

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**



**ТОМСКИЙ ИНСТИТУТ
ПЕРЕПОДГОТОВКИ КАДРОВ
И АГРОБИЗНЕСА**

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

«Переработка дикорастущего сырья»

Рассмотрено и одобрено
на заседании Педагогического совета
(Протокол № 3 от 18.02.2025 г.)

Томск 2025

1. Общая характеристика дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

1.1. Нормативно-методические основы разработки программы

Программа разработана с учетом требований следующих нормативных документов:

- Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. № 197-ФЗ (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 (с изменениями и дополнениями);
- Постановление Правительства РФ от 10 апреля 2023 г. N 580 «О разработке и утверждении профессиональных стандартов»;
- Методические рекомендации-разъяснения по разработке дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2015г. N ВК-1032/06;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования-бакалавриат по направлению подготовки 35.03.04 Агрономия, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.07.2017г. № 699;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования-бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669;
- Профессиональный стандарт 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н;
- Устав ФГБОУ ДПО ТИПКиА.

1.2. Цель реализации данной дополнительной профессиональной программы

Цель - приобретение слушателями теоретических знаний и практических навыков в области технологии переработки дикорастущей продукции.

1.3. Планируемые результаты обучения

Программа направлена на освоение следующих профессиональных компетенций

Вид компетенции	В результате изучения учебной дисциплины слушатели должны		
	Знать:	Уметь:	Владеть:
Общепрофессиональные компетенции			
способность реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	современные технологии переработки продукции растениеводства	пользоваться новейшими технологическими разработками в переработке растениеводческой продукции	современными технологиями переработки продукции растениеводства
Профессиональные компетенции			
способность реализовывать технологии хранения и переработки	современные технологические процессы переработки	применять на практике новейшие достижения технологий в	навыками проведения технологических процессов

сельскохозяйственной продукции	продукции растениеводства, новинки в области пищевых технологий	области переработки продукции растениеводства, подбирать режимы технологической обработки сырья	переработки продукции растениеводства и др.
--------------------------------	---	---	---

В результате повышения квалификации слушатели должны

Знать:

- виды дикорастущего сырья, их характеристику, районы произрастания, правила сбора, приемки сырья;
- состояние дикоросного бизнеса на российском рынке;
- требования нормативной документации к качеству дикорастущего сырья и готовой продукции из него;
- основы организации заготовительной деятельности и переработки дикорастущего сырья;
- способы подготовки сырья к переработке;
- технологии переработки дикорастущего сырья;
- применяемые в перерабатывающей промышленности современные цифровые технологии.

Уметь:

- пользоваться нормативно-технической документацией по заготовке, хранению и переработке дикорастущего сырья;
- оценивать качество сырья и готовой продукции;
- планировать и организовывать рациональное ведение технологического процесса переработки дикорастущего сырья;
- использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии.

Владеть:

- навыками работы с нормативно-технической документацией по заготовке, хранению и переработке дикорастущего сырья;
- методами, способами и средствами использования дикорастущего сырья и продуктов его переработки;
- основными технологическими процессами переработки дикоросов;
- методами и способами контроля технологического процесса.

2. Содержание дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

2.1. Учебный план

Категория слушателей – специалисты агропромышленного комплекса, перерабатывающих предприятий, главы и члены КФХ, ЛПХ и другие заинтересованные лица.

Объем программы: 72 часа.

Форма обучения: очная с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	Аудиторные занятия		Самост. работа	Форма контроля
			Лекции	Практ. занятия		
1.	Состояние рынка дикоросов в России	6	4		2	
2.	Организация заготовки дикоросов	8	4		4	

3.	Технология переработки дикоросов	48	28	14	6	опрос
4.	Декларирование и сертификация пищевой продукции	6	4	2		
5.	Развитие цифровых технологий в перерабатывающей промышленности	2	2			
Итоговый контроль		2				зачет
ИТОГО		72	42	16	12	2

2.2. Календарный учебный график

№ п/п	Наименование дисциплин, разделов и тем	Всего аудиторных часов	Дни								
			1	2	3	4	5	6	7	8	
1.	Состояние рынка дикоросов в России	4	4								
2.	Организация заготовки дикоросов	4	4								
3.	Технология переработки дикоросов	42		8	8	8	8	8	8	2	
4.	Декларирование и сертификация пищевой продукции	6								6	
5.	Развитие цифровых технологий в перерабатывающей промышленности	2									2
Итоговая аттестация (зачет)		2									2
Итого		60	8	4							

3. Тематический план дополнительной профессиональной программы

Тема 1. Состояние рынка дикоросов в России (6 часов)

- ресурсная оценка сырья дикоросов регионов России;
- характеристика состояния дикоросного бизнеса на российском рынке.

