Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 15.01.2026 11:06:55
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

Утверждаю:
Директор ИПКА ФГБОУ ВО
Белгородский ГАУ
_____ А.В. Косов
«_____» _____ 2025г.

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК
дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Оценка качества зерна и продуктов его переработки»

№ п/п	Тема занятий	Всего часов	Дни недели								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	**Товароведение зерна и продуктов его переработки**										
1.1	Номенклатура и классификация основных зерновых и зернобобовых культур: зерно основных хлебных злаков, зерно крупяных культур, зерно бобовых культур.	**8**	8								
1.2	Характеристика основных и второстепенных видов муки	**6**		6							
1.3	Классификация и товароведно-технологические показатели качества крупы	**6**		2	4						
2	**Основы нормативных правовых документов в части контроля качества и безопасности зерна и продуктов его переработки.**										
2.1	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 874 и Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880	**6**			4	2					
2.2	Закон Российской Федерации «О зерне» от 14.05.1993 г. № 4973-1	**6**				6					
2.3	Полномочия Россельхознадзора в области качества и безопасности зерна и продуктов его переработки, семеноводства сельскохозяйственных растений.	**6**					6				
2.4	Меры ответственности за нарушения законодательства РФ в области семеноводства сельскохозяйственных растений, качества и безопасности зерна и продуктов его переработки.	**6**					2	4			
3	**Определение показателей зерна**										

3.1	Приемка и порядок отбора проб зерна.	**4**						4			
3.2	Основы методов экспертизы качества зерна.	**6**							6		
3.3	Определение органолептических показателей (запаха и цвета).	**4**							2	2	
3.4	Определение физико-химических показателей.	**4**								**4**	
3.5	Определение токсичных элементов.	**4**								**2**	**2**
3.6	Определение зараженности вредителями.	**4**									**4**
4	**Итоговая аттестация**	**2**									**2**
	Всего часов:	**72**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**