

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Павел Николаевич

Должность: Ректор

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
И.И. Клостер
«» 2022г.

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

