

## АННОТАЦИЯ

### основная программа профессионального обучения «Изготовитель творога»

#### 1. Цель обучения

Целью реализации основной программы профессионального обучения «Изготовитель творога» является развитие у обучающихся профессиональных компетенций в соответствии с требованиями профессионального стандарта – «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения». Приобретение обучающимися знаний, необходимых для производственно-технологической деятельности, работ по осуществлению входного и технологического контроля по показателям безопасности и качества творога; изучение функционального назначения, устройства, принципа действия, правил безопасного обслуживания, технических характеристик и влияния неисправностей в работе оборудования на ход технологического процесса при производстве творога.

#### 2. Планируемые результаты обучения

В соответствии с требованиями профессионального стандарта «Изготовитель творога» (Приказ Минтруда России от 30.08.2019 N 602н "Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (Зарегистрировано в Минюсте России 24.09.2019 N 56040)) выпускник должен быть готов к выполнению предусмотренных профессиональным стандартом трудовых функций квалификации, относящихся к обобщенной трудовой функции «Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков».

Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией	A/01.4
Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	A/02.4

**3. Формы обучения:** очно-заочная, заочная (с применением ДОТ).

**4. Период реализации программы:** 2 недели.

#### 5. Основные модули программы

№ п/п	Наименование модуля/практики	Общая трудоемкость, час.
1	Технология производства творога традиционным способом	16
2	Технология производства творожных изделий	24
3	Технохимический и микробиологический контроль производства продукта	20
4	Учебная практика	8
5	Квалификационный экзамен	4
6	<b>Итого:</b>	<b>72</b>

#### Основная литература

1. Голубева Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов [Электронный ресурс] / Голубева Л. В., Богатова О. В., Догарева Н. Г. -Санкт-Петербург: Лань, 2020 - 380 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]

2. Интизарова А.Е. Технологии производства продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.Н. Асминкина; А.Н. Глобин; В.И. Шваб; А.Е.

Интizarова; Е.В. Казарина; А.В. Тицкая - Саратов: Профобразование, 2017 - 88 с. [ЭИ]  
[ЭБС IPRBooks]

#### **Дополнительная литература**

1. Технология переработки молока [электронный ресурс]: учебное пособие / составители: М. Г. Сыsoева, Е. Е. Курчаева, Е. Ю. Ухина, Е. С. Артемов - Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016 -110 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]

**Разработчик:** Каничева Ирина Владимировна – кандидат ветеринарных наук, старший преподаватель.