

Институт дополнительного профессионального образования
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Новосибирский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ИДПО
ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
В.И.Паршиков
« 01 » сентября 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
повышения квалификации
по теме: «Переработка мяса. Производство мясных деликатесов»

Цель – формирование у слушателя комплексного подхода в области переработки продуктов животного происхождения

Категория слушателей – руководители и специалисты крестьянских (фермерских) хозяйств, работники сельскохозяйственных организаций, члены личных подсобных хозяйств

Срок обучения – 18 часов

Форма обучения – очно-заочная, с применением ДОТ

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин	Всего, час	В том числе		Самостоятельная работа
			Лекции	Семинары, практические занятия	
1	2	3	4	5	6
1.	Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств мяса. Качество и безопасность мяса, мясных продуктов в современных условиях производства	5			5
2.	Технология производства колбасных изделий, полуфабрикатов, деликатесной продукции и комбинированных мясных продуктов	3		1	2
3.	Расширение ассортимента, оптимизация рецептурных решений, повышение хранимоспособности и экономической эффективности производства колбасных изделий, полуфабрикатов и деликатесной продукции	3	1		2
4.	Современное технологическое оборудование для производства колбас, полуфабрикатов, деликатесов. Выстраивание поточно-технологической линии производства колбас, полуфабрикатов, деликатесов	3	1		2
5.	Электронная сертификация на мясоперерабатывающих предприятиях (работа в системе «Меркурий»)	3		1	2
	Итоговая аттестация (круглый стол)	1		1	
	ИТОГО	18	2	3	13

Зам. директора по УМиНР

Начальник УМО





М.А. Чечушкова

Н.Н. Лисичникова