

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Алейник Станислав Николаевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 04.04.2024 21:55:26
 Уникальный программный ключ:
 5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

Утверждаю:
 председатель Методического совета
 ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
 Н.И. Клостер
 «*Н.И. Клостер*» 2024г.



КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК
дополнительной образовательной (общеразвивающей) программы
«Лаборант по переработке плодоовощной продукции»

Режим занятий – до 4 академических часов в день.

Срок освоения программы составляет до 5 месяцев.

График проведения занятий - в соответствии с расписанием.

| № п/п | Тема занятий | Всего, час. | Месяц занятий | | | | |
|----------|---|-------------|---------------|---|---|---|---|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Модуль 1. Общая часть. | | | | | | |
| 1.1 | Теория и практика хранения плодоовощной продукции | 7 | 7 | | | | |
| 1.2 | Технохимический контроль на консервных перерабатывающих предприятиях | 7 | 7 | | | | |
| 1.3 | Технологический процесс переработки продукции и производства готового продукта | 8 | 8 | | | | |
| 2 | Модуль 2. Практическая часть | | | | | | |
| 2.1 | Ознакомление с техникой безопасности при работе в лаборатории. | 8 | | 8 | | | |
| 2.2 | Стандартизация картофеля и овощей | 5 | | 5 | | | |
| 2.3 | Стандартизация плодов и фруктов | 5 | | 5 | | | |
| 2.3 | Теоретические основы консервирования плодоовощной продукции | 6 | | 3 | 3 | | |
| 2.5 | Технология производства натуральных и закусочных овощных консервов | 7 | | | 7 | | |
| 2.6 | Технология производства концентрированных томатопродуктов | 5 | | | 5 | | |
| 2.7 | Технология производства фруктовых консервов | 5 | | | 5 | | |
| 2.8 | Технология производства плодово-ягодных и овощных соков | 5 | | | 2 | 3 | |
| 2.9 | Технология переработки винограда и основы виноделия | 7 | | | | 7 | |
| 2.10 | Технология производства картофелепродуктов | 5 | | | | 5 | |
| 2.11 | Технология переработки грибов | 5 | | | | 5 | |
| 2.12 | Консервирование плодоовощной продукции антисептиками. Микробиологические методы консервирования | 6 | | | | | 4 |
| 2.13 | Сушка плодоовощной продукции | 5 | | | | | 5 |
| 2.14 | Производство быстрозамороженной плодоовощной продукции | 5 | | | | | 5 |
| 2.15 | Фасовка, эксгаутирование, герметизация и стерилизация | 5 | | | | | 5 |

| | | | | | | | |
|----------|----------------------------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 3 | Итоговая аттестация | 2 | | | | | 2 |
| | Всего | 108 | 22 | 21 | 22 | 22 | 21 |