

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

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

Форма обучения – очная с применением дистанционных образовательных технологий

Срок обучения – 72 часа

Режим занятий – не более 8 часов в день

№	Наименование дисциплин, разделов и тем	Всего, час	В том числе			Форма контроля
			Лекции	Практические, лабораторные, семинарские занятия	Самостоятельная работа	
1.	Введение в органолептический анализ. Психология ощущения и восприятия сенсорных характеристик	20	2	18	-	
2.	Система отбора дегустаторов. Правила проведения органолептической оценки. Методы органолептического анализа	12	2	-	10	
3.	Методы органолептического анализа	11	2	2	7	
4.	Органолептические свойства сырого молока и молочных продуктов	27	10	10	7	
5.	Итоговая аттестация	2	-	-	-	Зачет
Итого		72	16	30	24	2

Учебный план разработан:

Заведующий кафедрой, доцент – Бурмагина Татьяна Юрьевна
(должность, ученое звание - ФИО)