

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 10.02.2023 13:37:56

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f268f15a1351ac

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

«26» января 2023 г

Учебный план
по дополнительной общеразвивающей 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	6		6		
1.1	Теория и практика хранения плодоовощной продукции	4	2	-	2		Собеседование
1.2	Технохимический контроль на консервных перерабатывающих предприятиях	4	2	-	2		Собеседование
1.3	Технологический процесс переработки продукции и производства готового продукта	4	2	-	2		Собеседование
Модуль 2. Практическая часть		58	17	29	12		
2.1	Ознакомление с техникой безопасности при работе в лаборатории.	2	1	1	-		Собеседование
2.2	Стандартизация картофеля и овощей	4	1	2	1		решение задач

2.3	Стандартизация плодов и фруктов	4	1	2	1		Собесе дование
2.3	Теоретические основы консервирования плодоовощной продукции	4	2	2	-		решение задач
2.5	Технология производства натуральных и закусочных овощных консервов	4	1	2	1		Собесе дование
2.6	Технология производства концентрированных томатопродуктов	4	1	2	1		решение задач
2.7	Технология производства фруктовых консервов	4	1	2	1		Собесе дование
2.8	Технология производства плодово- ягодных и овощных соков	4	1	2	1		решение задач
2.9	Технология переработки винограда и основы виноделия	4	1	2	1		Собесе дование
2.10	Технология производства картофелепродуктов	4	1	2	1		решение задач
2.11	Технология переработки грибов	4	1	2	1		Собесе дование
2.12	Консервирование плодоовощной продукции антисептиками Микробиологические методы консервирования	4	2	2	-		решение задач
2.13	Сушка плодоовощной продукции	4	1	2	1		Собесе дование
2.14	Производство быстрозамороженной плодоовощной продукции	4	1	2	1		решение задач
2.15	Фасовка, эксгаутирование, герметизация и стерилизация	4	1	2	1		Собесе дование
3.	Зачет	2				2	
	Итого	72	23	29	18	2	