



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ



УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе

Е.В. Хохлова

21 июля 2024 г.

ПРОГРАММА
КУРСОВ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ИЗ ДИКОРОСОВ,
В ТОМ ЧИСЛЕ ОРГАНИЧЕСКОЙ

г. Москва, 2024

Раздел 1. Характеристика программы

При разработке дополнительной профессиональной программы повышения квалификации по теме «**Технология производства продукции из дикоросов, в том числе органической**» учитывался (учитывались):

- профессиональный стандарт: 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья (утвержден Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года № 694н, зарегистрирован в Минюсте России 1 июня 2020 года, № 58531. Трудовая функция - D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья. E/01.7 Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

1.1. Цель реализации программы

Формирование у слушателей представления в области рационального использования природных популяций ягодных и лекарственных растений, навыков по оценке природных запасов, правилами их сбора, заготовке, переработке, хранению, транспортированию и маркировке дикорастущего сырья. Знакомство с сортиментом лесных ягодных растений, лекарственных растений и технологией производства органической продукции из дикоросов.

Совершенствуемые и/или приобретаемые компетенции и планируемые результаты обучения

№	Приобретаемые и/или совершенствуемые компетенции	профессиональный стандарт	Планируемые результаты обучения: знать/уметь
1.	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	22.003	Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья. Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья
2.	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	22.003	Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства про-

			дуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
--	--	--	---

Раздел 2. Содержание программы

2.1. Учебный план программы повышения квалификации «Технология производства продукции из дикоросов, в том числе органической»

Категория слушателей: лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 неделя

Трудоемкость программы: 18 академических часов

№ п/п	Наименование разделов, модулей, тем	Всего (ак. час)	Аудиторные занятия ¹			Самостоятельная работа	Промежуточная/ Итоговая аттестация ²
			лекции	практические занятия, семинары	лабораторные		
1	Общие правила сбора, сушки и хранения дикоросов	16	8	8		-	
2	Технологические методы переработки дикоросов	14	7	7		-	

¹ В случае проведения дистанционного обучения вместо «Аудиторные занятия» указывается «Дистанционное обучение», при сочетании обеих форм отдельно указываются «Аудиторные занятия» и «Дистанционное обучение»

² Указывается форма аттестации и контроля, предусмотренная в рамках изучения темы

3	Правила транспортировки продукции	14	7	7	-	
4	Технологические процессы, требования к оборудованию, помещениям при глубокой переработке органического дикорастущего сырья	14	7	7	-	
5	Порядок проведения добровольной сертификации органического производства	14	7	7	-	
Итоговая аттестация		72	36	36		

№ п/п	№ раздела	Виды учебных занятий, кол-во ак. ч.	Содержание	Планируемый результат
1	2	3	4	5
2	Раздел I Технология производства продукции из дикоросов, в том числе органической			
	Тема 1 Общие правила сбора, сушки и хранения дикоросов	Лекция 1. Рациональное использование и сохранение природных растительных ресурсов 4 ак.ч.	Понятие недревесной продукции леса. Районирование заготовок в связи с географическим расположением и природно-климатическими особенностями. Рациональное использование и сохранение природных растительных ресурсов. Законодательная база организации заготовок.	Знать этические и законодательные принципы работы с биоресурсами в соответствии с конвенцией о сохранении биоразнообразия и законодательством РФ
		Семинар №1 Методы определения запасов растительного сырья, 4 академ.ч.	Методы определения запасов растительного сырья: модельных экземпляров, проективного покрытия и учётных делянок. Биологический и промысловый запас. Окультуривание зарослей.	Отбирать типичные местообитания и заложить опытные площадки по изучению сроков восстановления лекарственных растений после их заготовок. Применять технологии по повышению урожайности дикорастущих зарослей и продлению сроков их использования
		Лекция 2. Организация заготовки ягод и лекарственного растительного сырья 4 ак.ч.	Частные лекарственные культуры и особенности их заготовки: древесно-кустарниковые, травянистые многолетники и однолетники. Особенности заготовки в зависимости от морфологической группы сырья. Сушка сырья.	Знать технологию заготовок лекарственных растений и контроля качества растительного сырья

