

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Павел Николаевич

Должность: Вiced

Дата подписания: 29.06.2023 08:40:24

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a16090644b35d8986ab625589f7288f913a1551fae

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
НИ Кластер
«*Алейник Павел Николаевич*» 2023г.

Учебный план
основной образовательной программы профессионального обучения –
программы профессиональной подготовки
«Лаборант - микробиолог»

МОДУЛЬ 2 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ И БИОТЕХНОЛОГИИ»					ИА
Номер и наименование темы, вид учебной деятельности	Всего часов	Контактная работа		Самостоятельная работа	
		ЛК	ПЗ		
Модуль 1. Основы микробиологии	82	10	32	40	
Модульная единица 1.1. Техника безопасности и охрана труда в микробиологической лаборатории	8	2	4	2	
Модульная единица 1.2. Оценка безопасности продовольственного сырья и продуктов питания в современных условиях	6	-	2	4	
Модульная единица 1.3. Структура организации внутреннего контроля качества продуктов питания	10	-	6	4	
Модульная единица 1.4. Выявление и оценка возможного неблагоприятного воздействия пищевой продукции на здоровье человека	10	-	4	6	
Модульная единица 1.5. Объекты внутреннего качества производственной лаборатории	10	2	2	6	
Модульная единица 1.6. Общие правила микробиологических исследований	6	-	2	4	
Модульная единица 1.7. Морфология и физиология микроорганизмов	10	-	4	6	
Модульная единица 1.8. Микрофлора пищевых продуктов	10	2	4	4	
Модульная единица 1.9. Санитарно – показательные микроорганизмы	6	2	2	2	
Модульная единица 1.10. Совершенствование системы менеджмента	6	2	2	2	

качества предприятий					
Модуль 2. Основы биотехнологии	48	8	16	24	
Модульная единица 1.1. Разнообразие растительного сырья в биотехнологии и особенности его использования для производства пищевых продуктов	12	2	4	6	
Модульная единица 1.2. Биотехнология переработки растительного происхождения	12	2	4	6	
Модульная единица 1.3. Технология пищевых продуктов на основе сырья растительного происхождения	12	2	4	6	
Модульная единица 1.4. Биотехнология молока и молочных продуктов	12	2	4	6	
МОДУЛЬ 3 «ОРГАНИЗАЦИЯ ВЕТЕРИНАРНОГО ДЕЛА»					
Модуль 1. Организация ветеринарного дела	26	6	6	14	
Модульная единица 1.1. Ветеринарная отчётность	10	2	2	6	
Модульная единица 1.2. Журналы ветеринарного учёта и документы ветеринарной отчётности в условиях ветеринарной лаборатории	10	2	2	6	
Модульная единица 1.3. Ветеринарно – сопроводительная документация	6	2	2	2	
Итого по курсу:	160	24	54	78	4
Итоговый квалификационный экзамен	4				4

