

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Вологодская государственная молочнохозяйственная
академия им. Н.В. Верещагина»

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебной работе
ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА

Н.А. Медведева
«18» сентября 2021 год



Факультет повышения квалификации и переподготовки

ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

**«ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

При разработке программы повышения квалификации в основу положены:

1) ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 августа 2020 г. № 936.

2) Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602 н.

Программа повышения квалификации одобрена на заседании кафедры технологии молока и молочных продуктов от 14.01.2021, протокол № 7.

Зав. кафедрой,
к. т. н., доцент Г.Зед Забегалова Г.Н.

Программа согласована на заседании методической комиссии технологического факультета от 18.01.2021, протокол № 3.

Председатель метод. ком
к. т. н., доцент Бурмагина Бурмагина Т.Ю.

Разработчики:
к.т.н., доцент Куленкова Куренкова Л.А.
к.т.н., доцент Неронова Неронова Е.Ю.
к.т.н., доцент Г.Зед Забегалова Г.Н.
к.т.н., доцент Габриелян Габриелян Д.С.

Рабочая программа согласована:

Начальник учебно-методического отдела
к.с.-х. н., доцент Прозорова М.Л. Прозорова

Декан факультета повышения
квалификации и переподготовки
к. с.-х. н., доцент Мельникова Мельникова Н.В.

Содержание:

1	Общая характеристика программы	4
1.1	Цель и задачи программ	4
1.2	Задачи программы	4
1.3	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения программы	4
1.4	Планируемые результаты освоения программы.	5
1.5	Категория слушателей	5
1.6	Трудоемкость и срок освоения программы	5
1.7	Форма обучения	5
2	Содержание программы	6
2.1	Учебный план программы повышения квалификации	6
2.2	Учебно-тематический план программы повышения квалификации	6
2.3	График учебного процесса	6
2.4	Рабочая программа	6
3	Матрица формирования компетенций по дисциплине	7
4	Образовательные технологии	8
5	Кадровые условия реализации программы	8
6	Фонд оценочных средств	8
7	Материально-техническое обеспечение программы	12
8	Учебно-методическое обеспечение программы	13
9	Методическое обеспечение программы	15
10	Методические рекомендации по реализации программы	15
11	Перечень информационных технологий и программного обеспечения, используемых при изучении дисциплины	15

1. Общая характеристика программы

1.1. Цель реализации программы: повысить уровень знаний в области производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности.

1.2. Задачи реализации программы:

- изучить действующие законодательные и нормативно-правовые акты в области производственного контроля;
- ознакомить с видами и функциями производственного контроля;
- изучить основные этапы организации системы производственного контроля;
- ознакомить с требованиями к санитарно-гигиеническому состоянию производства;
- познакомиться с производственными расчетами при производстве мороженого;
- изучить виды контроля на предприятиях молочной промышленности;
- изучить требования к испытательным производственным лабораториям;
- ознакомить с методами и приборами, используемыми в лабораторном контроле.

1.3. Компетенции, формируемые в результате освоения программы повышения квалификации:

а) общепрофессиональные:

ОПК-1. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

б) профессиональные:

ПК-1 Владеть методами контроля и проводить лабораторные исследования качества сырья, полуфабрикатов, готовых продуктов и выполнения технологических операций по производству продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных линиях

ПК-2 Способен обеспечивать требования нормативных и технических документов к соответствующим видам пищевой продукции.

ПК-3 Способен контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения

В результате освоения программы слушатели должны:

Знать:

- нормативную и техническую документацию, технические регламенты, определяющие требования к сырью и продуктами питания;
- технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;
- требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с технологическими инструкциями;
- методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения;

- правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения

Уметь:

- использовать нормативную и техническую документацию;
- пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения;
- проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации
- использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения

Владеть:

- организацией входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения;
- проведением контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения;
- методами контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- ведением журналов контроля.

1.4. Планируемые результаты освоения программы.

В результате освоения программы повышения квалификации слушатель должен приобрести знания, умения и навыки, направленные на получение следующей компетенции: способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения.

