

	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»

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Практические и теоретические основы производства мягких сыров в условиях малых форм хозяйствования»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<b>Цель:</b> повышение квалификации работников перерабатывающих предприятий, фермерских хозяйств, частных лиц.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Знать:</b> химический состав молока, факторы, влияющие на состав и технологические свойства молока, требования ГОСТ и ФЗ «Технический регламент на молоко и молочные продукты», организацию переработки молока при сыроделии, технохимический контроль при производстве сыра.</p> <p><b>Уметь:</b> проводить оценку качества молока, его технологических свойств и изготавливать сыры разных видов.</p> <p><b>Владеть:</b> технологией производства сыра разных видов в условиях производства и частного подворья.</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p><b>Учебный раздел I</b> – Значение молока; факторы, влияющие на состав молока; технологические свойства молока при производстве сыра, их оценка.</p> <p><b>Учебный раздел II</b> - Переработка молока в сыры разных видов. Оценка качества сыров по физико-химическим и санитарно-гигиеническим показателям</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Лекционные и практические занятия, организация самостоятельной работы, поиск, изучение учебной, научной, методической литературы
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Собеседование
<b>Форма итоговой аттестации</b>	Экзамен в форме тестирования