



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы повышения квалификации

«Организация производственного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях»

- Цель:** совершенствование профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации
- Категория слушателей:** специалисты, имеющие среднее и (или) высшее профессиональное образование
- Срок обучения:** 72 часа
- Форма обучения:** очно-заочная
- Итоговая аттестация:** экзамен

№ п/п	Наименование модуля	Всего часов
1	Технохимический контроль мяса и мясных продуктов. Организация работы лаборатории.	16
2	Стандартизация и сертификация мяса и мясных продуктов. Законодательная и нормативная база подтверждения соответствия продукции.	18
3	Требования к мясу и птице (сырье) в соответствии с действующими нормативными документами.	14
4	Арбитражные методы исследований мяса и мясопродуктов.	24
5	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа
6	Итоговая аттестация	Экзамен
7	ИТОГО	72