


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. Кластер  
 «*Н.И. Кластер*» 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
<b>1</b>	<b>Модуль 1. Общая часть.</b>						
1.1	Теория и практика хранения плодоовощной продукции	<b>7</b>	7				
1.2	Технохимический контроль на консервных перерабатывающих предприятиях	<b>7</b>	7				
1.3	Технологический процесс переработки продукции и производства готового продукта	<b>8</b>	8				
<b>2</b>	<b>Модуль 2. Практическая часть</b>						
2.1	Ознакомление с техникой безопасности при работе в лаборатории.	<b>8</b>		8			
2.2	Стандартизация картофеля и овощей	<b>5</b>		5			
2.3	Стандартизация плодов и фруктов	<b>5</b>		5			
2.3	Теоретические основы консервирования плодоовощной продукции	<b>6</b>		3	3		
2.5	Технология производства натуральных и закусочных овощных консервов	<b>7</b>			7		
2.6	Технология производства концентрированных томатопродуктов	<b>5</b>			5		
2.7	Технология производства фруктовых консервов	<b>5</b>			5		
2.8	Технология производства плодово-ягодных и овощных соков	<b>5</b>			2	3	
2.9	Технология переработки винограда и основы виноделия	<b>7</b>				7	
2.10	Технология производства картофелепродуктов	<b>5</b>				5	
2.11	Технология переработки грибов	<b>5</b>				5	
2.12	Консервирование плодоовощной продукции антисептиками. Микробиологические методы консервирования	<b>6</b>					4
2.13	Сушка плодоовощной продукции	<b>5</b>					5
2.14	Производство быстрозамороженной плодоовощной продукции	<b>5</b>					5
2.15	Фасовка, эксгаутирование, герметизация и стерилизация	<b>5</b>					5

<b>3</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</b>					<b>2</b>
	Всего	<b>108</b>	<b>22</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>21</b>