

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

**ФАКУЛЬТЕТ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ**



**УТВЕРЖДАЮ**

Декан факультета

перерабатывающих технологий

А.В. Степовой

26 марта 2020 г.

**Рабочая программа дисциплины**

**Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной  
продукции**

Направление подготовки

**35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

Направленность подготовки

**«Технология хранения и переработки  
сельскохозяйственной продукции»**

Уровень высшего образования

**Бакалавриат**

Форма обучения

**очная, заочная**

**Краснодар  
2020**

Рабочая программа дисциплины «Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции» разработана на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 17.07.2017 г. № 669.

Автор:

доцент ВАК,

доцент кафедры ТХиПРП



Е.А. Ольховатов

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры ТХиПРП, протокол № 7 от 16.03.2020 г.

Заведующий кафедрой

к.т.н., доцент



И. В. Соболев

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий, протокол №7 от 18.03.2020 г.

Председатель

методической комиссии

д.т.н., профессор



Е.В. Щербакова

Руководитель основной  
профессиональной обра-

зовательной программы

канд. техн. наук, доцент



Н.С. Безверхая

## **1 Цель и задачи освоения дисциплины**

**Целью** освоения дисциплины «Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции» является формирование у обучающихся технологического образа мышления и получения комплекса знаний об организационных, научных и методических основах в области сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; углубление знаний технических дисциплин, составляющих теоретическую и практическую основу для освоения курса; приобретение практических навыков в решении конкретных производственных задач отрасли.

### **Задачи дисциплины**

- способность реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;
- эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья;
- реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

## **2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО**

**В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:**

ОПК-4 – способность реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;

ПКС-3 – готов эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья;

ПКС-4 – готов реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

В результате изучения дисциплины «Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции» обучающийся готовится к освоению трудовых функций и выполнению трудовых действий:

Профессиональный стандарт «Специалист по техническому контролю качества продукции» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 21.03.2017 № 292н):

- Анализ качества сырья и материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий А/01.5

– разработка предложений по повышению качества получаемых материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий;

- Инспекционный контроль производства А/02.5;

- систематический выборочный контроль технического состояния оснастки, инструмента, средств измерений и сроков проведения их поверки
- систематический выборочный контроль чистоты рабочих мест и участков

### 3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции» является дисциплиной обязательной части ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

### 4 Объем дисциплины (108 часов, 3 зачетные единицы)

Виды учебной работы	Объем, часов	
	Очная	Заочная
<b>Контактная работа</b>	47	13
в том числе:		
– аудиторная по видам учебных занятий	44	10
– лекции	16	4
– практические	28	6
– внеаудиторная		
– экзамен	3	3
– защита курсовых работ (проектов)	-	
<b>Самостоятельная работа</b>	61	95
в том числе:		
– контроль	27	9
– прочие виды самостоятельной работы	34	86
<b>Итого по дисциплине</b>	108	108

### 5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса обучающиеся сдают экзамен.

Дисциплина изучается на 2 курсе, в 4 семестре по очной форме обучения, по заочной форме обучения на 3 курсе, в 6 семестре.

#### Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)
-------	---------------------------	-------------------------	---------	--

				Лек ции	Практическ ие занятия	Лаборат орные занятия	Самостоят ельная работа
1	<p><b>Значение материально-технической базы для обеспечения хранения продукции растениеводства.</b></p> <p>Основные понятия: здание, сооружение. Требования, предъявляемые к сооружениям для хранения зерна, плодов и овощей, основанные на особенностях продукции растениеводства как объекта хранения.</p> <p>Основные строительные материалы и их характеристика в соответствии с назначением хранилищ. Естественные и искусственные камни, древесина, неорганические и органические вяжущие и изделия на их основе.</p>	ОПК-4 ПКС-3; ПКС-4	4	2	2		5
2	<p><b>Сооружения для хранения плодоовощной продукции.</b></p> <p>Классификация сооружений в зависимости от стационарности, способа охлаждения, условий хранения, вида продукции, уровня размещения и других факторов.</p> <p><b>Полевые хранилища.</b> Виды полевых хранилищ. Особенности</p>	ОПК-4 ПКС-3; ПКС-4	4	2	2		5

