

Аннотация к программе повышения квалификации «Организация производственного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях»

Форма обучения – очно - заочная

Цели освоения программы

Цель - совершенствование специальных профессиональных знаний и компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в производственной лаборатории мясоперерабатывающих предприятий.

Задачи программы:

В результате освоения Программы у обучающегося должны быть усовершенствованы следующие профессиональные компетенции:

готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6);

способностью проводить исследования использованием современных технологий, анализировать и обобщать результаты для маркетинга (ПК-12).

Структура программы

Объем программы составляет 72 академические часа.

Программа повышения квалификации ориентирована на изучение следующих модулей:

№ 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 мясopодуlктов.	24
5	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа
6	Итоговая аттестация	Экзамен
7	ИТОГО	72

Требования к результатам освоения программы

В результате освоения Программы у слушателя должны быть сформированы следующие умения и навыки, необходимые для профессиональной деятельности:

- способность и готовность к организации работы лаборатории на производстве;
- способность и готовность к правильному оформлению и ведению всех видов документации производственной лаборатории;
- уметь управлять оборудованием, оценивать состояние средств измерений;
- знать технику безопасности в производственной лаборатории;
- знать законодательную и нормативную базу подтверждения соответствия продукции в РФ;
- уметь отбирать образцы продукции;
- знать требования к мясу и птице в соответствии с действующими нормативными документами;
- способность и готовность к проведению арбитражных методов исследования мяса и мясопродуктов.

Методы контроля

Оценка качества освоения Программы слушателями включает промежуточный контроль успеваемости (самостоятельная работа) и итоговую аттестацию (экзамен).

Лицам, успешно освоившим Программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации.