



УТВЕРЖДАЮ:
Ректор Кемеровского государственного
сельскохозяйственного института

И.А. Ганиева
И.А. Ганиева

«17» *мар* 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
повышения квалификации
«Технология производства мягких и полутвердых сыров»

Цель: увеличение объемов производства сыров из молока, полученного в условиях КФХ или ЛПХ, повышение степени переработки сырья, импортозамещение, а также повышение уровня конкурентоспособности продукции на региональном и межрегиональном рынках для инвестиционной привлекательности и экономического развития региона

Категория слушателей: руководители КФХ и ЛПХ, специалисты АПК

Срок обучения: 40 часов

Форма обучения: очная (заочная) форма обучения с применением дистанционных образовательных технологий

У Ч Е Б Н Ы Й П Л А Н
 программы повышения квалификации
 «Технология производства мягких и полутвердых сыров»

№	Наименование разделов	Общая трудоемкость	По учебному плану дистанционные задачи, ч			Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа слушателя	
1	Виды сыров, вырабатываемых в мире, особенности их производства	0,5	0,5	-		собесе- дание
2	Общие сведения о молоке (состав, свойства, порода животных), как сырья для производства сыров	0,5	0,5	-		собесе- дание
3	Общие технологические операции при производстве мягких и полутвердых сыров	1	1	-		собесе- дание
4	Стартерные культуры микроорганизмов для производства сыров	0,5	0,5	-		собесе- дание
5	Особенности технологии сыров с вытягиванием сырной массы Pasta Filata	0,5	0,5	-		собесе- дание
6	Особенности технологии полутвердых сыров с самопрессованием и прессованием сырной массы	7	1	6		собесе- дание
7	Технологические особенности сыров кислотной и смешанной коагуляции	7	1	6		собесе- дание
8	Технологические особенности полутвердых сыров сычужной коагуляции	7	1	6		собесе- дание
9	Технологические особенности сыров вторичной коагуляции	4	-	4		собесе- дание
10	Уход за сырами в процессе созревания	0,5	-	1		собесе- дание
11	Правила дегустации сыров. Вопросы и ответы.	2	-	2		
12	Требования ХАССП в производстве сыров (на	1,5	1,5			

примере полутвердых сыров)					
итоговый контроль	итоговое тестирование- 2,0				
итого	40,0	8,0	30,0		