

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Программа профессионального обучения по профессии:
«Рабочий плодоовощного хранилища»

Календарный месяц	Даты начала и окончания обучения по программе	День освоения программы	Дисциплины (модули) программы согласно учебного плана программы)	Количество часов Учебной нагрузки всего	Количество часов Учебной нагрузки в день
1	2	3	4	5	6
Месяц, в котором проводится обучение по программе	Аудиторная работа (Лекции, семинарские занятия)		Модуль 1. Общепрофессиональный курс	40	
		1 день	Моделирование профессиональной деятельности: постановка и решение профессиональных задач. Профессиональное и личностное развитие	12	6
		2 день	Моделирование профессиональной деятельности: постановка и решение профессиональных задач. Профессиональное и личностное развитие		6
		3 день	Состояние плодоовощного рынка Российской Федерации. Современные тенденции в технологиях хранения плодов и овощей	8	8
		4 день	Охрана труда и техника безопасности	16	8
		5 день	Охрана труда и техника безопасности		8
			Модуль 2. Профессиональный курс	86	
		6 день	Технология хранения плодов и овощей	24	8
		7 день	Технология хранения плодов и овощей		8
		8 день	Технология хранения плодов и овощей		8
		9 день	Параметры хранения плодов и овощей. Требования к режимам и срокам хранения плодов и овощей	24	8
		10 день	Параметры хранения плодов и овощей. Требования к режимам и срокам хранения плодов и овощей		8
11 день	Параметры хранения плодов и овощей. Требования к режимам и срокам хранения плодов и овощей		8		

		12 день	Нормы расходов тары и упаковочного материала. Виды основных материалов, применяемых при упаковке плодоовощных культур	16	8
		13 день	Нормы расходов тары и упаковочного материала. Виды основных материалов, применяемых при упаковке плодоовощных культур		8
		14 день	Материально-техническая база предприятий по хранению плодов и овощей. Характеристика объектов и оборудования для хранения плодов и овощей	16	8
		15 день	Материально-техническая база предприятий по хранению плодов и овощей. Характеристика объектов и оборудования для хранения плодов и овощей		8
		16 день	Промежуточный контроль	6	
		17 день	Модуль 3. Практическое обучение	32	
			Самостоятельная работа. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Химический состав плодов и овощей, его изменение при хранении (конспект-схема)	16	8
		18 день	Проведение сравнительной оценки качества хранящейся продукции (конспект-схема критериев оценки)		8
		19 день	Самостоятельная работа. Практикум. Расчет расхода сырья, потерь при хранении картофеля, овощей, плодов и ягод по заданным условиям.	16	8
		20 день	Самостоятельная работа. Практикум. Проведение сравнительного анализа естественной и фактической убыли вышеуказанной продукции.		8
		21 день	Консультации и подготовка к экзамену	6	6
		22 день	Квалификационный экзамен	8	8
		ВСЕГО		168	