Автономная некоммерческая организация учебный центр дополнительного профессионального образования «Академия»
(АНО УЦ ДПО «Академия»)

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом
АНО УЦ ДПО «Академия»

протокол № 1 от «10» 01. 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

Лене П.Г.

«10» 01. 2022 г.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
дополнительная профессиональная программа
программа профессиональной переподготовки
«Технология переработки молока и молочных продуктов»
с присвоением квалификации
«Специалист по переработке молока и производству молочных продуктов»

Категория слушателей: специалисты со средним профессиональным образованием, специалисты с высшим образованием
Срок обучения – 520 часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы слушателя.
Форма обучения – заочная (с применением дистанционных образовательных технологий) проводится без отрыва от производства по месту нахождения слушателя через Интернет в соответствии с учебно-тематическим планом, обязательным изучением учебных материалов, расположенных на платформе дистанционного обучения АНО УЦ ДПО «Академия» **http://anodpo.ru**, в СДО, и сдачей итоговой аттестации.

№ Раздела темы	Наименование разделов и дисциплин	Всего [3] часов	В том числе:		Форма контроля
			Лекции[1], СР[2]	ДОТ[4]	
1	2	3	4	5	6
Раздел 1.	**Организация технологического процесса производства молока и молочных продуктов**	**288**		**288**	
Тема 1.1	**Технологические процессы производства молока и молочных продуктов**	**88**		**88**	**зачет**
Тема 1.1.1	Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	22		22	
Тема 1.1.2	Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	22		22	
Тема 1.1.3	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	22		22	
Тема 1.1.4	Организация работы структурного подразделения. Контроль хода и оценка результатов выполнения работ исполнителями.	22		22	
Тема 1.2	**Нормативная и техническая документация**	**66**		**66**	**зачет**
Тема 1.2.1	Документация при приемке всех видов молочного сырья	22		22	
Тема 1.2.2	Инструкции по санитарно-техническому контролю производства,	22		22	

	требования охраны труда				
Тема 1.2.3	Оценка показателей качества, в том числе микробиологических, физико-химических, биохимических	22		22	
Тема 1.3	**Технологическое оборудование и эксплуатация различных видов технологического оборудования**	**44**		**44**	**зачет**
Тема 1.3.1	Технологическое оборудование молочной отрасли	22		22	
Тема 1.3.2	Правила эксплуатации технологического оборудования	22		22	
Тема 1.4	**Производственный контроль производства молока и молочных продуктов, вспомогательных и упаковочных материалов, контроль качества и безопасных условий труда**	**30**		**30**	**зачет**
Тема 1.5	**Норма расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молока и молочных продуктов, норм естественной убыли сыров**	**30**		**30**	**зачет**
Тема 1.6	**Организация контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, вспомогательных упаковочных материалов с учетом нормативной и технической документации, в т. ч. санитарно-ветеринарных норм, управление качеством продукции**	**30**		**30**	**зачет**
Раздел 2.	**Организация и управление производственным процессом при переработке молока и молочных продуктов**	**48**		**48**	
Тема 2.1	**Оптимизация технологических и модификация аппаратурно-технологических схем производства молока и молочных продуктов с учетом научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта**	**48**		**48**	**зачет**
Тема 2.1.1	Контроль соблюдения требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией	16		16	
Тема 2.1.2	Контроль эффективности использования технологического оборудования, рациональность использования сырья, материалов и тары	16		16	
Тема 2.1.3	Экономическая эффективность производственной деятельности	16		16	
Раздел 3.	**Усовершенствование технологий, разработка эффективной стратегии и формирование политики предприятия при производстве молока и молочных продуктов с учетом научно-технического опыта**	**40**		**40**	
Тема 3.1	**Разработка инновационных технико-технологических процессов и произ-**	**40**		**40**	**зачет**

	водств молока и молочных продуктов с заданными составом и свойствами				
Раздел 4.	**Выпускная квалификационная работа**	136		136	**экзамен**
Раздел 5.	**Итоговая аттестация**	8		8	**экзамен**
	ИТОГО	**520**		**520**	

**Примечание:*

1 Для всех видов аудиторных занятий (лекции, практические занятия) устанавливается академический час продолжительностью 45 минут.

2 Самостоятельная работа слушателей

3 При применении дистанционных образовательных технологий за час принимается мера объема материала, намечаемого к изучению в течение академического часа.

4 При применении дистанционных образовательных технологий все аудиторные занятия (лекции, практические занятия) заменяются на самостоятельное изучение слушателем учебных материалов и самостоятельное выполнение практических заданий, размещенных в системе дистанционного обучения.