Тема 2. Организация заготовки дикоросов (8 часов)

- заготовительно-приемная деятельность в системе заготовки и переработки дикорастущего сырья;
- организация работы заготовительных (стационарных и передвижных) пунктов.

Тема 3. Технология переработки дикоросов (48 часов)

- переработка грибов;
- переработка ягод;
- переработка орехов и шишек;
- переработка травянистых растений (черемша, папоротник и др.);
- переработка лекарственных трав и чаги;
- производство березового сока;
- переработка побочных продуктов из дикоросов.

Тема 4. Декларирование и сертификация пищевой продукции (6 часов)

- подтверждение соответствия дикорастущей продукции требованиям качества и безопасности;
- основные требования к экспорту продукции дикорастущего сырья, действующие в рамках Соглашения Таможенного союза.

Тема 5. Развитие цифровых технологий в перерабатывающей промышленности (2 часа)

- развитие цифровизации в перерабатывающей промышленности и заготовке дикоросов: понятие, виды, нормативное регулирование;
- цифровые технологии в перерабатывающей промышленности.

4. Организационно-педагогические условия реализации программы повышения квалификации

4.1. Учебно-методическое обеспечение

4.1.1. Рекомендуемые источники и литература:

1. Грязькин, А.В. Заготовка и переработка побочной продукции леса: учебное пособие для СПО / А.В. Грязькин. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 192 с. — ISBN 978-5-507-48564-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/385853>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Грязькин, А.В. Комплексное использование ресурсов леса / А.В. Грязькин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-9933-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201179>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Грязькин, А.В. Сокопродуктивность березняков / А.В. Грязькин, Х.В. Ву, Т.Ч. Чан. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 148 с. — ISBN 978-5-507-45730-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/282362>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Грязькин, А.В. Экономическая эффективность комплексного использования ресурсов леса. Практикум / А.В. Грязькин. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 200 с. — ISBN 978-5-507-44494-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/260663>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Давлетов, З.Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья / З.Х. Давлетов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 400 с. — ISBN 978-5-507-47429-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/370895>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Дикорастущие полезные растения: учебное пособие / составитель Г.А. Дуденко. — Уссурийск: Приморский ГАТУ, 2015. — 116 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149268>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Панин, И.А. Дикорастущие пищевые и лекарственные ресурсы России: учебно-методическое пособие / И.А. Панин. — Екатеринбург: УГЛТУ, 2022. — 86 с. — ISBN 978-5-94984-831-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/329843>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Качество и безопасность: учебник / И.Э. Цапалова, О.В. Голуб, М.Д. Губина [и др.]; под общ. ред. В.М. Позняковского. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 463 с., [4] л. ил. + Доп. материалы. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/21608. - ISBN 978-5-16-019306-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2104855>. — Режим доступа: по подписке.

4.1.2. Электронные издания, цифровые образовательные ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань». - <http://e.lanbook.com>.
2. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. - <https://elibrary.ru>
3. ЭБС Znanium.com. - www.znanium.com
4. Пищевая промышленность. - <http://www.foodprom.ru>
5. Национальный экоресурс. - <https://dikorosy.info/>

4.1.3. Материалы для организации работы слушателей:

- презентации;
- опорные слайды;
- раздаточный печатный материал.

4.2. Материально - технические условия реализации программы

Материально-технические ресурсы института обеспечивают проведение аудиторных занятий (лекций, практических и семинарских занятий, консультаций и т.п). Слушателям предоставлена возможность пользования оборудованными аудиториями и компьютерными классами с выходом в интернет и доступом к электронно-библиотечной системе, а также возможность использования оргтехники (копировально-множительные аппараты, сканеры, принтеры).

