

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет  
имени императора Петра I»**

**КРАТКАЯ АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ  
«Техника и технологии хранения и переработки зерна»**

Наименование образовательной организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»
Название программы повышения квалификации	Техника и технологии хранения и переработки зерна
Приоритетное направление программы	Развитие АПК (зерноперерабатывающей промышленности).
Руководитель образовательной организации	Бухтояров Н.И.
Адрес образовательной организации	394087, Воронеж, Мичурина, 1
Контактное лицо по программе повышения квалификации (Ф.И.О., должность)	Калашникова Светлана Викторовна, начальник организационного отдела управления дополнительного образования
Контактные телефоны / факс	+7 (473) 253-74-70
Сайт образовательной организации	<a href="http://www.vsau.ru/">http://www.vsau.ru/</a>
<b>Программа на базе образовательной организации</b>	
Целевая группа специалистов, на которых ориентирована программа	региональные менеджеры, инженеры-механики, инженеры-технологи.
Вид профессиональной деятельности, на который ориентирована программа	организационно-технологическая
Краткое описание программы повышения	<p>Слушатель в результате обучения по программе повышения квалификации «Техника и технологии хранения и переработки зерна»:</p> <p><b>- знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- биохимические процессы при хранении и переработке зерна;</li> <li>- режимы и способы хранения продукции растениеводства (зерна и продуктов его переработки), а также правила ее приемки и хранения;</li> <li>- технологические процессы производства муки и круп, оптимальные режимы производства готовой продукции;</li> <li>- основное технологическое оборудование, применяемое при производстве муки и крупы и принцип его действия.</li> </ul> <p><b>- уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно оценить качество зерна и продуктов его переработки и принять решение о возможной реализации ее для целей хранения и переработки;</li> <li>- рационально организовать хранение зерна;</li> </ul>

	<p>- составить и описать технологические схемы производства муки и крупы. Эксплуатировать технологическое оборудование в мукомольно-крупяном производстве.</p> <p><b>- иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <p>- определения факторов, влияющих на качество растениеводческой продукции (зерно, продукты его переработки), обеспечивающих как повышение ее сохранности, так и улучшение ее технологических свойств;</p> <p>- в подборе оборудования для производства муки, крупы и определении его технологической эффективности;</p> <p>- контроль параметров технологических процессов хранения растениеводческой продукции;</p> <p>- в подборе оборудования для производства муки и крупы.</p>
Структура программы (включая количество и наименование модулей)	<p>Структура программы включает 8 разделов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теория и практика хранения зерна (семенных, продовольственных и фуражных фондов);</li> <li>2. Общие сведения о производстве муки и круп;</li> <li>3. Процессы, протекающие в зерноочистительном отделении мельницы. Очистка зерна от примесей. Очистка поверхности зерна;</li> <li>4. Гидротермическая обработка зерна.;</li> <li>5. Измельчение зерна и промежуточных продуктов размола. Факторы, влияющие на процесс измельчения;</li> <li>6. Сортирование продуктов измельчения зерна по крупности и добротности;</li> <li>7. Частная технология мукомольного производства;</li> <li>8. Технология крупяного производства. Процессы, протекающие в подготовительном и шелушильном отделении крупозавода.</li> </ol>
Перечень основных актуальных компетенций экономических кадров, подлежащих формированию по итогам обучения	<p>По окончании изучения курсов слушатель должен обладать следующими <b>компетенциями</b>:</p> <p>готовностью реализовывать технологии хранения и переработки зерна;</p> <p>готовностью оценивать качество зерна и продуктов его переработки с учетом биохимических показателей и определять способ их хранения и переработки;</p> <p>готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки зерна.</p>
Объем аудиторных часов по программе	72
Реализуемая форма обучения	очная
График обучения	10 календарных дней. Режим занятий 6-8 академических часов в день.
Стоимость обучения одного слушателя по программе, руб.	8 000-00