

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессиональной переподготовки

### «Стандартизация и сертификация пищевой промышленности» с присвоением квалификации «Специалист по стандартизации и сертификации пищевой промышленности»

**Уровень образования лиц, принимаемых на обучение:** на базе высшего и среднего профессионального образования

**Срок обучения и объем курса:** 520 часов часов.

**Форма обучения:** с применением дистанционных технологий, без отрыва от производства.

№ п/п	Наименование темы	Всего часов	Теория (кол-во часов)	Самостоятельное изучение (кол-во часов)	Формы контроля
1	Обеспечение качества	24	16	8	
2	Техническое законодательство	40	30	10	
3	Общая характеристика стандартизации	36	26	10	
4	Система стандартизации Российской Федерации	15	11	4	
5	Научные аспекты стандартизации	40	30	10	
6	Международная и региональная стандартизация	20	15	5	
7	Межотраслевые системы (комплексы) стандартов	21	15	6	
8	Основы сертификации	42	32	10	
9	Стандартизация, метрология, сертификация – инструменты повышения качества	38	28	10	
10	Современные тенденции развития систем менеджмента качества на предприятии	28	20	8	
11	Методические основы разработки системы ХАССП на предприятии пищевой промышленности.	22	15	7	
12	Управление качеством в системе менеджмента предприятий пищевой промышленности	36	26	10	
13	Оценка уровня качества и потребительских свойств продукции на пищевых предприятиях	32	22	10	
14	Инструменты и методы управления качеством	40	30	10	
15	Экономические аспекты управления качеством в отраслях пищевой промышленности	52	37	15	
16	Охрана труда	26	16	10	
17	Итоговая аттестация	8		8	тест
	<b>Итого</b>	<b>520</b>	<b>369</b>	<b>151</b>	