

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно – технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

СОГЛАСОВАНО

Директор ЦПССЗ

Шанина Е.В Шанина

“ 29 ” 05 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ

Пыжикова Н.И. Пыжикова

“ 24 ” 05 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессиональной подготовки по профессии

«Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»

Программа: «Применение инновационных технологий в изготовлении полуфабрикатов из мяса птицы»

Цель

Формирование у студентов знаний и умений в решении профессиональных задач по технологии производства мяса и полуфабрикатов из птицы в области производственно - технологической и организационно - управленческой деятельности

Категория слушателей

Студенты СПО ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ

Срок обучения

194 часов, 1,5 месяцев

Режим занятий

4-8 часов в день

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин	Всего, час.	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практ. занятия	
I.	Теоретическое обучение по профессии	78	-	78	
1.	Специальный курс	78	-	78	Перезачет/опрос
1.1	Техника и технология консервирования	18	-	18	-
1.2	Технология производства полуфабрикатов из птицы	26	-	26	-
1.3.	Технология деликатесных мясных продуктов из птицы	18	-	18	-
1.4	Инновационные технологии производства мяса и мясных продуктов из птицы	16	-	16	-
II.	Практическое обучение	108	-	108	Отчет о практике
2.1	Производственная практика	108	-	108	
III.	Квалификационный экзамен	8	8	-	-
	Итого	194	8	194	Экзамен

Заведующая кафедрой ТКиПБ



Н.А. Величко