

План программы повышения квалификации
«Методы анализа молока и молочных продуктов: определение кислотности, СОМО, массовой доли сухих веществ, влаги, жира и белка»

Время МСК	Тема	Кол-во часов
1 день		
09.00-11.15	Определение массовой доли жира кислотным методом	3
11.30-13.45	Определение массовой доли влаги в сливочном масле	3
14.30-15.15	Обсчет результатов массовой доли влаги в сливочном масле	1
15.15-16.00	Обсчет результатов массовой доли жира кислотным методом	1
2 день		
09.00-10.30	Определение массовой доли влаги в молоке	2
10.45-12.15	Определение массовой доли жира в сливочном масле	2
13.00-15.15	Определение кислотности в молоке	3
15.30-16.15	Обсчет результатов определения кислотности в молоке и массовой доли жира в сливочном масле	1
3 день		
09.00-11.15	Определение массовой доли влаги в молоке	3
11.30-12.15	Определение сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) в молоке	1
13.00-14.30	Определение массовой доли белка в молоке	2
14.45-15.30	Обсчет результатов массовой доли влаги в молоке	1
15.30-16.15	Обсчет результатов определения кислотности в молоке и массовой доли жира в сливочном масле	1
4 день		
09.00-10.30 10.45-12.15	Определение поваренной соли в сырах	4
13.00-14.30	Определение массовой доли белка в молоке	2
14.45-16.15	Обсчет результатов массовой доли белка и поваренной соли	2



Лицензия на право осуществления
образовательной деятельности от 09 августа 2012
г. № 0297 выдана Федеральной службой по
надзору в сфере образования и науки Российской
Федерации

После прохождения итоговой аттестации слушатели получают удостоверения о повышении квалификации установленного образца.

Для участия в мероприятии необходимо направить заявку на электронную почту umo@vgnki.ru.