

УТВЕРЖДАЮ
проректор по ДО, профессор
С.Д. Батанов
« 12 » 02 20 19 г.



АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
Повышение квалификации по направлению:
«Технология производства цельномолочной и кисломолочной продукции»

Форма обучения – очная, заочная

1 Цель и задачи дисциплины

Основной **целью** изучения дисциплины является: формирование у слушателей теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им осуществлять приемку и контроль качества молочного сырья, проводить технологические процессы производства разных видов молочной продукции.

В задачи дисциплины входит:

- **изучить** качество молочного сырья и технологии производства молочных продуктов, для получения стандартной, качественной и безопасной для потребителя продукции при наименьших затратах;
- **научиться** рационально использовать молочное сырье, своевременно корректировать технологию производства продуктов с учетом особенностей сырья и применяемого технологического оборудования;
- **овладеть** практическими навыками, позволяющими осуществлять приемку и контроль качества молочного сырья, планировать и реализовывать технологии переработки и хранения молочной продукции.

В задачи дисциплины входит:

- **изучить** качество молочного сырья и технологии производства цельномолочных и кисломолочных продуктов, для получения стандартной, качественной и безопасной для потребителя продукции при наименьших затратах;
- **научиться** рационально использовать молочное сырье, своевременно корректировать технологию производства продуктов с учетом особенностей сырья и применяемого технологического оборудования;
- **овладеть** практическими навыками, позволяющими осуществлять приемку и контроль качества молочного сырья, планировать и реализовывать технологии производства и хранения цельномолочной и кисломолочной продукции.

2 Требования к результатам освоения дисциплины

Слушатель, освоивший программу повышения квалификации должен овладеть следующими компетенциями:

- готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки (ОПК-6);
- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5);
- готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7);
- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и

овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9).

В результате освоения программы слушатель должен:

знать: показатели качества и порядок передачи-приемки молочного сырья, требования нормативно-технических документов к качеству молочного сырья, цельномолочных и кисломолочных продуктов, биохимические процессы при хранении и переработке молока; принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения молока; технологические процессы производства цельномолочных и кисломолочных продуктов;

уметь: устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки молока; оценивать качество и безопасность цельномолочных и кисломолочных продуктов с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования качества молочного сырья, цельномолочных и кисломолочных продуктов;

владеть: методами приемки молока, первичной обработки и хранения сырья; оценки молочного сырья по органолептическим, физико-химическим и показателям безопасности, технологическими процессами производства и методами контроля качества цельномолочных и кисломолочных продуктов.

3 Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 72 академических часа, в т. ч. аудиторные занятия 72 часа (лекции 52 часа, лабораторно-практические – 20 часов).

4 Основные образовательные технологии

Освоение программы повышения квалификации предусматривает чтение лекций с применением электронных мультимедийных учебно-методических материалов и использованием различных информационных ресурсов, программ MICROSOFT OFFICE, проведение лабораторно-практических занятий. На занятиях предусматривается использование проблемно-ориентированного подхода с применением активных методов обучения и «обучения на основе опыта». Применяются проектно-организованные технологии обучения работе в команде над комплексным решением практических задач.

5 Формы контроля

Контроль знаний слушателей предусматривает текущий контроль и аттестацию (экзамен). Методы контроля: тестовая форма контроля; устная форма контроля – опрос и общение с аудиторией по поставленной задаче в устной форме; решение определенных заданий (задач) по теме в конце занятия.

6 Составитель:

Доцент кафедры Технология переработки продукции животноводства ФГБОУ ВО Ижевской ГСХА, кандидат сельскохозяйственных наук Бычкова Вероника Анатольевна.