

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Мелитопольский государственный университет»**

**Факультет «Агротехнологический»**

**СОГЛАСОВАНО**

Декан факультета

---

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по образовательной  
деятельности

\_\_\_\_\_ М.С. Степанов

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

**Программа повышения квалификации**

**«Инновационные технологии в сфере пищевой промышленности и  
общественном питании»  
(72 часа)**

Авторы:

**Карман Т.В.  
Жуков В.Ф.  
Коляден В.В.**

**Мелитополь, 2023**

Целью реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Инновационные технологии в сфере пищевой промышленности и общественном питании» является совершенствование профессиональных знаний специалистов пищевых производств, работающих на предприятиях Запорожской области, которые смогут на высоком уровне выполнять профессиональные обязанности, работая в правовом поле Российской Федерации.

### **Категория слушателей:**

Уровень образования: высшее образование и среднее профессиональное образование.

Форма обучения: очно-заочная.

Режим занятий: 8-10 часов в день.

Срок освоения программы: 5 дней.

Трудоемкость программы: 72 часа.

### **Учебный план**

№ п/п	Наименование учебных модулей	Всего ауд. часов	Виды аудит. учебных занятий		Внеаудит. сам. работа	Форма контроля	Трудоемкость
			Лекции	Практ. занятия			
1	Сроки годности и условия хранения пищевой продукции: обоснование и продление	4	4	2	12	Собеседование Опрос	18
2	Перспективные направления ведения безотходных технологий и использование нетрадиционного сырья в создании инновационных продуктов питания	6	4	2	12	Собеседование Опрос	18
3	Инновационные технологии в хлебобулочной и кондитерской индустрии	6	4	2	12	Собеседование Опрос	18
4	Нормативные требования	4	2	2	12	Собеседование	16

№ п/п	Наименование учебных модулей	Всего ауд. часов	Виды аудит. учебных занятий		Внеау- дит. сам. работа	Форма контроля	Тру- доем- кость
			Лек- ции	Практ. занятия			
	и документы в сфере производства, обращения и хранения пищевой продукции					ние Опрос	
5	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</b>		<b>2</b>		<b>Зачет</b>	<b>2</b>
	<b>Итого</b>	<b>24</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>48</b>		<b>72</b>