

✗ Утверждено

Директор ООО «ИНФОУРОК»

В.А. Шишко

Курс повышения квалификации «Технология обработки пищевых продуктов и тары: особенности производственного процесса»

Учебная программа курса

Цель	Совершенствование профессиональных знаний и навыков слушателей в области технологии обработки пищевых продуктов и тары
Задачи	1. Изучить правила работы в противогазах и других защитных приспособлениях. 2. Рассмотреть технологические процессы в пищевой промышленности. 3. Изучить особенности тары и упаковки потребительских товаров. 4. Изучить обработку пищевых продуктов путем окуривания серой. 5. Познакомиться с системами вытяжной вентиляции.
Категории обучающихся	Работники пищевой промышленности, технические специалисты, менеджеры по производству, специалисты контроля качества
Оценка качества	Промежуточная аттестация в форме тестов, итоговое тестирование
Форма обучения	Заочная с использованием дистанционных образовательных технологий. Информация о форме обучения в удостоверение не вносится
Прогнозируемые результаты	В результате освоения программы обучающийся должен:
Выдаваемый документ	Знать: - правила работы в противогазах и других защитных приспособлениях; - технологические процессы в пищевой промышленности; - тару и упаковку продуктов товаров пищевых производств; - процесс обработки пищевых продуктов путем окуривания серой; - системы вытяжной вентиляции. Уметь: - осуществлять технологические процессы в пищевой промышленности; - упаковывать продукты и товары с использованием различных видов тары; - обрабатывать пищевые продукты путем окуривания серой; - регулировать работу систем вытяжной вентиляции. Владеть навыками: - упаковки продукции с использованием различных видов тары; - обработки пищевых продуктов окуриванием серой; - работы с системами вытяжной вентиляции для обеспечения безопасности и комфорта на производстве.