

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И
РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА

Базовое образование:
высшее, среднее
профессиональное

Срок обучения:
2 месяца (276 часов)



**Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования**

**«ЛИПЕЦКИЙ ИНСТИТУТ ПЕРЕПОДГОТОВКИ И
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ КАДРОВ
АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА»**

Форма обучения:
очно-заочная, с применением
дистанционных
образовательных технологий
и электронного обучения

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной образовательной
программы профессиональной переподготовки

«Технология броидильных производств и виноделие»
(наименование)

Для выполнения нового вида профессиональной деятельности
(наименование)

График учебного процесса с 12 апреля 2021 г. по 30 июня 2021 г.

I. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

| Год обуч. | Февраль | Март | Апрель | Май | Июнь | Теор. обуч | Пром. аттест. | Практика | | Итог. аттест. | Аттестац. раб. | Всего |
|---------------|---------|------|--------|------|-------|------------|---------------|----------|--------|---------------|----------------|-------|
| | | | | | | | | Учеб. | Произ. | | | |
| 2021 | | | III | IIIx | III.* | | | | | | | |
| ВСЕГО: | | | | | | 190 | 24 | | 80 | 6 | | 276 |

Обозначения: I – теор. обучение; ; - экз. сессия; x – производственная практика; * - итоговая аттестация.

| Теоретическое обучение | Производственная практика | Промежуточная аттестация | Итоговая аттестация | Итого |
|------------------------|---------------------------|--------------------------|---------------------|-----------|
| 190 часов | 80 часов | 24 часа | 6 часов | 276 часов |

II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

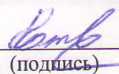
| № п/п | Наименование дисциплины | Промежуточная аттестация | | | | Часов | | | | | Распределение по месяцам | | | |
|-----------|--|--------------------------|------|-------|-------------------|-------|-------------------|-------------|-----|-----|--------------------------|----|----|--|
| | | | | | | Всего | Из них аудиторных | | | СРС | 1 | 2 | 3 | |
| | | Всего | Лек. | Прак. | Количество недель | | | | | | | | | |
| | | | | | Э | | З | К/пр Кур. р | К/р | | 2 | 3 | 6 | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | |
| ПД | Специальные дисциплины (всего: 6) | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | Технология и оборудование винодельческого производства | Э | | | | 40 | 20 | 10 | 10 | 20 | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
|----|---|---|---|---|---|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|----|----|----|
| 2. | Технология и оборудование спиртового и ликероводочного производства | э | | | | 40 | 20 | 10 | 10 | 20 | | | |
| 3. | Технология и оборудование производства пива | э | | | | 40 | 20 | 10 | 10 | 20 | | | |
| 4. | Общая технология производства продуктов брожения | | 3 | | | 30 | 18 | 8 | 10 | 12 | | | |
| 5. | Маркировка алкогольной продукции | | 3 | | | 20 | 10 | 4 | 6 | 10 | | | |
| 6. | Основные показатели качества алкогольной продукции и методы их контроля | | 3 | | | 20 | 10 | 4 | 6 | 10 | | | |
| | Итого | | | | | 190 | 98 | 46 | 52 | 92 | | | |
| | Итоговая аттестация (Экзамен) | | | | | 6 | | | | | | | |
| | Число учебных занятий | | | | | 190 | | | | | | | |
| | Число экзаменов (3 экзамена) | | | | | 15 | | | | | | | |
| | Число зачетов (3 зачета) | | | | | 9 | | | | | | | |
| | Число курсовых проектов | | | | | | | | | | | | |
| | Производственная практика | | | | | 80 | | | | | | | |
| | Число контрольных работ | | | | | | | | | | | | |

Примечание: Часы промежуточной аттестации входят в объем самостоятельной работы слушателя при изучении соответствующей дисциплины.

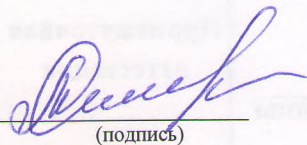
СОГЛАСОВАНО:

Проректор по УМР


(подпись)

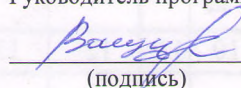
Л.А. Ротобильская

Начальник учебно-методического отдела


(подпись)

Л.С. Ступина

Руководитель программы


(подпись)

И.И. Вашук