

## УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Программы профессионального обучения по профессии:  
**«Рабочий плодоовощного хранилища».**

**Цели курса** – профессиональное обучение по профессии **«Рабочий плодоовощного хранилища»**. Обучение теоретическим знаниям, навыкам и умениям, необходимым для выполнения работ по данной профессии.

### **Категории обучаемых:**

программа профессионального обучения предназначена для лиц, желающих приобрести профессию **«Рабочий плодоовощного хранилища»**.

### **Продолжительность (трудоемкость) обучения:**

168 академических часов. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

### **Формы обучения:**

Очная (с отрывом от работы), очно-заочная (с частичным отрывом от работы), заочная (без отрыва от работы). При реализации программы применяется форма организации образовательной деятельности, основанная на модульном принципе представления содержания образовательной программы и построения учебного плана, использовании различных образовательных технологий, в том числе дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

### **Режим занятий:**

8 академических часов в день. Предусматривается возможность обучения по индивидуальному учебному плану (таблица 1) в пределах осваиваемой программы.

№ п/п	Наименование учебных модулей	Всего, час.	В том числе		Формы контрол я
			лекци и	практическ ие занятия	
<b>1</b>	<b>Модуль 1. Общепрофессиональный курс</b>	<b>36</b>	<b>28</b>	<b>8</b>	
1.1	Моделирование профессиональной деятельности: постановка и решение профессиональных задач. Профессиональное и личностное развитие	12	4	8	-
1.2	Состояние плодоовощного рынка Российской Федерации. Современные тенденции в технологиях хранения плодов и овощей	8	8	-	-
1.3	Охрана труда и техника безопасности	16	16		-
<b>2</b>	<b>Модуль 2. Профессиональный курс</b>	<b>86</b>	<b>70</b>	<b>10</b>	<b>6</b>
2.1.	Технология хранения плодов и овощей	24	22	2	
2.2.	Параметры хранения плодов и овощей. Требования к режимам и срокам хранения плодов и овощей	24	20	4	
2.3	Нормы расходов тары и упаковочного материала. Виды основных материалов, применяемых при упаковке плодоовощных культур	16	12	4	
2.4	Материально-техническая база предприятий по хранению плодов и овощей. Характеристика объектов и оборудования для хранения плодов и овощей	16	16		
2.5	<b>Промежуточный контроль</b>	<b>6</b>			<b>6</b>
<b>3.</b>	<b>Модуль 3. Практическое обучение</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	
3.1	Технология хранения плодов и овощей (семинар-практикум). Самостоятельная работа. Химический состав плодов и овощей, его изменение при хранении	16	-	16	
3.2	Самостоятельная работа. Оптимальные параметры хранения плодов и овощей (контрольная работа).	16		16	
<b>5.</b>	<b>Консультации и подготовка к экзамену</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		
<b>6.</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>8</b>			<b>8</b>
<b>7.</b>	<b>ВСЕГО:</b>	<b>168</b>	<b>112</b>	<b>42</b>	<b>14</b>