



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –  
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»  
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

## ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ



УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе

Е.В. Хохлова

2023г.

### ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ

Сыродел-мастер

г. Москва, 2023

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

### **1.1. Цель реализации программы**

**Цель:** формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для выполнения профессиональной деятельности в области выполнения вспомогательных работ по оказанию ветеринарной помощи животным.

Программа является преемственной к основной образовательной программе высшего образования направлениям подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов / 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность – Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства.

### **1.2. Требования к поступающему для обучения на программе слушателю**

Лица, желающие освоить программу профессиональной подготовки по рабочей профессии, должны иметь документ государственного образца о среднем общем образовании.

Желательно иметь стаж работы (не менее 1 года), связанный с работой переработкой продукции животноводства, в частности, молочной продукции.

### **1.3. Трудоемкость обучения**

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 220 часов, включая все виды учебной работы слушателя, в том числе время, отводимое на контроль качества освоения слушателем программы.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА НОВОГО ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, НОВОЙ КВАЛИФИКАЦИИ**

### **2.1 Область профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности слушателя, прошедшего обучение по программе профессиональной подготовки по рабочей профессии «Сырдел-мастер», включает: Сельское хозяйство (в сфере «Технология производства и переработки молочной продукции»).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## **2.2 Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности являются: молоко сельскохозяйственных животных; оборудование производственного цеха, пункта, лаборатории; закваски, ферментные препараты; средства для мойки и дезинфекции.

## **2.3 Описание трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом (карта профессиональной деятельности)**

В соответствии с профессиональным стандартом «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (рег. номер 1297, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года № 602н, зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 года, регистрационный № 56040), выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

1. Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
2. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
3. Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях



## 2.4 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника

Таблица 1

### Профессиональные компетенции выпускников, разработанные университетом и индикаторы их достижения

Задача проф. деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции выпускника	Основание (профессиональный стандарт, анализ опыта)
<p>Выполнение работ по поддержанию безопасных ветеринарно-санитарных условий в ветеринарной клинике, пункте, лаборатории</p>	<p>Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологическая</p> <p>Домашние животные, включая сельскохозяйственных; оборудование ветеринарной клиники, пункта, лаборатории; лекарственные средства; средства для дезинфекции</p>	<p>ПКос-1. Приготовление растворов и проведение дезинфекции помещений, оборудования ветеринарной клиники, пункта, лаборатории в соответствии с планом дезинфекции</p>	<p>ПКос-1.1. Уметь подбирать дезинфицирующие средства и хозяйственный инвентарь для проведения дезинфекции помещений и оборудования ветеринарной клиники, пункта, лаборатории, рассчитывать их объемы и применять</p> <p>ПКос-1.2. Уметь дезинфицировать помещения и оборудование ветеринарной клиники, пункта, лабораторий физическими методами с использованием специального оборудования</p> <p>ПКос-1.3. Знать нормы расхода дезинфицирующих растворов на единицу площади в ветеринарной клинике, пункте, лаборатории в соответствии с нормативными правовыми актами, регламентирующими проведение дезинфекции объектов государственного ветеринарного надзора</p>	<p>Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021 года № 712н, зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 16 ноября 2021 года, регистрационный № 65842), анализ опыта работодателей</p>
		<p>ПКос-2. Стерилизация инструментов и материалов различными методами для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности ветеринарной деятельности и их хранение</p>	<p>ПКос-2.1. Знать технику стерилизации инструментов и материалов, используемых в ветеринарной деятельности, различными методами</p> <p>ПКос-2.2. Знать требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей</p> <p>ПКос-3.1. Уметь осуществлять хранение лекарственных средств</p>	
		<p>ПКос-3. Размещение на хранение лекарственных средств для ветеринарного</p>		



