

Производственный контроль в пищевой промышленности

Аннотация

Цель программы дополнительного профессионального образования	Формирование и развитие системного комплекса знаний в области теории и практики проведения производственного контроля на предприятиях в пищевой промышленности. В программе изучается: актуальные вопросы безопасности и экологичности производства с применением принципов ХАССП, технологические схемы производства на предприятиях пищевой промышленности и т.д..
Целевая аудитория программы дополнительного профессионального образования	Лица с высшим и средним профессиональным образованием
Количество часов	144 ч. (возможна корректировка учебного плана по требованиям Заказчика – от 16 часов)
Формы обучения	Очная, заочная с применением дистанционных технологий обучения

Учебно-тематический план на 144 часа

№ п/п	Наименование дисциплины/модуля	Общая трудоемкость, час	ЗЕ	Контактная работа с преподавателем, час	СРС	Текущая аттестация	
						форма контроля	Кол-во часов
1	Безопасность и экологичность производства с применением принципов ХАССП	72	2,00	2	32	зачет	2
2	Технологические схемы производства на предприятиях пищевой промышленности	70	1,94	2	30	зачет	2
3		2	0,06				
	Итого	144	4	4	62		4