

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 15.07.2021 13:43:11

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b55d8986ab6235891f268f915a1351fae

**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
2021г.

**Учебный план
основной образовательной программы профессионального обучения –
программы профессиональной подготовки
13466 Маслодел**

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,

№	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.	Модуль 1. «Общая технология отрасли»	62	12	24	26		
1.1	История развития молочной промышленности. Основные отрасли и ассортимент выпускаемой продукции	10	2	4	4	Устный опрос	
1.2	Виды молочного сырья для молочной промышленности. Показатели натуральности молока.	10	2	4	4	Устный опрос	
1.3	Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока	6	2	-	4	Устный опрос	
1.4	Основные закономерности	14	2	8	4	Устный	

	процесса сепарирования молока						опрос
1.5	Тепловая обработка молока	10	2	4	4		Устный опрос
1.6	Роль молочнокислой микрофлоры в производстве молочных продуктов. Основные принципы подбора заквасочных культур	12	2	4	6		Устный опрос
2.	Модуль 2. «Технология производства масложировой продукции и переработка вторсырья в условиях маслодельного комбината»	94	18	36	40		
2.1	Введение в маслоделие. Физико-химическая сущность превращения сливок в масло. Способы получения масла	8	2	4	4		Устный опрос, тест
2.2	Требования к сырью. Общие технологические операции в технологии масла	8	2	4	4		Устный опрос, тест
2.3	Технология сливочного масла методом сбивания	12	4	4	4		Устный опрос, тест, задачи
2.4	Технология сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок	12	4	4	4		Устный опрос, тест, задачи
2.5	Технология отдельных видов масла. Особенности технологии комбинированного масла. Оценка качества масла	14	2	8	4		Устный опрос, тест
2.6	Вторичное молочное сырье. Состав и свойства.	10	2	4	4		Устный опрос
2.7	Направления переработки обезжиренного молока, пахты, молочной сыворотки	16	2	8	6		Устный опрос
	Экзамен	4			-	4	
Итого:		160	30	60	66	4	