

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 26.04.2021 15:13:53
Уникальный идентификатор:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

3. Содержание программы:

Раздел 1. Адаптивные технологии возделывания полевых культур: основной фактор формирования качества растительного сырья для пищевых технологий (12 час.)

Тема 1.1 Адаптивные технологии возделывания зерновых культур (4 час)

Влияние агротехнических приемов на качество зерновых культур

Тема 1.2 Региональное сырье Саратовской селекции и их технологический потенциал (2 час)

Влияние сортовых особенностей зерновых культур на качество зерна.

Раздел 2. Эффективные способы хранения и рациональная переработка сельскохозяйственной продукции (12 час)

Тема 1.1 Эффективные способы хранения сырья

Тема 1.2 Эффективная переработка растениеводческого сырья: акустическая сушка, замораживание

Тема 1.3. Эффективная переработка животноводческой продукции

Раздел 3. Бережливое производство в пищевой индустрии (12 час)

Тема 1.1 Принципы современного подхода «Бережливое производство»

Раздел 4. Пищевые технологии будущего: функциональность и качество (14 час)

Тема 1.1 Основные приоритеты Стратегии НТР РФ

Тема 1.2 Фуднет - рынок «умных» сервисов и продуктов для создания системы питания человека будущего

Тема 3. Современные тенденции развития пищевой индустрии

Раздел 5. Повышение качества и безопасности пищевых продуктов (10 час)

Тема 1.1 Система ХАССП на малых предприятиях пищевой отрасли

Раздел 6. Инженерно-техническое обеспечение АПК (10 час)

Тема 1.1 Совершенствование технологических операций в пищевом производстве на основе современного оборудования

Перечень практических занятий

Номер темы	Наименование практического занятия
1.1.	Оценка качества зерна по адаптивной технологии возделывания (2 час.)
2.1	Шоковое замораживание продукции (2 час)
3.1.	Применение отходов переработки сырья АПК в пищевых технологиях (2 час)
4.3	Определение функциональности разработанной рецептуры пищевого продукта (2 час)
5.1	Проект плана ХАССП на малом предприятии (2 час)