

**Организация повышения квалификации
специалистов кластера возобновляемых
природных ресурсов Ханты-Мансийского
автономного округа – Югры**



В.Г. Прокопьева, к.э.н., доцент, преподаватель информационно-образовательного отдела АУ «Технопарк высоких технологий»

Дополнительное профессиональное образование

направлено на удовлетворение образовательных и профессиональных потребностей, профессиональное развитие человека, обеспечение соответствия его квалификации меняющимся условиям профессиональной деятельности и социальной среды

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ

направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 29.07.2017) «Об образовании в Российской Федерации»
Статья 76. Дополнительное профессиональное образование

Приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013 г. № 499
«Об утверждении Порядка организации и осуществления
образовательной деятельности по дополнительным
профессиональным программам»

©для программ
повышения квалификации
срок освоения не может
быть менее 16 часов

©срок освоения программ
профессиональной
переподготовки не может
быть менее 250 часов.

Содержание дополнительных профессиональных программ должно учитывать **профессиональные стандарты**, квалификационные требования, указанные в квалификационных справочниках по соответствующим должностям, профессиям и специальностям, или квалификационные требования к профессиональным знаниям и навыкам, необходимым для исполнения должностных обязанностей, которые устанавливаются в соответствии с федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации о государственной службе.

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 260100 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ (КВАЛИФИКАЦИЯ (СТЕПЕНЬ) "БАКАЛАВР")

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 260100 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ (КВАЛИФИКАЦИЯ (СТЕПЕНЬ) "МАГИСТР")

Виды профессиональной деятельности бакалавра

- производственно-технологическая;
- экспериментально-исследовательская;
- организационно-управленческая;
- расчетно-проектная.

**ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ
ОСНОВНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ
БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
260100 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО
СЫРЬЯ**

Выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями

В производственно-технологической деятельности:

- способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства
- владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
- владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
- осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья
- готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья с соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка

Выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями

В организационно-управленческой деятельности:

- способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты
- владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
- понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков
- способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности

Выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями

В расчетно-проектной деятельности:

- способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому перевооружению существующих производств
- способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья
- готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений
- способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
- способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья

Система дополнительного профессионального образования

**производственно-
технологическое
направление**

**организационно-
управленческое
направление**

**расчетно-проектное
направление**

Система дополнительного профессионального образования



Система дополнительного профессионального образования включает программы повышения квалификации (от 16 час.)

1. Производственно-технологическое направление:

1. Процессы и аппараты пищевых производств из растительного сырья.
Технологическое оборудование отрасли.
2. Физико-технологические основы и общие принципы переработки продукции из растительного сырья.
3. Инновационные технологии производства продукции из растительного сырья.
4. Пищевая инженерия малых предприятий.
5. Современные направления усовершенствования тары и упаковки для пищевой промышленности.

2. Организационно-управленческое направление

1. Экономические основы пищевого производства малых предприятий.
2. Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания.
3. Метрология, сертификация, стандартизация продукции из растительного сырья.
4. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
5. Маркетинг малых предприятий пищевого производства.

3. Расчетно-проектное направление

1. Разработка и внедрение новых видов продукции из растительного сырья.
2. Проектирование малых производственных предприятий.

Образовательные программы 2018 года

- 1. Программа дополнительного профессионального образования «Производственно-технологические основы организации малых инновационных предприятий-производителей продукции из растительного сырья» (36 часов)**
- 2. Программа дополнительного профессионального образования «Экономические основы организации пищевого производства на малом инновационном предприятии» (36 часов)**

**Программа дополнительного профессионального образования
«Производственно-технологические основы организации
малых инновационных предприятий-производителей
продукции из растительного сырья» (36 часов)**

Срок обучения: с 21 мая по 7 июня 2018 года

Дистанционно: с 21 мая по 6 июня 2018 года

Очно: 7 июня 2018 года

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

1.	Модуль 1. Технологические основы производства продукции из растительного сырья
1.1	Физико-технологические основы и общие принципы переработки продукции из растительного сырья. Классификация продуктов переработки фруктов и овощей.
1.2	Пищевая инженерия инновационных малых предприятий.
1.3	Процессы и аппараты пищевых производств из растительного сырья. Технологическое оборудование отрасли.
1.4	Инновационные технологии производства продукции из растительного сырья.
2.	Модуль 2. Применение современных подходов в технологических процессах при производстве продукции из растительного сырья
2.1	Обеспечение безопасности пищевой продукции. Система ХАССП (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)). Организация производственного контроля на предприятии с учетом требований ХАССП.
2.2	Разработка программы производственного контроля с указанием критических контрольных точек. Современные методы анализа качества сырья и готовой продукции.
2.3	Требования технических регламентов таможенного союза к безопасности продукции, маркировке, упаковке. Современные направления усовершенствования тары и упаковки для пищевой промышленности.
2.4	Формирование и развитие кооперационных связей производителей продукции из растительного сырья.

**Программа дополнительного профессионального образования
«Экономические основы организации пищевого
производства на малом инновационном предприятии»
(36 часов)**

Срок обучения: IV квартал 2018 года

Дистанционно: 10 дней

Очно: 1-2 дня

Исполнитель:

Образовательное частное учреждение дополнительного профессионального образования **Московская высшая школа инжиниринга (г. Москва)**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

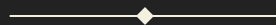
**Уральский государственный экономический университет
(г. Екатеринбург)**

1.	Организационно-управленческий модуль
1.1	Экономические основы пищевого производства малых инновационных предприятий
1.2	Метрология, сертификация, стандартизация продукции из растительного сырья
1.3	Маркетинг пищевого производства малых инновационных предприятий
1.4	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания
1.5	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
2.	Расчетно-проектный модуль
2.1	Бизнес-планирование на малом инновационном предприятии
2.2	Разработка и внедрение новых видов продукции из растительного сырья
2.3	Проектирование малых инновационных предприятий



**Заявления на участие в образовательных программах
принимаются центром кластерного развития АУ
«Технопарк высоких технологий»
Тел.: 8(3467) 36-18-93**

СПАСИБО!



Вы можете обратиться к нам:
8 (3467) 36-18-76