I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– постановление Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 «О Правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов»;

– приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;

– приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

– Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и дргих служащих является нормативным документом, разработанным Институтом труда и утвержденным постановлением Минтруда от 21 августа 1998 г. № 37.

Программа разработана с учетом профессионального(ых) стандарта(ов) (квалификационных требований):

– профессиональный стандарт (специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья) рег. №1300 от 28.10.2019 №694н. Зарегистрировано Министерством юстиции РФ №58531 от 01.07.2020 г.;

– профессиональный стандарт (специалист по технологии продуктов питания из животного происхождения) рег. №1297 от 30.08.2019 №602н. Зарегистрировано Министерством юстиции РФ №56040 от 24.09.2019 г.

1.2. Требования к слушателям

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное образование или высшее образование.

1.3. Формы освоения программы

Очно-заочная, очно-заочная с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование учебной темы	Всего, ч	В том числе		
			лекции	практические (лабораторные) занятия	самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6
1	Тема № 1. Основы теории искусственного интеллекта: машинное обучение и искусственные нейронные сети	5	4	0	1
2	Тема №2. Визуализация данных. Проблематика и технологии экспертных систем. Основы статистики пищевой промышленности.	5	4	0	1
3	Тема №3. Программное обеспечение искусственного интеллекта в технологии производства пищевой продукции	4	2	2	0
	Всего по учебным темам	14	10	2	2
	Итоговая аттестация	*2*	*зачет*		
	Итого	*16*			