



Утверждаю:  
Проректор по учебной работе  
ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА  
Н.А.Медведева  
«12» \_\_\_\_\_ 2021 г.

График учебного процесса по программе **повышения квалификации**

**«ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СЫРОВ И СЫРНЫХ ПРОДУКТОВ»**

День недели	Часы	Наименование предмета, темы
Понедельник	8 <sup>30</sup> -10 <sup>00</sup>	<b>Лекция 1.</b> Введение в органолептический анализ: терминология, психология восприятия вкуса и запаха, качественные и количественные органолептические характеристики.
	10 <sup>15</sup> -11 <sup>45</sup>	<b>Лекция 2.</b> Психология и физиология осязательных и зрительных ощущений.
	12 <sup>45</sup> -15 <sup>45</sup>	<b>Практическое занятие 1.</b> Проверка природных задатков дегустаторов на модельных растворах (1 испытание).
Вторник	8 <sup>30</sup> -10 <sup>00</sup>	<b>Лекция 3.</b> Требования к экспертам и дегустаторам. Правила проведения органолептической оценки.
	10 <sup>15</sup> - 13 <sup>15</sup>	<b>Практическое занятие 2.</b> Проверка природных задатков дегустаторов на модельных растворах (2 испытание).
	14 <sup>15</sup> -15 <sup>45</sup>	<b>Лекция 4.</b> Нормативное обеспечение методологии органолептического анализа на пищевых предприятиях
Среда	8 <sup>30</sup> -10 <sup>00</sup>	<b>Лекция 5.</b> Понятие «сыр». Сыропригодность молока. Требования госта и технического регламента к сырью для выработки сыра.
	10 <sup>15</sup> - 13 <sup>15</sup>	<b>Практическое занятие 3.</b> Проверка природных задатков дегустаторов на модельных растворах (3 испытание).
	14 <sup>15</sup> -15 <sup>45</sup>	<b>Лекция 6.</b> Органолептических свойств сырого молока. Факторы, влияющие на формирование органолептических свойств сырого молока. Пороки сырого молока, их причины и меры предупреждения.
Четверг	8 <sup>30</sup> -10 <sup>00</sup>	<b>Лекция 7.</b> Технология производства полутвердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания. Основные факторы, определяющие видовые признаки сыров данной группы.
	10 <sup>15</sup> - 14 <sup>15</sup>	<b>Практическое занятие 4.</b> Идентификация обонятельных ощущений (тренировка сенсорной памяти на запахах).
	15 <sup>15</sup> -16 <sup>45</sup>	<b>Лекция 8.</b> Технология производства полутвердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания и повышенным уровнем молочнокислого процесса. Особенности технологии.
Пятница	8 <sup>30</sup> -10 <sup>00</sup>	<b>Лекция 9.</b> Технология производства полутвердых сычужных сыров с высокой температурой второго нагревания. Основные факторы, определяющие видовые признаки сыров данной группы.
	10 <sup>15</sup> - 14 <sup>15</sup>	<b>Практическое занятие 5.</b> Определение индивидуальных порогов чувствительности.

	15 <sup>15</sup> -16 <sup>45</sup>	<b>Лекция 10.</b> Технология мягких сыров. Классификационные особенности производства традиционных мягких сыров. Отличительные особенности технологии мягких сыров.
Понедельник	8 <sup>30</sup> -10 <sup>00</sup>	<b>Лекция 11.</b> Технология сырных продуктов. Отличительные особенности технологии данных видов продуктов.
	10 <sup>15</sup> -11 <sup>45</sup>	<b>Лекция 12.</b> Формирование органолептических свойств различных видов сыров. Пороки сыров.
	12 <sup>45</sup> -14 <sup>15</sup>	<b>Практическое занятие 6.</b> Производственные ситуации при выработке сыра, приводящие к порокам продукта, и пути их решения.
	14 <sup>30</sup> -16 <sup>00</sup>	<b>Лекция 13.</b> Формирование органолептических свойств сырных продуктов.
Вторник	8 <sup>30</sup> -10 <sup>00</sup>	<b>Лекция 14.</b> Современные количественные методы анализа, применяемые при оценке качества сыров.
	10 <sup>15</sup> -14 <sup>45</sup>	<b>Практическое занятие 7.</b> Изучение образцов сравнения и органолептическая оценка вкуса и запаха молока от разных сдатчиков по ГОСТ 28283-2015.
Среда	8 <sup>30</sup> -10 <sup>00</sup>	<b>Лекция 15.</b> Современные количественные методы анализа, применяемые при оценке качества сыров.
	10 <sup>15</sup> -14 <sup>15</sup>	<b>Практическое занятие 8.</b> Сенсорная оценка сыров разных производителей.
Четверг	8 <sup>30</sup> -12 <sup>45</sup>	<b>Практическое занятие 9.</b> Определение физико-химических показателей сыров.
	13 <sup>15</sup> -15 <sup>15</sup>	<b>Зачет</b>

Декан факультета повышения  
квалификации и переподготовки



Н.В.Мельникова