

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
«18» января 2021 г.



УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
программы повышения квалификации
«Технология производства мороженого»

Цель обучения: повысить уровень знаний в области технологии производства мороженого.
Категория слушателей: специалисты со средним профессиональным и/или высшим образованием, другие категории граждан.
Форма обучения: очная
Срок обучения: 72 часа

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин, тем	Всего часов	Лекции	Деловые и ОД игры	Семинары и практ. занятия	Разбор конкретной ситуации	Выездные занятия	НП Конференции	Стажир.	Форма контроля знаний
1.	Физико-химические процессы при производстве мороженого	4	2		2					
1.1	Химический состав молока, его физико-химические показатели. Молоко –	2	2							

	полидисперсная система.									
1.2	Основные физико-химические процессы при переработке молока и производстве мороженого.	2	2		2					
2.	Основы технологии производства мороженого	28	12		16					
2.1	Общая характеристика мороженого. Классификация.		2							
2.2	Технологическая схема. Требования к основным операциям.		2		8					
2.3	Влияние технологических процессов производства мороженого на структуру и текстуру готового продукта		2		2					
2.4	Особенности технологии различных видов мороженого.		4		4					
2.5	Возможные пороки продукта, их причины и меры предотвращения.		2							
3.	Организация производственного контроля при производстве мороженого	16	6		10					
3.1	Организация входного контроля сырья и материалов для производства мороженого		2		6					
3.2	Контроль полуфабрикатов по ходу технологического процесса и готового продукта		2		4					
3.3	Современные методы исследования мороженого		2							
4.	Системы управления качеством и безопасностью при производстве мороженого	10	4		6					
4.1.	Основные принципы системы менеджмента безопасности пищевой продукции		2		3					

4.2.	Этапы разработки системы ХАССП. Аудит системы ХАССП на пищевых предприятиях		2		3				
5.	Санитарно-гигиенические требования при производстве мороженого	10	4		6				
5.1.	Виды загрязнений и их источники. Требования к производственным и вспомогательным помещениям		2		2				
5.2.	Задачи санитарной обработки		2		4				
6.	Зачет	2							2 зачет
	ВСЕГО	72	32		38				2

Учебно-тематический план разработан кафедрой технологии молока и молочных продуктов
наименование структурного подразделения

Руководитель подразделения

 /Г.Н. Забегалова/

СОГЛАСОВАНО:

Декан ФПК и П

 / Н.В.Мельникова /

Начальник отдела УМР

 / М.И. Прозорова/