

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 04.04.2024 15:25:57

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb25726a16096644855d6986ab6259891f288f915a13591ac

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



Утверждаю:

проректор по учебной работе

ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ

Н.И. Клостер

«24» января 2024г.

**Учебный план**  
**основной образовательной программы профессионального обучения –**  
**программы профессиональной подготовки**  
**«Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции»**

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 (в неделю)

№	Наименование модулей образовательной программы, дисциплин и тем	Всего, час.	в том числе:				Форма контроля
			Лекции	лабораторно/практические занятия	Самостоятельная работа	Итоговая аттестация	
<b>1.</b>	<b>Модуль 1.</b> <b>«Биохимия молока.</b> <b>Основы микробиологии»</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>12</b>		
1.1	Виды молочного сырья для молочной промышленности. Компоненты молока. Показатели, характеризующие качество молока.	12	2	4	6	Устный опрос	
1.2	Микробиология сырого молока и цельномолочной продукции.	4	2	-	2	Устный опрос	
1.3	Биотехнология заквасок.	8	2	2	4	Устный опрос	
<b>2.</b>	<b>Модуль 2. «Технология производства цельномолочной продукции»</b>	<b>134</b>	<b>20</b>	<b>26</b>	<b>88</b>	Устный опрос	
2.1	Технология	15	2	2	11	Устный	

	пастеризованного молока, молочных напитков и сливок						опрос, тест, задачи
2.2	Технология стерилизованного молока, молочных напитков и сливок	11	2	2	7		Устный опрос
2.3	Основы биотехнологии производства кисломолочных напитков.	11	2	2	7		Устный опрос
2.4	Технология отдельных видов кисломолочных напитков.	8	2	-	6		Устный опрос, тест, задачи
2.5	Технология сметаны.	8	2	-	6		Устный опрос, тест
2.6	Основы биотехнологии производства творога. Кислотный и сычужно-кислотный способ коагуляции белков молока.	15	2	4	9		Устный опрос, тест, задачи
2.7	Технология производства творога традиционным и раздельным способом. Автоматизированные линии производства творога.	11	2	4	5		Устный опрос, тест
2.8	Особенности технологии творожных изделий.	11	2	4	5		Устный опрос
2.9	Технологический процесс производства мороженого. Молочные десерты	20	2	4	14		Устный опрос, тест, задачи
2.10	Технико-химический и микробиологический контроль цельномолочной продукции	24	2	4	18		Устный опрос
	<b>Экзамен</b>	<b>2</b>			<b>-</b>	<b>2</b>	
	<b>Итого:</b>	<b>160</b>	<b>26</b>	<b>32</b>	<b>100</b>	<b>2</b>	