

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессиональной переподготовки

### «Технология производства продуктов питания животного происхождения (молочная продукция)»

с присвоением квалификации «Специалист по технологии производства продуктов питания животного происхождения»

**Уровень образования лиц, принимаемых на обучение:** на базе высшего и среднего профессионального образования

**Срок обучения и объем курса:** 320 часов часов.

**Форма обучения:** с применением дистанционных технологий, без отрыва от производства.

№ п/п	Наименование темы	Всего часов	Теория (кол-во часов)	Самостоятельное изучение (кол-во часов)	Формы контроля
1	Правила и требования приемки сырья	11	8	3	
2	Организация и ведение технологических процессов производства молочных продуктов	25	18	7	
3	Характеристика молочных продуктов	10	8	2	
4	Ассортимент и технология молочных продуктов	20	15	5	
5	Формы и правила ведения первичной документации	20	15	5	
6	Методика контроля качества сырья и полуфабрикатов	20	15	5	
7	Технологическое оборудование молочного и мясного производства	12	9	3	
8	Общие сведения о молочном производстве	10	8	2	
9	Физико-химические, органолептические и технологические свойства молока	25	20	5	
10	Факторы, влияющие на состав и свойства молока	10	8	2	
11	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты	30	22	8	
12	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких, пастообразных продуктов детского питания	30	22	8	
13	Технология приготовления мороженого	20	15	5	
14	Технология производства кисломолочных продуктов и сыров	50	40	10	
15	Технология производства молочно-десертной продукции и глазированных сырков	20	15	5	
16	Итоговая аттестация	7		7	тест
	<b>Итого</b>	<b>320</b>	<b>238</b>	<b>82</b>	