

**ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет»
УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
Программа повышения квалификации
«Технолог пищевых производств»**

Категория слушателей: – лица, имеющие высшее и среднее профессиональное образование


Срок обучения: – 144 часа

Форма обучения: очно-заочная

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей, курсов), разделов, тем	Срок освоения / трудоемкость		Контактные часы, в. т. ч. с применением ДОТ						СРС, ч.	Формы контроля
				лекции		лабораторные работы		практические и семинарские занятия			
		Всего, ч.	из них с ДОТ, ч / (%)	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч		
<i>1</i>	<i>Современные технологии производства продуктов животного происхождения</i>	64	30	14	8			34	22	16	
1.1	Оценка качества сырья и пищевых продуктов	24	10	6	2			12	8	6	
1.2	Современные технологии производства мясных продуктов	22	10	4	2			12	8	6	
1.3	Организация производственного учета на мясокомбинатах	16	10	4	4			10	6	4	

2	Комплексная оценка качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения	78	40	16	6			36	34	26	
2.1	Санитарно-гигиеническое исследование сырья и пищевых продуктов	24	12	4	2			12	10	8	
2.2	Микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на пищевых предприятиях	26	14	6	2			12	12	8	
	Основы биологической безопасности сырья и продуктов питания	28	14	6	2			12	12	10	
	Итоговая аттестация	2	2					2	2		защита проекта
	Итого	144	72	30	14			72	58	42	

Руководитель программы

 / Е.Н. Стаценко

Начальник управления
дополнительного образования и
повышения квалификации

 /Н.Н. Федотова