



Аннотация к программе повышения квалификации «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ТВОРОГА И ТВОРОЖНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

Форма обучения – очная

Цели и задачи освоения программы

Целью освоения программы повышения квалификации является: повысить уровень знаний в области производства творога и творожных изделий.

Задачи программы: Получение профессиональных компетенций, необходимых для выполнения видов профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации по реализации навыков производства творога и творожных изделий.

Структура программы

Общая трудоемкость программы составляет 72 часа (очное обучение)

Программа повышения квалификации ориентирована на изучение следующих разделов: Физика и химия молока и творога. Основы законодательства (требования ТР ТС и стандартов) при производстве творога. Основные процессы первичной переработки молока. Технология производства творога и творожных изделий. Производственный контроль при производстве творога и творожных изделий. Обеспечение санитарно-гигиенических условий производства творога. Обеспечение качества и безопасности творога и творожных изделий (система ХАССП). Оборудование для производства творога и творожных изделий. Органолептическая оценка творога и творожных изделий

Основные образовательные программы

Объем аудиторных занятий всего 72 часа, в т.ч. лекции - 50 часов, практические занятия - 20 часов. 16 часов (23 %) – занятий в интерактивных формах от объема аудиторных занятий.

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

Практические занятия: используется прибор и оборудование кафедры технологии молока и молочных продуктов и кафедры технологического оборудования.

Требования к результатам программы

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

ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения.

Методы контроля

Контроль знаний слушателей проводится в тестовой форме, предусматривает аттестацию - зачет