

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 10.02.2023 09:50:00

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f268f15a1351ac

**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

Н.И. Кластер

«16» января 2023 г

**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 соответствие требованиям НТД. Контроль натуральности молока-сырья | 6           | 2            | 2        | 2         | собеседование     |                |

|   |  |           |           |           |           |          |               |
|---|--|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|---------------|
| <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> |               |