№ п/п	№ раздела	Виды учебных занятий, кол-во ак. ч.	Содержание	Планируемый результат
1	2	3	4	5
			<p>Основные дикорастущие ягодные культуры. Ассортимент древесно-кустарниковых растений и их применение в качестве лекарственных</p>	
	<p>Тема 2. Технологические методы переработки дикоросов</p>	<p>Лекция 3. Переработка дикорастущего сырья, Первичная переработка грибов и ягод, орехов, лекарственного сырья, 4 ак. ч.</p>	<p>Общая характеристика переработки дикорастущих растений и грибов, как сырья для изготовления продукции здорового питания. Современные технологии консервирования с использованием тепловой стерилизацией дикорастущих плодов и ягод традиционными и асептическим способом (соки, морсы, компоты). Технология заморозки плодово-ягодного дикорастущего сырья в скороморозильных аппаратах с использованием флюидизационного эффекта. Хранение готового продукта. Технология консервирование дикоросов сахаром, с использованием вакуум-выпарных аппаратов.(варенья, ягоды протертые и дробленные с сахаром). Технология сушки дикоросов, в том числе эфиромасличного и пряного сырья, режимы и параметры сушки. Основы технологии производства фиточаев из сушеного и замороженного сырья</p>	<p>Знание ассортимента растений, их биологии, особенностей заготовки и первичной доработки сырья, а также режимов сушки.</p>
		<p>Семинар №2. 3 ак. ч.</p>	<p>Практика изготовления морсов из клюквы, брусники, шиповника и других ягод. Изготовление продукции - «Ягоды протертые с сахаром», упаковка, маркировка и хранение готовой продукции.</p>	<p>Нормативные требования к сырью и теххимический контроль в процессе переработки. Формирование и выявление показателей качества готового продукта из дикоросов.</p>

№ п/п	№ раздела	Виды учебных занятий, кол-во ак. ч.	Содержание	Планируемый результат
1	2	3	4	5
	Тема 3. Правила транспортировки продукции	Лекция 4. 4ак. ч.	Требования при транспортировании и складировании продукции растениеводства, плодоовощной и пищевой продукции	Знание требований при транспортировании и складировании продукции растениеводства, плодоовощной и пищевой продукции
		Семинар №3. Правила транспортировки продукции 3 ак. ч.	Правила транспортировки продукции	Знание правил транспортировки продукции
	Тема 4. Технологические процессы, требования к оборудованию, помещениям при глубокой переработке органического дикорастущего сырья	Лекция 5. 4ак. ч.	Методы биологические, механические и физические переработки органического дикорастущего сырья. Требования к оборудованию, помещениям при глубокой переработке органического дикорастущего сырья	Знание требований к оборудованию, помещениям при глубокой переработке органического дикорастущего сырья
		Семинар №4. Глубокая переработка органического дикорастущего сырья 3 ак. ч.	Практические приемы по дегидратации дикорастущего сырья, особенности упаковки и хранения готового продукта.	Знание технологии глубокой переработке органического дикорастущего сырья
	Тема 5. Порядок проведения добровольной сертификации органического производства	Лекция 5. Проведение сертификации органического производства 4 ак. ч.	Единый порядок добровольной сертификации органического производства на соответствие требованиям ГОСТ Р 56508	Знание взаимодействия органов по сертификации органического производства и заявителей; проведение проверки и оценки органического производства; принятие решений о сертификации органического производства; оформление сертификатов соответствия органического произ-

№ п/п	№ раздела	Виды учебных занятий, кол-во ак. ч.	Содержание	Планируемый результат
1	2	3	4	5
				водства.
		Семинар №5. Проведение сертификации органического производства 3 ак. ч.	Порядок функционирования «Системы добровольной сертификации производства органической продукции и продукции с улучшенными характеристиками в Российской системе качества»	Порядок проведения работ по сертификации органического производства в соответствии с положениями национального стандарта ГОСТ Р 57022-2016 «Производство органического производства»
	ИТОГО	72 часов		

Раздел 3. Организационно-педагогические условия

К проведению занятий по программе повышения квалификации допускаются ведущие научно-педагогические работники ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева с соответствующей квалификацией, а также иные лица, привлеченные по договору возмездного оказания образовательных услуг, которые являются известными экспертами в своей области.

3.1. Материально-технические условия реализации программы

Лекции и практические занятия по программе повышения квалификации проводятся с использованием специализированного оборудования, информационных технологий, обеспечивающих высокое качество разработки современного информационно-методического обеспечения лекционных, практических занятий и самостоятельной работы слушателей.

Для реализации программы используются аудитории и лаборатории ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, в которых проводятся лекционные, практические занятия и экскурсии.

Материалы курса размещены на учебно-методическом портале Университета (sdo.timacad.ru).

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Аудитория № 202 корп.15 Аудитория № 1-117 корп. 1 ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева	Лекции	мультимедийное оборудование (компьютер, интерактивная доска, мультимедиапроектор и др.)