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 образования  Наименование 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 анализов  Цели и задачи физико-химических анализов. Значение физико-химического анализа в лаборатории при контроле качества продукта.  Основные требования к деятельности аналитической лаборатории  Обоснование 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 пробы  Методы физико-химического анализа:  -Сущность анализа.  - Принципы работы.  - Практическое применение.  -Общая оценка метода  Обсуждение 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 измерений  Нормативные документы и информационные системы в области обеспечения единства измерений  Поверка 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, изложение  Особенности определения  технических и метрологических характеристик оборудования испытательной лаборатории (центра). Идентификация оборудования и его учет  Ввод в эксплуатацию, обслуживание, ремонт, консервация и ввод в эксплуатацию после консервации, хранение и транспортировка оборудования испытательной лаборатории (центра). Назначение ответственных за эксплуатацию оборудования  Требования 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 измерений  Итоговая аттестация | 72 часа  Ежедневно  5 дней в неделю  2 часа  1 час  2 часа  2 часа  2 часа  8 часов  52 часа  3 часа    72 часа  Ежедневно  5 дней в неделю  2 часа  2 часа  8 часов  8 часов  12 часов  12 часов  8 часов  16 часов  2 часа  2 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. Микробиолог  Основы общей микробиологии  Предмет и задачи микробиологии  Краткая история развития микробиологии  Санитарная микробиология продовольственных товаров  Санитарно-микробиологические исследования объектов окружающей среды:  1) Микробиология пищевых продуктов животного происхождения  2) Микробиология пищевых продуктов растительного происхождения, кондитерских и кулинарных изделий  Основы техники безопасности при работе в микробиологических лабораториях. Правила безопасности при работе с микроорганизмами III- IV группы патогенности  Организация и оборудование микробиологической лаборатории  Общие правила  микробиологических  исследований  Санитарно-показательные  микроорганизмы. Методы выявления  Патогенные микроорганизмы. Методы выявления  Микроорганизмы порчи продуктов питания и пробиотические микроорганизмы. Методы выявления  Внутрилабораторный контроль микробиологических исследований  Питательные среды. Правила приготовления и контроль качества питательных сред  Музейная коллекция штаммов. Требования к порядку учета, хранения, отпуска и транспортировке. Ведение музейной коллекции штаммов  Молекулярно-биологические методы исследования. ПЦР-  Санитарная паразитология. Актуальные проблемы паразитарных болезней  Итоговая аттестация | 272 часа  Очно-заочная форма обучения  6 – 8 часов в день  36 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.