



ЧЕРКИЗОВО
с 1974

Утверждаю

Директор ООО НИЦ "ЧЕРКИЗОВО"

С.О. Шаповалов

2021 г.



Программа курса повышения квалификации
"Партнерство бизнеса и образования. Стажировки преподавателей» для направлений подготовки "Технология производства и переработки с/х продукции: профили "Технология переработки продуктов из растительного сырья", "Технология переработки мяса"

- Состав участников:** Преподаватели вузов по дисциплинам направлений подготовки: Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
- Количество участников:** 17 человек
- Цель программы:** Повышение квалификации преподавателей ВУЗов по направлению подготовки Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции с целью совершенствования образовательных программ в соответствии с современными требованиями промышленного (индустриального) производства продукции животноводства.
- Продолжительность** 256 академических часов
- Сроки освоения** с 01 сентября 2021г. по 26 ноября 2021г.
- Приобретаемые компетенции** проводят анализ, планирование и бюджетирование мероприятий технологического процесса на производстве, владеют методами технологии производства и переработки с/х продукции (животного происхождения и из растительного сырья), владеют методами контроля качества готовой продукции, проводят оценку влияния технологии производства на откорм сельскохозяйственных животных, владеют процессом формирования технологических карт и рецептур
- Итоговый документ:** Удостоверение установленного образца о повышении квалификации

№	Название дисциплины	Вид обучения, часов			
		Теоретические занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа по совершенствованию образовательных программ	Всего часов
1	Виды инновационного оборудования в производстве кормов	4	2	4	10
2	Технология производства комбикормов, полный цикл	4	4	4	12
3	Экономика производства кормов	2	4	4	10
4	Исследование кормов для с/х животных и птиц	4	6	4	14
5	Основные мероприятия, проводимые на участках птицеперерабатывающего комплекса	5	8	4	17
6	Гуманное обращение с животными Animal Welfare	3	10	4	17
7	Влияние процесса автолиза на конечный продукт	4	0	4	8
8	Основные технологические процессы , проводимые на участках мясoperерабатывающего завода	4	4	4	12
9	Современная технология производства полуфабрикатов	4	0	4	8
10	Современная технология производства копченостей	4	2	4	10
11	Современная технология производства сырокопченых колбас	4	2	4	10
12	Практическое изучение технологии производства вареной группы (изучение требований к сырью, составлению ТК/рецептур)	0	4	4	8
13	Основные стандарты качества и безопасности на производстве	2	0	4	6
14	Производственная санитария в рамках международных стандартов ISO, HACCP, OHSAS и ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» в контексте применения современных моющих и дезинфицирующих средств	4	1	4	9
15	Меры предотвращения перекрестного загрязнения и попадания посторонних предметов в продукт	4	2	4	10
16	Контроль качества пищевой продукции по микробиологическим показателям	4	2	4	10
17	Микробиологические исследования, интерпретация информации о компонентах в премиксах и кормах для с/х животных и птиц	1	0	4	5

18	Основные способы управления системой качества на площадках . Методы оценки соответствия СМК производственных площадок принятым стандартам	1	1	4	6
19	Основные требования законодательства для пищевых продуктов. Сертификация продукции. Подтверждение соответствия требованиям законодательства. Схемы, методы.	4	4	4	12
20	Менеджмент производственного предприятия	4	4	4	12
21	Маркетинг производимой продукции	2	0	4	6
22	Итоговая работа: протокол предложений по внесению изменений в общие образовательные программы	0	16	28	44
	Общее кол-во часов	68	76	112	256

Разработал:
Руководитель направления испытания качества кормов
и продуктов животного происхождения



Е.В.Корнилова