

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННО-БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт ветеринарии и биотехнологий
Кафедра «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»



УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по дополнительному образованию,
ФГБОУ ВО «Ставропольский ГАУ», профессор
О.М. Лисова

« 5 » *декабрь* 2025 г.

**Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации
(в форме стажировки)**

**«Современные технологические подходы в
производстве молочных продуктов питания»**

**на базе ООО «Молзавод Новый»
(385633, Республика Адыгея (Адыгея), Гиагинский район,
п. Новый, ул. Веселая, д. 1,)**

Ставрополь, 2025 г.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации в форме стажировки по теме «Современные технологические подходы в производстве молочных продуктов питания» рассмотрена и утверждена учебно-методической комиссией Института ветеринарии и биотехнологий (протокол № 4 от «27» ноября 2025 г.).

Данная программа повышения квалификации реализуется в рамках:

- основной образовательной программы **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции;**

- требований профессионального стандарта «**Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения**» (утвержден приказом от 30 августа 2019 года №602н Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации), трудовая функция Д/03.6: «Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения»;

- единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «**Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования**», утвержденного приказом Минздравсоцразвития России от 11.01.2011 № 1н (ред. от 05.01.2023 г.), должности профессор, доцент, ассистент; должностные обязанности: «Участвует в разработке образовательной программы образовательного учреждения», «Создает условия для формирования у обучающихся (студентов, слушателей) основных составляющих компетентности, обеспечивающей успешность будущей профессиональной деятельности выпускников»;

- регламента организации стажировки научно-педагогических работников ФГБОУ ВО СтГАУ, утвержденного Приказом №149 по деятельности университета от 03.04.2023 г.

Трудоемкость (час)

Практические занятия	18
Самостоятельная работа	14
Итоговая аттестация (зачет)	4
ВСЕГО:	36

Пояснительная записка

Программа повышения квалификации по теме «Современные технологические подходы в производстве молочных продуктов питания» охватывает следующие основные направления: современные методы обработки и пастеризации молочного сырья, новые технологии по изготовлению сыров, сливочного масла и других молочных деликатесов с улучшенными характеристиками, использование инновационных упаковочных материалов для продления срока хранения и сохранения баланса питательных веществ, а также внедрение экологически

безопасных и энергоэффективных технологий в производственный процесс. В рамках программы также рассматриваются вопросы стандартизации, контроля качества и внедрения новых биотехнологий, способствующих повышению эффективности производства и улучшению качества продукции на примере ООО «Молзавод Новый».

Программа повышения квалификации «Современные технологические подходы в производстве молочных продуктов питания» разработана с целью обучения профессорско-преподавательского состава Ставропольского государственного аграрного университета передовым технологическим подходам к производству продуктов питания на молочной основе. Сбор актуальной информации и практических материалов позволит слушателям совершенствовать образовательный процесс и повысить качество подготовки студентов по преподаваемым дисциплинам основных образовательных программ.

Повышение квалификации проводится в форме стажировки на базе на базе ООО «Молзавод Новый», 385633, Республика Адыгея (Адыгея), Гиагинский район, п. Новый, ул. Веселая, д. 1.

1. Цель реализации программы

Качественное изменение профессиональных компетенций, необходимых для выполнения следующих видов профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации:

- современные тенденции в организационном обеспечении производства продуктов питания на молочной основе на автоматизированных технологических линиях;
- методология составления технологических расчетов при проектировании инновационных или модернизации существующих технологий продуктов питания на молочной основе;
- показатели эффективности инноваций технологических процессов производства продуктов питания на молочной основе;
- требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания на молочной основе.

2. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатель должен приобрести следующие знания и умения, необходимые для качественного изменения компетенций, указанных в п.1:

слушатель должен знать:

Современное оборудование автоматизированных технологических линий по производству молочных продуктов с длительным сроком годности, принцип действия систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, гарантирующих высокое качество производимой продукции на предприятии.

Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из молочного сырья.

Инновационные методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания на молочной основе.

Особенности и виды отчетных документов и мероприятий по учету сырья, основных и вспомогательных материалов в условиях инноваций в производстве молочной продукции.

Инновационные технологии и показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания на молочной основе в условиях ООО «Молзавод Новый».

слушатель должен уметь:

Вести инновационные технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства продуктов питания на молочной основе на автоматизированных технологических линиях.

Осуществлять технологические компоновки и подбор современного оборудования для технологических линий производства молока, кисломолочных продуктов и участков приемки сырья, розлива и фасовки готовых продуктов.

