

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 24.03.2023 09:13:25

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f268f15a1351ac

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. Кластер

«26» *марта* 2023 г

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»	66	10	10	46		
1.1	История развития молочной промышленности. Основные отрасли и ассортимент выпускаемой продукции	10	1	-	9	Устный опрос	
1.2	Виды молочного сырья для молочной промышленности. Показатели натуральности молока.	10	1	4	5	Устный опрос	
1.3	Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока	10	2	-	8	Устный опрос	
1.4	Основные закономерности процесса сепарирования молока	14	2	2	10	Устный опрос	
1.5	Тепловая обработка молока	10	2	2	6	Устный	

							опрос
1.6	Роль молочнокислой микрофлоры в производстве молочных продуктов. Основные принципы подбора заквасочных культур	12	2	2	8		Устный опрос
2.	Модуль 2. «Технология производства масложировой продукции и переработка вторсырья в условиях маслодельного комбината»	92	10	22	60		
2.1	Введение в маслоделие. Физико-химическая сущность превращения сливок в масло. Способы получения масла	10	1	2	7		Устный опрос, тест
2.2	Требования к сырью. Общие технологические операции в технологии масла	12	1	2	9		Устный опрос, тест
2.3	Технология сливочного масла методом сбивания	12	1	2	9		Устный опрос, тест, задачи
2.4	Технология сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок	14	1	4	9		Устный опрос, тест, задачи
2.5	Технология отдельных видов масла. Особенности технологии комбинированного масла. Оценка качества масла	14	2	4	8		Устный опрос, тест
2.6	Вторичное молочное сырье. Состав и свойства.	14	2	4	8		Устный опрос
2.7	Направления переработки обезжиренного молока, пахты, молочной сыворотки	16	2	4	10		Устный опрос
	Экзамен	2			-	2	
	Итого:	160	20	32	106	2	