**Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

**Цель программы:** формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

**Категория слушателей:** лица, имеющие или получающие среднее профессиональное или высшее образование.

**Общее количество часов** – 512 часов.

**Форма обучения** – очно-заочная.

**Учебный план**

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | Наименование разделов, дисциплин (модулей) |
| 1 | Специальная микробиология |
| 2 | Пищевые добавки в производстве сельскохозяйственной продукции |
| 3 | Методы исследования свойств сырья |
| 4 | Инновационные технологии переработки продукции животноводства |
| 5 | Инновационные технологии переработки продукции растениеводства |
| 6 | Технология производства функциональных продуктов |
| 7 | Техническое регулирование |
| 8 | Экспертиза и оценка соответствия сельскохозяйственной продукции |
| 9 | Биологическая безопасность сельскохозяйственной продукции |

Слушатель, успешно завершивший обучение по данной программе, может решать следующие профессиональные задачи:

- реализация технологий производства продукции растениеводства;

- реализация технологий производства продукции животноводства;

- обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;

- эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;

- организация контроля за качеством сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

- сбор информации и анализ состояния технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

По окончании обучения выдается **диплом о профессиональной переподготовке** с правом ведения профессиональной деятельности в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.