

Программа профессиональной переподготовки по направлению  
«Производство пищевых продуктов и напитков», 256 ч.

№	Наименование дисциплин, разделов и тем
1	Общая технология пищевых производств
2	Физика и химия пищевых систем
3	Технология производства цельномолочной продукции
4	Технология производства масла
5	Технология производства сыра
6	Технология мяса и мясных продуктов
7	Технология рыбы и рыбных продуктов
8	Технология хлебобулочных изделий
9	Технология безалкогольных напитков и пива
10	Технологическое оборудование для переработки молока
11	Технологическое оборудование для переработки мяса
12	Технологическое оборудование для переработки рыбы
13	Технологическое оборудование для производства хлебобулочных изделий, безалкогольных напитков и пива
14	Обеспечение качества и безопасности при производстве пищевых продуктов и напитков
15	Гигиена и санитария пищевых производств
16	Стажировка