1.5. Категория слушателей

Программа рассчитана на специалистов со средним профессиональным и/или высшим образованием, другие категории граждан.

1.6. Трудоемкость и срок освоения программы

Общая трудоемкость составляет 72 часа. Форма контроля – зачет.

1.7. Форма обучения

Форма обучения – очная, с применением дистанционных технологий.

2.Содержание программы

2.1. Учебный план программы повышения квалификации «Технология производства мороженого»

Учебный план программы представлен отдельным документом.

2.2. Учебно-тематический план программы повышения квалификации «Технология производства мороженого»

Учебно-тематический план программы представлен отдельным документом

2.3. График учебного процесса

График учебного процесса представлен отдельным документом.

2.4. Рабочая программа «Производственный контроль на предприятиях пищевой промышленности»

Тематический план занятий:

Раздел 1. Действующие законодательные и нормативно-правовые акты в области производственного контроля

Федеральные законы, Технические регламенты, Санитарные правила и нормы. Национальные и межгосударственные стандарты. Постановления Правительства и иные подзаконные акты.

Раздел 2 Виды и функции производственного контроля

Понятие производственного контроля. Виды производственного контроля: нормальный, усиленный, облегченный. Технологический и лабораторный контроль. Функции производственного контроля.

Раздел 3. Основные этапы организации системы производственного контроля

Программа производственного контроля: структура, порядок разработки. Организация входного контроля сырья и вспомогательных материалов, упаковки. Организация контроля полуфабрикатов и готовой продукции. Организация технологического контроля.

Раздел 4. Требования к санитарно-гигиеническому состоянию производства

Общие санитарные требования к организации производства: требования к санитарной обработке оборудования, контроль качества ее проведения. Промышленные и бытовые отходы: порядок обращения и утилизации. Контроль состояния производственных помещений и инфраструктуры: воздух, вода и др. Мероприятия по предотвращению распространения вредителей на производстве: насекомых и грызунов.

Раздел 5. Требования к испытательным производственным лабораториям

Общие требования к лабораториям: нормативные документы. Требования к персоналу. Требования к помещениям, условиям окружающей среды и оборудованию. Требования к организации проведения испытаний

Раздел 6. Лабораторный контроль: методы и приборы

Классификация методов исследования, применяемых для оценки качества и безопасности продуктов питания. Методы контроля органолептических показателей. Методы контроля физико-химических показателей. Методы контроля микробиологических показателей. Методы контроля показателей безопасности. Современные анализаторы, применяемые для проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов.

3. Матрица формирования компетенций по программе

№ п.п.	Разделы, темы дисциплины	Общепрофессиональные компетенции	Профессиональные компетенции	Общее количество
--------	--------------------------	----------------------------------	------------------------------	------------------

		ОПК-1	ПК-1	ПК-2	ПК-3	
1	Действующие законодательные и нормативно-правовые акты в области производственного контроля			+		1
2	Виды и функции производственного контроля	+			+	2
3	Основные этапы организации системы производственного контроля	+			+	2
4	Требования к санитарно-гигиеническому состоянию производства	+				1
5	Требования к испытательным производственным лабораториям		+			1
6	Лабораторный контроль: методы и приборы		+			1

4. Образовательные технологии

Объем аудиторных занятий всего 62 часа, в т.ч. лекции - 22 часов, практические занятия - 36 часов

8 часов (13 %) – занятий в интерактивных формах от объема аудиторных занятий.

Вид занятия (Л, ПЗ, ЛР и др.)	Используемые интерактивные образовательные технологии и тема занятия	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
ПЗ	Организация входного контроля сырья и материалов	Деловая игра	4
ПЗ	Определение критических контрольных точек	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация	4

5. Кадровое обеспечение программы

Педагогические кадры, привлекаемые для реализации настоящей программы имеют высшее профессиональное образование, а также опыт практической работы. Кадровое обеспечение программы представлено отдельным документом.

6. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств представлен отдельным документом.

Оценочные средства для аттестации слушателей:

Контроль знаний слушателей проводится в устной или письменной форме, предусматривает промежуточную аттестацию – **зачет**.

Методы контроля:

- **тестовая форма** контроля;
- **устная форма** контроля – опрос и общение с аудиторией по поставленной задаче в устной форме;
- **решение определенных заданий** (задач) по теме практического материала в конце практического занятия, в целях эффективности усвояемости материала;

Текущий контроль предусматривает устную форму опроса слушателей, и письменный экспресс-опрос по окончании изучения каждой темы раздела.

Тесты и вопросы итогового контроля знаний

Тестовые вопросы

1. Производственный контроль включает:
 - а) контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации;
 - б) контроль за работой технологического оборудования
 - в) контроль за соблюдением поточности технологического процесса;
 - г) определение контрольных критических точек и нормируемых показателей.
2. Контроль за соблюдением поточности технологического процесса проводится:
 - а) 1 раз в смену;
 - б) 1 раз в месяц;
 - в) ежедневно;
 - г) постоянно.
3. Определение критических контрольных точек проводят с помощью:
 - а) куста принятия решений;
 - б) дерева принятия решений;
 - в) блок-схемы
 - г)
4. Критической контрольной точкой не является:
 - а) пастеризация;
 - б) розлив
 - в) перекачивание;
 - г) охлаждение;
5. При производстве молока и сливок пастеризованным контролируемым показателем не является:
 - а) массовая доля лактозы

- б) массовая доля жира
 - в) кислотность
 - г) температура
6. Контролируемым микробиологическим показателем при производстве производственной закваски не является:
- а) КМАФАнМ
 - б) БГКП
 - в) Дрожжи и плесени
 - г) молочнокислые микроорганизмы
7. После проведения пастеризации в молоке могут быть обнаружены:
- а) сальмонеллы
 - б) БГКП
 - в) споровые микроорганизмы
 - г) психротрофные микроорганизмы
8. Продолжительность непрерывной работы фасовочного аппарата для пастеризованного молока и сливок составляет:
- а. не менее 6 часов;
 - б. не более 6 часов;
 - в. не более 3 часов;
 - г. время не нормируется.
9. К браку упаковки не относится:
- а) нарушение герметичности;
 - б) нарушение маркировки;
 - в) нарушение внешнего вида упаковки;
 - г) нарушение конвертовки.
10. Для внутрипроизводственного контроля БГКП применяют среду:
- а) Эндо;
 - б) КОДА;
 - в) АЖФК;
 - г) Кесслер
11. К основным критическим точкам не относится:
- а. контроль сырья;
 - б. продолжительность работы маслообразователя.
 - в. охлаждение продукта;
 - г. тепловая обработка;
12. Кисломолочные напитки на предприятиях контролируются по:
- а. количеству молочнокислых микроорганизмов;
 - б. количеству молочнокислых микроорганизмов и БГКП;
 - в. количеству молочнокислых микроорганизмов, дрожжей и плесеней;
 - г. количеству молочнокислых микроорганизмов, БГКП, у продуктов со сроком годности более 3 суток дополнительно количество дрожжей и плесеней.
13. К основным критическим точкам не относится:
- а) тепловая обработка молока;
 - б) прессование и обезвоживание сгустка;
 - в) продолжительность сквашивания;
 - г) нормализация молока.
14. Какое время следует выдерживать открытыми чашки Петри при посеве воздуха производственных помещений?
- а). 1 час;
 - б). 5 минут;

