

**Курс повышения квалификации «Изготовление высококачественных пищевых полуфабрикатов из мяса и птицы: специфика и процесс производства»**

Учебная программа курса

<b>Цель</b>	Формирование теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из мяса птицы, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технико-экономических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками
<b>Задачи</b>	1. Освоение принципов и подходов технологии переработки мяса, в том числе птицы и продуктов из мяса птицы на основе эффективного использования материалов. 2. Изучение оборудования, алгоритмов и программ расчетов параметров технологических процессов, обоснования режимов и параметров реальных процессов. 3. Изучение основных нормативных документов, используемых в технологии производства полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы. 4. Приобретение навыков в разработке и организации ресурсосберегающих технологий производства полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса птицы, производственного контроля полуфабрикатов температурно-временных параметров процессов и контроля качества готовой продукции. 5. Формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного (в т.ч. Самостоятельного) освоения различных технологий производства полуфабрикатов и кулинарной продукции из сырья мяса птицы.
<b>Категории обучающихся</b>	Руководители подразделений (управляющие) в обрабатывающей промышленности, техники (операторы) по управлению технологическими процессами, не входящие в другие группы, операторы установок по переработке химического сырья, инженеры в промышленности и на производстве, квалифицированные рабочие промышленности и рабочие родственных занятий, не входящие в другие группы, лица, уже имеющие профессию рабочего или должность служащего, в целях получения новой профессии рабочего или новой должности служащего с учётом потребностей производства, вида профессиональной деятельности
<b>Оценка качества</b>	Промежуточная аттестация в форме тестов, итоговое тестирование
<b>Форма обучения</b>	Заочная с использованием дистанционных образовательных технологий. Информация о форме обучения в удостоверение не вносится
<b>Прогнозируемые результаты</b>	В результате обучения на курсе обучающиеся приобретут: Знания: - процессы приемки мяса птицы; - контроль качества сырья и полуфабрикатов; - процессы производства полуфабрикатов из птицы; - обеспечение работы технологического оборудования в цехах птицеперерабатывающих предприятий.
<b>Выдаваемый документ</b>	Умения: