

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

УТВЕРЖДАЮ:

Врио ректор

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ



Е.В.Рудой

2020 г.

**Учебно-тематический план программы переподготовки
«Переработка и механизмы реализации продукции.
Оптимизация затрат через кооперацию»**

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

Срок обучения: 264 часа

Форма обучения: очно - заочная

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего, час.	В том числе:				Форма контроля
			Лекции	Практич. занятия	Выездные, МК	Самост. работа	
1.	Организация и технология переработки продукции животного и растительного производства	146	38	52	28	28	Экзамен
1.1.	Пищевая перерабатывающая промышленность Новосибирской области. Федеральный проект «Экспорт продукции АПК». Меры государственной поддержки.	4	2			2	
1.2.	Переработка молока	56	14	22	10	10	
1.2.1.	Технология производства цельномолочной продукции. Практические решения повышения хранимостоспособности и экономической эффективности производства молочных продуктов.	8	2	4		2	
1.2.2.	Расширение ассортимента, оптимизация рецептурных композиций и технологические особенности производства кисломолочных продуктов (ремесленных сыров и сырных продуктов).	8	2	4		2	
1.2.3.	Технологические свойства молока, использование заквасок, ферментных препаратов и пробиотической микрофлоры регулирующих технологические процессы и качественные показатели кисломолочных продуктов.	8	2	4		2	

	<i>кисломолочных продуктов.</i>						
1.2.4.	<i>Современное технологическое оборудование для производства молочных продуктов</i>	8	4	4			
1.2.5.	<i>Проектирование технологических линий, мини-цехов по производству молочных продуктов</i>	10	2	4		4	
1.2.6.	<i>Качество и безопасность молочной продукции в современных условиях производства.</i>	4	2	2			
1.2.7.	<i>МК производство ремесленных сыров и сырных продуктов</i>	10			10		
1.3.	Переработка мяса	56	14	22	10	10	
1.3.1.	<i>Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств мяса (характеристика убойных животных, первичная переработка скота, определение упитанности, клеймение и разделка туш, химический состав мяса).</i>	8	2	4		2	
1.3.2.	<i>Технология производства колбасных изделий, полуфабрикатов, деликатесной продукции и комбинированных мясных продуктов. Технологические рекомендации применения пищевых добавок для производства мясных продуктов.</i>	8	2	4		2	
1.3.3.	<i>Расширение ассортимента, оптимизация рецептурных решений, повышение хранимоспособности и экономической эффективности производства колбасных изделий, полуфабрикатов и деликатесной продукции.</i>	8	2	4		2	
1.3.4.	<i>Современное технологическое оборудование для производства колбасных изделий, полуфабрикатов, деликатесной продукции</i>	8	4	4			
1.3.5.	<i>Проектирование технологических линий, мини-цехов по производству мясных продуктов</i>	10	2	4		4	
1.3.6.	<i>Качество и безопасность мяса, мясных продуктов в современных условиях производства.</i>	4	2	2			
1.3.7.	<i>МК производство мясных, колбасных и деликатесных изделий</i>	10			10		
1.4.	Переработка растительного сырья	22	8	8		6	
1.4.1.	<i>Технологические свойства зерна как сырья для переработки</i>	4	2	2			
1.4.2.	<i>Технологические линии производства сортовой муки, крупы, растительного масла и хлебобулочной продукции</i>	10	4	4		2	
1.4.3.	<i>Оборудование для получения крупы и муки; производства растительного масла и хлебобулочной продукции</i>	8	2	2		4	
1.5.	Выездное практическое занятие на перерабатывающее предприятие	8			8		
2.	Современные проблемы создания и развития эффективной системы сельскохозяйственной потребитель-	54	17	19	8	10	Зачет

	ской кооперации						
2.1.	Теория кооперации. Корпоративные объединения и ассоциации	4	2	2			-
2.2.	Проблемы развития кооперации в НСО. Сибирская школа кооперации	4	2	2			-
2.3.	Правовые основы кооперации	6	2	2		2	-
2.4.	Организация кооперации в АПК	4	2	2			-
2.5.	Управление сельскохозяйственным кооперативом	6	2	2		2	
2.6.	Эффективные механизмы кооперации	2		2			
2.7.	Особенности бухгалтерского учета в кооперации	6	2	2		2	
2.8.	Налогообложение	6	2	2		2	
2.9.	Государственная поддержка кооперации	7	2	3		2	
2.10.	Специализированные кредитные продукты для кооперативов	1	1				
2.10.	Выездное практическое занятие в сельскохозяйственный потребительский кооператив	8			8		
3.	Сбыт и логистика	56	20	14	8	14	Зачет
3.1.	Уникальная цифровая экосистема АО Россельхозбанк для предприятий АПК	1	1				
3.2.	Бизнес-план: структура, разработка основных разделов План развития кооператива.	18	2	5		8	
3.3.	Подходы по составлению бизнес-плана в рамках инвестиционной программы кредитования АО Россельхозбанк	2	1	1			
3.4.	Логистика и маркетинг	4	2	2			
3.5.	Организация и планирование сбыта	6	2	2		2	
3.6.	Стратегии продаж	4	2			2	
3.7.	Ценообразование в АПК	2	2				
3.8.	Логистическая структура АПК	4	2		2		
3.9.	Специфика распределительной логистики в АПК	2	2				
3.10.	Управление транспортно-складскими потоками	6			6		
3.11.	Брендинг. Создание интеллектуальной собственности	6	2	2		2	
3.12.	Особенности работы с сетями регионального и федерального уровней	4	2	2			
	Итоговая аттестация	8	-	8		-	Защита проекта (План развития кооператива)
	ИТОГО:	264	75	93	44	52	