

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОЛОГОДСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ МОЛОЧНОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ИМЕНИ Н.В.ВЕРЕЩАГИНА»**

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Проректор по учебной работе  
ФГБОУ ВО  
Вологодская ГМХА

Н.А. Медведева  
«19» марта 2019 года



**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН  
основной программы профессионального обучения  
«Маслодел-мастер»**

*Цель обучения – получение профессии рабочего маслодел - мастер 5 разряда*

*Категория слушателей – лица, имеющие аттестат об основном/среднем общем образовании и другие категории граждан*

*Форма обучения – очная*

*Срок обучения – 252 часа*


№ П/п	Наименование разделов, дисциплин, тем	Всего часов	В том числе		Лекции	Деловые и ОД игры	Семинары, лабор. и практ. занятия	Разбор конкрет. ситуаций	Выездные занятия	НП конференции	Стажировка	Форма контроля знаний
			учеба в образов. учрежд	самостоятельная учеба								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1	Характеристика молочного сырья и ассортимент молочных продуктов	10	6	4	4	-	2					зачет
1.1	Состав и свойства сырого молока				1		0,5					
1.2	Состав и свойства сливок сырых				1		0,5					
1.3	Состав и свойства обезжиренного молока, пахты и сыворотки				1		0,5					
1.4	Ассортимент молочных продуктов				1		0,5					
2	Основы микробиологии	10	8	2	4		4					экзамен
2.1	Общая микробиология				2		2					
2.2	Микробиология молока и молочные продукты				2		2					

<b>3</b>		<b>10</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>4</b>			<b>2</b>				
3.1					0,5							
3.2					0,5							
3.3	-				0,5							
3.4					0,5							
3.5	-				0,5							
3.6					0,5			2				
3.7	-				0,5							
3.8					0,5							
<b>4</b>		<b>10</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>1</b>		<b>1</b>				
4.1					0,5							
4.2					0,5							
4.3	,				0,5	1						
4.4	,				0,5			1				
4.5					0,5							
4.6					0,5							
4.7					1							
<b>5</b>		<b>10</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>4</b>			<b>2</b>				
5.1					0,3							
5.2					0,3							
5.3					0,3							
5.4					0,3							
5.5					0,3							
5.6					0,3							
5.7					0,3							
5.8	,				0,3							
5.9	,				0,5			1				
5.10	,				0,3							
5.11	,				0,3							

5.12					0,5			1				
<b>6</b>		<b>10</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		<b>2</b>					
6.1					0,5							
6.2					0,5							
6.3					0,5							
6.4					0,5							
6.5					0,5		2					
6.6					0,5							
6.7					0,5							
6.8					0,5							
<b>7</b>		<b>20</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>6</b>		<b>2</b>	<b>2</b>				
7.1					2							
7.2					1		2	2				
7.3					1							
7.4					2							
<b>8</b>		<b>20</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>6</b>		<b>2</b>	<b>2</b>				
8.1					2		1					
8.2					2		1					
8.3					2			2				
<b>9</b>		<b>34</b>	<b>22</b>	<b>12</b>	<b>10</b>		<b>12</b>					
9.1					2		2					
9.2					2		4					
9.3					2		6					
9.4					2							
9.5					1							
9.6					1							
<b>10</b>		<b>68</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>16</b>		<b>14</b>	<b>4</b>				
10.1					2		4					
10.2					2							
10.3					2		6					
10.4					2		4					
10.5	— ) ( -				2							

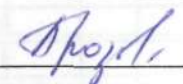
10.6	Технология масла пониженной жирности и масляных паст. Технология масла с вкусовыми компонентами				2						
10.7	Фасование и хранение масла. Оценка качества масла. Пороки масла.				2			2			
10.8	Технология производства спредов, особенности аппаратурного оформления. Пороки спредов.				2			2			
11	Технологическое оборудование для производства масла	30	16	14	8			8			экзамен
11.1	Оборудование для подготовки сливок к сбиванию. Маслоизготовители периодического действия. Маслоизготовители непрерывного действия. Эксплуатация маслоизготовителей				2						
11.2	Линии производства сливочного масла методом ПВЖС (П8-ОЛФ, П8-ОЛУ). Комплектность, устройство и принцип работы отдельных элементов линии				2			4			
11.3	Модернизированные линии для производства сливочного масла методом ПВЖС. Пластинчатая пастеризационная установка для сливок типа ЦКРП - ПОУ-Ж. Устройство, принцип работы, особенности эксплуатации.				2			4			
11.4	Маслообразователи серии РЗ-ОУА: М, 2М, 3М. Устройство принцип работы. Кристаллизаторы				2						
12	Технология сыров	18	8	10	4			4			зачет
12.1	Определение понятия «сыр». Общая технологическая схема производства сыра.				1						
12.2	Подготовка молока к производству сыра.				1			2			
12.3	Подготовка молока к свёртыванию. Свёртывание молока.				1						
12.4	Обработка сгустка и сырного зерна. Посолка сыра.				0,5						
12.5	Созревание сыра. Пороки сыра				0,5			2			
<b>Итоговая аттестация</b>		<b>2</b>									<b>Экзамен</b>
<b>Итого</b>		<b>252</b>	<b>138</b>	<b>112</b>	<b>74</b>	<b>1</b>	<b>50</b>	<b>13</b>			<b>2</b>

Учебно-тематический план разработан кафедрой технологии молока и молочных продуктов  
наименование структурного подразделения

Руководитель подразделения, зав. кафедрой, к.т.н., доцент  Г.Н. Забегалова

СОГЛАСОВАНО:

Декан ФПК и П  / Н.В.Токарева/

Начальник отдела УМР  / М.Л.Прозорова/