

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  
 /Н.А.Медведева/  
 « 19 » января 2021

**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** – 32 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.	Научные основы и нормативное обеспечение методологии органолептического анализа на пищевых предприятиях	6	6	-	-	
2	Тестирование сенсорной чувствительности испытателей по методике отбора экспертов-дегустаторов	12	-	-	12	
3.	Технология производства мороженого. Формирование органолептических свойств мороженого. Пороки мороженого.	4	4	-		
4	Органолептическая оценка мороженого и сырья для производства. Производственные ситуации при производстве мороженого.	8	2	-	6	
5.	Зачет	2		-		Зачет 2
<b>Итого</b>		<b>32</b>	<b>12</b>		<b>18</b>	<b>2</b>

Учебный план разработан кафедрой технологии молока и молочных продуктов.

Руководитель Г.Н. Забегалова Г.Н. Забегалова

СОГЛАСОВАНО:

Декан ФПК и П

Н.В.Мельникова Н.В.Мельникова

Начальник отдела УМР

М.Л. Прозорова М.Л. Прозорова