- в). 1 минута;
г). 10 минут.
15. Какие зоны НЕ относятся к химической лаборатории:
А) весовая комната
Б) кладовая комната
В) зона хранения образцов
Г) зона отдыха персонала
16. Общие требования, которые предъявляются к испытательным лабораториям:
А) отсутствие дискриминационных условий
Б) беспристрастность и конфиденциальность
В) ответственность и бюджетное финансирование
Г) общедоступность информации
17. Что НЕ относится к ресурсам испытательной лаборатории согласно ГОСТ ISO/IEC 17025-2019 «Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий»?
А) анализируемые сырье, вспомогательные материалы и готовая продукция
Б) персонал
В) помещения и оборудование
Г) вспомогательные службы и системы
18. Помещения микробиологической лаборатории подразделяют на:
А) кабинет заведующего и рабочая зона
Б) бокс и тамбур
В) зону подготовки образцов и зону обеззараживания
Г) грязную и чистую зоны
19. Оборудование испытательной лаборатории должно
А) быть интуитивно понятным и простым в управлении
Б) обеспечивать точность и/или неопределенность измерений, требуемые для обеспечения достоверного результата
В) подвергаться поверке раз в месяц для обеспечения достоверности представляемых результатов
Г) обеспечить метрологическую прослеживаемость результатов измерений
20. К процедурам, используемым в испытательной лаборатории, относится:
А) все варианты верны
Б) отбор образцов, их транспортировка и подготовка к анализу
В) методы испытаний
Г) инструкции по эксплуатации оборудования
21. В личные медицинские книжки работников пищевых объектов вносят данные о
а) прохождении периодических медицинских осмотров и обследований
б) прохождении предварительного медицинского осмотра и результатах аттестации по итогам гигиенического обучения
в) прохождении предварительного и периодических медицинских осмотров и обследований, результатах аттестации по итогам гигиенического обучения
22. Мыть и дезинфицировать руки следует:
а) перед началом работы и после каждого перерыва в работе

- б) при переходе от одной операции к другой
 - в) после соприкосновения с загрязненными предметами
 - г) все перечисленное
23. Что включает в себя санитарная обработка оборудования?
- а) Ополаскивание и мойку
 - б) Мойку и дезинфекцию
 - в) Ополаскивание, мойку и дезинфекцию
24. Работники производственных цехов перед началом работы должны:
- а) принять душ, надеть чистую санитарную одежду
 - б) тщательно вымыть руки теплой водой с мылом и продезинфицировать их
 - в) надеть чистую санитарную одежду так, чтобы она полностью закрывала личную одежду, подобрать волосы под косынку или колпак
 - г) все перечисленное
25. Каждый работник производственного цеха должен быть обеспечен:
- а) Двумя комплектами санитарной одежды
 - б) Тремя комплектами санитарной одежды
 - в) Четырьмя комплектами санитарной одежды
26. Стирку и дезинфекцию санитарной одежды проводят
- а) на предприятиях централизованно,
 - б) на дому
 - в) на предприятиях централизованно и/или на дому.
27. Норматив образования отходов – это...
- а) - установленное количество отходов конкретного вида при производстве единицы продукции;
 - б) - документ, удостоверяющий принадлежность отходов к отходам соответствующего вида и класса опасности, содержащий сведения об их составе;
 - в) - совокупность отходов, которые имеют общие признаки в соответствии с системой классификации отходов;
 - г) - прием отходов в целях их дальнейших обработки, утилизации, обезвреживания, размещения лицом, осуществляющим их обработку, утилизацию, обезвреживание, размещение;
28. Промышленные отходы делятся на
- а) 3 класса опасности
 - б) 4 класса опасности
 - в) 5 классов опасности
 - г) 6 классов опасности
29. Основные виды утилизации бытового мусора таковы:
- а) Сжигание
 - б) Компостирование
 - в) Анаэробное сбраживание
 - г) Все перечисленное

30. Методы переработки промышленных отходов:
- a. Гетерогенный катализ.
 - b. Пиролиз
 - c. Биохимические методы
 - d. Механические методы
 - e. Сжигание

Итоговая аттестация:

