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 других служащих является нормативным документом, разработанным Институтом труда и утвержденным постановлением Минтруда России от 21 августа 1998 г. N 37.

Программа разработана с учетом профессиональных стандартов (квалификационных требований):

- Профессиональный стандарт (специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья) рег. № 1300 от 28.10. 2019 № 694н. Зарегистрировано Министерством юстиции РФ №58531от 01.07 2020г.;

- Профессиональный стандарт (специалист по технологии продуктов питания из животного происхождения) рег. № 1297 от 30.08. 2019 № 602н. Зарегистрировано Министерством юстиции РФ №56040от 24.09 2019г.

1.2. Требования к слушателям

К освоению программы допускаются:

- лица, имеющие среднее профессиональное образование, высшее образование, имеющие практический опыт деятельности, а также получающие высшее образование в рассматриваемой области.

1.3. Формы освоения программы: очно-заочная

1.4. Цель и планируемые результаты обучения

Цель программы повышения квалификации – совершенствование компетенций необходимой(ых) для повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации

Программа направлена на совершенствование *(или получение)* следующих профессиональных компетенций по виду (ам) профессиональной деятельности:

- производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;

- производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Виды деятельности или трудовая функция (по ПС)	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
1	2	3	4	5
ВД 1 - D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматических технологических линиях	ПК-1 - Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения	Осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса	Методов технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения
ВД 1 - D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-2 - Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья	осуществлять технический контроль качества свойств сырья и полуфабрикатов, готовой продукции и управлять качеством продуктов питания из растительного сырья	Осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья	-учета сырья и качества готовых продуктов питания из растительного и животного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями; -методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

Трудоемкость программы **36 часов**

указывается в часах

II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование учебной темы	Всего, ч	В том числе		
			лекции	практические занятия	самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6
1	**Тема 1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества и экспертиза продовольственных товаров**	12	6	6	
2	**Тема 2. Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции**	12	6	6	
3	**Тема 3 Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции**	10	6	4	
	Всего по учебным темам	34	18	16	
	Итоговая аттестация	2	зачет		
	Итого	36			