

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Алейник Станислав Николаевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 27.02.2026 08:51:06
 Уникальный программный ключ:
 5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

**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. Клостер.
 «30.08.2025» 2025 г.

**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 цельно-молочной 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	