

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Алейник Станислав Николаевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 25.02.2026 15:52:11
 Уникальный программный ключ:
 5258223550ea9fbbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae



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

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

№ п/п	Тема занятия	Всего часов	В том числе:			
			Лекции	ЛПЗ	Самостоятельная работа	Итоговая аттестация
Модуль 1. Технология хранения и переработки молока. Технология молочных продуктов.		36	10	10	16	
1.1	Пищевое значение молока и молочных продуктов. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность молока.	8	2	2	4	
1.2	Первичная обработка молока в хозяйстве: учёт и приемка, очистка, охлаждение, хранение и транспортировка	10	4	2	4	
1.3	Изучение правил приемки молока на перерабатывающее предприятие. Правила отбора проб для изучения качественных показателей молока-сырья	10	2	4	4	
1.4	Требования нормативнотехнической документации к качеству молока-сырья. Исследование проб молока-сырья на соответствие требованиям НТД. Контроль натуральности молока-сырья	8	2	2	4	
Модуль 2. Технология питьевого молока, сливок и мороженого.		68	16	16	36	
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	2	2	8	
2.2	Требования к качеству питьевого молока и сливок по ГОСТ. Определение соответствия качества нормативной	12	2	2	8	

	документации					
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	2	4	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	2	4	6	
2.5	Виды молочных консервов. Особенности технологии стерилизованных, сгущенных и сухих молочных консервов. Условия и сроки хранения готовой продукции.	10	4	2	4	
2.6	Технология переработки молока на предприятиях малой мощности, фермерских и крестьянских хозяйствах.	10	4	2	4	
Итоговая аттестация						4
	Итого	108	26	26	52	4