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лек ции	Практическ ие занятия	Лаборат орные занятия	Самостоят ельная работа
	<p>размещения, заглубления, размеров в зависимости от климатических условий зоны расположения и вида продукции. Типы и системы естественной вентиляции и систем контроля для полевых хранилищ. Укрытие буртов и траншей. Теплоизолирующие материалы, механизация работ.</p> <p><b>Стационарные хранилища для хранения и обработки плодоовощной продукции и картофеля.</b></p> <p>Помещения основного производственного, подсобного и вспомогательного назначения. Способы размещения продукции в хранилищах. Помещения для хранения продукции. Влияние различных факторов на вместимость хранилищ. <b>Объёмно-планировочные и конструктивные решения</b> плодо-, <b>картофеле- и овощехранилищ.</b></p> <p>Типовые проекты. Тепло-, паро-, гидроизоляция. Современные материалы.</p>						
3	<b>Инженерное</b>	ОПК-4	4	2	4		4

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лек ции	Практическ ие занятия	Лаборат орные занятия	Самостоят ельная работа
	<b>оборудование хранилищ.</b> Состав и назначение инженерного оборудования. Виды систем вентиляции с принудительным побуждением воздуха (активная и общеобменная вентиляция), особенности и устройства для их осуществления. Вентиляторы, их характеристика. Виды воздухопроводов: распределительные и магистральные. Обогрев хранилищ. Типовые проекты хранилищ с активным вентилированием. <b>Искусственное охлаждение хранилищ.</b> Способы и системы охлаждения. Воздухоохладители. Машинное охлаждение. Принципы работы холодильных машин. Виды хладагентов и хладоносителей. Компрессорно-конденсаторные агрегаты. Типовые проекты холодильников промышленного типа для плодоовощной продукции.	ПКС-3; ПКС-4					
4	Увлажнение воздуха в хранилищах. Значение процесса, зависимость от вида	ОПК-4 ПКС-3; ПКС-4	4	2	4		4

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лек ции	Практическ ие занятия	Лаборат орные занятия	Самостоят ельная работа
	<p>продукции, типа хранилища, периода хранения. Виды увлажнителей.</p> <p><b>Системы поддержания заданного газового состава в камерах длительного хранения.</b></p> <p>Оборудование для хранения в РГС. Газогенераторы, типы и принципы получения изменённого состава газовой среды. Герметизация ограждающих конструкций для хранилищ с РГС.</p> <p><b>Системы автоматического управления оборудованием.</b></p> <p>Опасности и вредные факторы при эксплуатации инженерного оборудования хранилищ. Меры безопасности. Противопожарные и санитарные нормы строительного проектирования, специальные требования правил техники безопасности компрессоров и холодильных установок. Категории помещений и зон по взрывоопасности.</p>						
5	<b>Пункты и линии для приёмки и товарной обработки</b>	ОПК-4 ПКС-3; ПКС-4	4	2	4		4



№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лек ции	Практическ ие занятия	Лаборат орные занятия	Самостоят ельная работа
	<b>картофеля и овощей.</b> Разновидности, назначение и основное оборудование типовых линий. Автопогрузчики, электропогрузчики, электроштабелёры. Грузоподъёмные средства. Средства напольного транспорта. Весовое и вспомогательное оборудование.						
6	<b>Сооружения и оборудование для зерна и зернопродуктов.</b> Элеваторно-складское хозяйство и его общая характеристика. Структура элеваторно- складского хозяйства. Назначение хранилищ и их классификация. Требования, предъявляемые к зернохранилищам. Склады для зерна. Классификация и общая характеристика. Основные конструктивные элементы (фундамент, стены, ворота, окна, полы, крыша) и их характеристика. Временные хранилища, склады с горизонтальным и наклонными полами. Основные типовые решения). Механизация работ в хранилищах. Активное вентилирование зерна	ОПК-4 ПКС-3; ПКС-4	4	2	4		4

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лек ции	Практическ ие занятия	Лаборат орные занятия	Самостоят ельная работа
	<p>в складах. Новые типы хранилищ: бункерные хранилища малой и большой вместимости, временные хранилища небольшой ёмкости и др.</p> <p>Механизированные (рабочие) башни, их классификация, назначение и состав оборудования. Типовая привязка механизированных башен к складам.</p>						
7	<p><b>Элеваторы.</b> Теоретические основы хранения зерна в силосах. Распределение нагрузки в силосе элеватора. Давление на стены и днище силоса. Опасные концентрации напряжений. Эффекты самосортирования и заклинивания. Динамические нагрузки и основные схемы истечения зерна из силосов, их характеристики. Конструктивные решения. Высота силоса и вместимость. <b>Металлические силосы: типы конструкций.</b> Бетонные силосы: из сборных конструкций и монолитные. Материалы для сооружения и методы строительства. Силосный корпус,</p>	ОПК-4 ПКС-3; ПКС-4	4	2	4		4

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лек ции	Практическ ие занятия	Лаборат орные занятия	Самостоят ельная работа
	рабочее здание, их характеристика. Особенности эксплуатации элеваторов. Виды повреждения силосов.						
8	<p><b>Устройства для борьбы с пылью.</b> Виды пыли, причины образования. Опасные концентрации. Методы борьбы с пылью, оборудование для очистки воздуха.</p> <p><b>Оборудование для подготовки зерна к хранению.</b> Очистительное оборудование. Принципы разделения зерна и примесей. Виды сепараторов. Зерносушильное оборудование. Виды сушилок и их характеристика. Весовое оборудование. Характеристика весов. Методы автоматического взвешивания. Автоматизация работ и виды дистанционного контроля.</p> <p><b>Меры безопасности.</b> Специфические опасности при работе: в силосах, с транспортным оборудованием. Процесс взрыва пыли, показатель взрываемости. Методы предупреждения взрыва. Методы</p>	ОПК-4 ПКС-3; ПКС-4	4	2	4		4

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лек ции	Практическ ие занятия	Лаборат орные занятия	Самостоят ельная работа
	защиты от взрывов. Пожары, их причины.						
	<b>Контроль</b>						27
	Итого			16	28		61

### Содержание и структура дисциплины по заочной форме обучения

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекц ии	Практич еские занятия	Лаборатор ные занятия	Самостоят ельная работа
1	<b>Значение материально-технической базы для обеспечения хранения продукции растениеводства.</b> Основные понятия: здание, сооружение. Требования, предъявляемые к сооружениям для хранения зерна, плодов и овощей, основанные на особенностях продукции растениеводства как объекта хранения. Основные строительные материалы и их характеристика в соответствии с назначением хранилищ. Естественные и искусственные камни, древесина,	ОПК-4 ПКС-3; ПКС-4	6	2			10

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекц ии	Практич еские занятия	Лаборатор ные занятия	Самостоят ельная работа
	неорганические и органические вяжущие и изделия на их основе.						
2	<p><b>Сооружения для хранения плодоовощной продукции.</b></p> <p>Классификация сооружений в зависимости от стационарности, способа охлаждения, условий хранения, вида продукции, уровня размещения и других факторов.</p> <p><b>Полевые хранилища.</b> Виды полевых хранилищ. Особенности размещения, заглубления, размеров в зависимости от климатических условий зоны расположения и вида продукции. Типы и системы естественной вентиляции и систем контроля для полевых хранилищ. Укрытие буртов и траншей. Теплоизолирующие материалы, механизация работ.</p> <p><b>Стационарные хранилища для хранения и обработки плодоовощной продукции и картофеля.</b></p> <p>Помещения основного производственного, подсобного и вспомогательного</p>	ОПК-4 ПКС-3; ПКС-4	6		2		11

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекц ии	Практич еские занятия	Лаборатор ные занятия	Самостоят ельная работа
	назначения. Способы размещения продукции в хранилищах. Помещения для хранения продукции. Влияние различных факторов на вместимость хранилищ. <b>Объёмно-планировочные и конструктивные решения</b> плодо-, картофеле- и овощехранилищ. Типовые проекты. Тепло-, паро-, гидроизоляция. Современные материалы.						
3	<b>Инженерное оборудование хранилищ.</b> Состав и назначение инженерного оборудования. Виды систем вентиляции с принудительным побуждением воздуха (активная и общеобменная вентиляция), особенности и устройства для их осуществления. Вентиляторы, их характеристика. Виды воздухопроводов: распределительные и магистральные. Обогрев хранилищ. Типовые проекты хранилищ с активным вентилированием. <b>Искусственное охлаждение</b>	ОПК-4 ПКС-3; ПКС-4	6	2			10

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекц ии	Практич еские занятия	Лаборатор ные занятия	Самостоят ельная работа
	<b>хранилищ.</b> Способы и системы охлаждения. Воздухоохладители. Машинное охлаждение. Принципы работы холодильных машин. Виды хладоагентов и хладоносителей. Компрессорно-конденсаторные агрегаты. Типовые проекты холодильников промышленного типа для плодоовощной продукции.						
4	Увлажнение воздуха в хранилищах. Значение процесса, зависимость от вида продукции, типа хранилища, периода хранения. Виды увлажнителей. <b>Системы поддержания заданного газового состава в камерах длительного хранения.</b> Оборудование для хранения в РГС. Газогенераторы, типы и принципы получения изменённого состава газовой среды. Герметизация ограждающих конструкций для хранилищ с РГС. <b>Системы автоматического управления оборудованием.</b> Опасности и вредные	ОПК-4 ПКС-3; ПКС-4	6	2	2		11

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекц ии	Практич еские занятия	Лаборатор ные занятия	Самостоят ельная работа
	факторы при эксплуатации инженерного оборудования хранилищ. Меры безопасности. Противопожарные и санитарные нормы строительного проектирования, специальные требования правил техники безопасности компрессоров и холодильных установок. Категории помещений и зон по взрывоопасности.						
5	<b>Пункты и линии для приёмки и товарной обработки картофеля и овощей.</b> Разновидности, назначение и основное оборудование типовых линий. Автопогрузчики, электропогрузчики, электроштабелёры. Грузоподъёмные средства. Средства напольного транспорта. Весовое и вспомогательное оборудование.	ОПК-4 ПКС-3; ПКС-4	6				11
6	<b>Сооружения и оборудование для зерна и зернопродуктов.</b> Элеваторно-складское хозяйство и его общая характеристика. Структура элеваторно-складского хозяйства. Назначение хранилищ и их классификация.	ОПК-4 ПКС-3; ПКС-4	6				11



№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекц ии	Практич еские занятия	Лаборатор ные занятия	Самостоят ельная работа
	<p>Требования, предъявляемые к зернохранилищам. Склады для зерна. Классификация и общая характеристика. Основные конструктивные элементы (фундамент, стены, ворота, окна, полы, крыша) и их характеристика. Временные хранилища, склады с горизонтальным и наклонными полами. Основные типовые решения).</p> <p>Механизация работ в хранилищах. Активное вентилирование зерна в складах. Новые типы хранилищ: бункерные хранилища малой и большой вместимости, временные хранилища небольшой ёмкости и др.</p> <p>Механизированные (рабочие) башни, их классификация, назначение и состав оборудования. Типовая привязка механизированных башен к складам.</p>						
7	<p><b>Элеваторы.</b></p> <p>Теоретические основы хранения зерна в силосах. Распределение нагрузки в силосе элеватора. Давление на стены и днище силоса. Опасные концентрации</p>	ОПК-4 ПКС-3; ПКС-4	6		2		11

