# Аннотация рабочей программы дисциплины Технология хранения зерна и зернопродуктов

# Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования

**Целью** освоения дисциплины «Технология хранения зерна и зернопродуктов» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах методов и способов технологии хранения зерна и зернопродуктов.

#### Задачи дисциплины:

- эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья;
  - обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции;
- использовать механические м автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства

#### Содержание дисциплины

Значение очистки зерна. Общая характеристика примесей. Принципы очистки (сепарирования) зерна и семян. Аспирационная очистка зерна. Выделение трудноотделимых примесей. Обработка отходов после очистки зерна и семян масличных культур.

#### Технология снижения влажности зерновых масс – сушка зерна

Гидротермические коэффициенты и влажность зерна. Зерно как объект сушки. Классификация способов сушки зерна и семян. Общая характеристика основных типов зерносушилок. Особенности сушки зерна различных культур. Сушка семенного и фуражного зерна

#### Активное вентилирование зерна и семян

Принцип действия активного вентилирования. Назначение активного вентилирования зерна. Определение возможности проведения активного вентилирования. Установки для проведения активного вентилирования зерна. Особенности активного вентилирования зерна различных культур

### Технология хранения зерна и семян

Режимы хранения зерна и семян. Способы хранения зерна и семян

#### Зернохранилища и семенохранилища.

Типы зернохранилищ. Характеристика зерновых складов. Башенные комплексы механизированных зерновых складов. Конструктивные особенности элеватора и схема его работы. Семенохранилища для хранения семян зерновых культур.

## Хранение продуктов переработки зерна.

Мука и крупа как объекты хранения. Технология хранения продуктов переработки зерна. Наблюдения и уход при хранении за качеством и состоянием муки и крупы.

Объем дисциплины - 2 з. е. Форма промежуточного контроля — зачет