1. **Название программы:** *«Качество в логистической цепи рыбо- и морепродуктов»*
2. **Ориентировочная стоимость программы**: 4 945 руб.
3. **Целевая аудитория (уровень подготовки слушателей):** лица, имеющие среднее, среднее профессиональное или высшее образование; обучающиеся по программам среднего профессионального или высшего образования.
4. **Продолжительность обучения:** 16 часов
5. **Форма обучения:** очно-заочная.
6. **Основные преподаватели, проводящие программу:**

*Асфондьярова Ирина Владимировна,*к.т.н., доцент Высшей торгово-экономической школы ИПМЭиТ;

*Шевченко Вера Валерьяновна,* д.т.н., профессор Высшей торгово-экономической школы ИПМЭиТ.

1. **Документ, выдаваемый по итогам обучения:** сертификат установленного образца.
2. **Аннотация курса, основные цели, перечень знаний и навыков по итогам обучения:**

Содержание курса: дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Качество в логистической цепи рыбо- и морепродуктов» направлена на более углубленное изучение вопросов управления качеством, методов его оценки и прогнозирования сроков годности рыбо- и морепродуктов, выходящих за пределы федеральных государственных образовательных стандартов основных образовательных программ.

Целью удовлетворения образовательных потребностей и интересов обучающихся в более углубленном изучении вопросов управления качеством, методов его оценки и прогнозирования сроков годности рыбо- и морепродуктов.

Знания и умения, получаемые в результате обучения:

• иметь представление о понятии качества рыбо- и морепродуктов и методах его оценки;

• понимать основные принципы и методы управления качеством рыбо- и морепродуктов;

• знать требования к качеству рыбо- и морепродуктов с позиции НАССР;

• знать методы обнаружения токсинов в рыбо- и морепродуктах;

• знать методы прогнозирования сроков годности рыбо- и морепродуктов;

• уметь оценивать качество рыбы и рыбной продукции методом индексирования качества;

• применять систему НАССР для оценки рыбо- и морепродуктов;

• прогнозировать сроки реализации (годности) рыбо- и морепродуктов.

Учебный план:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тема | Количество часов |
| 1 | Введение в программу. Иерархическая схема понятия «качество». | 4 |
| 2 | Применение НАССР в рыбной промышленности. | 3 |
| 3 | Факторы риска в рыбоконсервной промышленности. | 3 |
| 4 | Зоонозные паразиты рыб. | 3 |
| 5 | Нетермические методы обработки рыбо- и морепродуктов. | 3 |
| Итого |  | 16 |

1. **Форма итогового контроля:** зачет.
2. **Контакты:**Китькова Елена Рэмовна, тел. 297-44-78. E-mail: cdo.ipmet@spbstu.ru