ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 79D55A00D6AF6A8D455F25921CA5378E
Владелец: Ломовцева Наталья Викторовна
Действителен: с 31.03.2023 до 30.06.2024

| | |
|---|---|
| | Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет» |
| | ФГБОУ ВО Уральский ГАУ |
| | Программа дополнительного профессионального образования |
| | Программа повышения квалификации «Практические и теоретические основы производства мягких сыров в условиях малых форм хозяйствования» |

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**дополнительной профессиональной программы повышения квалификации**
«Практические и теоретические основы производства мягких сыров в условиях малых форм хозяйствования»
**(72 часа)**

**Цель:** повышение квалификации
**Продолжительность обучения**: 10 дней
**Форма обучения** - очная, с отрывом от работы.
**Режим занятий**: 9-00 – 18.00

| № п/п | Наименование разделов и дисциплин | Всего час. | В том числе | | Форма контроля | Наименование учебно-метод. материалов и средств обучения |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |
| | **Входная диагностика** слушателей по основным разделам программы | **1** | **-** | **1** | тестирование | тест |
| | **БАЗОВАЯ ЧАСТЬ** | | | | | |
| I | **УЧЕБНЫЙ РАЗДЕЛ I** | 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** | | | | | |
| II | **УЧЕБНЫЙ РАЗДЕЛ II** | 50 | 18 | 32 | Устный опрос, решение ситуационных задач. Итоговая | Лекции в форме презентаций и обсуждений. Практические занятия в форме дискуссий и круглых столов. |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | аттестация | Лабораторные занятия – мастер класс по изготовлению сыров разных видов |
| | **Итоговая аттестация** | **1** | | | Тестирование | Тест |
| | **ИТОГО** | **72** | **28** | **42** | | |

## УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

**дополнительной профессиональной программы повышения квалификации**

**«**Практические и теоретические основы производства мягких сыров в условиях малых форм хозяйствования**», 72 академических часов**

| **№ п/п** | **Наименование разделов и дисциплин** | **Всего час.** | **В том числе** | | **Форма контроля** | **Наименование учебно-метод. Материалов и средств обучения** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | **Лек-ции** | **практ. занят-ия** | | |
| | **Входная диагностика** слушателей по основным разделам программы | **1** | **0** | **1** | Входное тестирование | тест |
| **БАЗОВАЯ ЧАСТЬ** | | | | | | |
| **УЧЕБНЫЙ РАЗДЕЛ I –** | | | | | | |
| 1 | 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, |
| 2 | Технологические свойства молока | 4 | 2 | 2 | | |
| 3 | Приемка и подготовка сырья | 4 | - | 4 | | |
| 4 | Определение санитарно-гигиенических и физико-химических свойств молока, в том числе | 4 | - | 4 | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | физико-химические и бактерицидные свойства молока | | | | | |
| 5 | Факторы, влияющие на состав и свойства молока | 4 | 4 | - | Устный опрос, решение ситуационных задач, | Лекции в форме презентаций и обсуждений. |
| | **Итого по разделу** | **20** | **10** | **10** | | |
| | **ПРОФИЛЬНАЯ ЧАСТЬ** | | | | | |
| | **УЧЕБНЫЙ РАЗДЕЛ II** | | | | | |
| 6. | Общая технология сычужных сыров. Мягкие сыра. | 14 | 8 | 6 | Устный опрос, решение ситуационных задач, исследования проб молока | Лекции в форме презентаций и обсуждений. Практические занятия в форме дискуссий и круглых столов |
| 7. | Созревание сыров | 6 | 4 | 2 | | |
| 8. | Частные технологии производства сыров | 12 | 6 | 6 | | |
| 9 | Мастер-класс по производству сыра | 12 | - | 12 | | |
| 10 | Отбор проб сыров. Правила отбора. Оценка качества | 4 | - | 4 | | |
| 11 | Документация, расчеты в сыроделии. Продуктовые расчеты | 2 | - | 2 | решение ситуационных задач | Практические занятия сопровождаются решением ситуативных задач и кейсов |
| | **Обязательная государственная итоговая аттестация** | **1** | | **1** | Тест | Экзамен в форме тестирования |
| | **ИТОГО:** | **72** | **28** | **44** | | |