

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

### Профессиональной переподготовки по программе «Технология переработки и хранения рыбы и морепродуктов»

**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 переработки и хранения рыбы и морепродуктов.

**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	Правовые основы профессиональной деятельности	8	6	2	зачет
2.	Рыбохозяйственное законодательство	12	6	6	зачет
3	Гидробиология	32	24	8	зачет
4.	Основы систематизации промысловых гидробионтов	32	16	16	зачет
5.	Основы микробиологии	16	16	-	зачет
6.	Основы паразитологии	16	16	-	зачет
7.	Ихтиопатология	32	20	12	зачет
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов	32	12	20	экзамен
9.	Характеристика водных биологических ресурсов	32	12	20	экзамен
10.	Технология обработки и хранения рыбных объектов промысла	128	96	32	экзамен

11.	Технология кормовых и технических продуктов	48	32	16	экзамен
12.	Технологическое нормирование	32	12	20	экзамен
13.	Основные положения и принципы системы внутреннего контроля на пищевом производстве на основе НАССР	32	16	16	экзамен
14.	Технологическое оборудование	32	16	16	экзамен
15.	Стандартизация, метрология и сертификация продукции	32	24	8	экзамен
	Итоговая аттестация	8			итоговый экзамен
	Итого:	520	320	192	8

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