

Программа профессиональной переподготовки по направлению
«Переработка молока в фермерских хозяйствах», 252 ч.

№	Наименование дисциплин, разделов и тем
1	Физико-химические процессы при переработке молока в фермерских хозяйствах
2	Ветеринарные сопроводительные документы при переработке молока в фермерских хозяйствах
3	Технология переработки молока и основы санитарии в фермерских хозяйствах
4	Основы микробиологии молока и молочных продуктов
5	Обеспечение качества и безопасности при переработке молока в фермерских хозяйствах
6	Технология производства цельномолочных, кисломолочных продуктов и творога в фермерских хозяйствах
7	Технология производства масла в фермерских хозяйствах
8	Технология производства сыра в фермерских хозяйствах
9	Переработка вторичного молочного сырья в фермерских хозяйствах
10	Технологическое оборудование для переработки молока в фермерских хозяйствах
11	Автоматизация технологических процессов переработки молока в фермерских хозяйствах
12	Техника безопасности при переработке молока в фермерских хозяйствах
13	Применение принципов ХАССП при получении сырого молока и производстве молочной продукции