

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Владимирович

Должность: Руководитель

Дата подписания: 12.07.2021 15:00:34

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288ff17a1751fae

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»

АННОТАЦИЯ

дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы **ЛАБОРАНТ ХЛЕБОПРИЕМНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

1. Цели и задачи:

Цель - формирование теоретических знаний и практических навыков по хранению и переработке зерна с целью снижения потерь и повышения качества сырья и переработанной продукции

Задачи, стоящие при освоении общеразвивающей программы:

Обучающие:

- научиться основным мероприятиям по подготовке продукции к закладке на хранение, применяемым в производстве режимам и способам хранения;
- научиться основам технологии переработки зерна и ознакомить с требованиями, предъявляемыми к качеству переработанной продукции.

Развивающие:

- ознакомится с требованиями, предъявляемыми к качеству зерна и продуктов его переработки, предназначенной для хранения и переработки.

Воспитательные:

- позволяют раскрыть основные принципы производства экологически чистых продуктов питания.

знать:

- источниках получения сырья, их классификацию и использование;
- критериях оценки качества сырья и факторах, его обуславливающих;
- мероприятиях, повышающих качество и сохраняемость продукции;
- основных научных принципах, положенных в основу хранения продукции;
- основных направлениях переработки сельскохозяйственной продукции;
- основных методах, положенных в основу переработки продукции.

уметь:

- разрабатывать технологические схемы обработки, хранения и переработки продуктов растениеводства,
- оценивать качество продуктов переработки

владеть:

- навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья;
- навыками выбора технологии хранения продукции;
- навыками выбора основных технологических этапов переработки продукции.

2. Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и инновационных форм учебных занятий. Лекционные занятия проводятся в форме интерактивных лекций, традиционных информационных лекций. Практические занятия проводятся в традиционной форме и инновационной форме.

3. Срок реализации программы: 3 месяца

4. Объем часов: 72 часа

5. Разработчик: Сидельникова Наталья Анатольевна