

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.07.2022 11:32:19

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b73d8986ab6255893f288f917a1751fae

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 13466 «Маслодел»

1. Общая характеристика:

«Маслодел» – дать обучающимся целостное представление о методах производства маслосодержащей продукции.

Цели и задачи:

Цель: формирование у обучающегося профессиональных знаний в освоении реальных технологических процессов первичной обработки молока и производства масла, рационального использования ресурсов, а также приобретении практических навыков в освоении технологических процессов.

Задачи, стоящие при освоении программы:

– освоение технологии переработки сельскохозяйственного сырья животного происхождения на основе эффективного использования материалов, оборудования, параметров технологических процессов, обоснование режимов и параметров реальных процессов;

– получение навыков моделирования технологического процесса и технологической поточности;

– получение навыков командной работы, распределения обязанностей, умения нести ответственность за поставленные задачи.

3. 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 масла и обработки вторичных сырьевых ресурсов;
- 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 масложировую 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 масложировую 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