

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Руководитель

Дата подписания: 12.07.2021 14:42:38

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288fd17a1751fae

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

## **АННОТАЦИЯ**

### **дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы** **ЛАБОРАНТ ПРЕДПРИЯТИЯ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ МОЛОКА**

#### **1. Цели и задачи:**

**Цель** - формирование у студентов теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков по управлению технологическими процессами производства и переработки молока; навыков технологической культуры получения молока и его переработки в молочные продукты.

**Задачи**, стоящие при освоении общеразвивающей программы:

**Обучающие:**

– показать технологические приемы, условия и принципы производства и переработки продуктов животноводства на основе физических, химических, и других способов воздействия на сырье. Формирование практических навыков по определению качества молока-сырья и готовой продукции, идентификации готовых продуктов, созданию условий для осуществления технологических операций и хранения продуктов переработки животноводческого сырья.

**Развивающие:**

– способность использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции- особенности сырья как объекта хранения и переработки, основные режимы хранения плодоовощной продукции, факторы, влияющие на их эффективность;

**знать:** современные технологические решения по вопросам хранения и переработки животноводческой продукции с целью совершенствования технологического процесса, а также повышения рентабельности производства и улучшения качества производимой продукции;

- химический состав, пищевую ценность продукции животноводства, биохимические процессы при хранении и переработке животноводческой продукции;

- принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства; технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья;

- виды нормативных документов в соответствии с законодательной базой, регламентирующие в соответствии с законодательной базой качество и обеспечивающие безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки.

**уметь:** - анализировать и критически осмысливать современную отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области технологий хранения и переработки продукции животноводства с целью поиска путей совершенствования технологических процессов в условиях действующих предприятий;

- учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства; оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей;

- устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции; учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства.

**владеть:**

- навыками практического применения современных технологий хранения и переработки продукции животноводства в условиях действующих предприятий;

- технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства; техникой обработки технологического оборудования.

## **2. 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.

**3. Срок реализации программы:** 3 месяца

**4. Объем часов:** 72 часа

**5. Разработчик:** Федосова Анна Николаевна