**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ**

**ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ЦЕНТРАЛЬНЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ»**

УТВЕРЖДАЮ

Ректор АНО ДПО «ЦМИ»

А.Х. Тамбиев

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**профессиональной переподготовки по программе**

**«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».**

**Цель –** получение знаний в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции и формирование профессиональных компетенций

**Категория слушателей** – лица имеющие среднее профессиональное и высшее образование.

Срок обучения: 510 часов.

**Форма обучения**: заочная (по желанию слушателя или заказчика возможны очная, очно – заочная, а также сочетание всех форм обучения) с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование тем и разделов.** | **Всего часов** | **В том числе:** | **Форма контроля** |
| **Лекция**  | **Практика**  |
| **1** | Технология хранения продукции животноводства и  | 36 | 20 | 16 | **экзамен** |
| **2.** | Технология производства продукции скотоводства | 23 | 10 | 13 | **экзамен** |
| **3** | Технология производства продукции кролиководства | 25 | 10 | 15 | **экзамен** |
| **4.** | Технология производства и переработки продукции пчеловодства | 25 | 15 | 10 | **экзамен** |
| **5.** | Организация фермерского дела | 26 | 16 | 10 | **экзамен** |
| **6.** | Сельскохозяйственная экология | 26 | 16 | 10 | **экзамен** |
| **7.** | Технология хранения и переработки продукции животноводства | 28 | 10 | 18 | **экзамен** |
| **8.** | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции | 30 | 15 | 15 | **экзамен** |
| **9.** | Фальсификация и идентификация сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки | 32 | 15 | 17 | **экзамен** |
| **10.** | Логистика и управление цепями поставок | 30 | 15 | 15 | **экзамен** |
| **11.** | Гигиена животных | 32 | 17 | 15 | **экзамен** |
| **12** | Технология переработки молока | 29 | 10 | 19 | **экзамен** |
| **13.** | Технология производства мясомолочных консервов | 32 | 15 | 17 | **экзамен** |
| **14.** | Технология переработки мяса и мясопродуктов | 32 | 15 | 17 | **экзамен** |
| **15.** | Технология переработки кожевенного сырья | 35 | 20 | 15 | **экзамен** |
| **16.** | Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки | 35 | 20 | 15 | **экзамен** |
| **17.** | Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции | 28 | 18 | 10 | **экзамен** |
|  | **Итоговая аттестация** | **6** | **-** | **6** | **в соответствии с положением об итоговой аттестации** |
|  | **Итого:** | **510** | **257** | **253** |  |