

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
дополнительного профессионального образования  
**ЛИПЕЦКИЙ ИНСТИТУТ ПЕРЕПОДГОТОВКИ И ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ  
КАДРОВ АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА**

“Согласовано”


Начальник Управления сельского  
хозяйства Липецкой области

 О.В. Долгих

“ 02 ” сент. 20 14 г.

“Утверждаю”

Ректор ФГБОУ ДПО «Липецкий институт  
переподготовки и повышения квалификации  
кадров агропромышленного комплекса»

 М.В. Никонов к.т.н., доцент

“ 02 ” сент. 20 14 г.

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной образовательной программы повышения квалификации  
««Порядок и правила отбора проб зерна, крупы, комбикормов и компонентов для их производства,  
подкарантинной продукции (подкарантинных материалов, подкарантинных грузов). Упаковка, маркировка проб.  
Оформление сопроводительной документации»»

Цель обучения: повышение профессионального уровня в рамках имеющей  
квалификации (приобретение новых компетенций).

Планируемый результат обучения: использовать приобретенные знания и умения  
в практической деятельности.

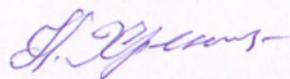
Срок обучения: 36 часа.

Форма обучения: очная.

Режим занятий: 6-8 академических часов в день.

№ п/п	Наименование дисциплин и тем	Всего	В том числе			Форма контроля	Преподаватели
			Лекции	Выездные занятия, стажировка, деловые игры и др.	Практические, лабораторные, семинарские занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Модуль 1. Товароведенье зерна и продуктов её переработки</b>							
1	Анализ работы перерабатывающих и хлебоприемных предприятий.	2	2				Карлина Г.И.
2	Биологические особенности зерна.	4	2		2		Ладан Т.А.
3	Методика и оценка качества зернового материала и продуктов переработки.	6	2		4		Ладан Т.А.
4	Хранения зерна на хлебоприемных пунктах: опыт, проблемы, перспективы.	4			4		Никонов М.В. Карлина Г.И. Хренова Н.Н.
ПА	Зачёт в форме собеседования после освоения модуля 1						
<b>Модуль 2. ГОСТ 13586.3-2015</b>							
4	Зерно. Правила приемки и методы отбора проб.	4	2		2		Карлина Г.И.
ПА	Зачёт в форме собеседования после освоения модуля 2						
<b>Модуль 3. Современные способы хранения зерна и продуктов её переработки</b>							
5	6.1.Складское хранение. 6.2.Хранение в силосах. 6.3.Хранение в биг-бэгах.	6	2		4		Карлина Г.И.
6	Машины для очистки зернового материала.	4	2		2		Никонов М.В.
7	Охрана труда.	2	2				Никонов М.В.
ПА	Зачёт в форме собеседования после освоения модуля 3						
8	Экзамен.	4				4	Комиссия
<b>ИТОГО:</b>		36	14		18	4	

Проректор по учебно-методической работе, доцент



Н.Н. Хренова