

**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
«МОЛОЧНЫЕ КОНСЕРВЫ:
АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ТЕХНОЛОГИИ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА»**

Цель обучения – повысить уровень знаний в области технологии производства и оценки качества консервов на молочной основе.

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

Форма обучения – очная, с применением дистанционных технологий

Срок обучения – 72 часа

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин, тем	Всего часов	Лекции	Самостоятельная работа	Деловые и ОД игры	Практические, лабораторные, семинарские занятия	Разбор конкрет ситуаций	Выездные занятия	НП Конференции	Стажир.	Форма контроля знаний
1.	<i>Физико-химические процессы при производстве молочных консервов</i>	6	4	2							Зачет
1.1	Основные принципы консервирования, изменения компонентов молока при консервировании	3	2	1							
1.2	Мембранные процессы в технологиях консервирования молока	2	2	1							
2.	<i>Современные технологии производства молочных консервов</i>	26	4	2	4	12	4				Зачет

2.1	Сырье и вспомогательные материалы для производства консервов на молочной основе	6,5	1	0,5		4	1			
2.2	Традиционные технологии производства сгущенных молочных консервов	6,5	1	0,5		4	1			
2.3	Традиционные технологии производства сухих молочных консервов	6,5	1	0,5	4		1			
2.4	Современные технологии в производстве консервов – продуктов переработки молока	6,5	1	0,5		4	1			
3.	<i>Производственный контроль и оценка качества молочных консервов</i>	14	4	2		8				
3.1.	Технологический и лабораторный контроль при производстве молочных консервов	7	2	1		4				Зачет
3.2.	Оценка качества молочных консервов	7	2	1		4				
4.	<i>Системы управления качеством и безопасностью при производстве молочных консервов</i>	12	4	2	2	4				
4.1.	Основные принципы системы менеджмента безопасности пищевой продукции	2	2							Зачет
4.2.	Этапы разработки системы ХАССП	6	2			4				
4.3.	Аудит системы ХАССП	2			2					
5.	<i>Санитарно-гигиенические требования при производстве молочных консервов</i>	12	4	2		2	2	2		
5.1.	Требования международных стандартов (ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009, IFS)	5	2	1			2			Зачет

	в области гигиены и санитарии производственных процессов, личной гигиены										
5.2.	Организация фасования сухого молока в «чистой зоне» на примере АО «Учебно-опытный молочный завод» ВГМХА им. Н.В. Верещагина»	2						2			
5.3	Мойка и дезинфекция оборудования для производства молочных консервов. Оценка качества санитарной обработки баромембранного оборудования	5	2	1		2					
6.	<i>Итоговая аттестация</i>	2									<i>Зачет</i>
	ИТОГО	72	20	10	6	26	6	2			

Учебно-тематический план разработан:

Доцент, канд. техн. наук Бурмагина Татьяна Юрьевна