

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Алейник Станислав Николаевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19
 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
 Бреславец П.И.
 «09» *июль* 2020г..



**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 процесса сепарирования	14	2	8	4		Устный 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	