

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:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b55d8986ab6235891f268f915a1351fae

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**



председатель Методического совета  
**ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ**  
Н.А. Кластер  
2021г.

**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	
	<b>Модуль 1. Технология хранения и переработки молока. Технология молочных продуктов</b>	<b>26</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>10</b>		
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						
<b>Модуль 2. Технология питьевого молока, сливок и мороженого</b>		<b>42</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>22</b>		
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
<b>3.</b>	<b>Зачет</b>	4				4	
	<b>Итого</b>	<b>72</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>32</b>	<b>4</b>	