

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОЛОГОДСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ МОЛОЧНОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ИМЕНИ Н.В.ВЕРЕЩАГИНА»

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ 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 с высшим и/или средним профессиональным образованием

Форма обучения: очная с применением ЭО и дистанционных образовательных технологий

Срок обучения: 72 часа

Режим занятий: не более 8 часов в день

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей, курсов), разделов, тем	Общая трудоемкость, ч.	Всего контактн. ч.		Контактные часы		СРС, ч.	Форма аттестации
			синхрон.	асинхрон.	Лекции	Лабораторные, практические и семинарские занятия		
1.	Введение в органолептический анализ. Психология ощущения и восприятия сенсорных характеристик	20	20		2	18		
1.1	Введение в органолептический анализ: терминология, психология восприятия вкуса и запаха, качественные и количественные органолептические характеристики	1	1		1			
1.2	Психология ощущения и восприятия сенсорных характеристик	19	19		1	18		
2	Система отбора дегустаторов. Правила проведения органолептической оценки	12	2	10	2		10	
2.1	Система отбора дегустаторов по	6	1		1			

	чувствительности. Правила проведения органолептической оценки.			5			5	
2.2	Правила проведения органолептической оценки. Основные требования к органолептическим лабораториям. Физиологические и психологические требования к экспертам и дегустаторам.	6	1	5	1		5	
3	Методы органолептического анализа	11	4	7	2	2	7	
3.1	Потребительские методы органолептического анализа	4	1	3	1		3	
3.2	Аналитические методы органолептического анализа	7	3	4	1	2	4	
4	Органолептические свойства сырого молока и молочных продуктов	27	20	7	10	10	7	
4.1	Органолептических свойств сырого молока. Факторы, влияющие на формирование органолептических свойств сырого молока. Пороки сырого молока, их причины и меры предупреждения.	8	8		2	6		
4.2	Формирование органолептических свойств пастеризованного молока, кисломолочных продуктов. Пороки цельномолочных продуктов и причины их вызывающие, меры предупреждения	6	6		2	4		
4.3	Формирование органолептических свойств сливочного масла. Пороки сливочного масла и причины их вызывающие, меры предупреждения	6	6		2	4		
4.4	Формирование органолептических свойств молочных консервов. Пороки молочных консервов и причины их вызывающие, меры предупреждения	6	2	4	2		4	
4.5	Формирование органолептических свойств сычужных сыров. Пороки сычужных сыров и причины их вызывающие, меры	5	2	3	2		3	

	предупреждения							
5.	Итоговая аттестация	2		2				зачет
	Всего	72	46	26	16	30	24	2

Учебно-тематический план разработан:

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