



ИНСТИТУТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ INSTITUTE OF PROFESSIONAL EDUCATION

115114, Дербеневская набережная, дом 11, оф. В 602, Тел.: (495) 120-79-01

Общество с ограниченной ответственностью «Институт профессионального образования»
Р/с 40702810238000121279 в ПАО СБЕРБАНК, к/с 30101810400000000225, БИК 044525225
ИНН 7725323890 КПП 772501001 ОКАТО 452965561000 ОКПО 65187765 ОКВЭД 70.22 ОГРН 1167746676910



«УТВЕРЖДАЮ»

Ректор

М.И. Бородина

«29» декабря 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки
«Продукты питания: виноделие и технология бродильных производств»

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.

Режим обучения:

1. 20 часов в неделю
2. 40 часов в неделю

№	Дисциплина	Форма итогового контроля
1	Тепло и хладотехника	Тест/оценка
2	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	Тест/оценка
3	Безопасность жизнедеятельности	Тест/оценка
4	Процессы и аппараты пищевых производств	Тест/оценка
5	Пищевая микробиология	Тест/оценка
6	Пищевая химия	Тест/оценка
7	Введение в технологию продуктов питания	Тест/оценка
8	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	Тест/оценка
9	Технологическое оборудование отрасли.	Тест/оценка
10	Микробиологические процессы в современном бродильном производстве и виноделии	Тест/оценка
11	Современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Тест/оценка
12	Химия спиртосодержащих продуктов	Тест/оценка
13	Проектирование предприятий отрасли	Тест/оценка
14	Метрология, стандартизация и сертификация	Тест/оценка
15	Промышленный биокатализ	Тест/оценка
16	Биохимические процессы в современном бродильном производстве и виноделии	Тест/оценка
17	Технология виноделия, технология коньяка	Тест/оценка
18	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции бродильных производств	Тест/оценка
19	Итоговая работа	ВКР
	ИТОГО:	