1. Понятие производственного контроля. Его основные цели и задачи.
2. Объекты производственного контроля.
3. Программа производственного контроля. Порядок разработки.
4. Виды производственного контроля. Нормальный, облегченный и усиленный контроль.
5. Инспекционный контроль.
6. Виды нормативно-технических документов, определяющих содержание и показатели всех видов контроля.
7. Технологический входной, внутрипроизводственный и выходной контроль.
8. Отбор проб молока, особенности отбора проб молока и молочных продуктов для микробиологических исследований.
9. Перечислите задачи санитарной обработки на предприятиях молочной промышленности.
10. Факторы, влияющие на эффективность мойки
11. Как проводится проверка результатов мойки и дезинфекции?
12. Как проводится контроль санитарного состояния воздуха производственных помещений?
13. Что такое паспорт отходов?
14. Общие требования к лабораториям. Требования к персоналу.
15. Требования к помещениям и условиям окружающей среды (физико-химические лаборатории, дегустационный зал).
16. Требования к помещениям и условиям окружающей среды (микробиологические лаборатории).
17. Требования к организации проведения испытаний (общие требования, методы испытаний и обеспечение качества результатов).
18. Требования к оборудованию испытательных лабораторий. Менеджмент лабораторий.
19. Методы контроля качества: органолептическая оценка
20. Методы контроля качества: аналитические методы контроля
21. Методы контроля качества: микробиологические методы исследования

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Стандартно оборудованные лекционные аудитории для проведения интерактивных лекций: видеопроектор, экран настенный, ноутбук.

Для проведения практических занятий по программе «Производственный контроль на предприятиях пищевой промышленности» имеется лаборатория исследования и производства молочных продуктов на территории УОМЗ (экспериментальный цех) с приборами, материалами и реактивами для определения

качества молока и молочных продуктов, лаборатории физико-химических исследований в здании академии.

8. Учебно-методическое обеспечение программы

8.1 Основная литература:

1. Меркулова, Н. Г. Производственный контроль в молочной промышленности :практич. руководство : [организация работы лабораторий : требования к сырью и материалам : методы испытаний] / Н. Г. Меркулова, М. Ю. Меркулов, И. Ю. Меркулов. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Профессия, 2017. - 1021 с. - Библиогр.: с. 1018-1021.

2. Кисленко, Виктор Никифорович. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / В. Н. Кисленко, Т. И. Дячук. - Электрон.дан. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 257 с. - (Высшее образование - Магистратура). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1036535>

3. Методы и инструменты контроля качества сельскохозяйственной продукции : научное изд. / [В. Ф. Федоренко, Д. С. Буклагин] ; М-во сельского хоз-ва Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. науч. учреждение "Рос. науч.-исслед. ин-т информ. и техн.-экон. исслед. По инженер.-техн. обеспечению агропром. комплекса". - М. : ФГБНУ "Росинформагротех", 2017. - 290 с. - Библиогр.: с. 262-270

4. Криштафович, В.И. Физико-химические методы исследования [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович, Н. В. Еремеева. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2015. — 208 с. - ISBN 978-5-394- 02417-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/>

5. Нормативная и техническая документация

8.2 Дополнительная литература

1. Забодалова, Л.А. Техничко-химический и микробиологический контроль на предприятиях молочной промышленности : учеб. пос. для студ. вузов по напр. Подготовки дипл. спец-та 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" по спец. 260303 "Технология молока и мол. прод-в" / Л. А. Забодалова. - СПб. : Троицкий мост, 2009. - 224 с. - Библиогр.: с. 224. Экземпляры: всего:24 - НТД(5), АБ(19)

2. Организация и проведение производственного контроля на молокоперерабатывающих предприятиях : методические рекомендации : утв. 22.06.2010 : введ. в действие с момента утверждения / Российский союз предприятий молочной отрасли. - СПб. : ГИОРД, 2010. - 56, [2] с. Экземпляры: всего:1 - НТД(1)

3. Соболева, Н.В. Технохимический контроль производства молока и молочных продуктов : учеб. пособие / Н. В. Соболева, Г. М. Топурия ; М-во сельского хоз-ва Рос. Федерации, ФГОУ ВПО "Оренбургский гос. агр. ун-т". - Оренбург : ИЦ ОГАУ, 2009. - 175, [2] с. - Библиогр.: с. 169-175. Экземпляры: всего:1 - АБ(1)

4. Чебакова, Галина Викторовна. Экспертиза качества молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / Г. В. Чебакова, И. А. Зачесова. - Электрон.дан. - М. : Инфра-М, 2018. - 112 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=973303>

