

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 25.02.2026 15:32:42

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbcb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

Утверждаю:
председатель Методического совета
ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
Н.И. Клостер
«___» _____ 2025г..

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	Самостоя- тельная работа	Итоговая аттестаци я
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