

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Вологодская государственная молочнохозяйственная академия» имени Н.В. Верещагина

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
программы повышения квалификации

«ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ»

Цель обучения: повысить уровень знаний в области методологии и организации органолептической оценки при производстве молочных продуктов.

Категория слушателей: специалисты с высшим и/или средним профессиональным образованием и другие категории граждан

Форма обучения: очная с применением дистанционных образовательных технологий.

Срок обучения: 72 часа

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин, тем	Всего часов	Лекции	Самостоятельная работа	Деловые и ОД игры	Практические лабораторные семинарские занятия	Разбор конкретных ситуаций	Выездные занятия	НП конференции	Стажир.	Форма контроля знаний
1.	Органолептический анализ. Основные понятия	43	6	17		20					
1.1	Введение в органолептический анализ: терминология, психология восприятия вкуса и запаха, качественные и количественные органолептические характеристики	1	1	-							
1.2	Психология ощущения и восприятия сенсорных характеристик	19	1	-		18					
1.3	Система отбора дегустаторов по чувствительности. Правила проведения органолептической оценки.	6	1	5		-					
1.4	Правила проведения органолептической оценки. Основные требования к органолептическим	6	1			-					

	лабораториям. Физиологические и психологические требования к экспертам и дегустаторам.			5							
1.5	Потребительские методы органолептического анализа	4	1	3		-					
1.6	Аналитические методы органолептического анализа	7	1	4		2					
2	Органолептические свойства сырого молока и молочных продуктов	27	10	7		10					
2.1	Органолептических свойств сырого молока. Факторы, влияющие на формирование органолептических свойств сырого молока. Пороки сырого молока, их причины и меры предупреждения.	8	2	-		6					
2.2	Формирование органолептических свойств пастеризованного молока, кисломолочных продуктов. Пороки цельномолочных продуктов и причины их вызывающие, меры предупреждения	6	2	-		4					
2.3	Формирование органолептических свойств сливочного масла. Пороки сливочного масла и причины их вызывающие, меры предупреждения	6	2			4					
2.4	Формирование органолептических свойств молочных консервов. Пороки молочных консервов и причины их вызывающие, меры предупреждения	6	2	4		-					
2.5	Формирование органолептических свойств сычужных сыров. Пороки сычужных сыров и причины их вызывающие, меры предупреждения	5	2	3		-					
3.	Итоговая аттестация	2									зачет
	Всего	72	30	24		30					2

Учебно-тематический план разработан кафедрой технологии молока и молочных продуктов.

Доцент, доцент – Габриелян Дина Сергеевна
(должность, ученое звание - ФИО)