

Программа повышения квалификации инженерно-технических кадров

ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ:

развитие кадрового потенциала
пищевых и биотехнологических
производств в интересах
повышения качества
и производительности труда,
создания и модернизации
высокопроизводительных
рабочих мест



**«НАССР: СОВРЕМЕННЫЕ СИСТЕМЫ
ОБЕСПЕЧЕНИЯ И КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»**

Срок обучения по программе: 108 учебных часов, в т.ч.: аудиторных - 74 часа, итоговая аттестация - 2 часа;

Целевая группа специалистов: руководитель проекта; заведующий производством; ведущий технолог;

Реализуемые формы обучения: с отрывом от работы,
с частичным отрывом от работы, дистанционное сопровождение и электронное обучение;

Предлагаемый график обучения: 4 дня, 16-32 ч. в неделю, 1 месяц;

Стоимость обучения одного специалиста:
22 900 рублей.

Стажировка на базе ведущих исследовательских и инжиниринговых центров на территории России:

Внедрение на предприятиях реального сектора экономики России систем Бережливого производства (Lean Production) и 6 сигм (Six Sigma), международных стандартов качества пищевых и биотехнологических производств, обеспечение охраны окружающей среды.

Срок стажировки: 5-10 дней;

**Стоимость обучения одного специалиста:
15 000 рублей.**

Стажировка на базе ведущих исследовательских и инжиниринговых центров за рубежом:

Внедрение на предприятиях реального сектора экономики России международного опыта применения инновационных пищевых биотехнологий и оборудования, современных систем обеспечения и контроля качества (НАССР).

Срок стажировки: 5-7 дней;

Стоимость обучения одного специалиста:

100 000 рублей, в т.ч.:

Программа реализуется в рамках приоритетного направления развития науки, технологий и техники в Российской Федерации:

«НАУКИ О ЖИЗНИ»



Основные виды профессиональной деятельности:

ПРОЕКТНО-КОНСТРУКТОРСКАЯ;

- ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ;

Программа ориентирована на получение актуальных профессиональных инженерно-технических кадров, модульный формат, учет требований ФГОС, профессиональных стандартов и квалификационных требований профильных заказчиков.



СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ



Модуль 1. Введение в программу «НАССР: Современные системы обеспечения и контроля качества пищевых производств»

Модуль 2. Современные системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции

Модуль 3. Сертификация и аудит систем менеджмента безопасности пищевой продукции

Модуль 4. Управление качеством пищевой продукции на основе принципов ХАССП

Модуль 5. Технология обеспечения и контроля качества технологических процессов в индустрии питания

Итоговая аттестация по программе

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

1.1. Проектно-конструкторская деятельность:



1.1.1. Готовность анализировать и контролировать результаты своей деятельности, способность к аргументированному выдвиганию проектных предложений в коммуникативно-производственных ситуациях.

1.1.2. Осознание ценности и устойчивый интерес к системам менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.

1.1.3. Готовность к управлению инновационными проектами в пищевой биотехнологии.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

1.1. Производственно-технологическая деятельность:



1.2.1. Готовность применять нормы правового регулирования отношений и обоснованные технические решения в индустрии функционального питания.

1.2.2. Готовность к решению организационно-технических задач при производстве целевых продуктов функционального питания.

1.2.3 Готовность к управлению качеством биотехнологических процессов и продукции.



**Заместитель директора
ИДО:**

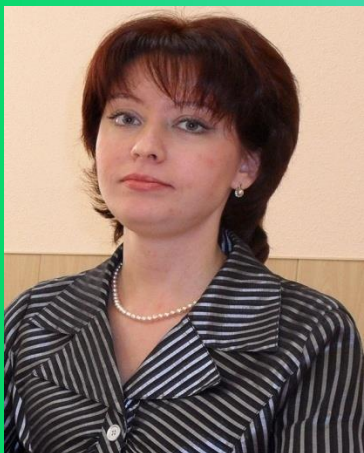
*кандидат
педагогических наук,
доцент*

САМОРУКОВ
Вячеслав Иванович

В реализации программы повышения квалификации принимают участие ведущие специалисты из числа профессорско-преподавательского состава вуза при непосредственном участии руководителей и специалистов профильных комитетов Правительств Санкт-Петербурга и Ленинградской области, а также представителей хозяйствующих субъектов экономики России.

В комплекс материально-технического обеспечения программы входят административно-учебные и учебные здания, учебные классы и специализированные лаборатории, общежития, спортивные залы, столовые и буфеты.





**Руководитель
программы:**

*Доцент высшей школы
биотехнологии и
пищевых технологий,
к.т.н.*

**БАРСУКОВА
Наталья
Валерьевна**

Высшая школа биотехнологии и пищевых технологий (ВШБТиПТ) образована на базе технологического факультета института ТЭУ Санкт-Петербургского Политехнического университета Петра Великого в 2016 г. В состав высшей школы вошли 3 кафедры — Химии и биотехнологии, Технологии и организации питания, Технического обеспечения торговых и технологических процессов. В связи с открытием в 1948 году факультета инженеров-технологов (ФИТ) в Ленинградском институте советской торговли были образованы кафедры «Неорганическая и аналитическая химия», «Органическая, физическая и коллоидная химия», в 1950 г. создана кафедра «Технология и организация питания», а в 1964 году создана кафедра «Микробиологии и биохимии».

В 2011 г. было открыто новое направление подготовки бакалавров — «Биотехнология», а в 2015 году состоялся первый выпуск бакалавров направления 19.03.01 по профилю «Пищевая биотехнология». Состав ВШБТиПТ насчитывает 47 преподавателей, среди которых 6 профессоров, 5 докторов наук, 17 доцентов и более 900 студентов. Обучение в ВШБТиПТ реализуется по двум направлениям подготовки: «Биотехнология» (бакалавриат) и «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат, магистратура).