

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный технический университет»

Институт переподготовки и повышения квалификации
Учебно-научный центр «Технолог»



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
И.Л. ГОНИК
2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ
дополнительного профессионального образования
«Передовые технологии глубокой переработки мяса сельскохозяйственных
животных и птиц»

Цель	обучение слушателей практическим знаниям в области первичной переработки мяса КРС, МРС, свиней, кроликов и птицы на основе современных достижений науки и техники, а также в области переработки вторичных продуктов убоя
Категория слушателей	обучающиеся, специалисты и руководящие работники
Срок обучения	2 недели
Форма обучения	без отрыва и с частичным отрывом от учебного процесса и производства
Режим занятий	1-4 ч в день

Волгоград 2018

Шифр	Наименование темы	Общая трудоемкость, ч	Всего аудиторных часов	Количество аудиторных (академических) часов		Самостоятельная работа
				практические занятия	контроль	
Т.1	Передовые технологии переработки скота и свиней	2	2	2	0,2	0,4
Т.2	Передовые технологии глубокой переработки мяса птицы	1	1	1	0,2	0,4
Т.3	Передовые технологии переработки кроликов	2	2	2	0,2	0,4
Т.4	Холодильная обработка	2	2	2	0,2	0,4
Т.5	Комплексная переработка продуктов убоя	3	1	2	0,2	0,4
ВСЕГО		10	8	7	1	2

Директор ИПиПК

Директор УНЦ «Технолог»




В.В. ШЕХОВЦОВ

В. Н. ХРАМОВА