

**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

20 18 г.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
программы профессиональной переподготовки
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРА»

Цель обучения: Подготовка специалистов для выполнения нового вида профессиональной деятельности

Категория слушателей: Специалисты с высшим и/или средне-специальным образованием, незанятое население

Форма обучения: очная, с частичным отрывом от работы

Срок обучения: 252 часа

№ П/п	Наименование разделов, тем	Всего часов	В том числе		Лекции	Деловые и ОД игры	Семинары и практ. занятия	Разбор конкрет. ситуаций	Выездные занятия	НП конферен.	Стаж ир.	Форма контроля знаний
			Учеба в образов. учрежд	Самостоятельная учеба								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1	Продовольственная безопасность	12	6	6	3		3					тест
1.1	Проблема безопасности окружающей среды и пищевых продуктов	4	2	2	1		1					
1.2	Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками биологического и химического происхождения	4	2	2	1		1					
1.3	Опасные природные компоненты пищевой продукции	4	2	2	1		1					
2	Биохимия	16	8	8	4		4					тест

2.1		8	4	4	2		2					
2.2		8	4	4	2		2					
3		20	10	10	5		5					
3.1		4	2	2	1		1					
3.2		4	2	2	1		1					
3.3		4	2	2	1		1					
3.4		4	2	2	1		1					
3.5		4	2	2	1		1					
4		12	6	6	3		3					
4.1		2	1	1	0,5		0,5					
4.2		2	1	1	0,5		0,5					
4.3		1	0,5	0,5	0,5							
4.4		1	0,5	0,5			0,5					
4.5	« »	1	0,5	0,5	0,5							
4.6		1	0,5	0,5			0,5					
4.7	CIP-	1	0,5	0,5			0,5					
4.8		2	1	1	0,5		0,5					
4.9		1	0,5	0,5	0,5							
5		36	18	18	12		6					
5.1		4	2	2	1		1					
5.2		4	2	2	1		1					

5.3	.	4	2	2	1		1					
5.4	(9000)	10	5	5	4		1					
5.5		10	5	5	4		1					
5.6		4	2	2	1		1					
6		16	8	8	8							
6.1	.	1	0,5	0,5	0,5							
6.2		1	0,5	0,5	0,5							
6.3		1	0,5	0,5	0,5							
6.4		1	0,5	0,5	0,5							
6.5		1	0,5	0,5	0,5							
6.6		1	0,5	0,5	0,5							
6.7		1	0,5	0,5	0,5							
6.8	,	1	0,5	0,5	0,5							
6.9	-	2	1	1	1							
6.10		2	1	1	1							
6.11		1	1	1	1							
6.12		1	1	1	1							
7		138	118	20	49		69					
7.1	« ».	5	4	1	2		2					
7.2		14	12	2	4		8					
7.3		8	6	2	2		4					

7.4		6	4	2	2		2					
7.5		14	12	2	4		8					
7.6		7	6	1	4		2					
7.7		11	9	2	5		4					
7.8		5	4	1	2		2					
7.9		14	12	2	4		8					
7.10		11	10	1	2		8					
7.11		10	9	1	4		5					

	данной группы.											
7.12	Мягкие сыры, созревающие с участием молочнокислых бактерий и сырной слизи. Мягкие сыры, созревающие с участием молочнокислых бактерий и внутренней плесени: рокфор. Мягкие сыры, созревающие с участием молочнокислых бактерий и поверхностной плесени. Мягкие сыры лечебно-профилактического назначения. Мягкие сыры без созревания:	9	8	1	6		2					
7.13	Рассольные сыры. Характерные представители: брынза, чанах, лори, сулугуни. Технологические особенности сыров этой группы.	13	12	1	4		8					
7.14	Кисломолочные сыры, свежие и зрелые. Особенности технологии. Сыры термокислотного способа свертывания. Сыры мягкие диетические.	11	10	1	4		6					
Итоговая аттестация		2										Зачет
Итого		252										

Учебный план разработан кафедрой технологии молока и молочных продуктов, технологический факультет

Руководитель  Г.Н. Забегалова

СОГЛАСОВАНО:

Декан ФПК и П



/ Н.В.Токарева /

Начальник отдела УМР



/ М.Л.Прозорова /