

Аннотации
к рабочим программам дисциплин дополнительной
профессиональной программы повышения квалификации

«Технический анализ зерна и продуктов переработки.
Химические и биохимические методы исследования»

1. Технология хранения и переработки зерна

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является усовершенствование компетенции необходимые для выполнения организации размещения и хранения, экспертизы качества зерна и маслосемян сельскохозяйственных культур в условиях хлебоприемных предприятий и хозяйств Волгоградской области.

В результате реализации дополнительной профессиональной программы будут совершенствоваться компетенции в соответствии с требованиями Профессионального стандарта «Агроном» код профессионального стандарта 13.017.

Содержание дисциплины: Рынок зерна. Государственная программа развития АПК 2013-2020гг; Понятие о зерне; Правила приёмки и методы отбора проб; Методы определения зараженности амбарными вредителями; Методы определения запаха, цвета, вкуса; Методы определения кислотности зерна по болтушке; Методы определения типового состава; Методы определения стекловидности пшеницы; Методы определения общего и фактического содержания сорной и зерновой примеси в с.-х. культурах; Определение степени обесцвеченности пшеницы и повреждение клопом-черепашкой; Определение содержания металломагнитной примеси; Определение белка в зерне; Определение натуры зерна и насыпной плотности ГОСТ ИСО 7971-3; Методы определения числа падения; Определение содержания сырой клейковины ручным методом ИСО 21415-1:2006 и, ГОСТ Р 54478-2011; Определение плёнатости зерна овса, проса и гречихи.