

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы профессиональной переподготовки по направлению
" Технология производства цельномолочных продуктов "

Цель обучения – Подготовка специалистов для выполнения нового вида профессиональной деятельности

Категория слушателей – специалисты с высшим и/или средним профессиональным образованием

Форма обучения – очно

Срок обучения – 252 часа, 2 месяца

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	2	3	4	5	6	7
1	Физика и химия молока и цельномолочных продуктов (ЦМП)	24	8	12	4	Зачет
2	Основы законодательства (требования ТР ТС и стандартов) при производстве ЦМП	28	8	16	4	Зачет
3	Основные процессы первичной переработки молока	10	6	2	2	Зачет
4	Технология производства цельномолочных продуктов	71	33	28	10	Экзамен
5	Производственный контроль при производстве молочных продуктов	20	8	8	4	Зачет
6	Обеспечение санитарно-гигиенических условий производства молочных продуктов	20	8	8	4	Зачет
7	Обеспечение качества и безопасности молочных продуктов (система ХАССП)	23	9	10	4	Зачет
8	Оборудование для производства ЦМП	32	16	12	4	Экзамен
9	Органолептическая оценка ЦМП	20	6	12	2	Зачет
Итоговая аттестация		4				Экзамен

Итого	252	102	108	38	4
-------	-----	-----	-----	----	---

Учебный план разработан:

Доцент кафедры технологии молока
и молочных продуктов, к.т.н., доцент

Неронова Е.Ю.

Доцент кафедры технологии молока
и молочных продуктов, к.т.н., доцент

Куренкова Л.А