

# ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

### «ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»

**Цель обучения:** повышение профессионального уровня, совершенствование имеющихся компетенций для выполнения лабораторных исследований по физико-химическим показателям специалистов организации, занимающихся лабораторными исследованиями пищевой продукции

**Категория слушателей:** лаборант АО «ПФ «Сибирская»

**Трудоемкость обучения:** 40 часов

**Форма обучения:** очная

**Итоговая аттестация:** зачет

**Документ о квалификации:** удостоверение о повышении квалификации

Программа разработана по заявке АО «Птицефабрика «Сибирская».

Трудоемкость, содержание программы и форма обучения (очная, очно-заочная, а также в форме стажировки) могут быть изменены с учетом потребностей заказчика.

Наименование разделов	Общая трудоёмкость, ч	Всего ауд. ч	Аудиторные занятия, ч		СРС, ч
			лекции	практические и семинарские занятия	
1	2	3	4	5	6
<b>1. Правовые основы организации и проведения физико-химических исследований пищевой продукции</b>	<b>9</b>	<b>1</b>		<b>1</b>	<b>8</b>
<b>2. Ветеринарно-санитарные исследования и теххимический анализ</b>	<b>30</b>	<b>10</b>		<b>10</b>	<b>20</b>
Итоговая аттестация	1	1			
<b>Итого</b>	<b>40</b>	<b>12</b>		<b>11</b>	<b>28</b>