

**Методическое обеспечение программы профессиональной  
переподготовки «Технология производства сыра»**

№ п/п	Дисциплина	Название методической разработки
1	Продовольственная безопасность	Продовольственная безопасность: Методические указания для самостоятельной работы и задания к выполнению контрольной работы / А. Л. Новокшанова, Лупандина А.С., Габриелян Д.С. – Вологда – Молочное: ИЦ Вологодская ГМХА, 2016. – 22 с.
2	Биохимия	Биохимия для технологов: учебник для академического бакалавриата / А.Л. Новокшанова. – М.: Издательство Юрайт, 2015. — 508 с. — Серия: Бакалавр. Академический курс. (30 экз.). Биохимия/Сост. А.Л. Новокшанова – Вологда-Молочное: Вологодская ГМХА, 2016. Физико-механические свойства сырья и пищевых продуктов. Реология: Методические указания по выполнению лабораторных работ для студентов очного и заочного отделения, обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Сост. Е. Ю. Неронова, Ю.А. Заварин. – Вологда – Молочное. Вологодская ГМХА, 2015. –25 с. Физика и химия молока и молочных продуктов: Лабораторный практикум. Учебное пособие / Сост. О.В. Охрименко. - 2-е изд. - испр. и доп. – Вологда - Молочное: ИЦ ВГМХА, 2015. – 207 с.: ил.
3	Общая технология молочной отрасли	Разработка комплекса мероприятий по улучшению качества молока: Методические рекомендации / Е.Г. Гуляев, Л.А, Буйлова, П.А. Лемехов, Н.Г. Острцова. – Вологда–Молочное: ВГМХА, 2015. – 50 с. Экспертиза сырья и пищевых продуктов: Методические указания к лабораторным работам для студентов направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Забегалова Г.Н. – Вологда-Молочное, 2015. Электронный ресурс. - 47 с. Общая технология молочной отрасли / Сост. Д.С. Габриелян – Вологда-Молочное: Вологодская ГМХА, 2016.
4	Промышленная санитария	Промсанитария: Методические указания / Сост.Г.Н.Забегалова Г.Н.- Вологда-Молочное: ИЦ ВГМХА, 2019.- 27 с.
5	Система менеджмента качества в пищевой промышленности	Системы менеджмента качества в пищевой промышленности: методические указания /Сост. В.А. Грунская – Вологда-Молочное: Вологодская ГМХА, 2016. – 30 с. Ш65 Производственный контроль в пищевой промышленности. Часть 1. Молочная промышленность/ Л.А. Куренкова. – Вологда-Молочное: Вологодская ГМХА, 2019. – 87 с.
6	Микробиология	Микробиология. Микробиологическое исследование сырого и питьевого молока: Методические указания/ Сост. Д.А. Конева. – Вологда – Молочное: ВГМХА, 2020.- 22 с.

7	Технология производства сыра	Технология сыра: методические указания /Сост. В.А. Грунская – Вологда-Молочное: Вологодская ГМХА, 2016. Методические указания по организации самостоятельной работы и выполнению контрольной работы по дисциплине «Технология сыра» /Сост. Грунская В.А.- Вологда-Молочное, 2017.-8 с. Современные технологии в сыроделии: методические указания / Сост. В.А. Грунская – Вологда-Молочное: Вологодская ГМХА, 2015. – 23 с.
8	Технология производства плавленых сыров	Технология производства плавленых сыров: Методические указания к выполнению контрольной работы для студентов программы профессиональной переподготовки «Технология производства сыра» / Сост. Г.Н. Забегалова. – Вологда–Молочное: Вологодская ГМХА, 2022. – 9 с.