

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 15.07.2021 13:43:11

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b55d8986ab6235891f268f915a1351fae

**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
2021г.

**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 | 14 | 2 | 8 | 4 | Устный | |

| | | | | | | | |
|---------------|--|------------|-----------|-----------|-----------|----------|----------------------------|
| | процесса сепарирования молока | | | | | | 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 | |