованиям -общие требования к пробоподготовке-отбор пробы-измерение пробы-подготовка пробыМетоды физико-химического анализа:-Сущность анализа. - Принципы работы.- Практическое применение. -Общая оценка методаОбсуждение пройденного материала. Итоговая аттестация «Метрологическое обеспечение деятельности испытательных лабораторий. Практические вопросы применения законодательства в области единства измерений»Метрологическое обеспечение измерений: определение, цели и задачи. Взаимосвязь с обеспечением единства измерений. Проведение обследований состояния метрологического обеспечения деятельности испытательных лабораторий (центров);Метрологические характеристики средств измеренийНормативные документы и информационные системы в области обеспечения единства измеренийПоверка и калибровка средств измерений. Организация и проведение поверки и калибровки средств измерений (графики, обменный фонд, подготовка к поверке и калибровке);Аттестация испытательного оборудования. Организация, проведение и оформление результатов. Порядок отнесения технических средств к испытательному оборудованию. Программа и методики аттестации испытательного оборудования, построение, содержание, изложениеОсобенности определения технических и метрологических характеристик оборудования испытательной лаборатории (центра). Идентификация оборудования и его учетВвод в эксплуатацию, обслуживание, ремонт, консервация и ввод в эксплуатацию после консервации, хранение и транспортировка оборудования испытательной лаборатории (центра). Назначение ответственных за эксплуатацию оборудованияТребования ГОСТ ISO/ IEC 17025-2019 к управлению оборудованием. Обязательные метрологические требования к измерениям. Расчет не Документы по оснащенности лаборатории средствами измерений, испытательным оборудованием, вспомогательным оборудованием, содержащие сведения, предусмотренные критериями аккредитации определенности измеренийИтоговая аттестация | 72 часаЕжедневно5 дней в неделю2 часа1 час2 часа2 часа2 часа8 часов52 часа3 часа 72 часаЕжедневно5 дней в неделю2 часа2 часа8 часов8 часов12 часов12 часов8 часов16 часов2 часа2 часа | Нет  | Нет  | Нет   | Нет   |
|  | Дополнительное профессиональное образование /Дополнительная профессиональная программа - программа профессиональной переподготовки.  | «Специалист-микробиолог по испытаниям пищевой продукции и продовольственного сырья» по спец. МикробиологОсновы общей микробиологииПредмет и задачи микробиологииКраткая история развития микробиологииСанитарная микробиология продовольственных товаровСанитарно-микробиологические исследования объектов окружающей среды:1) Микробиология пищевых продуктов животного происхождения2) Микробиология пищевых продуктов растительного происхождения, кондитерских и кулинарных изделийОсновы техники безопасности при работе в микробиологических лабораториях. Правила безопасности при работе с микроорганизмами III- IV группы патогенностиОрганизация и оборудование микробиологической лабораторииОбщие правиламикробиологическихисследованийСанитарно-показательныемикроорганизмы. Методы выявленияПатогенные микроорганизмы. Методы выявленияМикроорганизмы порчи продуктов питания и пробиотические микроорганизмы. Методы выявленияВнутрилабораторный контроль микробиологических исследованийПитательные среды. Правила приготовления и контроль качества питательных средМузейная коллекция штаммов. Требования к порядку учета, хранения, отпуска и транспортировке. Ведение музейной коллекции штаммовМолекулярно-биологические методы исследования. ПЦР-Санитарная паразитология. Актуальные проблемы паразитарных болезнейИтоговая аттестация | 272 часаОчно-заочная форма обучения6 – 8 часов в день36 часов (18 лекции + 18 самостоятельно)40 часов(28 лекции + 12 самостоятельно)14 часов(12 лекции + 2 самостоятельно)8 часов (4 лекции + 4 самостоятельно)20 часов(10 лекции+ 10 самостоятельно)20 часов(10 лекции+ 10 самостоятельно)24 часа(12 лекции + 12 самостоятельно)24 часа(12 лекции + 12 самостоятельно)18 часов(10 лекции + 8 часов самостоятельно)6 часов(2 лекции+ 4 самостоятельно)18 часов(6 лекции + 12 самостоятельно)20 часов(12 лекции + 8 самостоятельно)20 часов(12 лекции + 8 самостоятельно)4 часа | нет | нет | нет | нет |

Дата заполнения «15» октября 2021г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Генеральный директор** |  |  |  | **Фролов Алексей Евгеньевич** |
| *(должность руководителя)* |  | *(подпись руководителя)* |  | *(фамилия, имя, отчество (при наличии) руководителя)* |

М.П.