

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы повышения квалификации
«МОЛОЧНЫЕ КОНСЕРВЫ:
АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ТЕХНОЛОГИИ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА»

Цель обучения – повысить уровень знаний в области технологии производства и оценки качества консервов на молочной основе.

Категория слушателей – специалисты со средним профессиональным и/или высшим образованием, другие категории граждан.

Форма обучения – очная, с применением дистанционных технологий

Срок обучения – 72 часа

Режим занятий – 8 часов в день

№	Наименование дисциплин, разделов и тем	Всего, час	В том числе			Форма контроля
			Лекции	Практические, лабораторные, семинарские занятия	Самостоятельная работа	
1	Физико-химические процессы при производстве молочных консервов	6	4	-	2	Зачет
2.	Современные технологии производства молочных консервов	26	4	20	2	Зачет
3.	Производственный контроль и оценка качества молочных консервов	14	4	8	2	Зачет
4.	Системы управления качеством и безопасностью при производстве молочных консервов	12	4	6	2	Зачет
5.	Санитарно-гигиенические требования при производстве молочных консервов	12	4	6	2	Зачет
6.	Итоговая аттестация	2				Зачет
Итого		72	20	40	10	

Учебный план разработан

Доцент, канд. техн. наук Бурмагина Татьяна Юрьевна