

## График учебного процесса по программе повышения квалификации

### «Молочные консервы: актуальные вопросы технологии и оценка качества»

День недели	Часы	Наименование предмета, темы
Понедельник	8 <sup>30</sup> -10 <sup>00</sup>	<b>Лекция 1.</b> Основные принципы консервирования, изменения компонентов молока при консервировании
	10 <sup>15</sup> -11 <sup>45</sup>	<b>Лекция 2.</b> Мембранные процессы в технологиях консервирования молока
	12 <sup>45</sup> -15 <sup>45</sup>	<b>Лекция 3.</b> Сырье и вспомогательные материалы для производства консервов на молочной основе. Традиционные технологии производства сгущенных молочных консервов
Вторник	8 <sup>30</sup> -11 <sup>45</sup>	<b>Лекция 4.</b> Традиционные технологии производства сухих молочных консервов. Современные технологии в производстве консервов – продуктов переработки молока.
	10 <sup>15</sup> - 13 <sup>15</sup>	<b>Практическое занятие 1-2.</b> Сырье и вспомогательные материалы для производства консервов на молочной основе.
	14 <sup>15</sup> -15 <sup>45</sup>	
Среда	8 <sup>30</sup> -10 <sup>00</sup>	<b>Лекция 5.</b> Технологический и лабораторный контроль при производстве молочных консервов
	10 <sup>15</sup> - 13 <sup>15</sup>	<b>Практическое занятие 3-4.</b> Традиционные технологии производства сгущенных молочных консервов
	14 <sup>15</sup> -15 <sup>45</sup>	
Четверг	8 <sup>30</sup> -10 <sup>00</sup>	<b>Лекция 6.</b> Оценка качества молочных консервов
	10 <sup>15</sup> - 14 <sup>15</sup>	<b>Практическое занятие 5-6.</b> Традиционные технологии производства сухих молочных консервов
	15 <sup>15</sup> -16 <sup>45</sup>	
Пятница	8 <sup>30</sup> -10 <sup>00</sup>	<b>Практическое занятие 7-8.</b> Технологический и лабораторный контроль при производстве молочных консервов
	10 <sup>15</sup> - 14 <sup>15</sup>	<b>Практическое занятие 9-10.</b> Современные технологии в производстве консервов – продуктов переработки молока
	15 <sup>15</sup> -16 <sup>45</sup>	
Понедельник	8 <sup>30</sup> -10 <sup>00</sup>	<b>Лекция 7.</b> Основные принципы системы менеджмента безопасности пищевой продукции
	10 <sup>15</sup> - 11 <sup>45</sup>	<b>Практическое занятие 11-12.</b> Оценка качества молочных консервов
	12 <sup>45</sup> -14 <sup>15</sup>	
	14 <sup>30</sup> - 16 <sup>00</sup>	<b>Лекция 8.</b> Этапы разработки системы ХАССП
Вторник	8 <sup>30</sup> -10 <sup>00</sup>	<b>Практическое занятие 13.</b> Аудит системы ХАССП
	10 <sup>15</sup> - 14 <sup>45</sup>	<b>Лекция 9.</b> Требования международных стандартов (ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009, IFS) в области гигиены и санитарии производственных процессов, личной гигиены
Среда	8 <sup>30</sup> -10 <sup>00</sup>	<b>Практическое занятие 14.</b> Организация фасования сухого молока в «чистой зоне» на примере АО «Учебно-опытный молочный завод» ВГМХА им. Н.В. Верещагина»
	10 <sup>15</sup> - 14 <sup>15</sup>	<b>Лекция 10.</b> Мойка и дезинфекция оборудования для производства молочных консервов. Оценка качества санитарной обработки баромембранного оборудования
Четверг	8 <sup>30</sup> -12 <sup>45</sup>	<b>Практическое занятие 15.</b> Мойка и дезинфекция

		оборудования для производства молочных консервов. Оценка качества санитарной обработки баромембранного оборудования
	13 <sup>15</sup> -15 <sup>15</sup>	<b>Зачет</b>