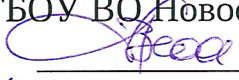


Институт дополнительного профессионального образования
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Новосибирский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ИДПО
ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
 А.В. Гааг
«14» октября 2022 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 – 40 часов

Форма обучения – очная

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин	Всего, часов	в том числе		Форма контроля
			Лекции	Семинары, практические занятия	
1	2	3	4	5	6
1.	Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств мяса (характеристика убойных животных, первичная переработка скота, определение упитанности, клеймение и разделка туш, химический состав мяса)	4	2	2	
2.	Качество и безопасность мяса, мясных продуктов в современных условиях производства	4		4	
3.	Технология производства колбасных изделий, полуфабрикатов, деликатесной продукции и комбинированных мясных продуктов. Технологические рекомендации применения пищевых добавок для производства мясных продуктов	4	2	2	
4.	Расширение ассортимента, оптимизация рецептурных решений, повышение хранимоспособности и экономической эффективности производства колбасных изделий, полуфабрикатов и деликатесной продукции	4	2	2	

5.	Современное технологическое оборудование для производства колбас, полуфабрикатов, деликатесов	4	2	2	
6.	Выстраивание поточно-технологической линии производства колбас, полуфабрикатов, деликатесов	4	2	2	
7.	Земельные участки, предоставляемые и приобретаемые для создания фермерского хозяйства и осуществления его деятельности. Порядок подготовки и оформления документов на земельные участки для КФХ	7	3	4	
8.	Выездные занятия	7		7	
	Итоговая аттестация (круглый стол)	2		2	зачет
	ИТОГО	40	12	28	

Зам. директора по УМиНР

Начальник УМО

М.А. Чечушкова
Н.Н. Лисичникова

М.А. Чечушкова

Н.Н. Лисичникова