

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования Вологодская государственная молочнохозяйственная академия
 имени Н.В. Верещагина

УТВЕРЖДАЮ:
 Проректор по учебной работе
 ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА
 Н.А.Медведева
 22 » сентября 2022 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы профессиональной переподготовки
«Переработка молока в фермерских хозяйствах»

Цель обучения – Подготовка специалистов для выполнения нового вида профессиональной деятельности

Категория слушателей - Специалисты с высшим и/или средним профессиональным образованием, незанятое население, студенты старших курсов учебных заведений

Форма обучения – очная, с частичным отрывом от работы

Срок обучения – 252 часа, 2 месяца

Режим занятий – не более 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 переработке молока в фермерских хозяйствах	20	8	8	4	зачет
2	Ветеринарные сопроводительные документы при переработке молока в фермерских хозяйствах	10	4	4	2	зачет
3	Технология переработки молока и основы санитарии в фермерских хозяйствах	20	6	10	4	зачет
4	Основы микробиологии молока и молочных продуктов	20	8	8	4	зачет
5	Обеспечение качества и безопасности при переработке молока в фермерских хозяйствах	20	6	12	2	зачет
6	Технология производства цельномолочных, кисломолочных продуктов и творога в фермерских хозяйствах	20	8	8	4	зачет
7	Технология производства масла в фермерских хозяйствах	20	6	10	4	зачет
8	Технология производства сыра в фермерских хозяйствах	40	8	28	4	зачет

9	Переработка вторичного молочного сырья в фермерских хозяйствах	20	8	8	4	зачет
10	Технологическое оборудование для переработки молока в фермерских хозяйствах	20	6	12	2	зачет
11	Автоматизация технологических процессов переработки молока в фермерских хозяйствах	20	6	8	6	зачет
12	Техника безопасности при переработке молока в фермерских хозяйствах	10	4	2	4	зачет
13	Применение принципов ХАССП при получении сырого молока и производстве молочной продукции	10	4	4	2	зачет
Итоговая аттестация		2				экзамен
Итого		252				2

Учебный план разработан кафедрой технологии молока и молочных продуктов, технологический факультет

Руководитель _____  Г.Н. Забегалова

СОГЛАСОВАНО:

Декан ФПК и П _____  Н.В. Мельникова