

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной образовательной программы
профессиональной переподготовки
«Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ»

№ п/п.	Наименование разделов и дисциплин	Всего, час.	Аудиторные занятия, в том числе		Форма контроля
			Лекции	Лабор., практ. занятия	
1.	Модуль 1. Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	52	40	12	зачет
1.1	Биотехнология переработки вторичного сырья винодельческой промышленности	20	16	4	зачет
1.2	Биотехнология переработки плодоовощной продукции	16	12	4	зачет
1.3	Биотехнология в повышении питательности зерна и хлебопечении	16	12	4	зачет
2.	Модуль 2. Биотехнология продуктов питания животного происхождения	56	44	12	зачет
2.1	Биотехнология мясных продуктов	20	16	4	зачет
2.2	Биотехнология молочных продуктов	18	14	4	зачет
2.3	Технология производства ферментных препаратов	18	14	4	зачет
3.	Стажировка	108	–	–	зачет
4.	Подготовка к итоговому экзамену и его сдача	36	–	–	экзамен
	Итого:	252	80	24	