

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессиональной переподготовки

«Технология консервов и пищевых концентратов»

с присвоением квалификации «Технолог пищевого производства»

Уровень образования лиц, принимаемых на обучение: на базе высшего и среднего профессионального образования

Срок обучения и объем курса: 520 часов часов.

Форма обучения: с применением дистанционных технологий, без отрыва от производства.

№ п/п	Наименование темы	Всего часов	Теория (кол-во часов)	Самостоятельное изучение (кол-во часов)	Формы контроля
1	Растительное сырье	22	16	6	
2	Основные методы консервирования	22	16	6	
3	Тара для консервов	22	16	6	
4	Доставка, приемка и хранение сырья	22	16	6	
5	Сортировка, мойка и очистка сырья	22	16	6	
6	Тепловая обработка сырья	22	16	6	
7	Измельчение сырья, отжим и очистка соков, деаэрация	22	16	6	
8	Концентрирование жидких и пюреобразных продуктов	22	16	6	
9	Фасование, эксгаустирование и укупоривание консервов	22	16	6	
10	Стерилизация и пастеризация консервов. Асептическое консервирование	22	16	6	
11	Овощные закусочные консервы	24	18	6	
12	Консервированные овощные и мясо-овощные обеденные блюда	24	18	6	
13	Овощные натуральные консервы	24	18	6	
14	Овощные и плодовые маринады	22	16	6	
15	Концентрированные томатные продукты. томатные соусы	22	16	6	
16	Овощные соки и напитки	22	16	6	
17	Плодовые и ягодные соки, напитки, экстракты, сиропы	22	16	6	
18	Консервы для детского и диетического питания	22	16	6	
19	Сушеные фрукты, виноград и овощи	22	16	6	
20	Быстрозамороженные продукты	22	16	6	
21	Квашеные овощи и плоды	22	16	6	
22	Переработка отходов производства консервов. Комплексная переработка сырья	22	16	6	
23	Итоговая аттестация	8		8	тест
	Итого	520	374	146	