

## Анализ качества продукции овощеводства

### Аннотация

Цель программы дополнительного профессионального образования	Формирование и развитие системного комплекса знаний в области теории и практики хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, требований Государственных стандартов к качеству овощей и методов оценки качества продукции. В программе изучаются: актуальные вопросы определения качества свежих плодов, овощей и ягод, качества продуктов переработки из плодов, овощей и ягод с использованием современных технологий. Рассматривается влияние методов хранения и переработки на качество плодов, ягод и овощей. Анализируется проблема фальсификации переработанных плодов и овощей и т.д..
Целевая аудитория программы дополнительного профессионального образования	Лица с высшим и средним профессиональным образованием
Количество часов	144 ч. (возможна корректировка учебного плана по требованиям Заказчика – от 16 часов)
Формы обучения	Очная, заочная с применением дистанционных технологий обучения

### Учебно-тематический план на 144 часа

№ п/п	Наименование дисциплины/модуля	Общая трудоемкость, час	ЗЕ	Контактная работа с преподавателем, час	СРС	Текущая аттестация	
						форма контроля	Кол-во часов
1	Определение качества свежих плодов, овощей и ягод и качество продуктов переработки из них. Влияние методов хранения и переработки на качество плодов, ягод и овощей	72	2,00	2	32	зачет	2
2	Фальсификация переработанных плодов и овощей Современные технологии в овощеводстве	70	1,94	2	30	зачет	2
2		2	0,06				
	<b>Итого</b>	<b>144</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>62</b>		<b>4</b>