Автономная некоммерческая организация
дополнительного профессионального образования
«Институт холодильных систем и пищевых производств»

«Утверждаю»
Директор АНО ДПО «ИХС ПП»

Рассолов В.И.

Учебный план
дополнительного профессионального образования
(повышение квалификации):
Курс «Технологии и нормативы транспортировки скоропортящихся продуктов»

Цель: дать новые знания, навыки и умения
Категория слушателей: товароведы, водители рефрижераторного автотранспорта
Срок обучения: 18 учебных часов (учебный час-45 минут, практика -40 минут).
Теоретический и практический курс

ПЕРВЫЙ ДЕНЬ

Теория

1. Холодильная машина
2. Основы получения и технологические особенности применения холода
3. Холодильная цепь и её роль в транспортировке пищевых продуктов
4. Холодильные нормативы продовольственной логистики

Практика

Основные узлы холодильной машины

ВТОРОЙ ДЕНЬ

Теория

5. Основные цели в пищевой логистике
6. Минимизация рисков повышения температуры при перевозке пищевых продуктов
7. Гигиеническая среда при транспортировке продукции
8. Понятие холодильной цепи
9. Температурные значения и контроль микробной нагрузки при транспортировке пищевой продукции
10. Идентификация продуктов на совместимость при транспортировке
11. Стабильность и регулярность контроля температуры и влажности пищевой продукции при транспортировке
12. Холодильная цепь в логистике замороженных продуктов

Практика

Роль компрессора и теплообменной аппаратуры в работе холодильной машины

ТРЕТИЙ ДЕНЬ

13. Подведение итогов. Вопросы и ответы.
14. Экзаменационная часть.
15. Выдача документов.