

**Аннотация к программе повышения квалификации:
«Молочные консервы: актуальные вопросы технологии и оценка качества»**

Форма обучения – очная, с применением дистанционных технологий

Цель и задачи программы

Цель изучения программы - повысить уровень знаний в области производства и оценки качества консервов на молочной основе.

Задачи программы: ознакомиться с физико-химическими процессами при производстве молочных консервов; изучить требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции; изучить традиционные технологические схемы, способы производства сгущенных и сухих молочных продуктов; изучить современные технологии консервированных продуктов переработки молока (направления совершенствования технологий); изучить санитарно-гигиенические требования при производстве молочных консервов; ознакомиться с принципами системы менеджмента качества и безопасности при производстве молочных консервов.

Структура программы

Общая трудоемкость программы составляет 72 часа (очное обучение)

Программа повышения квалификации ориентирована на изучение следующих разделов: Физико-химические процессы при производстве молочных консервов. Основы технологии производства молочных консервов. Производственный контроль и оценка качества молочных консервов. Системы управления качеством и безопасностью при производстве молочных консервов. Санитарно-гигиенические требования при производстве молочных консервов.

Основные образовательные программы

Объем аудиторных занятий всего 72 часа, в т.ч. лекции - 20 часов, практические занятия - 40 часов. 28 часов (39 %) – занятий в интерактивных формах от объема аудиторных занятий.

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

Практические занятия: используется набор приборов и инструментов, оборудование (вакуум-выпарной аппарат, распылительная сушилка, установки мембранной фильтрации, 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 профессиональных (ПК) компетенций:

А/02.4 - выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

В/01.4 - проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;

В/02.4 - проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.

Методы контроля

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