

Аннотация к программе повышения квалификации «ЛАБОРАНТ ХИМИЧЕСКОГО АНАЛИЗА»

Форма обучения – очная

Цели и задачи освоения программы – повышение профессиональной квалификации лаборанта химического анализа в области производства пищевых продуктов.

Задачи программы:

- освоение теоретических и практических знаний, необходимых для безопасной работы с кислот, щелочей, индикаторов и других реактивов применяемых в химической лаборатории;
- повышение компетентности в правилах обслуживания лабораторного оборудования, аппаратуры и контрольно-измерительных приборов;
- приобретение навыков отбора проб и практического опыта в подготовке проб к анализам, проведения химических анализов по принятой методике;
- способность осуществлять контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов и качества готовой продукции;
- готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности пищевого сырья и готовой продукции.

Структура программы

Общая трудоемкость программы составляет 72 час (очное обучение)

Программа повышения квалификации ориентирована на изучение следующих разделов

Раздел 1. Общие вопросы организации технохимической лаборатории

Раздел 2. Показатели качества и методы контроля сырья и вспомогательных материалов

Раздел 3. Химические и физико-химические методы исследования пищевого сырья и готовых продуктов

Раздел 4. Оценка качества сырья и готовых продуктов на соответствие нормативно-технической документации

Основные образовательные программы

Объем аудиторных занятий всего 72 часов, в т.ч. лекции - 8 часов, лабораторные занятия - 30 часа, 2 ч итоговое тестирование. Самостоятельная работа 28 часов. Занятия в интерактивных формах 30 часа (41,6 %) от объема аудиторных занятий.

Лекционные занятия: с применением электронных мультимедийных учебно-методических материалов.

На лабораторных занятиях используются:

термостат; оборудование для фильтрования; электроплитки; водяные бани; весы лабораторные; рН-метры; принадлежности для отбора проб; лабораторная посуда .

Требования к результатам программы

Процесс обучения по программе направлен на формирование общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

ОПК-3 – способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции;

ПК-1 – способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

ПК-5 – способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;

ПК-9 – готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.

Методы контроля

Контроль знаний слушателей предусматривает тестовую форму.