

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/  
 « 18 » \_\_\_\_\_ 2021

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**программы повышения квалификации**  
**«ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ»**

**Цель обучения** – повысить уровень знаний в области методологии и организации органолептической оценки при производстве молочных продуктов

**Категория слушателей** – специалисты со средним профессиональным и/или высшим образованием, другие категории граждан

**Форма обучения** – очная

**Срок обучения** – 72 часа

**Режим занятий** – 8 часов в день

| №            | Наименование дисциплин, разделов и тем   | Всего, час | В том числе |   |                        | Форма контроля |
|--------------|--|------------|-------------|---|------------------------|----------------|
|              |  |            | Лекции      | Практические, лабораторные, семинарские занятия | Самостоятельная работа |                |
| 1.           | Научные основы и нормативное обеспечение методологии органолептического анализа на пищевых предприятиях                    | 8          | 8           | -   | -                      |                |
| 2.           | Тестирование сенсорной чувствительности испытателей по методике отбора экспертов-дегустаторов                              | 20         | -           | -   | 20                     |                |
| 3.           | Органолептические свойства сырого молока   | 16         | 6           | -   | 10                     |                |
| 4.           | Технология производства и формирование органолептических свойств цельномолочной продукции. Пороки данной группы продуктов. | 13         | 8           | -   | 5                      |                |
| 5.           | Технология производства и формирование органолептических свойств сливочного масла. Пороки данной группы продуктов.         | 13         | 8           | -   | 5                      |                |
| 5.           | Итоговая аттестация  | 2          | -           | -   | -                      | Зачет          |
| <b>Итого</b> |  | <b>72</b>  | <b>30</b>   |   | <b>40</b>              | <b>2</b>       |

Учебный план разработан кафедрой технологии молока и молочных продуктов

Руководитель подразделения

Зав. кафедрой к.т.н, доцент \_\_\_\_\_ Г.Н. Забегалова

СОГЛАСОВАНО:

Декан ФПК и П

\_\_\_\_\_ Н.В.Мельникова

Начальник отдела УМР

\_\_\_\_\_ М.Л. Прозорова