Задача проф. деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции выпускника	Основание (профессиональный стандарт, анализ опыта)
	применения		ветеринарного применения в соответствии с нормативными правовыми актами, регламентирующими хранение лекарственных средств	
Уход за больными и лабораторными животными	Домашние животные, включая сельскохозяйственных; оборудование ветеринарной клиники, пункта, лаборатории; лекарственные средства; средства для дезинфекции	ПКос-4. Контроль за реализацией программы мероприятий по обогащению среды обитания лабораторных животных	ПКос-4.1. Уметь пользоваться специальным оборудованием для контроля и регулирования среды обитания больных и лабораторных животных в соответствии с правилами эксплуатации оборудования ПКос-4.2. Уметь выявлять отклонения в состоянии здоровья больных и лабораторных животных, требующие участия ветеринарного специалиста	Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021 года № 712н, зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 16 ноября 2021 года, регистрационный № 65842), анализ опыта работодателей
Проведение отдельных профилактических ветеринарных мероприятий	Домашние животные, включая сельскохозяйственных; оборудование ветеринарной клиники, пункта, лаборатории; лекарственные средства; средства для дезинфекции	ПКос-5. Выполнение работ по кормлению и поению больных и лабораторных животных ПКос-6. Подготовка специальных инструментов и оборудования для проведения отдельных профилактических ветеринарных мероприятий (обрезка копыт, декорнуация, дебикирование, обработка кожного покрова) ПКос-7. Осмотр животных перед проведением профилактических мероприятий	ПКос-5.1. Уметь осуществлять подготовку и раздачу кормов больным и лабораторным животным в соответствии с распорядком дня и разработанными рационами ПКос-5.1. Знать правила общения с животными ПКос-5.3. Знать виды и нормы расхода подстилочных, гнездовых и абсорбирующих материалов, используемых при содержании больных и лабораторных животных ПКос-6.1. Знать технику фиксации животных в специальных станках и стойлах при проведении ПКос-6.2. Знать правила использования противопаразитарных препаратов ПКос-7.1. Уметь выявлять противопоказания к проведению профилактических ветеринарных мероприятий при осмотре животных	Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021 года № 712н, зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 16 ноября 2021 года, регистрационный № 65842), анализ опыта работодателей

### 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Выпускник по программе рабочей профессии для выполнения профессиональной деятельности «Сыродел-мастер» в соответствии с целями программы и задачами профессиональной деятельности должен обладать основными профессиональными компетенциями (ПК).

Компетенции представлены в программах дисциплин Программы профессиональной подготовки по рабочей профессии «Сыродел-мастер».

### 4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

#### 4.1. Учебный план

##### Приложение А

#### 4.2. Дисциплинарное содержание программы

Дисциплинарное содержание программы представлено детально путем разработки учебных программ по дисциплинам.

### 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 5.1. Квалификация преподавателей, участвующих в реализации программы

№ п/п	Наименование учебных дисциплин, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Ф.И.О. педагогического (научно- педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Должность, ученая степень, ученое звание
	Теоретическое обучение	Корневская П.А.	Доцент, кандидат биологических наук
	Модуль 1 Технологические аспекты производства сыров	Корневская П.А.	Доцент, кандидат биологических наук
1	Тема 1.1 Общая классификация, пищевая и энергетическая ценность сыров. Ассортимент нежирных сыров и требования к их качеству	Корневская П.А.	Доцент, кандидат биологических наук
2	Тема 1.2 Характеристика молочного сырья, используемого для производства нежирных сыров (обезжиренное молоко и пахта)	Корневская П.А.	Доцент, кандидат биологических наук
3	Тема 1.3 Общая характеристика	Корневская П.А.	Доцент, кандидат



	используемых микроорганизмов в производстве сыров		биологических наук
4	Тема 1.4 Типы заквасок, их состав, характеристика, классификация. Ферментные препараты, используемые в сыроделии	Корневская П.А.	Доцент, кандидат биологических наук
5	Тема 1.5 Подготовка молочного сырья для производства сыра. Используемое оборудование. Подготовка и внесение компонентов в молочную смесь при производстве нежирных сыров	Корневская П.А.	Доцент, кандидат биологических наук
6	Тема 1.6 Процессы, происходящие в сыродельной ванне. Получение сырного сгустка и его обработка. Используемое оборудование	Корневская П.А.	Доцент, кандидат биологических наук
7	Тема 1.7 Формование, прессование и посолка сыра. Созревание сыра и уход за ним. Используемое оборудование	Корневская П.А.	Доцент, кандидат биологических наук
8	Тема 1.8 Покрывтия и упаковочные материалы, требования к ним. Санитарные требования при производстве сыров	Корневская П.А.	Доцент, кандидат биологических наук
	Модуль 2 Частная технология производства нежирных сыров	Корневская П.А.	Доцент, кандидат биологических наук
9	Тема 2.1 Технология производства полутвердых (твердых) сыров	Корневская П.А.	Доцент, кандидат биологических наук
10	Тема 2.2 Технология производства рассольных сыров	Корневская П.А.	Доцент, кандидат биологических наук
11	Тема 2.3 Технология производства мягких сыров	Корневская П.А.	Доцент, кандидат биологических наук
12	Тема 2.4 Технология производства плавленых сыров	Корневская П.А.	Доцент, кандидат биологических наук
13	Тема 2.5 Технология производства нежирных сыров для плавления	Корневская П.А.	Доцент, кандидат биологических наук
14	Тема 2.6 Контроль качества нежирных сыров	Корневская П.А.	Доцент, кандидат биологических наук
	Практическое обучение	Канина К.А.	Ст. преподаватель, кандидат



