

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

### Профессиональной переподготовки по программе

#### «Технолог пищевых производств. Технология мяса и мясных продуктов»

**Цель** – сформировать дополнительные знания, умения и навыки по образовательной программе профессиональной переподготовки, соответствующие компетенции слушателей для ведения нового вида профессиональной деятельности в сфере организации и ведения технологических процессов производства мяса и мясопродуктов.

**Категория слушателей** – лица имеющие среднее профессиональное и/или высшее образование.

**Срок обучения:** 520 часов.

**Форма обучения:** заочная, с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

№ п/п	Наименование тем и разделов.	Всего часов	В том числе:		Форма контроля
			Лекция (СР)	Практическая работа (СР)	
1	Государственная политика РФ в сфере пищевого производства.	16	12	4	зачет
2.	Физиология питания	16	12	4	зачет
3	Нутрициология	16	12	4	зачет
4.	Основы животноводства	32	16	16	зачет
5.	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов	32	16	16	экзамен
6.	Технология убоя, первичной переработки убойных животных и продуктов убоя	48	32	16	экзамен
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов	32	20	12	зачет
8.	Технология производства копченых, вяленых изделий и полуфабрикатов	48	12	36	экзамен
9.	Технология производства колбасных изделий	48	12	36	экзамен
10.	Технология производства зельцев, студней, паштетов	48	12	36	экзамен

11.	Технология производства мясных баночных консервов	48	32	16	экзамен
12.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	32	22	10	экзамен
13.	Автоматизация технологических процессов	32	24	8	экзамен
14.	Управление качеством продукции	32	16	16	экзамен
15.	Стандартизация, метрология и сертификация продукции	32	24	8	экзамен
	Итоговая аттестация	8			ИТОВОГОЙ ЭКЗАМЕН
	Итого:	520	274	238	8

\*СР- самостоятельная работа по изучению лекционной литературы, учебных пособий, видеозаписей лекций и видеозаписей вебинаров в личном кабинете.