

Аннотация программы профессиональной переподготовки

**«ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И
КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА**

250 часов, уровень квалификации 5

Наименование профессионального стандарта, на основе которого разработана программа переподготовки: код 22.007 «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02.09 2020 г. № 556н.

Документ о квалификации

Обучающимся, успешно освоившим программу, выдается диплом о профессиональной переподготовке установленного образца.

Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Пищевая промышленность. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке»

Формы обучения

Форма обучения: очная, очно-заочная, заочная. Программа переподготовки может полностью либо частично осуществляться с помощью дистанционных образовательных технологий.

План обучения:

1. Методы исследования свойств сырья и готовой продукции на пищевых предприятиях.
2. Основы микробиологии и санитарии на пищевых предприятиях.
3. Основы технологии молока и молочных продуктов.
4. Системы менеджмента качества и НАССР на предприятиях пищевой отрасли.
5. Товароведение и экспертиза молочной продукции.
6. Метрология, стандартизация, сертификация на пищевых предприятиях.
7. Охрана труда и безопасность жизнедеятельности на предприятиях пищевой отрасли.