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекц ии	Практич еские занятия	Лаборатор ные занятия	Самостоят ельная работа
	напряжений. Эффекты самосортирования и заклинивания. Динамические нагрузки и основные схемы истечения зерна из силосов, их характеристики. Конструктивные решения. Высота силоса и вместимость. <b>Металлические силосы: типы конструкций.</b> Бетонные силосы: из сборных конструкций и монолитные. Материалы для сооружения и методы строительства. Силосный корпус, рабочее здание, их характеристика. Особенности эксплуатации элеваторов. Виды повреждения силосов.						
8	<b>Устройства для борьбы с пылью.</b> Виды пыли, причины образования. Опасные концентрации. Методы борьбы с пылью, оборудование для очистки воздуха. <b>Оборудование для подготовки зерна к хранению.</b> Очистительное оборудование. Принципы разделения зерна и примесей. Виды сепараторов. Зерносушильное оборудование. Виды сушилок и их	ОПК-4 ПКС-3; ПКС-4	6				11

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекц ии	Практич еские занятия	Лаборатор ные занятия	Самостоят ельная работа
	характеристика. Весовое оборудование. Характеристика весов. Методы автоматического взвешивания. Автоматизация работ и виды дистанционного контроля. <b>Меры безопасности.</b> Специфические опасности при работе: в силосах, с транспортным оборудованием. Процесс взрыва пыли, показатель взрываемости. Методы предупреждения взрыва. Методы защиты от взрывов. Пожары, их причины.						
	<b>контроль</b>						9
Итого				4	6		95

## 6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

### Методические указания (для самостоятельной работы)

1. Щербакова Е. В. Сооружения и оборудование для хранения продуктов питания: лаб. практикум / Е. В. Щербакова, Е. А. Ольховатов. – Краснодар: КубГАУ, 2014. – 71 с.  
[https://edu.kubsau.ru/file.php/116/42. Lab. praktikum Sooruzhenija i oborudovanie\\_dlja\\_khranenija\\_pr.pdf](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/42. Lab. praktikum Sooruzhenija i oborudovanie_dlja_khranenija_pr.pdf)

## 7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

## 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Номер семестра*	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
ОПК-4 - Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	
2	Цифровые технологии в АПК
3	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
4	Учебная практика (технологическая практика)
4	Кормопроизводство
4	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
4	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
4	Технологическая практика
4	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
4	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
5	Технология производства продукции животноводства
5	Технология переработки и хранения молока
6	Технология хранения продукции растениеводства
6	Технология переработки продукции растениеводства
6	Технология переработки и хранения мяса
7	Оборудование перерабатывающих производств
8	Технология переработки и хранения продукции животноводства
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКС-3 готов эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	
4	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
5	Технология хранения зерна и зернопродуктов
5	Технологические линии в перерабатывающей промышленности
5	Биотехнология препаратов для земледелия и защиты растений
6	Производственная практика (технологическая практика)
7	Оборудование перерабатывающих производств
8	Производственная практика (преддипломная практика)
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКС-4 готов реализовать технологии переработки сельскохозяйственной продукции	
4	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
5	Технология переработки и хранения молока
5	Технология функциональных продуктов питания
5	Технология переработки рыбы и гидробионтов
5	Биотехнология функциональных продуктов питания
5	Технология безалкогольных и алкогольных напитков
5	Технология колбасного производства
5	Биотехнология кормов и кормовых добавок
6	Производственная практика (технологическая практика)

Номер семестра*	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
6	Технология переработки и хранения мяса
7	Технология виноделия
7	Технология молочных продуктов функционального и специального назначения
7	Биоконверсия сельскохозяйственной продукции
7	Технология производства растительных масел
7	Технологическая химия и физика мяса и мясных продуктов
7	Технология получения и применения биоконсервантов
7	Технология кондитерских изделий
7	Технология производства мясных и молочных консервов
7	Биотехнология фармпрепаратов
8	Технология переработки продукции растениеводства
8	Производственная практика (преддипломная практика)
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

