

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

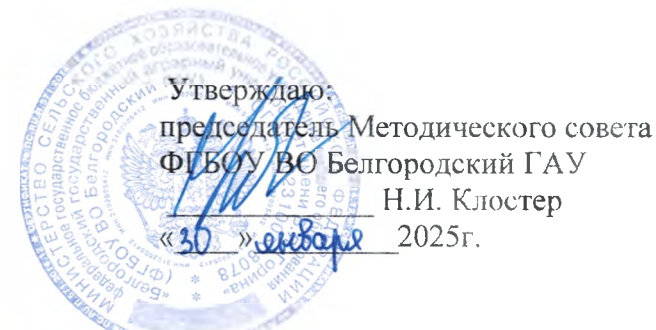
ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 25.02.2026 15:52:35

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae



Утверждаю:
председатель Методического совета
ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
Н.И. Клостер
«30» января 2025г.

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК
дополнительной образовательной (общеразвивающей) программы
«Лаборант предприятия по переработке молока»

Режим занятий – до 4 академических часов в день

Срок освоения программы составляет до 5 месяцев.

График проведения занятий - в соответствии с расписанием.

№ п/п	Тема занятий	Всего, час.	Месяц занятий				
			1	2	3	4	5
1	Модуль 1. Технология хранения и переработки молока. Технология молочных продуктов						
1.1	Пищевое значение молока и молочных продуктов. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность молока.	8	8				
1.2	Первичная обработка молока в хозяйстве: учёт и приемка, очистка, охлаждение, хранение и транспортировка	10	10				
1.3	Изучение правил приемки молока на перерабатывающее предприятие. Правила отбора проб для изучения качественных показателей молока-сырья	10	4	6			
1.4	Требования нормативнотехнической документации к качеству молока-сырья. Исследование проб молока-сырья на соответствие требованиям НТД. Контроль натуральности молока-сырья	8		8			
2	Модуль 2. Технология питьевого молока, сливок и мороженого						
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	12		8	4		
2.2	Требования к качеству питьевого молока и сливок по ГОСТ. Определение соответствия качества нормативной документации	12			12		

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	12			6	6	
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	12				12	
2.5	Виды молочных консервов. Особенности технологии стерилизованных, сгущенных и сухих молочных консервов. Условия и сроки хранения готовой продукции	10				4	6
2.6	Технология переработки молока на предприятиях малой мощности, фермерских и крестьянских хозяйствах	10					10
3	Итоговая аттестация	4					4
	Всего	108	22	22	22	22	20