Использовать в процессе производства продуктов питания на молочной основе инновационные, ресурсо- и энергосберегающие технологии.

Составлять отчетные документы и проводить анализ эффективности мероприятий по учету сырья, основных и вспомогательных материалов в условиях автоматизированного производства молочной продукции.

Разрабатывать порядок и реализовать мероприятия системы менеджмента безопасности пищевой продукции в условиях ООО «Молзавод Новый».

слушатель должен владеть навыками:

Проведения маркетинговых исследований в области инноваций в технологии производства продуктов питания на молочной основе в условиях ООО «Молзавод Новый».

Подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение инновационных, безотходных и малоотходных технологий продуктов питания на молочной основе.

Проведения расчетов для проектирования производств молочной продукции, отдельных участков приемки сырья, розлива и фасовки готовых продуктов.

Обеспечение технологических режимов производства продуктов питания на молочной основе на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации в форме стажировки «Современные технологические подходы в производстве молочных продуктов питания»

на 2025 год

Шестидневная рабочая неделя: понедельник-суббота

Выходные дни: воскресенье

Содержание	Нагрузка на группу слушателей
Календарный период обучения	ноябрь – декабрь (по мере комплектования групп)
Продолжительность учебной нагрузки	36 часов (6 дн.)
Продолжительность академического часа	45 мин.
Максимальный объем нагрузки (1 день)	8 академ. часов
Режим проведения занятий	в соответствии с расписанием*
Продолжительность перерыва между академическими часами	5 мин.
Один большой перерыв между академическими часами при максимальном объеме нагрузки	60 мин.

*Режим занятий: занятия проводятся по расписанию, утвержденному руководителем (заместителем) учреждения (института).

3. Учебный план

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации в форме стажировки «Современные технологические подходы в производстве молочных продуктов питания»

Категория слушателей: профессорско-преподавательский состав кафедры «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции» ФГБОУ ВО Ставропольского ГАУ.

Срок обучения: 36 часа

Форма обучения: с отрывом от производства.

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин	Всего (час)	Аудиторные			СРС (час)	Промежуточная / Итоговая аттестация
			Лекции	Практические занятия	Выездные занятия, деловые игры и т.д.		
1.	Современные тенденции в организационном обеспечении производства продуктов питания на молочной основе на автоматизированных технологических линиях	8	-	-	6	2	-
2.	Методология составления технологических расчетов при проектировании инновационных или модернизации существующих технологий продуктов питания на молочной основе	8	-	-	4	4	-
3.	Показатели эффективности инноваций технологических процессов производства продуктов питания на молочной основе	8	-	-	6	2	-
4.	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования при производстве молочных продуктов питания	8	-	-	2	6	-
	Итоговая аттестация	4	-	-	-	-	зачет
	Итого:	36	-	-	18	18	-

4. Учебно-тематический план
 дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
 в форме стажировки
«Современные технологические подходы в производстве молочных продуктов питания»

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин	Всего (час)	Аудиторные			СРС (час)
			Лекции	Практические занятия	Выездные занятия, деловые игры и т.д.	
1.	Современные тенденции в организационном обеспечении производства продуктов питания на молочной основе на автоматизированных технологических линиях	8	-	-	6	2
1.1	Способы организации инновационных технологий в производстве продуктов питания на молочной основе	8	-	-	6	2
2.	Методология составления технологических расчетов при проектировании инновационных или модернизации существующих производств продуктов питания на молочной основе	8	-	-	4	4
2.1	Методики расчета технико-экономической эффективности производства инновационных продуктов питания на молочной основе	6	-	-	2	4
2.2	Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств	2	-	-	2	-
3.	Показатели эффективности инноваций технологических процессов производства молочных продуктов питания	8	-	-	4	4
3.1	Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства молочных продуктов питания	8	-	-	4	4
4.	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования при производстве молочных продуктов питания	8	-	-	2	6
	Итоговая аттестация (зачет)	4	-	-	-	-
	Итого:	36	-	-	18	18

5. Учебная программа

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации в форме стажировки «Современные технологические подходы в производстве молочных продуктов питания»

Перечень выездных занятий

Раздел 1. Современные тенденции в организационном обеспечении производства продуктов питания на молочной основе на автоматизированных технологических линиях (6 часов)

Тема 1.1. Способы организации инновационных технологий в производстве продуктов питания на молочной основе (6 часов)

Выполнение работы технолога ООО «Молзавод Новый», по организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством молочной продукции на автоматизированных технологических линиях

Раздел 2. Методология составления технологических расчетов при проектировании инновационных или модернизации существующих производств продуктов питания на молочной основе (4 часа)

Тема 2.1. Методики расчета технико-экономической эффективности производства инновационных продуктов питания на молочной основе (2 часа)

В должности технолога провести расчет производственных и непроизводственных затрат действующего производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях ООО «Молзавод Новый».

