

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Алейник Станислав Николаевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 08.04.2021 18:31:19
 Уникальный программный ключ:
 5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1751fae

**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» июля 2021 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	12	6		
1.1	Виды молочного сырья для молочной промышленности. Компоненты молока. Показатели, характеризующие качество молока.		2	8	2		Устный опрос
1.2	Микробиология сырого молока и цельномолочной продукции.		2	-	2		Устный опрос
1.3	Биотехнология заквасок.		2	4	2		Устный опрос
2.	Модуль 2. «Технология производства цельномолочной продукции»	122	24	52	50		Устный опрос
2.1	Технология пастеризованного молока, молочных напитков и		4	8	5		Устный опрос, тест, задачи

	сливок						
2.2	Технология стерилизованного молока, молочных напитков и сливок		4	4	5		Устный опрос
2.3	Основы биотехнологии производства кисломолочных напитков.		2	4	5		Устный опрос
2.4	Технология отдельных видов кисломолочных напитков.		2		5		Устный опрос, тест, задачи
2.5	Технология сметаны.		2		5		Устный опрос, тест
2.6	Основы биотехнологии производства творога. Кислотный и сычужно-кислотный способ коагуляции белков молока.		2	8	5		Устный опрос, тест, задачи
2.7	Технология производства творога традиционным и раздельным способом. Автоматизированные линии производства творога.		2	4	5		Устный опрос, тест
2.8	Особенности технологии творожных изделий.		2	4	5		Устный опрос
2.9	Технологический процесс производства мороженого. Молочные десерты		2	8	5		Устный опрос, тест, задачи
2.10	Технико-химический и микробиологический контроль цельномолочной продукции		2	12	5		Устный опрос
	Экзамен					4	
	Итого:	160	30	60	66	4	