Для проведения лекций, практических занятий с использованием активных форм и методов обучения учебные аудитории оборудованы аудио-визуальными техническими средствами.

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
аудитория	лекции	компьютер, мультимедийный проектор, экран, маркерная доска
компьютерный класс	практические занятия	компьютеры

4.3. Кадровое обеспечение программы

Образовательный процесс обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее преподаваемому учебному курсу, и ученую степень или имеющими дополнительное профессиональное образование, профессиональную переподготовку, направленность которой соответствует преподаваемому учебному курсу, или опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере (стаж научно-педагогической работы не менее трех лет, при наличии ученого звания без предъявления к стажу работы) и систематически занимающимися научной и/или научно-методической деятельностью или иной практической деятельностью, соответствующей направленности образовательной программы.

К образовательному процессу могут привлекаться специалисты из числа действующих руководителей и ведущих специалистов профильных организаций, учреждений.

Состав преподавателей и экспертов приведен в приложении 1.

4.4. Организация образовательного процесса

Реализация дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Переработка дикорастущего сырья» предусматривает проведение теоретических и практических занятий, а также самостоятельные занятия с применением дистанционных образовательных технологий.

Продолжительность занятий – 8 часов в день с перерывами 5-10 мин., кофе-паузой и обедом продолжительностью 1 час.

4.5 Описание самостоятельной работы слушателей

Основной целью самостоятельной работы слушателей является улучшение профессиональной подготовки. В ходе организации самостоятельной работы слушателей преподавателями рекомендуются следующие формы:

- изучение литературы и подготовка к лекциям, практическим занятиям;

- изучение в рамках программы курса тем и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия;
- самостоятельное изучение темы в рамках «круглых столов»;
- подготовка слушателей ко всем видам контрольных испытаний, в том числе текущему, промежуточному и итоговому контролю.

Для контроля самостоятельной работы слушателей используются следующие формы:

- индивидуальные беседы и консультации с преподавателем;
- тестирование;
- проверка знаний на промежуточном этапе;
- выборочная проверка заданий.

В ходе самостоятельной работы слушатели могут пользоваться рекомендованными данной программой учебно-методической базой института, информационными ресурсами и иными материалами.

5. Оценка качества освоения программы повышения квалификации

5.1. Формы контроля и аттестации

Оценка качества проводится в отношении соответствия результатов освоения программы повышения квалификации заявленным целям и планируемым результатам обучения.

Учебным планом дополнительной профессиональной программы повышения квалификации предусмотрена итоговая аттестация. Оценка качества освоения программы проводится в форме зачета.

Для реализации программы предусмотрено создание оценочных материалов, которые включают вопросы для собеседования или тестирования, позволяющие оценивать уровень освоения профессиональных компетенций.

По результатам аттестационных испытаний выставляется оценка по двухбалльной системе: «зачтено», «не зачтено».

Критерии оценки знаний слушателей при проведении зачета.

В качестве критерия оценки знаний слушателей выбрана следующая система:

«Зачтено» - выставляется при условии, если слушатель показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает, и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если слушатель показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

Описание шкалы оценивания уровня овладения слушателями компетенций на этапе зачета с использованием теста

Оценка	Характеристика ответа слушателя (количество правильных ответов)
зачтено	60 - 100 % правильных ответов
не зачтено	Менее 60 % правильных ответов