Тема 2.2. Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств (2 часа)

Проведение расчетов для проектирования производства молочной продукции, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятия.

Раздел 3. Показатели эффективности инноваций технологических процессов производства молочных продуктов питания (4 часа)

Тема 3.1. Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства молочных продуктов питания (4 часа)

Практический опыт технологических расчетов при проектировании новых производств молочной продукции и производственных участков приемки сырья, розлива и фасовки готовой продукции. Осуществлении технологических компоновок и подбор оборудования для технологических линий производства молочной продукции и участков приемки сырья, розлива и фасовки готовой продукции

Раздел 4. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования при производстве молочных продуктов питания (2 часа)

Мероприятия, проводимые в ООО «Молзавод Новый» по организации охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству молочной продукции.

Самостоятельная работа

№№ п/п	Название темы	Объём (час.)
1.	Передовые технологические подходы к изготовлению продуктов питания на молочной основе	2
2	Методические подходы к оценке технико-экономическим показателям производства инновационных продуктов питания на молочной основе	2
3	Современные, отечественные технологии производства молочных продуктов питания, применяемые для повышения эффективности технологических процессов	4
4	Стандартизация, контроль качества и внедрение новых биотехнологий, способствующих повышению эффективности производства и улучшению качества продукции.	4
5	Требования охраны труда перед началом работы. Требования охраны труда во время работы. Требования охраны труда в аварийных ситуациях. Требования охраны труда по окончании работы	2
	Итого	14

6. Организационно-педагогические условия

К проведению занятий по программе повышения квалификации допускается генеральный директор Купин Александр Анатольевич, имеющий высшее образование и стаж работы в сфере преподаваемых дисциплин более 5 лет.

7. Материально-технические условия реализации программы

Производственные подразделения ООО «Молзавод Новый», включающие приемно-аппаратный цех, участок приготовления смеси, линия производства молока, линия производства кисломолочных напитков, цех по производству сыров, сливочного масла, разливочно-фасовочный цех, лаборатория комбината.

8. Учебно-методическое обеспечение программы

1. Стандарты качества и санитарные требования
2. Нормы расхода сырья.
3. План производственных помещений с расстановкой оборудования.
4. Технологические инструкции.
5. Видео- и мультимедийные материалы
6. Для эффективного обучения используются современные образовательные технологии, а также системы дистанционного доступа к материалам, что обеспечивает удобство и гибкость в прохождении стажировки.

9. Оценка качества освоения программы

Формой итоговой аттестации является зачет, который выставляется по итогам подготовки отчета о результатах стажировки. По результатам итоговой аттестации выставляются отметки по двухбалльной системе («удовлетворительно» (зачтено) или «неудовлетворительно» (не зачтено). Слушатель считается аттестованным после защиты и утверждения на кафедре отчета о стажировке.

10. Список рекомендуемой литературы

1. Анистратова, О. В. Производство молочных продуктов /О. В. Анистратова, К. А. Холобова. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 177 с.
2. Рябцева С. А. Микробиология молока и молочных продуктов / С. А. Рябцева, В. И. Ганина, Н. М Панова - СПб. : Издательство «Лань», 2018.-192 с
3. ЭБС «Лань»: Голубева Л.В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов / Л.В. Голубева, О.В. Богатова, Н.Г. Догарева – 5 изд. СПб. : Лань, 2025. - 360 с.
4. ЭБС «Лань»: Шарафутдинов Г. С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства / Шарафутдинов Г. С., Ф.С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. - СПб. : Лань, 2012. - 624 с.
5. ЭБС "Лань": Кривошеин, Д.А. Основы экологической безопасности производств: учебное пособие / Д.А. Кривошеин, В.П. Дмитренко, Н.В. Федотова. - Электрон. дан. - СПб. : Лань, 2015. - 333 с.
6. ЭБС "Лань" Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика : учеб. пособие / О. Н. Красуля [и др.]. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. - 320 с.

Составитель программы:

Трубина И.А
кандидат технических наук,
доцент



подпись

