

Документ подписан простой электронной подписью  
 Информация о владельце:  
 ФИО: Алейник Станислав Николаевич  
 Должность: Ректор  
 Дата подписания: 19.02.2021 13:38:37  
 Уникальный программный ключ:  
 5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

**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  
 Бреславец П.И.  
 «09» *февр* 2021 г.

**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/п рактические занятия	Самостоятельн ая работа	Итоговая аттестация	
<b>1.</b>	<b>Модуль 1. «Биохимия молока. Основы микробиологии»</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>6</b>		
1.1	Виды молочного сырья для молочной промышленности. Компоненты молока. Показатели, характеризующие качество молока.		2	8	2		Устный опрос
1.2	Микробиология сырого молока и цельномолочной продукции.		2	-	2		Устный опрос
1.3	Биотехнология заквасок.		2	4	2		Устный опрос
<b>2.</b>	<b>Модуль 2. «Технология производства цельномолочной продукции»</b>	<b>122</b>	<b>24</b>	<b>52</b>	<b>50</b>		Устный опрос
2.1	Технология пастеризованного молока, молочных напитков и		4	8	5		Устный опрос, тест, задачи

	сливок						
2.2	Технология стерилизованного молока, молочных напитков и сливок		4	4	5		Устный опрос
2.3	Основы биотехнологии производства кисломолочных напитков.		2	4	5		Устный опрос
2.4	Технология отдельных видов кисломолочных напитков.		2		5		Устный опрос, тест, задачи
2.5	Технология сметаны.		2		5		Устный опрос, тест
2.6	Основы биотехнологии производства творога. Кислотный и сычужно-кислотный способ коагуляции белков молока.		2	8	5		Устный опрос, тест, задачи
2.7	Технология производства творога традиционным и раздельным способом. Автоматизированные линии производства творога.		2	4	5		Устный опрос, тест
2.8	Особенности технологии творожных изделий.		2	4	5		Устный опрос
2.9	Технологический процесс производства мороженого. Молочные десерты		2	8	5		Устный опрос, тест, задачи
2.10	Технико-химический и микробиологический контроль цельномолочной продукции		2	12	5		Устный опрос
	<b>Экзамен</b>					<b>4</b>	
	<b>Итого:</b>	<b>160</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	<b>66</b>	<b>4</b>	