

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/

2020г.

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 контро-ля
			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
Итого		72	30		40	2

Учебный план разработан кафедрой технологии молока и молочных продуктов

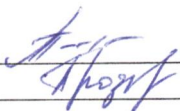
Руководитель подразделения

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

СОГЛАСОВАНО:

Декан ФПК и П

Начальник отдела УМР



Н.В.Токарева

М.Л. Прозорова