

**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

Н.А.Медведева

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: 32 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>Научные основы и нормативное обеспечение методологии органолептического анализа на пищевых предприятиях</b>	<b>6</b>	<b>6</b>							
1.1	Введение в органолептический анализ: терминология, психология восприятия вкуса и запаха, качественные и количественные органолептические характеристики	2	2							
1.2	Требования к экспертам и дегустаторам. Правила проведения органолептической оценки	2	2							
1.3	Нормативное обеспечение методологии	2	2							

	органолептического анализа на пищевых предприятиях									
2	<b>Тестирование сенсорной чувствительности испытателей по методике отбора экспертов-дегустаторов</b>	<b>12</b>			<b>12</b>					
2.1	Проверка природных задатков дегустаторов на модельных растворах (трехкратное тестирование)	6			6					
2.2	Идентификация обонятельных ощущений (тренировка сенсорной памяти на запахах)	2			2					
2.3	Определение индивидуальных порогов чувствительности	4			4					
3.	<b>Технология производства мороженого. Формирование органолептических свойств мороженого. Пороки мороженого.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>							
3.1	Технологическая схема производства мороженого. Требования к основным операциям. Нормативные документы на основные виды мороженого	2	2							
3.2	Пороки органолептических свойств мороженого, меры их предотвращения и снижения.	2	2							
4	<b>Органолептическая оценка мороженого и сырья для производства</b>	<b>8</b>	<b>2</b>		<b>6</b>					
4.1	Методы органолептической оценки и методы установления фальсификации сырья для производства мороженого		2							
4.2	Органолептическая оценка сырья для производства мороженого (молока-сырья, масла сливочного, сухого и сгущенного молока и др.)	2			2					
4.3	Органолептическая оценка мороженого различных производителей.	2			2					
4.4	Производственные ситуации при выработке мороженого	2			2					

5.	Зачет	2								2
	<b>Всего</b>	<b>32</b>	<b>12</b>		<b>18</b>					<b>2</b>

Учебный план разработан кафедрой технологии молока и молочных продуктов.

Руководитель подразделения \_\_\_\_\_ *Г.Н. Забегалова* /Г.Н. Забегалова/

СОГЛАСОВАНО:

Декан ФПК и П \_\_\_\_\_ *Н.В. Мельникова* / Н.В. Мельникова /

Начальник отдела УМР \_\_\_\_\_ *М.Л. Прозорова* / М.Л. Прозорова /