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

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
образовательной программы профессиональной переподготовки
«Технология производства цельномолочных продуктов»

Цель обучения – Подготовка специалистов для выполнения нового вида профессиональной деятельности
Категория слушателей – специалисты с высшим и/или средним профессиональным образованием
Форма обучения – очно
Срок обучения – 252 часа, 2 месяца
Режим занятий – 8 часов в день

№ П/п	Наименование разделов, дисциплин, тем	Всего часов	В том числе		Лекции	Деловые и ОД игры	Семинары, лабор. и практ. занятия	Разбор конкрет. ситуаций	Выездные занятия	НП конферен.	Стажир.	Форма контроля знаний
			Учеба в образов. учрежд	Самостоятельная учеба								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1	**Физика и химия молока и цельномолочных продуктов (ЦМП)**	**24**		**4**	**8**		**12**					Зачет
1.1	Химический состав молока. Молоко – полидисперсная система	8		2	2		4					
1.2	Свойства молока	7		1	2		4					
1.3	Физико-химические процессы в	9		1	4		4					

	производстве ЦМП продуктов, творога											
2	**Основы законодательства (требования ТР ТС и стандартов) при производстве ЦМП**	**28**		**4**	**8**		**16**					Зачет
2.1	ТР ТС 021	7		1	2		4					
2.2.	ТР ТС 033	7		1	2		4					
2.3	Основные нормативные документы на ЦМП	7		1	2		4					
2.4	ТР ТС 005	3,5		0,5	1		2					
2.5	ТР ТС 022	3,5		0,5	1		2					
3	**Основные процессы первичной переработки молока**	**10**		**2**	**6**		**2**					Зачет
3.1	Очистка и охлаждение молока	1,5		0,5	1							
3.2	Сепарирование молока	4,5		0,5	2		2					
3.3	Гомогенизация молока	1,5		0,5	1							
3.4	Температурная обработка молока	2,5		0,5	2							
4	**Технология производства цельномолочных продуктов**	**71**		**10**	**33**		**28**					Экзамен
4.1	Технология питьевого молока и сливок (пастеризованных и стерилизованных)	15		2	9		4					
4.2	Технология жидких кисломолочных продуктов	26		4	10		12					
4.3	Технология сметаны	10		2	4		4					
4.4	Технология творога	22		4	10		8					
5	**Производственный контроль при производстве молочных продуктов**	**20**		**4**	**8**		**8**					Зачет
5.1	Понятие, виды и функции производственного контроля	5		1	2		2					
5.2	Лабораторный и технологический контроль	10		2	4		4					
5.3	Микробиологический контроль	5		1	2		2					
6	**Обеспечение санитарно-гигиенических условий**	**20**		**4**	**8**		**8**					Зачет

	производства молочных продуктов											
6.1	Источники и пути обсеменения сырья и пищевых продуктов	1		1								
6.2	Санитарно-гигиенические требования к помещениям предприятий молочной промышленности	5,5		0,5	2		3					
6.3	Санитарная обработка на предприятиях молочной промышленности	5,5		0,5	2		3					
6.4	Санитарно-гигиенические требования к персоналу	5		1	2		2					
6.5	Дезинсекция и дератизация	3		1	2							
7	**Обеспечение качества и безопасности молочных продуктов (система ХАССП)**	**23**		**4**	**9**		**10**					Зачет
7.1	Основные принципы системы менеджмента безопасности пищевой продукции	4		2	2							
7.2	Этапы разработки системы ХАССП	11		1	4		6					
7.3	Аудит системы ХАССП	8		1	3		4					
8	**Оборудование для производства ЦМП**	**32**		**4**	**16**		**12**					Экзамен
8.1	Введение. Оборудование для доставки сырья на предприятия.	2,5		0,5	2							
8.2	Оборудование для хранения, учёта количества молока и молочных продуктов.	1		1								
8.3	Оборудование для внутризаводской транспортировки	5,5		0,5	2		3					
8.4	Машины и аппараты общего назначения для механической обработки пищевых продуктов	7		1	3		3					
8.5	Оборудование для тепловой обработки	3,5		0,5	3							
8.6	Оборудование для переработки пахты	1		1								
8.7	Оборудование для производства белковых молочных продуктов	5,5		0,5	2		3					
8.8	Фасовочно-упаковочное оборудование	5,5		0,5	2		3					

8.9	Оборудование для санитарной обработки	2,5		0,5	2							
9	**Органолептическая оценка ЦМП**	**20**		**2**	**6**		**12**					Зачет
9.1	Основы органолептического анализа	9		1	2		6					
9.2	Формирование органолептических свойств цельномолочных продуктов. Пороки органолептических свойств цельномолочных продуктов**.**	11		1	4		6					
Итоговая аттестация		**4**										Экзамен
Итого		**252**										**4**

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

Руководитель _____ /Г.Н. Забегалова/

СОГЛАСОВАНО:

Декан ФПК и П _____ /Н.В.Мельникова /