

«Биохимические и физико-химические методы контроля качества продуктов питания» (260 часов)

Цель реализации программы

Формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в области контроля качества продуктов питания.

Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

Лица, желающие освоить дополнительную профессиональную программу, должны иметь или получать высшее образование.

Наличие указанного образования должно подтверждаться документом государственного или установленного образца.

Форма обучения

Очно-заочная (без отрыва от производства).

Трудоемкость обучения

260 часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя.

Занятия проводятся 3-4 раза в неделю. Срок освоения программы – 4 месяца.

Базовые блоки программы

1. Теоретические основы анализа, обработка данных химического анализа
2. Управление качеством анализа, правовые и экономические аспекты измерений
3. Биохимические методы контроля качества продуктов питания
4. Введение в инструментальные методы анализа
5. Хроматографические методы в исследовании окружающей среды
6. Методы разделения и концентрирования
7. Методы анализа растительного и животного сырья
9. Анализ пищевых продуктов

Документ о квалификации

Диплом о профессиональной переподготовке, предоставляющий право ведения профессиональной деятельности в области контроля качества продуктов питания.

Стоимость обучения: 30 тыс. рублей (при наборе группы на обучение).

Начало обучения: по мере комплектования группы.