

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/  
 « 21 » февраля 20 19

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**программы повышения квалификации**  
**«ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СЫРОВ И СЫРНЫХ ПРОДУКТОВ»**

**Цель обучения** – повысить уровень знаний в области методологии и организации оценки качества сыров и сырных 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	22	-	22	-	
3.	Технология производства различных видов сыров и сырных продуктов, формирование органолептических свойств. Пороки данной группы продуктов и причины их вызывающие.	30	18	12	-	
4.	Характеристика методов оценки качества сыров и сырных продуктов	10	4	6	-	
5.	Итоговая аттестация	2	-	-	-	Зачет
<b>Итого</b>		<b>72</b>	<b>30</b>	<b>40</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. Токарева

Начальник отдела УМР

М.Л. Прозорова