

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЦНТИ «ПРОГРЕСС»



УТВЕРЖДАЮ

Директор АНО ДПО «ЦНТИ «Прогресс»

О. Ю. Ушакова

«26» мая 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

**«СРОКИ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ:
ОБОСНОВАНИЕ И ПРОДЛЕНИЕ. 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 АНО ДПО «ЦНТИ «Прогресс»

№ 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	-	Собесе- дование
	Итого	32	14	18	-	-

Учебный план составлен учебно-методическим отделом АНО ДПО «ЦНТИ «Прогресс»