

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
 ИМЕНИ И.Т. ТРУБИЛИНА»

Центр дополнительного образования



ТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе

А. В. Петух

12» 01 2026 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

«ГастроЛаб – Школа пищевых технологий»

Тип программы: дополнительная общеразвивающая

Направленность: естественнонаучная

Объем учебной нагрузки: 36 час.

Документ по итогам обучения: сертификат

Форма обучения: очная,

с использованием дистанционных образовательных технологий

№ п/п	Наименование модулей, тем, вопросов	Количество часов				Формы аттестации / контроля
		Всего	Теория	Практика	Самостоятельная работа	
1	Модуль 1. Технологии текстуры и вкуса: от брожения до сферификации	18	3	9	6	-
1.1	Натуральные напитки для активного образа жизни. 1. Ассортимент квасов. 2. Питательные вещества, входящие в состав квасов. 3. Технология квасов бутылочного розлива и квасов, получаемых методом брожения.	6	1	3	2	Задание (дегустация образцов кваса и заполнение дегустационного листа)
1.2	Мармелад своими руками. 1. Какой бывает мармелад: формовый, пластовой, жевательный? 2. Виды структурообразователей и особенности использования в приготовлении мармелада. 3. Красители и ароматизаторы: натуральные или синтетические, как выбрать, исходя из технологии и рецептуры.	6	1	3	2	Задание (приготовление и дегустация мармелада)
1.3	Основы молекулярной кухни. 1. Понятие и история молекулярной кухни. 2. Особенности и основные приемы. 3. Сферификация и ее разновидности.	6	1	3	2	Задание (приготовление имитированной икры)

№ п/п	Наименование модулей, тем, вопросов	Количество часов				Формы аттестации / контроля
		Всего	Теория	Практика	Самостоятельная работа	
2	Модуль 2 Основы переработки: кондитерское и сыродельное производство	12	2	6	4	-
2.1	Кондитерское производство. Печенье с начинкой чизкейк и пряным яблоком. 1. Классификация мучных кондитерских изделий. 2. Производство печенья. 3. Способы разрыхления кондитерского теста.	6	1	3	2	Задание (приготовление печенья)
2.2	Приготовление сыра в домашних условиях. 1. Классификация и краткая характеристика сыров. 2. Сырье для производства сыров. 3. Технология мягких сыров.	6	1	3	2	Задание (приготовление и дегустация сыра)
3	Модуль 3. Траектория успеха в пищевой индустрии	6-	-	4	2	-
3.1	Как построить карьеру в отрасли переработки сельхоз продукции и биотехнологии. 1. История успеха руководителя пищевого предприятия. 2. Трудности, с которыми сталкивается начинающий бизнесмен. Способы их решения. 3. Компетенции, необходимые для современного технолога.	2	-	2	-	Дискуссия
3.2	Построение образовательной траектории для поступления в вуз. Встреча с деканом факультета. 1. Направления подготовки бакалавров на факультете пищевых технологий КубГАУ. 2. Вступительные испытания. 3. Этапы подготовки к поступлению в университет.	2	-	2	-	Дискуссия
3.3	Итоговая аттестация	2	-	-	2	онлайн-тестирование
Итого		36	5	19	12	-

Начальник центра
дополнительного образования



Г. Н. Ясенко