5.2. Оценочные материалы для проведения аттестации

Примерный перечень вопросов к зачету

1. Ресурсная оценка сырья дикоросов Сибири.
2. Общая характеристика состояния дикоросного бизнеса на мировом и российском рынках.
3. Организация комплексной заготовки дикорастущего сырья.
4. Виды и способы сбора дикорастущего сырья.
5. Заготовка и первичная обработка грибов и ягод.
6. Способы переработки грибов: заморозка, сушка, консервирование и т.д.
7. Способы переработки ягод: заморозка, сушка, консервирование, мочение и т.д.
8. Способы переработки орехов и шишек.
9. Правила заготовки и способы переработки пищевых растений.
10. Основные виды лекарственных растений.
11. Переработка и хранение лекарственного сырья.
12. Техника и организация добычи березового сока.
13. Использование вторичных сырьевых ресурсов после переработки дикорастущего сырья (ягодных выжимок, жмыха, сечки, скорлупы и околоплодной оболочки ореха и др.).
14. Живица. Подсочка сосны.
15. Смолоскипидарное, дегтекуренное производство.
16. Производство древесного угля, переработка древесной зелени, хвои.
17. Заготовка и переработка мха, камыша, опавших листьев, лесной подстилки и т.д.
18. Подтверждение соответствия дикорастущей продукции (грибы, ягоды, орехи) требованиям качества и безопасности.
19. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.
20. Преимущества цифровых технологий в перерабатывающей промышленности.
21. Цифровые технологии в перерабатывающей промышленности, используемые на предприятиях Томской области.

5.3 Условия актуализации программы

Высокий уровень качества подготовки слушателей по данной программе обеспечивается путем использования современных образовательных технологий:

- электронного и мультимедийного обучения;
- практико-ориентированного подхода;
- интерактивных форм и методов обучения (круглых столов, форумов, дискуссий и т.п.);
- экспертно-консультационного сопровождения слушателей на протяжении всего периода обучения.

6. Оценка качества реализации программы повышения квалификации

Оценочная анкета, предлагаемая слушателям, обеспечивает оценочную экспертизу реализованной дополнительной профессиональной программы повышения квалификации (см. Приложение 2).

Разработчик: Николаева Наталия Юрьевна, кандидат биологических наук, доцент, доцент КМиА ФГБОУ ДПО ТИПКИА

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по УМР
Заведующий УМО
Заведующий кафедрой

Е.Е. Бугаева
Л.А. Мандрик
О.М. Керб

Кадровое обеспечение
дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Переработка дикорастущего сырья»

№ п/п	Фамилия, имя, отчество,	Ученая степень, ученое звание	Основное место работы, должность	Место работы и должность по совместительству
1.	Керб Ольга Мартыновна	канд. экон. наук, доцент	Томский СХИ филиал, доцент	доцент, заведующий КМиА ФГБОУ ДПО ТИПКиА
2.	Николаева Наталия Юрьевна	канд. биол. наук, доцент	Томский СХИ филиал, доцент	доцент КМиА ФГБОУ ДПО ТИПКиА
3.	Степанов Игорь Витальевич			старший преподаватель КМиА ФГБОУ ДПО ТИПКиА

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**



**ТОМСКИЙ ИНСТИТУТ
ПЕРЕПОДГОТОВКИ КАДРОВ
И АГРОБИЗНЕСА**

Оценочная анкета слушателя

**Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации:
«Переработка дикорастущего сырья»**

1. Открытость и доступность информации об организации, осуществляющей образовательную деятельность

№	Показатели	Да	Нет
1	Информация о деятельности организации, осуществляющей образовательный процесс, размещена на стендах в помещении организации		
2	Информация о ТИПКИА размещена на официальном сайте организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»		
3	На сайте организации присутствует информация о дистанционных способах обратной связи с получателями услуг		
4	Наличие на сайте организации сведений о контактных телефонах, адресах электронной почты, электронных сервисах (форма для подачи электронного обращения)		
5	Наличие технической возможности выражения получателем услуг мнения о качестве условий оказания услуг организацией		

2. Комфортность условий, в которых осуществляется образовательная деятельность

№	Показатели	Да	Нет
1	Наличие комфортной зоны отдыха, оборудованной соответствующей мебелью		
2	Наличие и понятность навигации внутри организации		
3	Наличие и доступность питьевой воды, санитарно-гигиенических помещений		
4	Санитарное состояние помещений организации		
5	Транспортная доступность (возможность доехать до организации на общественном транспорте, наличие парковки)		

3. Доброжелательность, вежливость работников

№	Показатели	Да	Нет
1	Удовлетворены ли Вы доброжелательностью, вежливостью работников организации, обеспечивающих первичный контакт и информирование при обращении в организацию		
2	Удовлетворены ли Вы доброжелательностью, вежливостью работников организации, обеспечивающих непосредственное оказание образовательных услуг		
3	Удовлетворены ли Вы доброжелательностью, вежливостью работников организации при использовании дистанционных форм взаимодействия		