\* номер семестра соответствует этапу формирования компетенции

## 7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ОПК- 4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности					
ИД-1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Фрагментарное использование умений обосновывать и реализовать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Несистематическое использование умений обосновывать и реализовать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы обосновывать и реализовать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Сформированное умение обосновывать и реализовать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Тесты, реферат
ИД-2 Использует справочные материалы для разработки производства и	Фрагментарные представления об использовании	Неполные представления об использовании справочных	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления	Сформированные систематические представления	Тесты, реферат

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетвори- тельно (минимальный не достигнут)	удовлетвори- тельно (минимальн ый пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
переработки сельскохозяйст венной продукции	справочных материалов для разработки производств а и переработки сельскохоз яйственной продукции	х материалов для разработки производст ва и переработк и сельскохоз яйственной продукции	я о использован ии справочных материалов для разработки производств а и переработки сельскохоз яйственной продукции	использован ии справочных материалов для разработки производств а и переработки сельскохоз яйственной продукции	
ИД-3 Обосновывает элементы системы техно-логии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводст ва и животноводств а	Отсутствие способности обосновывать элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводс тва и животноводст ва	Фрагментар ное владение способност ю обосновыват ь элементы системы технологии в области производств а, переработки и хранения продукции растениевод ства и животновод ства	В целом успешное, но несистематич еское владение способностью обосновывать элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводс тва и животноводст ва	Успешное и систематичес кое владение способностью обосновывать элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводс тва и животноводст ва	Тесты, реферат
ПКС-3 Готов эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья					
ИД-1 Эксплуатирует технологическ ое оборудование для переработки сельскохозяйст венного сырья	Фрагментарн ое использовани е умений эксплуатиров ать технологичес кое оборудование для переработки сельскохозя йственного сырья	Несистемати ческое использован ие умений эксплуатиро вать технологиче ское оборудовани е для переработки сельскохозя йственного сырья	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение эксплуатиров ать технологичес кое оборудование для переработки сельскохозя йственного сырья	Сформирован ное умение эксплуатиров ать технологичес кое оборудование для переработки сельскохозяйс твенного сырья	Тесты, реферат

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ПКС-4 Готов реализовать технологии переработки сельскохозяйственной продукции					Тесты, реферат
ИД-1 Реализует технологии переработки сельскохозяйственной продукции	Фрагментарное использование умений реализовать технологии переработки сельскохозяйственной продукции	Несистематическое использование умений реализовать технологии переработки сельскохозяйственной продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение реализовать технологии переработки сельскохозяйственной продукции	Сформированное умение реализовать технологии переработки сельскохозяйственной продукции	

### **7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО**

#### **Тесты:**

По происхождению строительные материалы бывают:

заводские  
#природные  
кустарные  
#искусственные  
импортные  
отечественные

К природным строительным материалам относят:

полевые  
#каменные  
#лесные  
водные  
воздушные

К искусственным строительным материалам относят:

клеящие  
мажущие  
#вяжущие вещества  
вязнущие  
мокнущие  
#искусственные камни  
искусственные ткани

#бетоны и растворы  
#металл  
#синтетические краски и лаки  
синтетические моющие средства

По назначению и области применения строительные материалы бывают:

поделочные  
#кровельные  
заборные  
#стеновые  
оконные  
дверные  
#отделочные  
#облицовочные  
подвальные  
#тепло-, гидро- и газоизоляционные  
чердачные

Какими строительными материалами по назначению и области применения являются рубероид, асбестоцемент, сталь, пена?

\*кровельными  
стеновыми  
отделочными  
облицовочными  
изоляционными

## **Темы рефератов**

1. Современные направления научных исследований и производства в области проектирования и строительства сооружений и создания оборудования для хранения различных видов сельскохозяйственной продукции.

2. Переходные формы полевых хранилищ для плодов и овощей: щитовые бурты, стационарные буртовые площадки. Применение систем активного вентилирования.

3. Физико-химические свойства сельскохозяйственной продукции.

4. Физиологические процессы, происходящие в продукции при хранении.

5. Подверженность продукции воздействию внешней среды.

6. Объёмно-планировочные и конструктивные решения плодо-, картофеле- и овощехранилищ.

