

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Иванович

Должность: Ректор

Дата подписания: 27.06.2022 13:31:07

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b73d8986ab6255891f288f917a1751fae

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**

АННОТАЦИЯ

основной образовательной программы профессионального обучения— программы профессиональной подготовки по профессии рабочих «Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции»

Общая характеристика:

«Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции»— дать обучающимся целостное представление о методах производства молочной и кисломолочной продукции, общую структуру молочной отрасли, состояние, тенденции ее развития, опыт зарубежных стран.

Цели и задачи:

Цели: формирование у специалиста профессиональных знаний в освоении реальных технологических процессов первичной обработки молока и производства цельномолочной продукции, рационального использования ресурсов, а также приобретении практических навыков в освоении технологических процессов.

Задачи, стоящие при освоении программы:

- приобретение теоретических знаний и практических навыков для дальнейшего использования их в профессиональной деятельности;
- раскрытие теоретических основ производства молочной продукции;
- изучение требований, предъявляемых к качеству сырья и готовой продукции;
- ознакомление студентов с традиционными технологическими схемами, а также направлениями совершенствования их технологии;
- раскрытие возможных причин возникновения пороков продуктов и меры их предотвращения;
- ознакомление студентов с методикой производственных расчетов.
- получение навыков моделирования технологического процесса и технологической поточности;
- получение навыков командной работы, распределения обязанностей, умения нести ответственность за поставленные задачи.

Требования к результатам освоения дисциплины:

на основе изучения основной образовательной программы профессионального обучения обучающиеся должны:

Знать:

- общую структуру молочной отрасли, состояние, тенденции ее развития, опыт зарубежных стран;

- сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию;
- принципы построения технологических схем производства цельномолочной продукции;
- пути совершенствования существующих технологий, обеспечивающих рациональное использование ресурсов;
- требования стандартов к качеству выпускаемой продукции и пути его повышения;
- оптимальные и рациональные технологические режимы работы технологического оборудования, устройство и принцип его действия.

Владеть:

- приемами к составлению рациональных технологических схем переработки сырья на цельномолочную продукцию;
- приемами совершенствования действующих технологических процессов на основе анализа качества сырья и требований к конечной продукции;
- приемами разработки мероприятий по обеспечению безопасности и качества;

Уметь:

- составлять технологические схемы переработки молока на цельномолочную продукцию с указанием параметров технологического процесса;
- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции

4. Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и инновационных форм учебных занятий. Лекционные занятия проводятся в форме интерактивных лекций, традиционных информационных лекций. Практические занятия проводятся в традиционной форме и инновационной форме.

5. Срок реализации программы: 6 месяцев

6. Объем часов: 160 часов

7. Разработчик: Каледина Марина Васильевна доцент кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения