

Учебный план программы повышения квалификации
«Актуальные вопросы при определении показателей качества
и безопасности зерна и продуктов его переработки»

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего, ч	В том числе	
			лекции	практич. и лаборат. занятия
1	Нормативно-правовые акты в области обеспечения контроля качества и безопасности зерна и продуктов его переработки: регламенты, стандарты	6	6	
2	Определение показателей качества и безопасности зерна и продуктов его переработки	24	16	8
2.1	Органолептическая оценка продукции. Методы и особенности отбора проб в зависимости от вида продукции и определяемых показателей	6	4	2
2.2	Подготовка проб к испытаниям. Определение физико-технических и физико-химических показателей зерна и продуктов его переработки, в том числе: зерна, крупы, комбикормов	4	2	2
2.3	Определение показателей безопасности, в том числе, зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов; вредной примеси; фузариозных и головневых зерен	6	4	2
2.4	Определение хлебопекарных свойств пшеницы, пшеничной муки	2	2	
2.5	Особенности химического состава зерна и продуктов его переработки. Основные биохимические процессы в период хранения, влияющие на безопасность и качество	6	4	2
3	Общие сведения по ведению лабораторного документооборота согласно современным требованиям к испытательным лабораториям, в том числе, внутренний контроль точности результатов испытаний и оформление документации	6	6	
4	Охрана труда и первая помощь при работе в испытательной лаборатории	2	2	
	Итоговая аттестация (зачёт)	2		
	Всего	40		