

**Методическое обеспечение
образовательная программа повышения квалификации
«Технология производства творога и творожных изделий»**

Программа	Название методической разработки	
Технология производства цельномолочных продуктов	Физика и химия молока и творога	<p>Охрименко О.В., Охрименко А.В. Исследование состава и свойств молока и молочных продуктов. – Вологда-Молочное: ИЦ ВГМХА, 2000. – 162 с. - 50 экз.</p> <p>Охрименко О.В., Охрименко А.В. Биохимия молока и молочных продуктов: методы исследования: Учебно-методич. пособие. – Вологда-Молочное: ИЦ ВГМХА, 2001. – 200 с. – 51 экз.</p> <p>Охрименко О.В., Охрименко А.В. Исследование микроструктуры молока и молочных продуктов: Учебно-методич. пособие. – Вологда-Молочное: ИЦ ВГМХА, 2007. - 75 с. – 50 экз.</p>
	Основы законодательства (требования ТР ТС и стандартов) при производстве творога	<p>Острецова Н.Г. Основы законодательства и стандартизации. Методические указания для практических занятий для студентов направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. – Вологда-Молочное, 2020.-35 с.</p>
	Основные процессы первичной переработки молока	<p>Мамаев, А. В. Молочное дело : учебное пособие / А. В. Мамаев, Л. Д. Самусенко. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-1514-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/30199</p>
	Технология производства творога и творожных изделий	<p>Технология цельномолочных продуктов [Электронный ресурс] : метод. указ. к лаборат.-практ. занят. по технолог. цельномолоч. продук. для студ. обуч. по напр. подгот. 19.03.03. "Продук. питан. животн. происхожд" (профиль: технология молока и молочных продуктов) / Вологод. ГМХА, Каф. технологии молока и мол. продуктов ; [сост. В. А. Грунская]. - Электрон. дан. - Вологда ; Молочное : Вологодская ГМХА, 2015. - 88 с. - Систем. требования: Adobe Reader Внешняя ссылка: https://molochnoe.ru/ebs/notes/545/download</p>

<p>Производственный контроль при производстве творога и творожных изделий</p>	<p>Чебакова, Галина Викторовна. Экспертиза качества молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / Г. В. Чебакова, И. А. Зачесова. - Электрон.дан. - М. : Инфра-М, 2018. - 112 с. - Внешняя ссылка http://znanium.com/go.php?id=973303</p> <p>Валова (Копылова), В. Д. Физико-химические методы анализа [Электронный ресурс] : Практикум / В. Д. Валова (Копылова), Л. Т. Абесадзе. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 224 с. - ISBN 978-5-394-01751-3. http://znanium.com/</p>
<p>Обеспечение санитарно-гигиенических условий производства творога</p>	<p>Промышленная санитария [Электронный ресурс] : метод. указ. к лаборат. работам и организ. самост. работы студ. технол. фак. напр. подгот. "Продукты питания живот. присхожд." / Мин-во сел. хоз-ва РФ, Вологод. ГМХА, Технологический фак., Каф. технологии молока и мол. продуктов ; сост. Г. Н. Забегалова. - Электрон. дан. (336 Кб). - Вологда ; Молочное : ВГМХА, 2015. - 27 с. - Систем. требования: Adobe Reader.- Внешняя ссылка: https://molochnoe.ru/ebs/notes/460/download</p> <p>Промышленная санитария [Электронный ресурс] : метод. указ. к лаборат. работам и организ. самост. работы студ. технол. фак. напр. подгот. 19.03.03 "Продукты питания живот. присхожд." профиль: «Технология молока и молочных продуктов» / Мин-во сел. хоз-ва РФ, Вологод. ГМХА, Технологический фак., Каф. технологии молока и мол. продуктов ; сост. Г. Н. Забегалова. - Электрон. дан. - Вологда ; Молочное : ВГМХА, 2018. - 22 с. - Систем. требования: Adobe Reader.- Внешняя ссылка: https://molochnoe.ru/ebs/notes/1735/download</p>
<p>Обеспечение качества и безопасности творога и творожных изделий (система ХАССП)</p>	<p>Системы менеджмента качества в пищевой промышленности: методические указания /Сост. В.А. Грунская – Вологда-Молочное: Вологодская ГМХА, 2016. – 30 с.</p> <p>Методические рекомендации по внедрению принципов ХАССП на предприятиях малого и среднего бизнеса, включая общественное питание / Е. Р. Булавина, Н.П. Рудая, Н.В. Жук и др. – Консультативная программа IFC по внедрению стандартов агробизнеса в Европе и Центральной Азии, Беларусь, Минск, Республиканское унитарное</p>

	<p>предприятие «Белорусский гос. институт метрологии», 2014. – 107 с. – Внешняя ссылка https://www.iso-group.ru/unik/НАССР.pdf</p>
<p>Оборудование для производства творога и творожных изделий</p>	<p>Курочкин, Анатолий Алексеевич. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства : [в 2-х ч.] : учебник и практикум для академ. бакалавриата: для студентов вузов по аграрным и инженерно-технич. направлениям / А. А. Курочкин. - 2-е изд., перераб. и доп.- М. : Юрайт. - ISBN 978-5-534-05920-5. Часть 2.- 2018. - 253, [2] с.</p>
<p>Органолептическая оценка творога и творожных изделий</p>	<p>Органолептическая оценка пищевых продуктов: практикум: для лаб. занятий и самостоят. подготовки студентов направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения, профиль - Технология молока и молочных продуктов / М-во сельского хоз-ва Рос. Федерации, Вологодская ГМХА, Технол. фак., Кафедра технологии молока и молочных продуктов; [сост. Д. С. Габриелян]. - Вологда; Молочное: ВГМХА, 2018. - 64 с.</p>