

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.07.2022 11:27:03

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb25726a16096644655d6986ab62598917288f915a1351ac

**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  
«» 2022г.

**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.	<b>Модуль 1.</b> <b>«Общая технология</b> <b>отрасли»</b>	<b>62</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>26</b>		
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	

	молока						
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.	<b>Модуль 2. «Технология производства масложировой продукции и переработка вторсырья в условиях маслодельного комбината»</b>	<b>94</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>40</b>		
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	<b>4</b>			-	<b>4</b>	
<b>Итого:</b>		<b>160</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	<b>66</b>	<b>4</b>	