

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 27.06.2022 13:55:06

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.	Модуль 1. «Биохимия молока. Основы микробиологии»	24	6	12	6		
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.	Модуль 2. _«Технология производства цельно-	132	20	52	60	Устный опрос	

	молочной продукции»						
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
	Экзамен	4			-	4	
	Итого:	160	26	60	66	4	