			технических наук
	Модуль 3 Технология производства сыров	Канина К.А.	Ст. преподаватель, кандидат технических наук
15	Лабораторная работа 3.1 Требования к качеству и оценка качества молочного сырья, используемого для выработки нежирного сыра	Канина К.А.	Ст. преподаватель, кандидат технических наук
16	Лабораторная работа 3.2 Выработка полутвердых (твердых) сыров	Канина К.А.	Ст. преподаватель, кандидат технических наук
17	Лабораторная работа 3.3 Выработка рассольных сыров	Канина К.А.	Ст. преподаватель, кандидат технических наук
18	Лабораторная работа 3.4 Выработка мягких сыров	Канина К.А.	Ст. преподаватель, кандидат технических наук
19	Лабораторная работа 3.5 Выработка плавленых сыров	Канина К.А.	Ст. преподаватель, кандидат технических наук
20	Лабораторная работа 3.6 Выработка нежирных сыров для плавления	Канина К.А.	Ст. преподаватель, кандидат технических наук
21	Лабораторная работа 3.7 Контроль и оценка качества сыров	Канина К.А.	Ст. преподаватель, кандидат технических наук

## 5.2. Материально-технические условия реализации программы

При реализации Программы профессиональной подготовки по рабочей профессии «Сыродел-мастер» преподавание учебных дисциплин реализуется на учебно-методическом портале по адресу <https://sdo.timacad.ru/>, Zoom, Webinar, аудиториях и лабораториях кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства (учебный корпус № 25).

## 5.3. Учебно-методическое обеспечение программы

Обеспеченность программы учебно-методическими материалами по всем учебным дисциплинам (модулям), условия доступа к учебной литературе, профильным периодическим изданиям, к сетям типа Интернет и т.д. указано в программах дисциплин Программы профессиональной подготовки по рабочей профессии «Сыродел-мастер».

Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова

В Университете действует Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова (далее – Библиотека). Общая площадь помещений библиотеки – 13 290 кв. м, в том числе актовые залы на 490 посадочных мест (кинозал – 90 мест). Действуют всего 10 читальных залов, организованных по принципу открытого доступа и оснащенных Wi-Fi, Интернет-доступом, в том

числе 5 компьютеризированных читальных залов на 865 посадочных мест, в том числе 115 с доступом в сети Интернет.

Сайт ЦНБ [www.library.timacad.ru](http://www.library.timacad.ru).

Библиотека оснащена современной автоматизированной библиотечно-информационной системой АБИС "ИРБИС-64" и АБИС «Absotheque». Автоматизированы все основные библиотечно-информационные процессы.

Реализация образовательной программы обеспечивается свободным доступом каждого студента к следующим ресурсам:

- библиотечный фонд учебно-методических и научных материалов библиотеки вуза и других библиотек,
- электронные каталоги;
- обмен информацией с отечественными и зарубежными ВУЗами, научными учреждениями, включая обмен информацией с учебно-научными и иными подразделениями вуза, ЦНСХБ, партнерских ВУЗов, НИИ;
- Интернет-ресурсы.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Книжный фонд и электронные информационные ресурсы Библиотеки формируются в соответствии с Тематико-типологическим планом комплектования (ТТПК) Университета (утвержден ректором 24 февраля 2014 года).

Объем фонда основной и дополнительной учебной литературы по данной ОПОП соответствуют Минимальным нормативам обеспеченности ВУЗов библиотечно-информационными ресурсами.

Общий фонд университетской библиотеки составляет 3 914 573 единиц хранения (табл. 2).

