

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 12.07.2021 14:40:59

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b55d8986ab6235891f268f915a1351ae

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.А. Кластер
2021 г.

Учебный план
по дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программе
«Лаборант предприятия по переработке молока»

Цель: дополнительное образование
Категория обучающихся: в возрасте от 14 лет
Срок обучения (час.): 72 часа
Форма обучения: очная
Режим обучения (час в неделю):
4 час – контактной работы (2 раза в неделю)

| № п/п | Наименование модулей образовательной программы, дисциплин и тем | Всего часов | В том числе: | | | | Форма контроля |
|-------|--|-------------|--------------|----------|-----------|-------------------|----------------|
| | | | Лекции | ЛПЗ | Сам. раб. | Итоговая аттестат | |
| | Модуль 1. Технология хранения и переработки молока. Технология молочных продуктов | 26 | 8 | 8 | 10 | | |
| 1.1 | Пищевое значение молока и молочных продуктов. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность молока. | 6 | 2 | 2 | 2 | собеседование | |
| 1.2 | Первичная обработка молока в хозяйстве: учёт и приемка, очистка, охлаждение, хранение и транспортировка | 8 | 2 | 2 | 4 | собеседование | |
| 1.3 | Изучение правил приемки молока на перерабатывающее предприятие. Правила отбора проб для изучения качественных показателей молока-сырья | 6 | 2 | 2 | 2 | собеседование | |
| 1.4 | Требования нормативно-технической документации к качеству молока-сырья. Исследование проб молока-сырья на | 6 | 2 | 2 | 2 | собеседование | |

| | | | | | | | |
|---|--|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|---------------|
| | соответствие требованиям НТД. Контроль натуральности молока-сырья | | | | | | |
| Модуль 2. Технология питьевого молока, сливок и мороженого | | 42 | 10 | 10 | 22 | | |
| 2.1 | Основные виды питьевого молока и сливок. Механическая и термическая обработка молока. Технологическая схема производства различных видов питьевого молока и сливок: требования к качеству сырья и параметрам технологических операций. Условия и сроки хранения готовой продукции | 8 | 2 | 2 | 4 | | собеседование |
| 2.2 | Требования к качеству питьевого молока и сливок по ГОСТ. Определение соответствия качества нормативной документации | 8 | 2 | 2 | 4 | | собеседование |
| 2.3 | Классификация, состав и питательные свойства мороженого. Сырье для производства мороженого. Общая схема и технологии отдельных видов мороженого. Условия и сроки хранения готовой продукции | 8 | 2 | 2 | 4 | | собеседование |
| 2.4 | Классификация кисломолочных продуктов и их значение в питании человека. Характеристика и ассортимент основных видов кисломолочных напитков. Технология производства кисломолочных напитков: основные способы, требования к качеству сырья, применяемые закваски. Особенности производства отдельных видов напитков. Условия и сроки хранения готовой продукции | 8 | 2 | 2 | 4 | | собеседование |
| 2.5 | Виды молочных консервов. Особенности технологии стерилизованных, сгущенных и сухих молочных консервов. Условия и сроки хранения готовой продукции | 4 | 1 | 1 | 2 | | собеседование |
| 2.6 | Технология переработки молока на предприятиях малой мощности, фермерских и крестьянских хозяйствах | 6 | 1 | 1 | 4 | | собеседование |
| 3. | Зачет | 4 | | | | 4 | |
| | Итого | 72 | 18 | 18 | 32 | 4 | |