ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование программы** | **Часы** |
| Биоповреждаемость непродовольственных товаров | 40 |
| Гигиеническое обучение. Стандарты гигиенической подготовки персонала. Личная гигиена персонала на пищевых предприятиях и предприятиях торговли | 40 |
| Законодательные и правовые требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания. | 40 |
| Калькуляция блюд в общественном питании. | 40 |
| Микробиологические и физико-химические показатели качества пищевых продуктов | 40 |
| Обеспечение качества и безопасности продовольственных товаров. | 40 |
| Обеспечение надлежащего хранения непродовольственных товаров. | 40 |
| Организация производственного контроля на предприятиях общественного питания. | 40 |
| Проведение внутренних аудитов по системам управления качеством и безопасностью на предприятиях общественного питания. | 40 |
| Разработка и внедрение интегрированной системы управления качеством и безопасностью по ГОСТ Р ИСО 9001 и ГОСТ Р ИСО 22000 на предприятиях пищевой промышленности. | 40 |
| Разработка и внедрение системы менеджмента качества по ГОСТ Р ИСО 9001 на предприятиях пищевой промышленности. | 40 |
| Разработка и внедрение системы управления безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51705.1 и ГОСТ Р ИСО 22000. | 40 |
| Современные требования, предъявляемые к предприятиям пищевой промышленности в рамках Таможенного союза. | 40 |
| Технология производства и переработки продукции растительного происхождения | 40 |
| Технология производства и переработки молока и молочной продукции | 40 |
| Технология производства и переработки мяса и мясной продукции | 40 |
| Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции | 40 |
| Технология производства продукции общественного питания | 40 |