Таблица 2

### Общий фонд университетской библиотеки

№ п/п	Наименование показателей	Кол-во
1	Фонд (всего), единиц хранения, в т.ч.:	3352791
1.1	научная литература	1484866
1.2	периодические издания	568302
1.3	учебная литература	1626894
1.4	художественная литература	122515
1.5	редкая книга	47410
1.6	обменный фонд	1007
1.7	мультимедийные издания	2186
2	Электронные ресурсы (БД)	4.0 гигабайта
3	Кол-во удаленных зарегистрированных пользователей	25858
4	Кол-во документовыдач	686902



	Кол-во документов/выдач в Электронно-библиотечной системе Университета	572350
--	--	--------

Создана Электронно-библиотечная система Российского Государственного Аграрного Университета – МСХА имени К.А. Тимирязева (далее ЭБС).

ЭБС на 1 июня 2021 года включает более 19600 полных текстов учебно-методической и научной литературы, правообладателем которых является Университет:

На 1 июня 2021 г.

Учебная и учебно-методическая литература - 1236 книг

Монографии - 94 книг

Статьи из журналов, входящих в перечень ВАК, которые издает Университет:

- Журнал «Известия ТСХА» - 4989 статей;

- Журнал «Вестник ФГБОУ ВО «МГАУ имени В.П. Горячкина» - 882 статей.

- Журнал «Природообустройство» - 1337 статей

- Журнал «Овцы, козы, шерстяное дело» - 642 статей

Выпускные квалификационные работы студентов – 9786 ед.

Рабочие тетради - 213 ед.

Биобиблиографические и библиографические указатели - 114 ед.

Редкие книги и рукописи - 49 книг

Видеозаписи и презентации - 15

Материалы конференций, статьи преподавателей и студентов, доклады ТСХА – 282 ед.

Вестник научно-методического совета по природообустройству и водопользованию – 57.

Университет в рамках национальной подписки подключен международным наукометрическим базам данных Web of Science и Scopus, полнотекстовым базам данных ProQwest Agricultural, Freedom collection e Book collection.

Организован доступ к ресурсам партнерских организаций:

Национальная электронная библиотека (НЭБ) – 4 627 626 ед.

Научная электронная библиотека (система РИНЦ, E-library).

ЭБС Лань – 118222 книг.

ЭБС Юрайт – 98 книг.

Авторефераты диссертаций РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева на платформе ЭБС Руконт – 24627.



## 6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценочные материалы разработаны в соответствии с Положением об оценочных материалах для текущей, промежуточной аттестации обучающихся.

Оценочные материалы позволяют оценить степень сформированности компетенций у обучающихся по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

Оценочные материалы по каждой дисциплине, прилагаются к рабочим программам дисциплин.

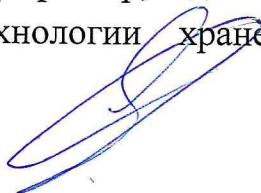
Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников и включает защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

## 7. РАЗРАБОТЧИКИ ПРОГРАММЫ

Корневская П.А., кандидат биологических наук, доцент кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства



Грикшас С.А., профессор, доктор сельскохозяйственных наук, профессор кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства



С. А. Грикшас

**1. Учебный план/календарный учебный график**

Срок реализации программы составляет 180 часов по очной форме обучения.

№	Курсы (предметы, модули)	Недели							
		1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя	6 неделя	7 неделя	8 неделя
	<i>Теоретическое обучение</i>								
	<b>Модуль 1 Технологические аспекты производства сыров</b>								
1	Тема 1.1 Общая классификация, пищевая и энергетическая ценность сыров. Ассортимент нежирных сыров и требования к их качеству	4							
2	Тема 1.2 Характеристика молочного сырья, используемого для производства нежирных сыров (обезжиренное молоко и пахта)	4							
3	Тема 1.3 Общая характеристика используемых микроорганизмов в производстве сыров		4						
4	Тема 1.4 Типы заквасок, их состав, характеристика, классификация. Ферментные препараты, используемые в сыроделии		4						
5	Тема 1.5 Подготовка молочного сырья для производства сыра. Используемое оборудование. Подготовка и внесение компонентов в молочную смесь при производстве нежирных сыров			4					
6	Тема 1.6 Процессы, происходящие в сыродельной ванне. Получение сырного сгустка и его обработка. Используемое оборудование				4				
7	Тема 1.7 Формование, прессование и посолка сыра. Созревание сыра и уход за ним. Используемое оборудование				4				
8	Тема 1.8 Покрывтия и упаковочные материалы, требования к ним. Санитарные требования при производстве сыров					4			
	<b>Модуль 2 Частная технология производства нежирных сыров</b>								
9	Тема 2.1 Технология производства полутвердых (твердых) сыров						2		

