


Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Алейник Станислав Николаевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 04.04.2024 21:55:08
 Уникальный программный ключ:
 5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

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



**Учебный план
 по дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программе
 «Лаборант по переработке плодоовощной продукции»**

№ п/п	Наименование модулей образовательной программы и тем	Всего часов	В том числе:			
			Лекции	ЛПЗ	Самостоятельная работа	Итоговая аттестация
Модуль 1. Общая часть.		22	6		16	
1.1	Теория и практика хранения плодоовощной продукции	7	2	-	5	
1.2	Технохимический контроль на консервных перерабатывающих предприятиях	7	2	-	5	
1.3	Технологический процесс переработки продукции и производства готового продукта	8	2	-	6	
Модуль 2. Практическая часть		84	18	30	36	
2.1	Ознакомление с техникой безопасности при работе в лаборатории.	8	2	2	4	
2.2	Стандартизация картофеля и овощей	5	1	2	2	
2.3	Стандартизация плодов и фруктов	5	1	2	2	
2.3	Теоретические основы консервирования плодоовощной продукции	6	2	2	2	
2.5	Технология производства натуральных и закусочных овощных консервов	7	1	2	4	
2.6	Технология производства концентрированных томатопродуктов	5	1	2	2	
2.7	Технология производства фруктовых консервов	5	1	2	2	
2.8	Технология производства плодово-ягодных и овощных соков	5	1	2	2	
2.9	Технология переработки винограда и основы виноделия	7	1	2	4	
2.10	Технология производства картофелепродуктов	5	1	2	2	
2.11	Технология переработки грибов	5	1	2	2	

2.12	Консервирование плодоовощной продукции антисептиками. Микробиологические методы консервирования	6	2	2	2	
2.13	Сушка плодоовощной продукции	5	1	2	2	
2.14	Производство быстрозамороженной плодоовощной продукции	5	1	2	2	
2.15	Фасовка, эксгаутирование, герметизация и стерилизация	5	1	2	2	
3.	Итоговая аттестация	2				2
	Итого	108	24	30	52	2