

**КРАСНОДАРСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ХРАНЕНИЯ И
ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ – ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО НАУЧНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ «СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР
САДОВОДСТВА, ВИНОГРАДАРСТВА, ВИНОДЕЛИЯ»
(КНИИХП - филиал ФГБНУ СКФНЦСВВ)**

Россия, 350072, г. Краснодар, ул. Тополиная Аллея, 2. Тел./факс: (861) 252-15-93, 252-01-56, e-mail: kisp@kubannet.ru
ОКПО 17021101, ОГРН 1022301810706, ИНН/КПП 2311003262/231143001 <http://kniihpsp.ru/kontaktyi/rekvizityi/>



С.М. Горлов

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации
«Инновационные технологии хранения и переработки
растениеводческой продукции»**

Цель: совершенствование и развитие компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность в сфере хранения и переработки растениеводческой продукции.

Категория слушателей: руководители и специалисты организаций и предприятий сферы деятельности, которых связана с хранением и переработкой растениеводческой продукции, преподаватели профессиональных образовательных организаций.

Срок обучения: 72 часа.

Режим занятий: 6 часов в день, согласно учебного расписания.

Форма итоговой аттестации: тестирование.

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин и тем	Всего часов				
		Общая трудоем кость	Всего ауд.	Лекции	Практ.	С/р
1.	Модуль 1. Инновационные технологии подготовки к хранению и хранения растениеводческой продукции	36	18	12	6	18
1.1	Особенности растительного сырья как объекта хранения	12	6	4	2	6
1.2	Традиционные и инновационные технологии хранения растениеводческой продукции	12	6	4	2	6
№ п/п	Наименование разделов, дисциплин и тем	Всего часов				
		Общая трудоем кость	Всего ауд.	Лекции	Практ.	С/р
1.3	Российский и зарубежный опыт физические, химические, биологические, комплексные способы подготовки к хранению и хранения растениеводческой продукции	12	6	4	2	6
2	Модуль 2 Инновационные технологии переработки растениеводческой продукции	24	14	6	8	10
2.1	Подготовительные технологические операции при переработке растительного сырья	4	2	0,5	1,5	2
2.2	Современные технологии производства фруктовых соков	2	1	0,5	0,5	1
2.3	Технологии сушки овощей и фруктов	4	2	1	1	2
2.4	Технологии производства быстрозамороженной растениеводческой продукции	3	1	1	-	2
2.5	Инновационные технологии консервирования	5	2	1	1	3

2.6	Современное оборудование для переработки растениеводческой продукции	3	3	1	2	-
2.7	Инновационные технологии переработки вторичных ресурсов	3	3	1	2	-
3.	Модуль 3. Техническое регулирование и стандартизация в управлении качеством продукции	10	4	3	1	6
3.1	Роль технического регулирования и стандартизации в управлении качеством продукции	2	0,5	0,5	-	1,5
№ п/п	Наименование разделов, дисциплин и тем	Всего часов				
		Общая трудоем кость	Всего ауд.	Лекции	Практ.	С/р
3.2	Новые положения и законодательная база в области: Таможенного и Евразийского союза; технического регулирования; стандартизации.	2	0,5	0,5	-	1,5
3.3	Категории нормативных и технических документов технического регулирования и стандартизации	2	0,5	0,5	-	1,5
3.4	Разработка нормативной и технической документации, порядок ее экспертизы и утверждения. Особенность разработки для продукции детского и специализированного назначения	2	1,5	0,5	1	0,5
3.5	Нормативно-правовые документы в области санитарии и гигиены пищевых производств	1	0,5	0,5	-	0,5

3.6	Процедуры управления безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП	1	0,5	0,5	-	0,5
	Итоговое тестирование	2	2	-	-	2
	Итого	72	36	21	15	36

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ

Группа _____

Наименование модулей	Объем нагрузки, ч	Учебные недели		
		1	2	3
Модуль 1. Инновационные технологии подготовки к хранению и хранения растениеводческой продукции	36			
Модуль 2. Инновационные технологии переработки растениеводческой продукции	24			
Модуль 3. Техническое регулирование и стандартизация в управлении качеством продукции.	10			
Итоговая аттестация	2			
ИТОГО		72 часа		