

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная
 академия имени Н.В. Верещагина»

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе
 ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА



Н.А. Медведева
 2021 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы повышения квалификации
«МОРОЖЕНОЕ: ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА СЫРЬЯ И ГОТОВОГО
ПРОДУКТА»

Цель обучения – повысить уровень знаний в области методологии и организации органолептической оценки при производстве мороженого

Категория слушателей – специалисты со средним профессиональным или высшим образованием

Форма обучения – очная, с отрывом от работы

Срок обучения – 72 часа

Режим занятий – 8 часов в день

№	Наименование дисциплин, разделов и тем	Всего, час	В том числе			Форма контроля
			Лекции	Выездные занятия, деловые игры и т. д.	Практические, лабораторные, семинарские занятия	
1.	Введение в органолептический анализ, основные понятия.	26	6	-	20	
2.	Основы технологии производства мороженого	10	10	-	-	
3.	Органолептическая оценка сырья и готового продукта	34	10	-	24	
4.	Зачет			-		Зачет 2
Итого		72	26		44	2

Учебный план разработан кафедрой технологии молока и молочных продуктов

Руководитель подразделения _____ / Г.Н. Забегалова/

СОГЛАСОВАНО:

Декан ФПК и П _____ / Н.В.Мельникова/

Начальник отдела УМР _____ / М.Л. Прозорова/