

При разработке программы повышения квалификации в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата)"
- 2) Учебно-тематический план программы повышения квалификации «Мороженое: органолептическая оценка сырья и готового продукта», утвержденный проректором по учебной работе академии 19 января 2021 г.

Программа повышения квалификации одобрена на заседании кафедры технологии молока и молочных продуктов от 14 января 2021 года, протокол № 7.

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

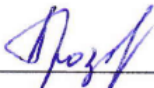
Программа согласована на заседании методической комиссии технологического факультета от 19 января 2021 протокол № 3.

Председатель методической комиссии
К.т.н., доцент _____  Бурмагина Т.Ю.

Разработчики:

К.т.н., доцент _____  Острцова Н.Г.

Рабочая программа согласована:

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

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

Содержание

1.	Общая характеристика программы	4
1.1	Цель реализации программы	4
1.2	Задачи программы	4
1.3	Компетенции, 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	5
2.1	Учебный план программы	5
2.2	Учебно-тематический план программы	5
2.3	График учебного процесса	5
2.4	Рабочая программа	5
2.4.1	Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций	5
2.4.2	Лекционные занятия	6
2.4.3	Практические занятия	7
2.4.4	Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля	7
3.	Кадровое обеспечение программы	7
4.	Фонд оценочных средств	7
5.	Материально-техническое обеспечение программы	7
6.	Учебно-методическое обеспечение программы	8
7.	Методическое обеспечение программы	
8.	Методические рекомендации по реализации программы	8

1. Общая характеристика программы

1.1 Цель реализации программы - повысить уровень знаний в области методологии и организации органолептической оценки при производстве мороженого

1.2 Задачи программы:

- провести тестирование сенсорной чувствительности слушателей по методике отбора экспертов-дегустаторов;
- изучить технологию мороженого, рассмотреть формирование органолептических свойств мороженого;
- изучить пороки органолептических свойств мороженого, меры их предотвращения и снижения;
- освоить методологию органолептического анализа мороженого и сырья для его производства.

1.3 Компетенции, формируемые в результате освоения программы:

ОПК-3-способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции;

ПК-5 - способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.

Номер/ индекс компет енции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате освоения программы обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ОПК-3	способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	-методологию проведения органолептического анализа мороженого на основе нормативных документов в этой области	-применять правила проведения органолептического анализа в конкретных условиях производства	-навыками органолептической оценки мороженого
ПК – 5	способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	-рекомендуемые методы органолептической оценки сырья для производства мороженого; -факторы, влияющие на формирование органолептических свойств мороженого; -пороки органолептических свойств мороженого	-разрешать производственные ситуации, связанные с качеством сырья и готового продукта; - применять методы оценки возможной фальсификации сырья для мороженого	-методами предотвращения пороков органолептических свойств мороженого

1.4 Планируемые результаты освоения программы

В результате освоения программы повышения квалификации слушатели

- проходят тестирование их способностей к проведению органолептической оценки, тренировку их вкусовой и обонятельной чувствительности, что дает им право участия в комиссиях по органолептической оценке сырья и готового продукта;
- приобретают знания, умения и навыки в области методологии органолептической оценки сырья для производства мороженого и готового продукта;
- приобретают навыки в разрешении производственных ситуаций при оценке качества сырья и готового продукта.

1.5 Категория слушателей

Программа рассчитана на специалистов с высшим и средне-специальным образованием в области производства пищевых продуктов.

1.6 Трудоемкость и срок освоения программы

Общая трудоемкость составляет 32 часа. Форма контроля – зачет.

1.7 Форма обучения

Форма обучения – очная, с отрывом от производства.

2. Содержание программы

2.1 Учебный план программы

Учебный план программы «Мороженое: органолептическая оценка сырья и готового продукта» представлен отдельным документом.

2.2 Учебно-тематический план

Учебно-тематический план программы «Мороженое: органолептическая оценка сырья и готового продукта» представлен отдельным документом

2.3. График учебного процесса

График учебного процесса по программе «Мороженое: органолептическая оценка сырья и готового продукта» представлен отдельным документом.

