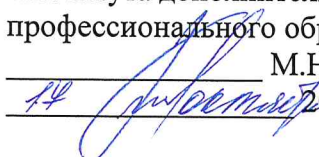


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Директор
Института дополнительного
профессионального образования
М.Н. Большакова

 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной
деятельности

ФГАОУ ВО «Севастопольский
государственный университет»

В.Р. Душко

2023 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ

«СЫРОВАРЕНИЕ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. НОРМАТИВНАЯ БАЗА ПРОГРАММЫ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Сыроварение» в форме стажировки разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам» от 01.07.2013 № 499;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации «О направлении методических рекомендаций» от 10.02.2015 г. № 05-308 (вместе с Методическими рекомендациями по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов», утв. 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

- Приказ Минсельхоза РФ от 12 октября 2010 г. № 349 «Об утверждении отраслевой целевой программы "Развитие маслоделия и сыроделия России на 2011-2013 годы"»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по направлению подготовки 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения», (утвержден приказом Министерством науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 № 936;

– Профессиональный Стандарт (ПС) 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 г. № 602н).

1.2. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Целью реализации программы повышения квалификации «Сыроварение» является приобретение, закрепления и углубления знаний и практических навыков, необходимых для производственно-технологической деятельности области крафтового сыроделия.

1.3. ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ПОСТУПАЮЩЕГО НА ОБУЧЕНИЕ

К освоению дополнительных профессиональных программ допускаются: лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

1.4. ТРУДОЕМКОСТЬ ОБУЧЕНИЯ

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе 50 академических часов включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы слушателя.

1.5. ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Форма обучения – очная, очно-заочная в форме стажировки

1.6. РЕЖИМ ЗАНЯТИЙ

Учебная нагрузка устанавливается 4-6 часов в день, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы слушателя.

Продолжительность учебной недели (пятидневная с двумя выходными днями) устанавливается расписанием занятий.

1.7. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

а) профессиональные компетенции

- Контроль качества приемки молока;
- Управление процессом производства сыров. Определение готовности. Формирование.
- Контроль соблюдения рецептур, норм расхода сырья;
- Контроль хода технологических процессов на всех стадиях изготовления сыров;
- Формировать предложения по новому ассортименту сыров;
- Контроль выполнения санитарных правил на производстве.

б) области знаний и умений, опыта, необходимых для выполнения трудовых функций, которые формируют требуемые компетенции и более детально раскрываются в дисциплинарном содержании программы:

- соблюдение стандартов, технологии производства, санитарных норм;
- работа по технологическим картам, опыт приготовления сыров.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации
«Сыроварение»

Программа соответствует квалификационным требованиям:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по направлению подготовки 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения», (утвержден приказом Министерством науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 № 936;

– Профессиональный Стандарт (ПС) 22.002, Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 г. № 602н).

Форма обучения – очная, очно-заочная в форме стажировки

Срок обучения (количество часов) – 50 часов

Режим занятий – лекции и практические занятия

Категория слушателей – лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин (модулей)	Кол-во часов (з.е.)								Форма аттестации
		Всего	Аудиторные			Дистанционные			СР	
			ЛК	ЛБ	ПР	ЛК	ЛБ	ПР		
1	Знакомство с сыроварением. История сыроделия.	2	2							зачет
2	Типы и классификация.	2	2							зачет
3	Приемка молока и о молоке.	2	2							зачет
4	Закваска и фермент. Микробиология.	4	4							зачет
5	Этапы производства сыра. Закваски, формировка, посол. Формирование сырных норм. Созревание сыров.	4	4							зачет
6	Афинаж.	4	4							зачет
7	Пороки сыра.	2	2							зачет
8	Органолептика.	4	4							зачет

9	Практика изготовления: - паста Филата, - качотта, - пармезан, - гауда, - ластики.	24			24					зачет
	Итоговая аттестация	2			2					зачет
	Итого	50	24		26					зачет

2.2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

по дополнительной профессиональной программе
повышения квалификации

«Сыроварение»

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по направлению подготовки 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения», (утвержден приказом Министерством науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 № 936;

– Профессиональный Стандарт (ПС) 22.002, Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 г. № 602н).

Форма обучения – очная

Срок обучения (количество часов) – 50 часов

Режим занятий – лекции и практические занятия

Категория слушателей – лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин (модулей) и тем обучения	Кол-во часов (з.е.)								Форма аттестации
		Всего	Аудиторные			Дистанционные			СР	
			ЛК	ЛБ	ПР	ЛК	ЛБ	ПР		
1	Знакомство с сыроварением. История сыроделия.	2	2							зачет
1.1	Знакомство с появлением, сыра, сырной историй и культурой. Рассвет сыроварения. История появления сыроварения в России. История крымского терруара и сыроварни.	2	2							
2	Типы и классификация.	2	2							зачет

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК ПРОГРАММЫ

В качестве примера:

Период обучения (дни, недели)*	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Знакомство с сыроварением. История сыроделия.
	Типы и классификация.
	Приемка молока и о молоке.
	Закваска и фермент. Микробиология.
	Этапы производства сыра. Закваски, формировка, посол. Формирование сырных норм. Созревание сыров.
2 неделя	Афинаж.
	Пороки сыра.
	Органолептика.
3 неделя	Практика изготовления: - паста Филата, - качотта, -пармезан,- гауда, - лактики.
3 неделя	Итоговая аттестация
*Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.	

6. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Зубцова Елена Петровна, кандидат экономических наук, директор Севастопольской сыроварни;

Повалий Алексей Сергеевич, инженер-технолог Севастопольская сыроварня, сыровар;

Колесниченко Анастасия Витальевна, сырный сомелье, сотрудник Севастопольской сыроварни.