7. Объёмно-планировочные и конструктивные решения зернохранилищ.

8. Особенности требований, предъявляемых к участку для строительства.

9. Генеральный план зернохранилища, его технико-экономические



показатели.

10.Генеральный план фруктохранилища, его технико-экономические показатели.

11.Основные контролируемые параметры среды в хранилищах для различных видов продукции.

12.Основные виды приборов для контроля режимов хранения.

13.Основные виды систем и оборудования для контроля и поддержания режимов хранения в хранилищах для зерна.

14.Основные виды систем и оборудования для контроля и поддержания режимов хранения в хранилищах для плодоовощной продукции.

15.Специфические опасности при работе: в силосах, с транспортным оборудованием.

16.Взрыв пыли и методы предупреждения взрыва.

17.Автоматизация работ и виды дистанционного контроля.

18.Методы борьбы с пылью, оборудование для очистки воздуха.

19.Особенности эксплуатации элеваторов. Виды повреждения силосов.

20.Современные направления научных исследований и производства в области проектирования и строительства сооружений и создания оборудования для хранения различных видов сельскохозяйственной продукции.

21.Особенности объектов хранения, учитываемые при выборе хранилищ, проектировании и размещении оборудования.

22.Переходные формы хранилищ: щитовые бурты, стационарные буртовые площадки.

23.Применение систем активного вентилирования при хранении продукции в полевых хранилищах.

24.Влияние различных факторов на вместимость хранилищ.

25.Современные материалы тепло-, паро-, гидроизоляции сооружений для хранения продуктов питания.

26.Состав и назначение инженерного оборудования хранилищ для картофеля, плодов и овощей.

27.Системы автоматического управления оборудованием.

28.Системы поддержания заданного газового состава в камерах длительного хранения.

**Вопросы и задания для проведения промежуточного контроля экзамена**

**Компетенция: (ОПК-4) способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности (ОПК-4)**

***Вопросы к экзамену***

1. Конструктивные требования, предъявляемые к сооружениям для хранения: прочность, гидроизоляция, теплоизоляция, герметичность,

безопасность.

2. Основные объемно-планировочные решения промышленных зданий и сооружений.

3. Типизация и унификация в строительстве. Шаг, пролет, высота.

4. Основные конструктивные схемы зданий и сооружений.

5. Общие вопросы проектирования промышленных зданий и сооружений. Генеральный план.

6. Выбор участка для строительства хранилищ.

7. Виды полевых хранилищ. Особенности размещения, заглубления, размеров в зависимости от климатических условий зоны расположения и вида продукции.

8. Строительно-конструктивные особенности стационарных хранилищ для плодоовощной продукции различного типа.

9. Объемно-планировочные и конструктивные решения плодо-, картофеле- и овощехранилищ.

10. Инженерное оборудование хранилищ. Состав и назначение инженерного оборудования хранилищ для картофеля, плодов и овощей.

11. Системы поддержания заданного газового состава в камерах длительного хранения плодов и овощей.

12. Оборудование для хранения в РГС. Газогенераторы, типы и принципы получения изменённого состава газовой среды.

13. Пункты и линии для приёмки и товарной обработки картофеля и овощей. Разновидности, назначение и основное оборудование типовых линий.

14. Методы борьбы с пылью, оборудование для очистки воздуха.

15. Виды пыли, причины образования. Опасные концентрации.

### ***Тесты для проведения экзамена***

1. По происхождению строительные материалы бывают:

Заводские  
природные  
кустарные  
искусственные  
импортные  
отечественные

2. К природным строительным материалам относят:

полевые  
каменные  
лесные  
водные  
воздушные

3.К искусственным строительным материалам относят:

клеящие  
мажущие  
вяжущие вещества  
вязнущие  
мокнущие  
искусственные камни  
искусственные ткани  
бетоны и растворы  
металл  
синтетические краски и лаки  
синтетические моющие средства

4.По назначению и области применения строительные материалы бывают:

поделочные  
кровельные  
заборные  
стеновые  
оконные  
дверные  
отделочные  
облицовочные  
подвальные  
тепло-, гидро- и газоизоляционные  
чердачные

5.Какими строительными материалами по назначению и области применения являются рубероид, асбестоцемент, сталь, пена?

