

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

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



**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
программы повышения квалификации  
**«МОРОЖЕНОЕ: ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА СЫРЬЯ И ГОТОВОГО ПРОДУКТА»**

Цель обучения: повысить уровень знаний в области методологии и организации органолептической оценки при производстве мороженого

Категория слушателей: специалисты со средне - специальным или высшим образованием

Срок обучения: 72 часа

Форма обучения: очная

Режим занятий: 8 часов в день

Место проведения: ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин, тем	Всего часов	Лекции	Деловые и ОД игры	Семинары и практ. занятия	Разбор конкрет ситуаций	Выездные занятия	НП конференции	Стажир.	Форма контроля знаний
1.	<b>Введение в органолептический анализ, основные понятия.</b>	<b>26</b>	<b>6</b>		<b>20</b>					
1.1	Введение в органолептический анализ. Психология ощущения и восприятия органолептических ощущений	14	2		12					
1.2	Система отбора дегустаторов по чувствительности. Правила проведения органолептической оценки	10	2		8					

1.3	Методы органолептического анализа	2	2						
2	<b>Основы технологии производства мороженого</b>	<b>10</b>	<b>10</b>						
2.1	Общая характеристика мороженого. Классификация	2	2						
2.2	Основные физико-химические процессы, происходящие при производстве мороженого	2	2						
2.3	Технологическая схема. Требования к основным операциям	2	2						
2.4	Особенности технологии различных видов мороженого	4	4						
3.	<b>Органолептическая оценка сырья и готового продукта</b>	<b>34</b>	<b>10</b>		<b>24</b>				
3.1	Органолептические свойства сырых молока и сливок	10	2		8				
3.2	Формирование органолептических свойств молочных консервов	6	2		4				
3.3	Формирование органолептических свойств сливочного масла	6	2		4				
3.4	Формирование органолептических свойств мороженого	6	2		4				
3.5	Влияние технологических процессов производства мороженого на структуру и консистенцию готового продукта	6	2		4				
5.	<b>Зачет</b>	<b>2</b>							<b>2</b>
	<b>Всего</b>	<b>72</b>	<b>26</b>		<b>44</b>				<b>2</b>


Учебный план разработан кафедрой технологии молока и молочных продуктов

Руководитель подразделения


СОГЛАСОВАНО:

Декан ФПК и П

Начальник отдела УМР

  
/Г.Н. Забегалова/

  
/ Н.В.Мельникова /

  
/ М.Л. Прозорова/