

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Иванович

Должность: Руководитель

Дата подписания: 19.10.2020 13:21:14

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f017a1751fae1

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**

## **АННОТАЦИЯ**

### **дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы ЛАБОРАНТ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ**

#### **1. Цели и задачи:**

*Цель* - подготовить квалифицированного лаборанта для работы на консервных перерабатывающих предприятиях.

*Задачи*, стоящие при освоении общеразвивающей программы:

*Обучающие:*

- изучить теоретические основы и практические вопросы хранения плодовоовощной продукции;

*Развивающие:*

- научиться определять и оценивать качество плодов и овощей;

*Воспитательные:*

- научиться организовывать технологические процессы переработки плодовоовощной продукции и производство готового продукта

*знать:*

- особенности сырья как объекта хранения и переработки, основные режимы хранения плодовоовощной продукции, факторы, влияющие на их эффективность;

- основные факторы, влияющие на качество продукции при хранении, основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве;

- основную номенклатуру показателей качества плодовоовощной продукции, методы определения, особенности нормирования в соответствии с требованиями промышленных кондиций;

- основные направления переработки плодов и овощей: основного ассортимента и требований к качеству продукции переработки: современной материально-технической базы хранения и переработки плодов и овощей: основных технологических процессов, происходящих при хранении и переработке плодов и овощей, режимов обработки сырья;

- оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции: влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки.

*уметь:*

- выбирать наиболее рациональные режимы хранения продукции с учетом ее качества и целевого назначения: определять возможное целевое назначение продукции для наиболее рационального ее использования и реализации: проводить количественно-качественный учет продукции при хранении: составлять план размещения продукции при хранении:

- оценивать эффективность работы основного технологического оборудования: использовать сведения о качестве отдельных партий продукции при оценке их пригодности к переработке и обоснования технологии и режимов подготовки сырья;

- использовать знания о качестве продукции для рационального составления партий сырья заданного качества, направляемых на переработку: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции;

- оценивать эффективность работы основного технологического оборудования: применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса на повышения выхода и качества готовой продукции.

***владеть:***

- основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудование современными методами оценки качества сырья и готовой продукции

**2. Образовательные технологии:**

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и инновационных форм учебных занятий. Лекционные занятия проводятся в форме интерактивных лекций, традиционных информационных лекций. Практические занятия проводятся в традиционной форме и инновационной форме.

**3. Срок реализации программы:** 4 месяца

**4. Объем часов:** 72 часа

**5. Разработчик:** Рядинская Антонина Александровна