

Программа профессиональной переподготовки по направлению  
«Производственное предпринимательство по переработке молока», 256 ч.

№	Наименование дисциплин, разделов и тем
1	Правовое обеспечение производственного предпринимательства в переработке молока
2	Экономика и организация производства
3	Маркетинг
4	Организация предпринимательской деятельности
5	Основы менеджмента
6	Бизнес-планирование
7	Учет и отчетность
8	Информационные технологии
9	Молоко – сырье для производства пищевых продуктов
10	Первичная обработки молока и основы санитарии
11	Обеспечение качества и безопасности при переработке молока
12	Технология производства цельномолочных, кисломолочных продуктов и творога
13	Технология производства масла
14	Технология производства сыра
15	Переработка вторичного молочного сырья
16	Технологическое оборудование для переработки молока
17	Автоматизация технологических процессов переработки молока