

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	
<b>Модуль 1. Общая часть.</b>		<b>12</b>	<b>6</b>		<b>6</b>		
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	
<b>Модуль 2. Практическая часть</b>		<b>58</b>	<b>17</b>	<b>29</b>	<b>12</b>		
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
<b>3.</b>	<b>Зачет</b>	<b>2</b>				<b>2</b>	
	<b>Итого</b>	<b>72</b>	<b>23</b>	<b>29</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	