	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации
	«Практические и теоретические основы производства мягких сыров в условиях малых форм хозяйствования»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 02F9F8C00D0A0D9B0A9A8F8D9D7BA4
Владелец: ФГБОУ ВО УРАЛЬСКИЙ ГАУ
Действителен: с 11.11.2021 до 11.02.2023

1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

«Практические и теоретические основы производства мягких сыров в условиях малых форм хозяйствования»

Продолжительность обучения: 72 академических часа

Форма обучения - очная, с отрывом от работы.

Режим занятий: 10 дней по 6-8 академических часов в день (академический час – 45 минут)

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин	Всего час.	В том числе		Форма контроля	Наименование учебно-метод. материалов и средств обучения
			лекции	практ. занятия		
	Входная диагностика слушателей по основным разделам программы	**1**	**-**	**1**	тестирование	тест
	БАЗОВАЯ ЧАСТЬ	**20**	**10**	**10**		
I	**УЧЕБНЫЙ РАЗДЕЛ I** – Значение молока; факторы, влияющие на состав молока; технологические свойства молока при производстве сыра, их оценка.	20	10	10	Устный опрос, решение ситуационных задач. Итоговая аттестация	Лекции в форме презентаций и обсуждений. Практические занятия в форме дискуссий и круглых столов. Лабораторные занятия по оценке контрольных проб молока по его технологическим свойствам
	ПРОФИЛЬНАЯ ЧАСТЬ	**50**	**18**	**32**		
II	**УЧЕБНЫЙ РАЗДЕЛ II** – Переработка молока в сыры разных видов. Оценка качества сыров по физико-химическим и санитарно-гигиеническим показателям	50	18	32	Устный опрос, решение ситуационных задач. Итоговая аттестация	Лекции в форме презентаций и обсуждений. Практические занятия в форме дискуссий и круглых столов. Лабораторные занятия – мастер

						класс по изготовлению сыров разных видов
	Итоговая аттестация	**1**			Тестирование	Тест
	ИТОГО	**72**	**28**	**42**		

2. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

«Практические и теоретические основы производства мягких сыров в условиях малых форм хозяйствования»

Учебный раздел дисциплины	**Аудиторные занятия, дни**									
	1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Входной контроль	**1**									
УЧЕБНЫЙ РАЗДЕЛ 1	**4**	**4**	**4**	**2**						
УЧЕБНЫЙ РАЗДЕЛ				**2**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	
Итоговая аттестация										**1**

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

«Практические и теоретические основы производства мягких сыров в условиях малых форм хозяйствования»

№ п/п	**Наименование разделов и дисциплин**	**Всего час.**	**В том числе**		**Форма контроля**	**Наименование учебно-метод. Материалов и средств обучения**
			лекции	**практ. Занятия**		
	Входная диагностика слушателей по основным разделам программы	**1**	**0**	**1**	входное тестирование	тест

БАЗОВАЯ ЧАСТЬ						
УЧЕБНЫЙ РАЗДЕЛ I –						
	Значение молока и молочных продуктов. Пути повышения производства молока и молочных продуктов. Характеристика сыров.	4	4	-	Устный опрос, решение ситуационных задач, исследования контрольных проб молока	Лекции в форме презентаций и обсуждений. Практические занятия в форме дискуссий и круглых столов. Лабораторные занятия – оценка контрольных проб молока,
	Технологические свойства молока	4	2	2		
	Приемка и подготовка сырья	4	-	4		
	Определение санитарно-гигиенических и физико-химических свойств молока, в том числе физико-химические и бактерицидные свойства молока	4	-	4		
	Факторы, влияющие на состав и свойства молока	4	4	-	Устный опрос, решение ситуационных задач,	Лекции в форме презентаций и обсуждений.

ПРОФИЛЬНАЯ ЧАСТЬ						
УЧЕБНЫЙ РАЗДЕЛ II –						
	Общая технология сычужных сыров. Мягкие сыра.	14	8	6	Устный опрос, решение ситуационных	Лекции в форме презентаций и обсуждений. Практические

	Созревание сыров	6	4	2	задач, исследования проб молока, оценка качества мойки и дезинфекции	занятия в форме дискуссий и круглых столов
	Частные технологии производства сыров	12	6	6		
	Мастер-класс по производству сыра	12	-	12		
	Отбор проб сыров. Правила отбора. Оценка качества	4	-	4		
	Документация, расчеты в сыроделии. Продуктовые расчеты	2	-	2	решение ситуационных задач,	Практические занятия сопровождаются решением ситуативных задач и кейсов
13.	**Обязательная государственная итоговая аттестация**	**1**			Тест	Экзамен в форме тестирования
	ИТОГО:	**72**	**28**	**44**		