



МЕЖДУНАРОДНАЯ ПРОМЫШЛЕННАЯ АКАДЕМИЯ

(государственная лицензия на образовательную деятельность)

№ 2265 от 11.07.2016 г. Серия 90.Л01 № 0009307)

МПА более 57 лет является лидером в сфере дополнительного профессионального образования специалистов хранения и переработки зерна

Программа повышения квалификации

«Подготовка предприятия к приемке зерна нового урожая.

Размещение партий зерна, послеуборочная обработка.

Техника и технологии, обеспечивающие качество и сохранность зерна»

1 – 4 июня 2026 г.

Приглашаем руководителей и специалистов агрохолдингов, элеваторов, хлебоприёмных и сельскохозяйственных предприятий, ответственных за приёмку, размещение и послеуборочную обработку партий свежубранного зерна (фермер, специалист по качеству, заведующий лабораторией, главный инженер, начальник производственного участка), специалистов ФГБУ «Россельхознадзор», ФГБУ «Россельхозцентр».

В программе повышения квалификации:

- Зерновой комплекс России. Векторы развития. ФГИС «Зерно»: новации и перспективы.
- Зерновая масса, как объект послеуборочной обработки, хранения и дальнейшего использования. Режимы и способы хранения зерна различных культур в хранилищах разного исполнения. Нормы естественной убыли и технологические потери зерна.
- Подготовка к приемке зерна на предприятиях. План приемки, размещения и послеуборочной обработки зерна нового урожая с учетом вместимости зернохранилищ, технического оснащения, динамики поступления и отгрузки зерна в период заготовок.
- Технологические параметры процессов, определяющие эффективность приемки зерна с автомобильного транспорта и формирование партий целевого назначения, сушки, очистки. Эксплуатационная производительность технологических и транспортирующих линий. Обоснование суточных, сменных заданий. Актуальность разработки и содержание Технологического регламента на предприятии.
- ***Специальное занятие с примерами и расчетами.*** Технология и режимы активного вентилирования зерна в складах и силосах. Состояние воздуха и возможность вентилирования зерна разного качества и состояния. Расчет потребной подачи воздуха и продолжительности вентилирования зерна.
- Защита зерна от вредителей хлебных запасов. Общие сведения о вредителях. Классификация вредителей хлебных запасов, биология их развития. Отличительные признаки насекомых и клещей, их вредоносность и места обитания. Методы определения зараженности, загрязненности вредителями. Действующие ГОСТы.
- Практика применения стандартов на зерно и продукты его переработки (отбор проб, определение количества и качества клейковины, белка, числа падения, сорной и зерновой примеси, микотоксинов и др.).
- Приборное и метрологическое обеспечение контроля качества и безопасности зерна (семян) и продуктов его переработки.

В программе предусмотрено посещение современной аналитической лаборатории.

Занятия проводят ведущие ученые и специалисты в области хранения, переработки, контроля качества и безопасности зерна.

Программа реализуется в гибридном формате: офлайн (очно) и онлайн.

**По окончании обучения специалистам выдается
Удостоверение о повышении квалификации
установленного образца с внесением в ФИС ФРДО**

Стоимость обучения, руб.:

Участие	
- одного представителя от предприятия	30 000,00
- двух и более представителей от предприятия (за каждого участника)	25 000,00

Платёжные реквизиты: г. Москва, НОЧУ ДПО «МПА», ИНН 7705408440, КПП 770501001, Банк получателя: ПАО Сбербанк г. Москва, кор. счет: 30101810400000000225, расч. счет: 40703810138000002578, БИК 044525225, Код по ОКОНХ 92200, Код по ОКПО 11321463, ОКВЭД 85.42.9

Код группы – 21 / 26.

Рекомендуемые места проживания:

• **Гостиница Международной промышленной академии «ВАЛС»** по адресу: г. Москва, ул. Дубининская, д. 35 (метро станция «Павелецкая», трамвай 3, 39, остановка «Жуков проезд»), тел. (499) 235-44-83, 235-42-83, *e-mail*: hotel-mpa@rambler.ru, <http://hotelwals.ru>. *Участникам программы предоставляется скидка в размере 15 %.*

• **Гостиница «ИБИС Москва Павелецкая»** по адресу: г. Москва, ул. Щипок, д. 22, стр. 1 (станция метро «Павелецкая», трамвай 3, 39, остановка «Жуков проезд»). тел. (495) 660-11-41, *e-mail*: H7140-RE@accor.com, <http://www.ibishotel.com>. *Участникам программы предоставляется скидка в размере 10 %.*

Справки и заявки:

Заведующий кафедрой зерна и продуктов
его переработки, д.т.н., профессор

Фейденгольд Владимир Борисович (499) 235-81-86 feydengold@grainfood.ru

Доцент кафедры, к.т.н. **Урлапова Ирина Борисовна** (499) 235-46-91 urlapova@grainfood.ru

Ведущий методист **Ионов Владимир Викторович** (495) 959-66-76 vionov@grainfood.ru

Декан **Карцева Ольга Павловна** (499) 235-95-79 dekanat@grainfood.ru