



**Аннотация к рабочей программе повышения квалификации:
«Производственный контроль на предприятиях пищевой промышленности»**

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Цель реализации программы - повысить уровень знаний в области производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности..

Задачи программы:

- изучить действующие законодательные и нормативно-правовые акты в области производственного контроля;
- ознакомить с видами и функциями производственного контроля;
- изучить основные этапы организации системы производственного контроля;
- ознакомить с требованиями к санитарно-гигиеническому состоянию производства;
- познакомиться с производственными расчетами при производстве мороженого;
- изучить виды контроля на предприятиях молочной промышленности;
- изучить требования к испытательным производственным лабораториям;
- ознакомить с методами и приборами, используемыми в лабораторном контроле.

СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ

Общая трудоемкость часов составляет 72 часа (очное обучение с применением дистанционных технологий)

Программа повышения квалификации ориентирована на изучение следующих разделов:

- Действующие законодательные и нормативно-правовые акты в области производственного контроля
- Виды и функции производственного контроля
- Основные этапы организации системы производственного контроля
- Требования к санитарно-гигиеническому состоянию производства
- Требования к испытательным производственным лабораториям
- Лабораторный контроль: методы и приборы

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

В результате освоения программы повышения квалификации слушатели приобретают знания, умения и навыки, направленные на получение следующих компетенций:

- способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения - способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности производственного процесса и повышению качества и безопасности продукции;
- владеет методами контроля и проводить лабораторные исследования качества сырья, полуфабрикатов, готовых продуктов и выполнения технологических операций по производству продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных линиях

- Способен обеспечивать требования нормативных и технических документов к соответствующим видам пищевой продукции.
- Способен контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения

МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

Контроль знаний слушателей проводится в устной или письменной форме, предусматривает итоговую аттестацию – экзамен.