

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ПРОГРЕСС-ЦЕНТР»

УТВЕРЖДАЮ



Генеральный директор
ООО «Прогресс-Центр»

С.С. Гутовский

мая 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

**«СРОКИ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.
СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ УПАКОВКИ»**

Цель:	совершенствование и получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации в сфере пищевого производства
Категория слушателей:	руководители и специалисты пищевых производств, кулинарных цехов, технологи, специалисты отдела качества и реализации пищевой продукции, имеющие и (или) получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование
Срок обучения:	32 часа
Форма обучения:	очная
Документ о квалификации:	удостоверение о повышении квалификации установленного образца ООО «Прогресс-Центр»

№ п/п	Наименование раздела	Трудоемкость, час	Аудиторные занятия, час		СРС, час	Формы контроля
			лекции	семинары		
1	2	3	4	5	6	7
1	Нормативные требования и документы в сфере производства, обращения и хранения пищевой продукции	8	4	4	-	-
2	Виды порчи продукции и способы борьбы с ней	8	4	4	-	-
3	Консервирование пищевого сырья	6	2	4	-	-
4	Современные технологии для пролонгирования сроков хранения пищевой продукции	8	4	4	-	-
5	Итоговая аттестация	2	-	2	-	Собеседование
	Итого	32	14	18	-	-

Учебный план разработан Отделом ДПО ООО «Прогресс-Центр»