2.4 Рабочая программа

2.4.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций					Формируемые компетенции
		лекции	практ. занятия	лабор. занятия	курсовая работа	самостоят. работа	
1	Научные основы и	+		-	-	-	ОПК-3

	нормативное обеспечение методологии органолептического анализа на пищевых предприятиях						
2	Тестирование сенсорной чувствительности испытателей по методике отбора экспертов-дегустаторов	-	+	-	-	-	ОПК-3, ПК-5
3	Технология производства мороженого. Формирование органолептических свойств мороженого. Пороки мороженого.	-	+			+	ПК-5
4	Органолептическая оценка мороженого и сырья для производства	-	+			+	ОПК-3, ПК-5

2.4. 2 Лекционные занятия

№ п/п	№ раздела	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
	1	Лекция 1. Введение в органолептический анализ: терминология, психология восприятия вкуса и запаха, качественные и количественные органолептические характеристики	2	ОПК-3
		Лекция 2. Требования к экспертам и дегустаторам. Правила проведения органолептической оценки	2	ОПК-3
		Лекция 3. Нормативное обеспечение методологии органолептического анализа на пищевых предприятиях	2	ОПК-3
	3	Лекция 4. Технологическая схема производства мороженого. Требования к основным операциям. Нормативные документы на основные виды мороженого	2	ПК-5
		Лекция 5. Пороки органолептических свойств мороженого, меры их предотвращения и снижения	2	ПК-5
	4	Лекция 6. Методы органолептической оценки и методы установления фальсификации сырья для производства мороженого	2	ОПК-3, ПК-5
		Всего	12	

2.4.3 Практические занятия

№ п/п	№ раздела	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
	2	Практическое занятие 1,2,3. Проверка природных задатков дегустаторов на модельных растворах (трехкратное тестирование)	6	ОПК-3, ПК-5
	2	Практическое занятие 4. Идентификация обонятельных ощущений (тренировка сенсорной памяти на запахах)	2	ОПК-3, ПК-5
	2	Практическое занятие 5. Определение индивидуальных порогов чувствительности	4	ОПК-3, ПК-5
	4	Практическое занятие 6. Органолептическая оценка сырья для производства мороженого (молока-сырья, масла сливочного, сухого и сгущенного молока и др.)	2	ОПК-3, ПК-5
	4	Практическое занятие 7. Органолептическая оценка мороженого различных производителей.	2	ОПК-3, ПК-5
		Практическое занятие 8. Производственные ситуации при выработке мороженого	2	ОПК-3, ПК-5
		Зачет	2	ОПК-3, ПК-5
		Всего	20	

2.4.4 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Вид занятий					Формы контроля
	лекции	практич. занятия	лабор. занятия	курсовая работа	самостоят. работа	
ОПК-3	+	+	-	-	+	Устный опрос
ПК-5	+	+	-	-	+	Устный опрос

3. Кадровое обеспечение программы

Педагогические кадры, привлекаемые для реализации настоящей программы, имеют высшее профессиональное образование, ученую степень, а также опыт практической работы.

Кадровое обеспечение программы «Мороженое: органолептическая оценка сырья и готового продукта» представлено отдельным документом.

4. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств программы «Мороженое: органолептическая оценка сырья и готового продукта» представлен отдельным документом.

5. Материально-техническое обеспечение программы

Для реализации программы обучения имеются:

- лекционные лаборатории, оборудованные мультимедийным оборудованием;
- лаборатории сенсорного анализа, оборудованные индивидуальными рабочими местами для проведения органолептической оценки, оснащенные необходимой посудой и вспомогательными средствами;
- стандарты, регламентирующие методологию органолептического анализа молочных продуктов;
- нормативные документы на сырье, продукты.

6. Учебно-методическое обеспечение программы

а) основная литература

1. Шидловская В.П. Органолептические свойства молока и молочных продуктов. - М.: Колос, 2004, - 360 с. (33)
2. Коник Н.В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов. М.: Альфа-М; М.6 Инфра-М, 2012, - 234 с. (2)
3. Оленев Ю.А, Творогова А.А. и др. Справочник по производству мороженого. - М.: ДеЛи принт, 2004.- 798 с.

б) дополнительная литература:

1. Шалыгина А. М., Калинина Л. В. Общая технология молока и молочных продуктов. - М.: КолосС, 2007. – 198 с. (20)

в) Интернет-ресурсы:

1. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров. [Электронный ресурс] – М.: «Академия», 2004. – 204 с.
2. Справочно-поисковая система Консультант-плюс.
3. Справочно-поисковая система Гарант.
4. ЭБС «Лань»: www.e.lanbook.com
5. Электронный каталог библиотеки Вологодской ГМХА: www.molochnoe.ru.

7. Методическое обеспечение программы

Методическое обеспечение представлено отдельным документом.

8. 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 мороженого на конкретном предприятии.

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 органолептической оценки мороженого и сырья для его производства.