10	Тема 2.2 Технология производства рассольных сыров						2		
11	Тема 2.3 Технология производства мягких сыров							2	
12	Тема 2.4 Технология производства плавленых сыров							2	
13	Тема 2.5 Технология производства нежирных сыров для плавления								2
14	Тема 2.6 Контроль качества нежирных сыров								2
	<i>Практическое обучение</i>								
	<b>Модуль 3 Технология производства сыров</b>								
15	Лабораторная работа 3.1 Требования к качеству и оценка качества молочного сырья, используемого для выработки нежирного сыра					4			
16	Лабораторная работа 3.2 Выработка полутвердых (твердых) сыров						4		
17	Лабораторная работа 3.3 Выработка рассольных сыров						4		
18	Лабораторная работа 3.4 Выработка мягких сыров							4	
19	Лабораторная работа 3.5 Выработка плавленых сыров							4	
20	Лабораторная работа 3.6 Выработка нежирных сыров для плавления								4
21	Лабораторная работа 3.7 Контроль и оценка качества сыров								4

## 2. Учебно-тематический план

№	Наименование раздела, дисциплины (модуля) и тем	Всего аудиторных часов	В том числе		Самост. работа	Общая трудоемкость
			лекции	практические, лабораторные занятия		
<b>1</b>	<b>Теоретическое обучение</b>					
<b>1</b>	<b>Модуль 1 Технологические аспекты производства сыров</b>	32	16	16	58	90
1.1	Тема 1.1 Общая классификация, пищевая и энергетическая ценность сыров. Ассортимент нежирных сыров и требования к их качеству	4	2	2	8	16
1.2	Тема 1.2 Характеристика молочного сырья, используемого для производства нежирных сыров (обезжиренное молоко и пахта)	4	2	2	8	16
1.3	Тема 1.3 Общая характеристика используемых	4	2	2	8	16



	микроорганизмов в производстве сыров					
1.4	Тема 1.4 Типы заквасок, их состав, характеристика, классификация. Ферментные препараты, используемые в сыроделии	4	2	2	8	16
1.5	Тема 1.5 Подготовка молочного сырья для производства сыра. Используемое оборудование. Подготовка и внесение компонентов в молочную смесь при производстве нежирных сыров	4	2	2	7	15
1.6	Тема 1.6 Процессы, происходящие в сыродельной ванне. Получение сырного сгустка и его обработка. Используемое оборудование	4	2	2	7	15
1.7	Тема 1.7 Формование, прессование и посолка сыра. Созревание сыра и уход за ним. Используемое оборудование	4	2	2	7	15
1.8	Тема 1.8 Покрытия и упаковочные материалы, требования к ним. Санитарные требования при производстве сыров	4	2	2	5	15
2	<b>Модуль 2 Частная технология производства нежирных сыров</b>	12	12	-	48	60
2.1	Тема 2.1 Технология производства полутвердых (твердых) сыров	2	2	-	8	12
2.2	Тема 2.2 Технология производства рассольных сыров	2	2	-	8	12
2.3	Тема 2.3 Технология производства мягких сыров	2	2	-	8	12
2.4	Тема 2.4 Технология производства плавленых сыров	2	2	-	8	12
2.5	Тема 2.5 Технология производства нежирных сыров для плавления	2	2	-	8	12
2.6	Тема 2.6 Контроль качества нежирных сыров	2	2	-	8	12
	<b>Итого</b>	44	28	16	106	160
3	<b>Практическое обучение</b>	38	-	38	-	38
3.1	<b>Модуль 3 Технология</b>	28	-	28	-	28

	<b>производства сыров</b>					
3.1	Лабораторная работа 3.1 Требования к качеству и оценка качества молочного сырья, используемого для выработки нежирного сыра	4	-	4	-	4
3.2	Лабораторная работа 3.2 Выработка полутвердых (твердых) сыров	4	-	4	-	4
3.3	Лабораторная работа 3.3 Выработка рассольных сыров	4	-	4	-	4
3.4	Лабораторная работа 3.4 Выработка мягких сыров	4	-	4	-	4
3.5	Лабораторная работа 3.5 Выработка плавленых сыров	4	-	4	-	4
3.6	Лабораторная работа 3.6 Выработка нежирных сыров для плавления	4	-	4	-	4
3.7	Лабораторная работа 3.7 Оценка качества сыров	4	-	4	-	4
	<b>Итого</b>	28	-	28	-	28
<b>3</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	Квалификационный экзамен/2				
	<b>Всего по программе</b>	74	28	68	106	180