



Вебинар

«Технология сушки растительного сырья»

Форма обучения: дистанционная

Продолжительность обучения: 4 академических часа

Программа вебинара

№п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов ¹ , всего
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.	1,0
2.	Особенности подготовки сырья к сушке. Подбор сортов сырья для сушильного производства.	0,5
3.	Методы и способы сушки плодов и овощей.	0,5
4.	Технология комбинированной и микроволновой сушки сырья.	0,5
5.	Технологии производства и виды сушеной продукции.	0,5
6.	Анализ качества сушеных плодов и овощей. Способы повышения эффективности процесса сушки и выхода готовой продукции.	1,0
	ИТОГО:	4,0

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



Вебинар проводит:

Королев Алексей Александрович - заведующий лабораторией процессов и оборудования консервного производства, кандидат технических наук

Стоимость для одного слушателя 14 000 (четырнадцать тысяч) рублей.

По завершению обучения слушателям выдаётся сертификат установленного образца

Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность

№Л035- 00115-77/00097064 от 08 декабря 2017 года

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: 8 903 230 89 75, e-mail: **a.kesian@fncps.ru**.

142703, Московская обл.,
г. Видное,
ул. Школьная, д.78

E-mail: a.kesian@fncps.ru

