

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 10.02.2023 13:27:04

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f268f15a135fac

**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. Кластер

«16» января 2023 г

**Учебный план  
по дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программе  
«Лаборант хлебоприемного предприятия»**

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 (2 раза в неделю)

№ п / п	Тема занятия	Всего часов	В том числе:				Форма контроля
			Лекции	ЛПЗ	Сам. раб.	Итоговая аттестация	
<b>Модуль 1. Технология хранения и послеуборочной обработки зерна</b>		<b>26</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>10</b>		
1	Технология хранения зерна	6	2	2	2	собеседование	
2	Технология послеуборочной обработки зерна	8	2	2	4	собеседование	
3	Показатели качества зерна и семян	6	2	2	2	собеседование	
4	Оценка кондиционности и расчет стоимости партий заготавливаемого зерна	6	2	2	2	собеседование	

<b>Модуль 2. Технология переработки зерна</b>		<b>32</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>22</b>		
5	Технология крупяного производства	8	2	2	4		собеседование
6	Технология мукомольного производства	8	2	2	4		собеседование
7	Технология хлебопекарного производства	8	2	2	4		собеседование
8	Технология производства макаронных изделий	8	2	2	4		собеседование
9	Технология производства солода	4	1	1	2		собеседование
10	Требования к качеству солода	6	1	1	4		собеседование
<b>3.</b>	<b>Зачет</b>					4	собеседование
	<b>Итого</b>	<b>72</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>32</b>	<b>4</b>	