МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» (СКИПТБ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

Принято на заседании
Ученого совета СКИПТБ
(филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им.
К.Г. Разумовского (ПКУ)»
Протокол № 11
От «29» августа 2023 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор СКИПТБ (филиал)
ФГБОУ ВО «МГУТУ им.
К.Г. Разумовского (ПКУ)»
_____Н.С. Коржикова
«29» августа 2023 г.

Учебный план
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ

«Продукты питания животного происхождения»

Цель: получение слушателями дополнительных знаний, умений и навыков, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности, повышение и расширение квалификации специалистов.

Категория слушателей: специалисты с высшим и средним профессиональным образованием

Срок обучения: 560 часов.

Форма обучения: заочная с применением дистанционного образования.

№№ п/п	Наименование дисциплин	Количество учебных часов				Форма контроля
		Всего	Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	
1.	Биохимия	36	4	4	28	экзамен
2.	Пищевая химия	16	2	2	12	зачет
3.	Пищевая биотехнология продуктов животного происхождения	16	2	2	12	зачет

4.	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	36	4	2	30	экзамен
5.	Микробиология	24	4	2	18	зачет
6.	Технология мяса и мясных продуктов	54	4	2	48	экзамен
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов	54	4	4	46	экзамен
8.	Технологическое оборудование мясной промышленности	36	4	4	28	экзамен
9.	Пищевая микробиология	36	4	4	28	экзамен
10.	Биологически активные добавки для продуктов животного происхождения	20	2	2	16	зачет
11.	Стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения	24	2	2	20	зачет
12.	Контроль качества продуктов питания из сырья животного происхождения	36	4	4	28	Экзамен
13.	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	24	2	2	20	зачет
14.	Санитария и гигиена питания	16	2	2	12	зачет
15.	Упаковочные материалы и оборудование	16	2	2	12	зачет
16.	Технология продуктов специального назначения	36	4	2	30	экзамен
ВСЕГО аудиторных часов		**480**	**50**	**42**	**388**	
Итоговый контроль		**80**	**Аттестационная работа**			
ИТОГО трудоемкость		**560**				

И.о. зав. кафедры «Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики» Л.Н. Степаненкова

Руководитель ДПО: О.В. Комарова