

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Алейник Станислав Николаевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19
 Уникальный программный ключ:
 5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

**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
 Бреславец П.И.
 « 09 » июля 2020 г.



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

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

№ п/п	Наименование модулей образовательной программы, дисциплин и тем	Всего часов	В том числе:				Форма контроля
			Лекции	ЛПЗ	Сам. раб.	Итоговая аттестат	
Модуль 1. Общая часть.		12	12				
1.1	Теория и практика хранения плодоовощной продукции	4	4				Собеседование
1.2	Технохимический контроль на консервных перерабатывающих предприятиях	4	4				Собеседование
1.3	Технологический процесс переработки продукции и производства готового продукта	4	4				Собеседование
Модуль 2. Практическая часть		58	29	29			
2.1	Ознакомление с техникой безопасности при работе в лаборатории.	2	1	1			Собеседование
2.2	Стандартизация картофеля и овощей	4	2	2			решение задач

2.2	Стандартизация картофеля и овощей	4	2	2			решение задач
2.3	Стандартизация картофеля и овощей	4	2	2			
2.4	Теоретические основы консервирования плодоовощной продукции	4	2	2			
2.5	Технология производства натуральных и закусочных овощных консервов	4	2	2			
2.6	Технология производства концентрированных томатопродуктов	4	2	2			
2.7	Технология производства фруктовых консервов	4	2	2			
2.8	Технология производства плодово-ягодных и овощных соков	4	2	2			
2.9	Технология переработки винограда и основы виноделия	4	2	2			
2.10	Технология производства картофелепродуктов	4	2	2			
2.11	Технология переработки грибов	4	2	2			
2.12	Консервирование плодоовощной продукции антисептиками Микробиологические методы консервирования	4	2	2			
2.13	Сушка плодоовощной продукции	4	2	2			
2.14	Производство быстрозамороженной плодоовощной продукции	4	2	2			
2.15	Фасовка, эксгаутирование, герметизация и стерилизация	4	2	2			
3.	Зачет					2	
	Итого	72	41	29		2	