



ИНСТИТУТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ INSTITUTE OF PROFESSIONAL EDUCATION

115114, г. Москва, Дербеневская набережная, д. 11 Тел.: (495) 120-79-01

Научная автономная некоммерческая организация «Институт профессионального образования»
Р/с 40703810338000016474 в ПАО СБЕРБАНК, к/с 30101810400000000225, БИК 044525225
ИНН 9725024950 КПП 772501001 ОКАТО 45296559000 ОКПО 42319365 ОКВЭД 72.20 ОГРН 1197700016623



УТВЕРЖДАЮ
Ректор
Бородина М.И.
«01» июня 2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки
«Продукты питания: технология производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Цель обучения:

Целью профессиональной переподготовки является получение слушателями дополнительных знаний, умений и навыков, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности в сфере производства продуктов питания.

Срок обучения:

512 часов

№	Дисциплина	Объем нагрузки			Форма итогового контроля
		Всего	Лекции	Тест/опрос	
1	Тепло и хладотехника	27	26	1	Тест/оценка
2	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	27	26	1	Тест/оценка
3	Безопасность жизнедеятельности	27	26	1	Тест/оценка
4	Процессы и аппараты пищевых производств	27	26	1	Тест/оценка
5	Пищевая микробиология	27	26	1	Тест/оценка
6	Пищевая химия	27	26	1	Тест/оценка
7	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	27	26	1	Тест/оценка
8	Введение в технологию продуктов питания	27	26	1	Тест/оценка
9	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	27	26	1	Тест/оценка
10	Технологическое оборудование отрасли	27	26	1	Тест/оценка
11	Современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья	27	26	1	Тест/оценка
12	Технология макаронных и кондитерских изделий	27	26	1	Тест/оценка
13	Проектирование предприятий отрасли	27	26	1	Тест/оценка
14	Метрология, стандартизация и сертификация	27	26	1	Тест/оценка
15	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	27	26	1	Тест/оценка
16	Технология хлебопекарного производства	27	26	1	Тест/оценка
17	Итоговая работа	80			ВКР
	ИТОГО:	512			