



Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

СЕМИНАР

«Технология сушки растительного сырья»

Формы обучения	очная	16 академических часов
	дистанционная	4 академических часа
Даты обучения	очная	09-10 апреля 2024 г. 06-07 июня 2024 г. 09-10 октября 2024 г.
	дистанционная	20 марта 2024 г. 21 мая 2024 г. 27 ноября 2024 г.

Время начала обучения по мск: 10:00

Обеденный перерыв: с 13:00 до 14:00

Целевая аудитория:

- технологи, мастера цехов сушильного производства и пищевой отрасли;
- другие заинтересованные лица.

Ключевые темы курса:

- технология сушильного производства

Профессиональные компетенции и знания, приобретаемые в рамках курса:

- знание теоретических основ сушки, перечня и очередности технологических операций, подготовки сырья перед сушкой, оборудования для первичной подготовки сырья и сушки;
- знание основ технологии сушки растительного сырья и производства сушеных продуктов, основных типов сушильного оборудования;
- знания по особенностям подготовки растительного сырья к сушке, вопросам подбора сортов;
- знания по определению качества сушеных плодов и овощей;
- знания по способам повышения эффективности процесса сушки и выхода готовой продукции.



Программа семинара

№п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов ¹	
		очное	дистанционное
1.	Теоретические основы сушки: - перечень и очередность технологических операций; - подготовка сырья перед сушкой; - оборудование для сортировки/мойки; - оборудование для сушки; - инспекция сушеного продукта; - выравнивание влажности сушеного продукта; - сортировка сушеного продукта; - измельчение сушеного продукта с целью получения порошка; - упаковка сушеного продукта (защита от воздействия атмосферной влаги); - требования к условиям хранения и транспортирования сушеного продукта; - сроки годности сушеных продуктов. Характеристика сырья как объекта сушильного производства	2,0	1,0
2.	Особенности подготовки сырья к сушке. Подбор сортов сырья для сушильного производства	2,0	1,0
3.	Методы и способы сушки плодов и овощей	1,0	
4.	Технология комбинированной и микроволновой сушки сырья	1,0	1,0
5.	Технологии производства и виды сушеной продукции	1,0	
6.	Анализ качества сушеных плодов и овощей. Способы повышения эффективности процесса сушки и выхода готовой продукции	2,0	1,0
7.	Практические занятия по первичной переработке и сушке растительного сырья	3,0	0,0
8.	Аппаратное оснащение лаборатории сушильного производства	2,0	0,0
9.	Итоговая аттестация (тестирование)	1,0	0,0
10.	Дискуссия по обсуждаемым вопросам. Подведение итогов	1,0	0,0
	ИТОГО:	16,0	4,0

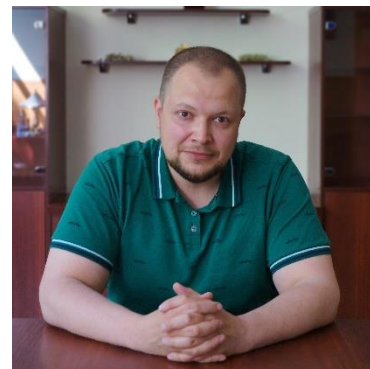
¹ В программе указано количество академических часов. Продолжительность академического часа 45 минут.

В программе возможны незначительные изменения.

Спикер семинара:

**Королев Алексей
Александрович**

Заведующий лабораторией
процессов и оборудования
консервного производства,
кандидат технических наук



Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность № 0009778 серия 90Л01 регистрационный № 2685 от 08 декабря 2017 года.

Документ об образовании:

Удостоверение о повышении квалификации (16 академических часов), при условии успешной итоговой аттестации, либо Сертификат.

Стоимость очного обучения одного специалиста 30 000 (тридцать тысяч) рублей.

Стоимость дистанционного обучения одного специалиста 14 000 (четырнадцать тысяч) рублей.

Место проведения обучения: ВНИИТеК – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН; 142703, Московская область, г. Видное, ул. Школьная, 78.

Для прохождения обучения необходимо заполнить заявку и направить по адресу: a.kesian@fncps.ru.

По вопросам проведения обучения просим обращаться к руководителю курсов повышения квалификации Кесян Арпик Завеновне, тел. для связи: +7(903) 230 89 75.

Директор, к.б.н.

Самойлов А.В.