

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 13.07.2021 08:48:22

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b55d8986ab6235891f268f915a1351fac

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.М. Клостер
2021г.

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
2.3	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	