



Утверждаю:

Проректор по учебной работе
ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА

Н.А. Медведева

« 18 » июля 2021 г.

График учебного процесса по программе повышения квалификации

«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО»

День недели	Часы	Наименование предмета, темы
Понедельник	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Лекция 1. Химический состав молока, его физико-химические показатели. Молоко – полидисперсная система.
	10 ¹⁵ -11 ⁴⁵	Лекция 2. Основные физико-химические процессы при переработке молока и производстве мороженого.
	12 ⁴⁵ -15 ⁴⁵	Практическое занятие 1. Физико-химические процессы в производстве мороженого.
Вторник	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Лекция 3. Общая характеристика мороженого. Классификация.
	10 ¹⁵ - 13 ¹⁵	Лекция 4. Технологическая схема. Требования к основным операциям.
	14 ¹⁵ -15 ⁴⁵	Практическое занятие 2. Технологические расчеты при производстве мороженого
Среда	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Лекция 5. Влияние технологических процессов производства мороженого на структуру и текстуру готового продукта
	10 ¹⁵ - 13 ¹⁵	Практическое занятие 3. Влияние химического состава смеси мороженого на ее структурно-механические характеристики
	14 ¹⁵ -15 ⁴⁵	Лекция 6. Особенности технологии различных видов мороженого.
Четверг	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Лекция 7. Возможные пороки продукта, их причины и меры предотвращения.
	10 ¹⁵ - 14 ¹⁵	Практическое занятие 4. Выработка мороженого пломбир
	15 ¹⁵ -16 ⁴⁵	Лекция 8. Входной контроль сырья и материалов для производства мороженого
Пятница	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Лекция 9. Контроль полуфабрикатов по ходу технологического процесса и готового продукта
	10 ¹⁵ - 14 ¹⁵	Практическое занятие 5. Выработка кисломолочного мороженого
	15 ¹⁵ -16 ⁴⁵	Лекция 10. Методы исследования показателей качества и безопасности мороженого
Понедельник	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Лекция 11. Основные принципы системы менеджмента безопасности пищевой продукции
	10 ¹⁵ - 11 ⁴⁵	Лекция 12. Этапы разработки системы ХАССП. Аудит системы ХАССП на пищевых предприятия
	12 ⁴⁵ -14 ¹⁵	Практическое занятие 6. Оценка качества сырья для

		производства мороженого
	14 ³⁰ - 16 ⁰⁰	Практическое занятие 7. Сырье для производства мороженого
Вторник	8 ³⁰ - 10 ⁰⁰	Лекция 13. Виды загрязнений и их источники. Требования к производственным и вспомогательным помещениям
	10 ¹⁵ - 14 ⁴⁵	Практическое занятие 8 Оценка показателей качества мороженого»
Среда	8 ³⁰ - 10 ⁰⁰	Лекция 14. Задачи санитарной обработки
	10 ¹⁵ - 13 ¹⁵	Практическое занятие 9. Оценка потенциальных рисков и выбор учитываемых опасных факторов
	14 ¹⁵ - 16 ⁰⁰	Практическое занятие 10. Определение критических контрольных точек
Четверг	8 ³⁰ - 10 ⁰⁰	Практическое занятие 11. Требования международных стандартов (ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009, IFS) в области гигиены и санитарии производственных процессов, личной гигиены
	10 ¹⁵ - 14 ¹⁵	Практическое занятие 12. Мойки и дезинфекции оборудования на предприятиях молочной промышленности
Пятница	10 ¹⁵ - 12 ¹⁵	Зачет

Декан факультета повышения
квалификации и переподготовки



Н.В. Мельникова