

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ИНСТИТУТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»**

119334, Москва г., Вавилова ул., д. 5 корп. 3
ИНН 7725323890/ КПП 772501001

УТВЕРЖДАЮ
Ректор

Бородина М.И.
«__» _____ 2017 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 аудиторной нагрузки	Форма итогового контроля
		Всего	
1	Тепло и хладотехника	36	зачет
2	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	36	зачет
3	Безопасность жизнедеятельности	18	зачет
4	Процессы и аппараты пищевых производств	18	зачет
5	Пищевая микробиология	18	зачет
6	Пищевая химия	18	зачет
7	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	36	зачет
8	Введение в технологию продуктов питания	18	зачет
9	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	18	зачет
10	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	18	зачет
11	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	18	зачет
12	Технологическое оборудование отрасли	18	зачет
13	Технология хлеба	18	
14	Современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья	18	зачет
15	Технология макаронных и кондитерских изделий	36	зачет
16	Проектирование предприятий отрасли	18	зачет
17	Метрология, стандартизация и сертификация	18	зачет
18	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	18	зачет
19	Организация внедрения инновационных технологий	18	зачет
20	Технология и оборудование предприятий малой мощности	18	зачет
21	Итоговая работа	80	ВКР
	ИТОГО:	512	