

**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
<b>1</b>	<b>Физика и химия молока и цельномолочных продуктов (ЦМП)</b>	<b>24</b>		<b>4</b>	<b>8</b>		<b>12</b>					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 производстве ЦМП продуктов, творога	9		1	4		4					
<b>2</b>	<b>Основы законодательства (требования ТР ТС и стандартов) при производстве ЦМП</b>	<b>28</b>		<b>4</b>	<b>8</b>		<b>16</b>					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				
<b>3</b>	<b>Основные процессы первичной переработки молока</b>	<b>10</b>		<b>2</b>	<b>6</b>		<b>2</b>				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						
<b>4</b>	<b>Технология производства цельномолочных продуктов</b>	<b>71</b>		<b>10</b>	<b>33</b>		<b>28</b>				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				
<b>5</b>	<b>Производственный контроль при производстве молочных продуктов</b>	<b>20</b>		<b>4</b>	<b>8</b>		<b>8</b>				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				
<b>6</b>	<b>Обеспечение санитарно-гигиенических условий производства молочных продуктов</b>	<b>20</b>		<b>4</b>	<b>8</b>		<b>8</b>				Зачет
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				



<b>Итого</b>		<b>252</b>										<b>4</b>
--------------	--	------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------

Учебно-тематический план разработан:

Доцент кафедры технологии молока  
и молочных продуктов, к.т.н., доцент

Неронова Е.Ю.

Доцент кафедры технологии молока  
и молочных продуктов, к.т.н., доцент

Куренкова Л.А.