

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование модулей (курсов)	Трудоемкость, час	Всего, ауд. час.	В том числе, час			СРС, ч	Текущий контроль	Экзамен
				Лекции	Лабораторные работы	Практические и семинарские занятия			
1	Российский потребительский рынок молочных продуктов, перспективы развития и влияние на производство	20	12	10	-	2	8	тестирование	
2	Физико-химические основы производства молочной продукции	24	16	8	4	4	8	тестирование	
3	Технология различных видов питьевого молока, сливок от аутентичных до модифицированных, использование альтернативного сырья	22	12	8	-	4	10	тестирование	
4	Особенности биотехнологии кисломолочной продукции: традиции и инновации, аспекты применения заквасочных культур	30	16	8	4	4	14	тестирование	
5	Технология мороженого и замороженных десертов	22	16	8	4	4	6	тестирование	
6	Технология молочной продукции с пролонгированными сроками хранения. Особенности производства молочных консервов.	22	12	8	-	4	10	тестирование	
7	Технология продуктов детского питания на молочной основе: жидких, пастообразных, сухих.	24	14	8	4	2	10	тестирование	
8	Технология масла и масляных паст на эмульсионной жировой основе.	24	14	8	4	2	10	тестирование	
9	Технология сыра и продуктов переработки молочной сыворотки.	30	14	8	4	2	16	тестирование	
10	Производственный контроль на предприятиях молочной отрасли. Реализация принципов HACCP, при производстве молочной продукции.	30	16	8	4	4	14	тестирование	
	Итоговая аттестация	4							4
	Итого	252	142	82	28	32	106		4