

Программа повышения квалификации по направлению «Производственный контроль на предприятиях пищевой промышленности», 72 ч.

№	Наименование дисциплин, разделов и тем
1.	Действующие законодательные и нормативно-правовые акты в области производственного контроля
2.	Виды и функции производственного контроля
3.	Основные этапы организации системы производственного контроля
4.	Требования к санитарно-гигиеническому состоянию производства
5.	Требования к испытательным производственным лабораториям
6.	Лабораторный контроль: методы и приборы