Комитет по образованию Псковской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Псковской области «Псковский агротехнический колледж»
(ГБПОУ ПО «Псковский агротехнический колледж»)
Идрицкий филиал

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ПО «Псковский агротехнический колледж»

_____ / С. А. Янкин /

«_08_» _____09_____ 20_21_ г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

(Повышения квалификации)

«Оценка и контроль качества молока»

Форма обучения: очная

Идрица
2021

Программа обсуждена и принята методическим советом «_1_» сентября 2021 г., протокол № _1_.

Разработчики программы:

Преподаватель _____ Н.Л. Бредихина
(должность,) (подпись) (И.О. фамилия)

Эксперт
ст. гл. инспектор РСХИ _____ Прив. И.В.
(Должность) (подпись) (и. о. фамилия)

Эксперт
гл. вет. врач
госуд. вет. инспектор _____ Ловен Д.Г.
(Должность) (подпись) (и. о. фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 4
2. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 4
3. КАТЕГОРИЯ СЛУШАТЕЛЕЙ 4
4. ОБЩАЯ ТРУДОЕМКОСТЬ ПРОГРАММЫ 4
5. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ 4
6. УЧЕБНЫЙ ПЛАН 5
7. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК 5
8. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 6
9. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 7
10. ФОРМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ 9
11. КОМПОНЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ РАЗРАБОТЧИКОМ ПРОГРАММЫ 10

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Актуальность программы профессионального обучения (повышение квалификации) «Оценка и контроль качества молока» обусловлена необходимостью повышения квалификации работников сельского хозяйства разных форм собственности в соответствии с современными требованиями труда и рынка в условиях конкурентного и высокотехнологического производства.

2. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Целью реализации программы является повышение профессионального уровня работников сельских хозяйств в рамках имеющейся квалификации.

3. КАТЕГОРИЯ СЛУШАТЕЛЕЙ

Допускаются лица, имеющие профессию рабочего или должность служащего.

4. ОБЩАЯ ТРУДОЕМКОСТЬ ПРОГРАММЫ

Срок освоения программы - 72 часа.

5. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения программы должен:

знать:

- состав молока;
- органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока;
- требования к качеству молока;
- действующие стандарты на заготовляемое молоко.

уметь:

- отбирать пробы молока;

– подготавливать пробы молока к анализу;

– выявлять фальсификацию молока;

– осуществлять контроль приемки молока;

– давать оценку сортности молока.

6. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование модулей, разделов, тем	Всего, час	В том числе			Форма текущего контроля или промежуточной аттестации
			Лекции	Практические занятия	экзамен	
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
	Введение. Техника безопасности при работе.	**2**	**2**			
	Анализ качества молока	**64**	**32**	**32**		
	Итоговая аттестация	**6**			**6**	**Кв. экзамен**
	Итого по программе:	**72**	**34**	**32**	**6**	

7. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Количество недель -2

Количество учебных дней в неделю -5.

Количество часов обучения в день -6-8-8-8-6

Время проведения занятий определяется с учетом запросов слушателей и графика занятости мастерской.

№	Наименование тем, разделов, дисциплин (модулей)	Количество аудиторных часов	Порядковый номер недели обучения (диапазон)
1.	Введение, Техника безопасности при работе. Знакомство с ГОСТом молока.	6	первая (понедельник)
2.	Знакомство с ГОСТом молока.	8	первая (вторник)
3.	Органолептическая оценка молока.	8	первая (среда)
4.	Определение чистоты молока.	8	первая (четверг)
5.	Определение плотности молока.	6	первая (пятница)
6.	Определение кислотности молока.	6	вторая

			(понедельник)
7.	Определение кислотности молока.	8	вторая (вторник)
8.	Определение соматических клеток в молоке.	8	вторая (среда)
9.	Определение жира в молоке.	8	вторая (четверг)
10.	Итоговая аттестация	6	вторая (пятница)

Расписание занятий на каждый период обучения утверждается директором колледжа до начала обучения.

8. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Каждое занятие по темам программы включает в себя теоретическую и практическую части. Теоретическая часть – объяснение нового материала. Практическая часть – освоение навыков в зависимости от темы занятия.

8.1 Объем программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**72**
в том числе:	
теоретическое обучение	**34**
практические занятия	**32**
итоговая аттестация – кв. экзамен	**6**

8.2 Тематический план и содержание программы

№ п/п	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем в часах**
1	**2**	**3**
1.	Введение, Техника безопасности при работе. Знакомство с ГОСТом молока.	6

2.	Знакомство с ГОСТом молока.	8
3.	Органолептическая оценка молока.	8
4.	Определение чистоты молока.	8
5.	Определение плотности молока.	6
6.	Определение кислотности молока.	6
7.	Определение кислотности молока.	8
8.	Определение соматических клеток в молоке.	8
9.	Определение жира в молоке.	8
10.	Итоговая аттестация	6
Итого:		**72**

9. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

1.Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

1. Арзуманян, Е.А. Животноводство/ Е.А. Арзуманян – М; ВО, Агропромиздат, 2017. – 205с.

2. Буренин, Н.Л. Справочник по животноводству/ Н.Л. Буренин. – М; Колос, 2016. – 310с.

3. Мурусидзе. Д.Н. Технология производства продукции животноводства: учебное пособие для среднего профессионального образования.- Издательство Юрайт, 2020. – 417 с.

4. Скопичев, В. Г. Зоотехническая физиология : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Скопичев, Н. Н. Максимюк, Б. В. Шумилов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08781-9. — URL : https://urait.ru/bcode/454108

6. https://docs.cntd.ru/document/1200032024 - Государственный стандарт Российской Федерации. Молоко коровье сырое.

7. ГОСТ 28283-2015. Межгосударственный стандарт молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса Cow's milk.

2.Требования к материально-техническому обеспечению реализации программы

Реализация программы требует наличие кабинета теоретических занятий, мастерской «Ветеринария» и «Зоотехния».

- Рабочие места по количеству обучающихся
- Штатив для пробирок
- Песочные часы на 2 мин.
- Палочка стеклянная
- Колба стеклянная
- Капельница Шустера
- Спиртовая горелка
- Промывалка
- Шпатель Драгильского
- Пипетка стерильная
- Держатель предметных стекол
- Пинцет анатомический общего назначения
- Шпатель
- Ножницы Купера
- Лоток прямоугольный
- Лоток лабораторный
- Плитка электрическая
- Весы лабораторные
- Термостат суховоздушный
- Тампонница

- Емкость-контейнер
- Стол лабораторный
- Стул
- Шкаф
- Стул лабораторный
- Прибор СНАП Бета-Лактан СП
- Люминоскоп
- Термостат
- Шкаф ветеринарный
- Защитные очки
- Фартук прорезиненный
- Микроскоп для биохимических исследований XSZ-107
- анализатор « Клевер»
- анализатор «Эксперт Профи»
- анализатор соматических клеток
- «ОЧМ-М» прибор для определения чистоты молока
- Тест – полоски для определения кислотности молока
- Розоловая кислота
- ноутбук по количеству рабочих мест

Требования к кадровым условиям реализации программы

Программа реализуется преподавателями образовательной организации, имеющими высшее образование, соответствующее профилю реализуемой программы.

10. ФОРМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

1 Текущий контроль

Теоретические знания проверяются в форме устных собеседований и тестирования с разнообразными типами вопросов разного уровня сложности.

Умения и навыки, получаемые в процессе выполнения практических занятий, оцениваются путем визуального наблюдения за процессом работы и конечного результата.

2 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация предназначена для оценки освоения слушателем программы и проводится в форме зачета, дифференцированного зачета в соответствии с учебным планом и программой.

3 Итоговая аттестация

Освоение программы профессионального обучения (повышение квалификации) «Оценка и контроль качества молока» завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

11. КОМПОНЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ РАЗРАБОТЧИКОМ ПРОГРАММЫ

Лицам, успешно освоившим программу профессионального обучения (повышение квалификации) «Оценка и контроль качества молока» и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о квалификации установленного образца.