

АННОТАЦИЯ
программы повышения квалификации
«Пробы пищевой продукции. Отбор и обращение»

Объем программы: 16 часов.

Формат обучения: очная, очная с применением дистанционных образовательных технологий.

Итоговый документ: удостоверение о повышении квалификации.

Форма итоговой аттестации по программе: итоговое тестирование

Цель реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Пробы пищевой продукции. Отбор и обращение» – совершенствование и (или) получение новых общих и профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в сфере отбора и обращения проб пищевой продукции.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Пробы пищевой продукции. Отбор и обращение» имеет продуманную структуру подачи необходимого учебного материала для всесторонней и последовательной проработки актуальных вопросов.

Содержание и объем полностью отвечает квалификационным требованиям и профессиональным стандартам, установленным в соответствии с правовыми актами Российской Федерации:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 02.07.2021) «Об образовании в Российской Федерации»,

Профессионального стандарта 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343).

Для овладения видом профессиональной деятельности в сфере подготовки и отбора проб пищевых продуктов, обучающийся в ходе освоения программы должен:

знать:

- санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья;
- порядок применения мер, выявленных нарушений требований санитарного законодательства, технических регламентов, Кодекса об административных правонарушениях и (или) устранение нарушений;
- порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований

уметь:

- проводить поэтапную подготовку к отбору проб (образцов) пищевых продуктов для лабораторно-инструментальных санитарно-гигиенических исследований, испытаний;
- устанавливать причины и условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), оценивать последствия возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений);
- применять методы и методики исследований (испытаний) и измерений;

- проводить обследование объектов, подлежащих государственному санитарно-эпидемиологическому надзору и оформлять необходимые документы по результатам обследования.