

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 04.04.2024 15:25:57

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb25726a16096644855d6986ab62598917288f915a13591ac

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



Утверждаю:

проректор по учебной работе

ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ

Н.И. Клостер

«24» января 2024г.

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	6	12		
1.1	Виды молочного сырья для молочной промышленности. Компоненты молока. Показатели, характеризующие качество молока.	12	2	4	6	Устный опрос	
1.2	Микробиология сырого молока и цельномолочной продукции.	4	2	-	2	Устный опрос	
1.3	Биотехнология заквасок.	8	2	2	4	Устный опрос	
2.	Модуль 2. «Технология производства цельномолочной продукции»	134	20	26	88	Устный опрос	
2.1	Технология	15	2	2	11	Устный	

	пастеризованного молока, молочных напитков и сливок						опрос, тест, задачи
2.2	Технология стерилизованного молока, молочных напитков и сливок	11	2	2	7		Устный опрос
2.3	Основы биотехнологии производства кисломолочных напитков.	11	2	2	7		Устный опрос
2.4	Технология отдельных видов кисломолочных напитков.	8	2	-	6		Устный опрос, тест, задачи
2.5	Технология сметаны.	8	2	-	6		Устный опрос, тест
2.6	Основы биотехнологии производства творога. Кислотный и сычужно-кислотный способ коагуляции белков молока.	15	2	4	9		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	4	14		Устный опрос, тест, задачи
2.10	Технико-химический и микробиологический контроль цельномолочной продукции	24	2	4	18		Устный опрос
	Экзамен	2			-	2	
	Итого:	160	26	32	100	2	