

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ИНСТИТУТ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ И ПЕРЕПОДГОТОВКИ КАДРОВ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

СОГЛАСОВАНО:

Директор
ООО «Липецкий центр
инноваций и менеджмента»



И.В. Севостьянова

2017 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по заочному и
дополнительному образованию
А.Н. Беляев



2017 г.

УЧЕБНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

профессиональной переподготовки по программе:
«Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»

Профиль «Технология производства и переработки
продукции животноводства»

Цель обучения

- получение знаний в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции и формирование профессиональных компетенций

Категория слушателей

- преподаватели, руководители и специалисты предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности, эксперты

Срок обучения

- 276 часов (3 месяца)

Форма обучения

- очно-заочная

Режим занятий

- 6 - 8 академических часов в день

План учебного процесса профессиональной переподготовки
«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
 Направленность (профиль) **«Технология производства и переработки продукции животноводства»**

№ п/п	Дисциплина	Всего часов	В том числе			Форма контроля	Преподаватель
			лекции	ЛР	ПЗ		
Блок 1 «Дисциплины»							
1	Технология хранения продукции животноводства	18	10	8	-	зачет	Доц. Каширина Н.В. Ложко О.К.
2	Стандартизация животноводческой продукции	18	8	10	-	зачет	Проф. Глотова И.А.
3	Подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	18	8	-	10	зачет	Доц. Калашникова С.В.
4	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	26	14	12	-	экзамен	Проф. Новикова И.В.
5	Технология переработки молока	28	14	14	-	экзамен	Проф. Глотова И.А.
6	Технология производства мясомолочных консервов	26	12	14	-	экзамен	Ложко О.К.
7	Технология переработки мяса и мясопродуктов	28	14	14	-	экзамен	Ложко О.К.
8	Технология производства и переработки меда	26	14	12	-	экзамен	Доц. Каширина Н.А.
9	Физико-химические методы анализа	18	8	-	10	зачет	Проф. Шеламова С.А.
10	Менеджмент качества продукции животноводства	18	8	10	-	зачет	Проф. Глотова И.А.
11	Производство продукции животноводства	26	14	12	-	экзамен	Доц. Каширина Н.А., Ложко О.К.
12	Технология переработки рыбы, рыбопродуктов и местных аквакультурных источников	26	14	-	12	экзамен	Проф. Глотова И.А.
	Итого:	276	138	106	32	-	
Блок 2. «Итоговая аттестация»							
14	Итоговый (междисциплинарный) экзамен	1	-	-	-	1	Проф. Лыткина Л.И., доц. Калашникова С.В., проф. Глотова И.А.
	Всего:	277	138	106	32	1	-