



## **Аннотация к программе повышения квалификации**

### **«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО»**

**Форма обучения** – очная

**Цели и задачи освоения программы**

**Целью освоения программы повышения квалификации является:** повысить уровень знаний в области технологии производства мороженого.

**Задачи программы:** освоить теоретические основы производства мороженого; изучить требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции; освоить технологию производства мороженого; ознакомить с возможными причинами возникновения пороков продукта и мерами их предотвращения; познакомиться с производственными расчетами при производстве мороженого; изучить виды контроля на предприятиях молочной промышленности, контролируемых параметрах при производстве мороженого; ознакомить со спецификой разработки систем менеджмента качества и безопасности, применяемых в пищевой промышленности; ознакомить с санитарными программами, правилами поведения персонала на пищевых предприятиях, особенностями санитарно-гигиенических мероприятий на пищевом предприятии.

**Структура программы**

**Общая трудоемкость программы** составляет 72 часа (очное обучение)

Программа повышения квалификации ориентирована на изучение следующих разделов: Физико-химические процессы при производстве мороженого. Основы технологии производства мороженого. Организация производственного контроля при производстве мороженого. Системы управления качеством и безопасностью при производстве мороженого. Санитарно-гигиенические требования при производстве мороженого.

**Основные образовательные программы**

Объем аудиторных занятий всего 72 часа, в т.ч. лекции - 32 часов, практические занятия - 38 часов. 18 часов (25 %) – занятий в интерактивных формах от объема аудиторных занятий.

Лекционные занятия: с применением электронных мультимедийных учебно-методических материалов.

Практические занятия: используется набор приборов и инструментов (фризер лабораторный, шкаф вытяжной, холодильник, электроплитка, водяная баня, микроскопы, измерительные приборы, центрифуга, технические и электронные весы, рН-метр, титровальная установка; рефрактометр, химические реактивы, посуда, и т.д.).

**Требования к результатам программы**

Процесс обучения по программе направлен на формирование общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

ОПК-4 - способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения;

ОПК-5 - способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения;

ПК-11 - способен контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения.

### **Методы контроля**

Контроль знаний слушателей проводится в письменной форме, предусматривает аттестацию – зачет.