

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОЛОГОДСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ МОЛОЧНОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ИМЕНИ Н.В.ВЕРЕЩАГИНА»**

УТВЕРЖДАЮ:



УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
программы повышения квалификации
«Производственный контроль в пищевой промышленности»

Цель обучения: Подготовка специалистов для выполнения нового вида профессиональной деятельности и усовершенствования существующих навыков

Категория слушателей: Специалисты с высшим и/или средне-специальным образованием, незанятое население, студенты старших курсов учебных заведений

Форма обучения: очная, с частичным отрывом от работы (с применением дистанционных технологий)

Срок обучения: 72 часа

№ П/п	Наименование разделов, тем	Всего часов	В том числе		Лекции и	Деловые и ОД игры	Семинары и практ. занятия	Разбор конкрет. ситуаций	Выездные занятия	НП конферен	Стажир.	Форма контроля знаний
			Учеба в образов. учрежд	Самостоятельная учеба								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1	Действующие законодательные и нормативно-правовые акты в области производственного контроля	12		2	4	2	4					тест
1.1	Федеральные законы	4		0,5	1		2					
1.2	Технические регламенты	4		1	2	2						
1.3	Санитарные правила и нормы	4		0,5	1		2					
2	Виды и функции производственного контроля	8		2	2	4						тест
2.1	Виды производственного контроля	4		1	1	2						
2.2	Функции производственного контроля	4		1	1	2						
3	Основные этапы организации системы производственного контроля	14		2	4	6	2					
3.1	Программа производственного контроля	3,5		0,5	1	2						

3.2	Организация входного контроля сырья и вспомогательных материалов	3,5		0,5	1	2					
3.3	Организация контроля полуфабрикатов и готовой продукции	3,5		0,5	1		2				
3.4	Организация технологического контроля	3,5		0,5	1	2					
4	Требования к санитарно-гигиеническому состоянию производства	10		2	4		4				тест
4.1	Общие санитарные требования	2,5		0,5	1		1				
4.2	Промышленные и бытовые отходы	2,5		0,5	1		1				
4.3	Контроль состояния производственных помещений и инфраструктуры.	2			1		1				
4.4	Контроль состояния оборудования и его санитарной обработки	2,5		0,5	1		1				
4.5	Требования к сервисным средам: пар, вода, воздух, лед. вода	0,5		0,5							
5	Требования к испытательным производственным лабораториям	12		2	4		6				
5.1	Общие требования к лабораториям	3,5		0,5	1		2				
5.2	Требования к персоналу	2,5		0,5	1		1				
5.3	Требования к помещениям, условиям окружающей среды и оборудованию	3,5		0,5	1		2				
5.4	Требования к организации проведения испытаний	2,5		0,5	1		1				
6	Лабораторный контроль: методы и приборы	12			4		8				тест
6.1	Методы контроля органолептических показателей	5			1		4				
6.2	Методы контроля физико-химических показателей	5			1		4				
6.2	Методы контроля микробиологических показателей	1			1						
6.3	Контроль аллергенов, ГМО	1			1						
Итоговая аттестация		4									Экзамен
Итого		72		10	22	12	24				4

Учебный план разработан кафедрой технологии молока и молочных продуктов, технологический факультет

Руководитель
СОГЛАСОВАНО:

Г.Н. Забегалова /Г.Н. Забегалова /

Декан ФПК и П

Н.В. Мельникова /Н.В. Мельникова/

Начальник отдела УМР

М.Л. Прозорова /М.Л. Прозорова /