

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 27.06.2022 13:28:25

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb2572ca16096644655d6986ab62598917288f915a13591ac

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**

Утверждаю  
председатель Методического совета  
ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ  
Н.И. Кластер  
« 2022г.

**Учебный план  
основной образовательной программы профессионального обучения –  
программы профессиональной подготовки  
«Мастер производства цельномолочной и кисломолочной  
продукции»**

Цель: профессиональное обучение

Категория обучающихся: в возрасте от 14 лет

Срок обучения (час.): 160 часов

Форма обучения: очная

Режим обучения (час в неделю):

4 час – контактной работы (в неделю)

№	Наименование модулей образовательной программы, дисциплин и тем	Всего, час.	в том числе:				Форма контроля
			Лекции	лабораторно/п рактические занятия	Самостоятельн ая работа	Итоговая аттестация	
1.	<b>Модуль 1. «Биохимия молока. Основы микробиологии»</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>6</b>		
1.1	Виды молочного сырья для молочной промышленности. Компоненты молока. Показатели, характеризующие качество молока.	12	2	8	2	Устный опрос	
1.2	Микробиология сырого молока и цельномолочной продукции.	4	2	-	2	Устный опрос	
1.3	Биотехнология заквасок.	8	2	4	2	Устный опрос	
2.	<b>Модуль 2. _«Технология производства цельно-</b>	<b>132</b>	<b>20</b>	<b>52</b>	<b>60</b>	Устный опрос	

	<b>молочной продукции»</b>						
2.1	Технология пастеризованного молока, молочных напитков и сливок	15	2	8	5		Устный опрос, тест, задачи
2.2	Технология стерилизованного молока, молочных напитков и сливок	11	2	4	5		Устный опрос
2.3	Основы биотехнологии производства кисломолочных напитков.	11	2	4	5		Устный опрос
2.4	Технология отдельных видов кисломолочных напитков.	7	2		5		Устный опрос, тест, задачи
2.5	Технология сметаны.	7	2		5		Устный опрос, тест
2.6	Основы биотехнологии производства творога. Кислотный и сычужно-кислотный способ коагуляции белков молока.	15	2	8	5		Устный опрос, тест, задачи
2.7	Технология производства творога традиционным и раздельным способом. Автоматизированные линии производства творога.	11	2	4	5		Устный опрос, тест
2.8	Особенности технологии творожных изделий.	11	2	4	5		Устный опрос
2.9	Технологический процесс производства мороженого. Молочные десерты	20	2	8	10		Устный опрос, тест, задачи
2.10	Технико-химический и микробиологический контроль цельномолочной продукции	24	2	12	10		Устный опрос
	<b>Экзамен</b>	<b>4</b>			<b>-</b>	<b>4</b>	
	<b>Итого:</b>	<b>160</b>	<b>26</b>	<b>60</b>	<b>66</b>	<b>4</b>	