

**Частное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования «Аналитик»**

ПРИНЯТА

на заседании педагогического совета
протокол № 3 - от
« 02 » 09 20 20

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора ЧОУ ДПО
«Аналитик»
№ 15/02 от « 02 » 09 20 20
И.В. Мамкина



**Дополнительная профессиональная программа-
программа повышения квалификации**

Наименование программы: «Физико-химические методы определения показателей безопасности и качества зерна»

Категория слушателей: Специалисты испытательных лабораторий (центров)

Уровень образования: Лица, имеющие ВО/СПО (в т.ч. получающие высшее/среднее профессиональное образование)

Объем: 32 часа

Форма обучения: Очная (с применением дистанционных технологий/электронного обучения)
Заочная (с применением дистанционных технологий/электронного обучения)

Абакан, 2020

I. Общая характеристика программы.

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы.

Программа повышения квалификации «Порядок и правила отбора, упаковки и транспортировки проб пищевой продукции для лабораторных исследований» (далее - Программа), реализуемая ЧОУ ДПО «Аналитик», разработана в соответствии с:

— Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

— Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

— Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21.04.2015 г. № ВК1013/06 «О направлении методических рекомендаций по реализации дополнительных профессиональных программ»;

— Методическими рекомендациями по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом профессиональных стандартов, утвержденными Министерством образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн;

— Уставом ЧОУ ДПО «Аналитик».

1.2. Область применения программы

Программа курса повышения квалификации направлена на обновление важнейших теоретических и практических знаний по вопросам физико-химических методов определения показателей безопасности и качества зерна, а также обеспечение формирования компетентности специалистов технологических, производственных, испытательных лабораторий, хлебоприемных предприятий, элеваторов, перерабатывающих предприятий, заведующих лабораториями.

Сфера применения слушателями полученных профессиональных компетенций, умений и знаний – переработка зерна и производство пищевой продукции, производственный контроль, разработка системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.

Содержание программы, количество часов, отводимое на изучение отдельных тем, последовательность изучения материала могут быть изменены в зависимости от конкретных условий производства и производственного опыта обучающихся, вновь вводимых нормативно-технических документов. Проведение обучения рекомендуется с учетом специфики деятельности организации.

1.3. Категория слушателей: Специалисты испытательных лабораторий (центров). Лица, имеющие ВО/СПО (в т.ч. получающие высшее/среднее профессиональное образование).

1.4. Цель и планируемые результаты освоения программы.

Изучить основные вопросы оценки качества зерна и семян. Определить качество продовольственного, фуражного зерна и семян. Основная цель ДПП ПК состоит в соответствии с положениями частей 1 и 4 статьи 76 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-273 от 29.12.2012 г., заключается в удовлетворении образовательных потребностей, профессионального развития человека, обеспечении соответствия его квалификации меняющимся условиям профессиональной деятельности и социальной среды.

Данная программа направлена на совершенствование имеющихся и получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности, и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Основные задачи повышения квалификации:

- научить слушателей оценивать качество зерна, семян
 - познакомить слушателей с принципами работы приборов и оборудования для лабораторных исследований;
 - научить слушателей методам калибровки различных приборов и оборудования;
 - научить правилам проведения исследований по оценке качества зерна и семян на различных приборах и оборудовании;
- познакомить с правилами техники безопасности при работе в лаборатории. Дополнительная профессиональная программа – программа повышения квалификации «Физико-химические методы определения показателей безопасности и качества зерна» направлена на освоение следующих профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности:
- знать требования нормативной документации по вопросам оценки качества и безопасности зерна и продуктов его переработки;
 - владеть методами оценки качества зерна и продуктов его переработки;
 - владеть навыками организации и проведения внутрилабораторного контроля.

1.5. Режим занятий:

Нормативная трудоемкость обучения по данной Программе составляет 32 часа, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающихся.

Программа предполагает форму обучения с отрывом, без отрыва, с частичным отрывом от работы, с использованием дистанционных образовательных технологий.

1.6. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы -

Удостоверение о повышении квалификации.

2. Содержание программы.

2.1. Учебный план.

Наименование учебных модулей	Всего, часов	В том числе	
		ЛЗ	ПЗ
Раздел 1. Показатели качества зерна и семян.	4	3	1
Раздел 2. Основные сведения об измерениях и средствах измерений. Поверка приборов и оборудования.	10	7	3
Раздел 3. Методы определения физико-химических показателей качества зерна	14	6	8
Раздел 4. Органолептическая оценка зерна и семян.	3	2	1
Итоговый контроль (тестирование)	1		1
Итого:	32	18	14

2.2. Календарно-учебный график.

№ п/п	Наименование планирования	Календарный срок проведения
1.	Продолжительность обучения	32 часа
2.	Учебные дни	В соответствии с утвержденным годовым графиком обучения
3.	Продолжительность занятий в день	8 часов
4.	Итоговая аттестация	Лабораторные работы, тестирование.

2.3. Рабочие программы учебных модулей

Раздел 1. Показатели качества зерна и семян.

Показатели качества зерна. Стандарты на злаковые культуры. Типы и подтипы пшеницы. Требования к качеству мягкой и твердой пшеницы. ГОСТ 9353-2016 «Пшеница. Технические условия». Отбор проб зерна из автомобиля, мешков. Отбор точечных проб зерна, хранящегося насыпью в складах и на площадках, при погрузке и выгрузке. Составление объединенной пробы. Формирование среднесуточной пробы, выделение средней пробы. Подготовка средней пробы и выделение навесок.