5. Ганина, Вера Ивановна. Производственный контроль молочной продукции [Электронный ресурс] : учебник / В. И. Ганина, Л. А. Борисова, В. В. Морозова. - Электрон.дан. - М. : ИНФРА-М, 2014. - 248 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=417109>

6. Шидловская, Виктория Павловна. Органолептические свойства молока и молочных продуктов : справочник / В. П. Шидловская. - М. : Колос, 2004. - 360 с
7. Молоко, молочные продукты и консервы молочные. Технические условия. Методы анализа, сборник. – М.: Издательство стандартов, 2004. – 232 с.
8. Стабильность и срок годности. Молочные продукты = Food and beverage stability and shelf life / Д. Килкаст, П. Субраманиам (ред.-сост.) ; пер. с англ. под ред. Ю. Г. Базарновой. - СПб. : Профессия, 2013. - 374, [1] с.
9. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания / В. В. Шевченко [и др.]. Ч. 2: Продукты животного происхождения. - СПб. : Троицкий мост, 2009. - 197, [3] с.
10. Крусъ, Г. Н. Методы исследования молока и молочных продуктов : учебник для вузов по спец. "Технология молока и молоч. продуктов" / Г. Н. Крусъ, А. М. Шалыгина, З. В. Волокитина ; под ред. А. М. Шалыгиной . - М. : КолосС, 2002. - 368 с. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений)
11. Валова (Копылова), В. Д. Физико-химические методы анализа [Электронный ресурс] : Практикум / В. Д. Валова (Копылова), Л. Т. Абесадазе. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 224 с. - ISBN 978-5-394-01751-3. <http://znanium.com/>

9. Методическое обеспечение программы

Методическое обеспечение представлено отдельным документом.

10 Методические рекомендации по реализации программы

Перед освоением программы повышения квалификации слушателю необходимо ознакомиться с рабочей программой повышения квалификации, размещенной на портале и просмотреть рекомендуемую литературу, приведенную в рабочей программе в разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение программы повышения квалификации». Книги, размещенные в электронно-библиотечных системах, доступны из любой точки, где имеется выход в «Интернет», включая домашние компьютеры.

Для эффективной работы во время практических занятий рекомендуется заранее сформулировать возможные производственные ситуации при производстве молочных продуктов.

Полученные знания и умения в процессе освоения программы слушателю рекомендуется применять для решения производственных задач. Владение компетенциями программы в полной мере будет подтверждаться Вашим умением ставить конкретные задачи по организации производственного контроля при производстве молочных продуктов.

В соответствии с требованиями разработчиками программы периодически производится ее обновление.

11 Перечень информационных технологий и программного обеспечения, используемых при изучении дисциплины

- Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет
- Профессиональные базы данных
- – Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – режим доступа: <http://elibrary.ru>

- – Научнометрическая база данных Scopus: база данных рефератов и цитирования – режим доступа:
<https://www.scopus.com/customer/profile/display.uri>
- – Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики – режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/> (Открытый доступ)
- – Российская Академия Наук, открытый доступ к научным журналам – режим доступа: <http://www.ras.ru> (Открытый доступ)
- – Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации – режим доступа: <http://mcsx.ru/> (Открытый доступ)
- Электронные библиотечные системы:
 - •Электронный библиотечный каталог Web ИРБИС – режим доступа:
https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC
 - • ЭБС ЛАНЬ – режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
 - • ЭБС Znanium.com – режим доступа: <https://new.znanium.com/>
 - • ЭБС ЮРАЙТ – режим доступа: <https://urait.ru/>
 - • ЭБС POLPRED.COM: <http://www.polpred.com/>
 - • ЭБС ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА – режим доступа:
<https://molochnoe.ru/ebs/>

Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение,

- информационно-справочные системы)
- Информационные справочные системы:
 - – Единое окно доступа к образовательным ресурсам – режим доступа:
<http://window.edu.ru/>
 - – ИПС «КонсультантПлюс» – режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
 - – Информационно-правовой портал ГАРАНТ.RU – режим доступа:
<http://www.garant.ru/>
 - – Информационная сеть «Техэксперт» – режим доступа: <https://cntd.ru>

□