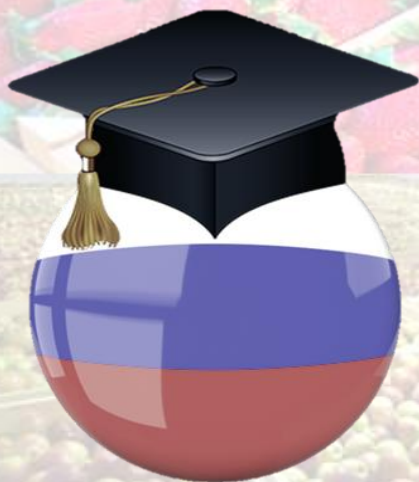


**Межотраслевой
образовательный центр
Краснодарского научно-
исследовательского института
хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции –
филиала**

**Федерального государственного
бюджетного научного учреждения
«Северо-Кавказский федеральный
научный центр
садоводства, виноградарства,
виноделия»**

**осуществляет образовательную
деятельность по дополнительной
профессиональной программе
повышения квалификации –
«ТЕХНОЛОГИИ ХРАНЕНИЯ
ПРОДУКЦИИ
РАСТЕНИЕВОДСТВА»**



Сайт www.kniihpsp.ru

E-mail: kisp@kubannet.ru

Тел.: +7-(861)-252-02-83

**350072, г. Краснодар,
ул. Тополиная аллея, д.2**



**Краснодарский
научно-исследовательский
институт хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции
– филиал
Федерального государственного
бюджетного научного учреждения
«Северо-Кавказский
федеральный научный центр
садоводства, виноградарства,
виноделия»**

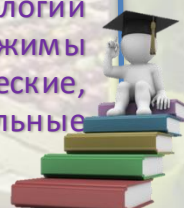


Производители продукции растениеводства, работники торгово-закупочных предприятий, владельцы магазинов - все те, кто сталкивался с проблемой хранения фруктов, овощей и ягод знают, что сохранить выращенную продукцию – очень сложная задача, и потери при хранении до момента реализации могут быть весьма существенны

ХРАНЕНИЕ – это целая наука, требующая знаний, как традиционных классических подходов, так и новейших достижений биотехнологии, биохимии, биофизики, генетики

Подходы к организации хранения продукции зависят от вида и сорта растительной продукции, планируемого срока хранения, имеющихся помещений, оборудования и, конечно же, квалификации сотрудников. Имея одно и то же оборудование и помещения для хранения одну и ту же продукцию можно успешно хранить без потерь длительное время, а можно и неисправимо испортить

Именно для Вас **КРАСНОДАРСКИЙ ИНСТИТУТ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**, обобщив и систематизировав всю самую актуальную и ценную информацию начиная с классических, редко переиздающихся учебников, фундаментальных научных монографий, заканчивая самыми современными научными исследованиями и конечно же, что самое ценное в этой программе практического опыта **УСПЕШНЫХ** на сегодняшний день предприятий - разработал уникальную образовательную программу – **«ТЕХНОЛОГИИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА»**, пройдя обучение по которой Вы или Ваши сотрудники овладеют всеми тонкостями хранения без потерь, секретами как традиционных, так и самых современных технологий хранения, научиться правильно подбирать режимы хранения использовать, микробиологические, химические, физические способы, обеспечивающие минимальные потери в процессе хранения



ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ ДИСТАНЦИОННАЯ И ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ 5 МОДУЛЕЙ

1 модуль. Общие принципы подготовки к хранению и хранения продукции растениеводства

2 модуль. Технологии подготовки к хранению и хранения овощей (корнеплодные, капустные, томаты и клубнеплодные овощи)

3 модуль. Технологии подготовки к хранению и хранения фруктов (семечковые: яблоки, груши; косточковые: сливы, персики, вишня, черешня; цитрусовые: мандарины, лимоны, апельсины)

4 модуль. Технологии хранения ягодных культур (земляника, малина, виноград)

5 модуль. Технологии хранения листовых овощей (шпинат, щавель, салат, петрушка и др.)



Изучение каждого модуля происходит в течение 8 недель - предусматривает 4 вебинара, комплект учебных материалов, 2 онлайн консультации, контроль освоения изученного

После обучения, по каждому модулю выдается сертификат. При прохождении всех модулей может быть выдан диплом о профессиональной переподготовке

**Стоимость программы – 1 модуль - 10 тысяч рублей
При приобретении одновременно всех пяти модулей**

– стоимость модуля снижается на 20 %

Цена всей программы - 40 тысяч рублей

После обучения в течение 12 месяцев оказывается консультационная поддержка