1. **Название программы:**

«Товароведение пищевых жиров, молока и молочной продукции»

1. **Ориентировочная стоимость программы**: 18 720 руб.
2. **Целевая аудитория (уровень подготовки слушателей):**

Лица, имеющие среднее, среднее профессиональное или высшее образование; обучающиеся на старших курсах по программам высшего образования; руководители и специалисты, профессиональная деятельность которых связана с производством, оборотом, экспертизой пищевой продукции животного происхождения.

1. **Продолжительность обучения:** 72 часов
2. **Форма обучения:**

Очно-заочная (лекции, практические занятия, самостоятельная работа).

1. **Основные преподаватели, проводящие программу:**

*Пилипенко Татьяна Владимировна,*к.т.н., профессор, профессор Высшей школы товароведения и сервиса ИПМЭиТ.

1. **Документ, выдаваемый по итогам обучения:**

Удостоверение установленного образца.

1. **Аннотация курса, основные цели, перечень знаний и навыков по итогам обучения:**

Содержание курса:

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Товароведение пищевых жиров, молока и молочной продукции» направлена на формирование комплекса знаний, умений и практических навыков в области экспертизы пищевой продукции животного происхождения.

Целью реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации является осуществление образовательной деятельности, направленной на совершенствование и получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности; повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации с предоставлением права подготовки к новому виду профессиональной деятельности в сфере производства, оборота, экспертизы пищевой продукции животного происхождения.

Знания и умения, получаемые в результате обучения:

• знать принципы идентификации молока и молочной продукции;

• знать современный ассортимент растительных масел и особенности оценки качества и товароведных характеристик новых видов растительных масел;

• знать способы фальсификации фазы молочных продуктов и методы ее установления;

• уметь определить принадлежности товаров к однородной или идентичной группе с целью предупреждения их фальсификации, контрафакции и выявления товаров, на которые наложены ограничения по ввозу и обороту;

• сделать оценку функциональных свойств новых видов растительных масел и воздействие на организм человека и стойкости пищевых жиров при хранении;

• уметь проконсультировать в области маркирования, упаковывания, хранения.

Учебный план:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тема | Количество часов |
| 1 | Современные аспекты товароведения молока и молочных продуктов | 36 |
| 2 | Современные аспекты товароведения пищевых жиров | 34 |
| 3 | Итоговая аттестация | 2 |
| Итого |  | 72 |

1. **Форма итогового контроля:** зачет в форме тестирования.
2. **Контакты:** Урицкая Ирина Александровна, Лапина Мария Леонидовна,тел. 297-99-14, E-mail: [cdo.ipmet@spbstu.ru](mailto:cdo.ipmet@spbstu.ru)