

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 07.07.2022 13:07:00

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f268f715a1351ac

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. Клостер
«*С.И. Клостер*» 2022г.

Учебный план
по дополнительной общеразвивающей программе
«Лаборант по переработке плодоовощной продукции»

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

№ п/п	Наименование модулей образовательной программы, дисциплин и тем	Всего часов	В том числе:				Форма контроля
			Лекции	ЛПЗ	Сам. раб.	Итоговая аттестат	
Модуль 1. Общая часть.		12	12				
1.1	Теория и практика хранения плодоовощной продукции	4	4				Собеседование
1.2	Технохимический контроль на консервных перерабатывающих предприятиях	4	4				Собеседование
1.3	Технологический процесс переработки продукции и производства готового продукта	4	4				Собеседование
Модуль 2. Практическая часть		58	29	29			
2.1	Ознакомление с техникой безопасности при работе в лаборатории.	2	1	1			Собеседование
2.2	Стандартизация картофеля и	4	2	2			решение

	овощей						задач
2.3	Стандартизация картофеля и овощей	4	2	2			
2.4	Теоретические основы консервирования плодоовощной продукции	4	2	2			
2.5	Технология производства натуральных и закусочных овощных консервов	4	2	2			
2.6	Технология производства концентрированных томатопродуктов	4	2	2			
2.7	Технология производства фруктовых консервов	4	2	2			
2.8	Технология производства плодово-ягодных и овощных соков	4	2	2			
2.9	Технология переработки винограда и основы виноделия	4	2	2			
2.10	Технология производства картофелепродуктов	4	2	2			
2.11	Технология переработки грибов	4	2	2			
2.12	Консервирование плодоовощной продукции антисептиками Микробиологические методы консервирования	4	2	2			
2.13	Сушка плодоовощной продукции	4	2	2			
2.14	Производство быстрозамороженной плодоовощной продукции	4	2	2			
2.15	Фасовка, эксгаутирование, герметизация и стерилизация	4	2	2			
3.	Зачет						2
	Итого	72	41	29			2