кровельными  
стеновыми  
отделочными  
облицовочными  
изоляционными

6.Какими строительными материалами по назначению и области применения являются кирпич, блоки, панели?

кровельными  
стеновыми  
отделочными  
облицовочными  
изоляционными

7.Какими строительными материалами по назначению и области применения являются растворы, краски, лаки?

кровельными

стенowymi  
отделочными  
облицовочными  
изоляционными

8.Какими строительными материалами по назначению и области применения являются гипс, ракушечник, гранит, керамика?

кровельными  
стенowymi  
отделочными  
облицовочными  
изоляционными

9.Какими строительными материалами по назначению и области применения являются стекловата, шлак, грунт?

кровельными  
стенowymi  
отделочными  
облицовочными  
изоляционными

10.Какими строительными материалами по назначению и области применения являются рубероид, асбестоцемент, сталь, пена?

11.Какими строительными материалами по назначению и области применения являются кирпич, блоки, панели?

12.Какими строительными материалами по назначению и области применения являются растворы, краски, лаки?

13.Какими строительными материалами по назначению и области применения являются гипс, ракушечник, гранит, керамика?

14.Какими строительными материалами по назначению и области применения являются стекловата, шлак, грунт?

15.Соотнесите строительные материалы по назначению и области применения:

рубероид, асбестоцемент, сталь, пена=кровельные  
кирпич, блоки, панели=стеновые  
растворы, краски, лаки=отделочные  
гипс, ракушечник, гранит керамика=облицовочные  
стекловата, шлак, грунт=изоляционные

**Компетенция: *готов эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПКС-3)***

***Вопросы к экзамену***

1. Вентиляторы, их характеристика.
2. Воздухоохладители. Машинное охлаждение.
3. Принципы работы холодильных машин.
4. Виды хладоагентов и хладоносителей.
5. Компрессорно-конденсаторные агрегаты.
6. Увлажнение воздуха в хранилищах. Виды увлажнителей.
- 7.осушители воздуха для плодоовощных хранилищ, назначение и краткая характеристика.
8. Транспортное и вспомогательное оборудование хранилищ для плодов и овощей.
9. Устройство и принцип работы различных транспортёров хранилищ для плодов и овощей.
10. Автопогрузчики, электропогрузчики, электроштабелёры. Грузоподъёмные средства. Средства напольного транспорта.
11. Весовое и вспомогательное оборудование хранилищ для плодов и овощей.
12. Элеваторы. Динамические нагрузки и основные схемы истечения зерна из силосов, их характеристики.
13. Материалы для сооружения элеваторов и методы их строительства.
14. Транспортное оборудование элеваторов. Выбор системы транспортирования и его значение. Требования к транспортным устройствам.
15. Механический транспорт: ленточные конвейеры, нории, скребковые, винтовые транспортёры.
16. Пневматический транспорт. Самотечный транспорт.
17. Устройство для загрузки зерна в транспортные средства.
18. Устройства для борьбы с пылью при работе в зернохранилищах.
19. Оборудование для подготовки зерна к хранению.
20. Очистительное оборудование. Принципы разделения зерна и примесей. Виды сепараторов.
21. Зерносушильное оборудование. Виды сушилок и их характеристика.

***Тесты для проведения экзамена***

1. Какой фактор теплового баланса полевого хранилища зависит от размеров штабеля продукции?
2. Какой фактор теплового баланса полевого хранилища зависит от мощности его укрытия?

3.Что такое принудительная равномерная постоянная или периодическая подача в массу продукции воздуха с определенной температурой, влажностью и скоростью?

4.Сопоставьте каждый из периодов процесса хранения картофеля и овощей с его назначением:

первый=продукцию доводят до стойкого для хранения состояния

второй=продукцию охлаждают до оптимальной для хранения температуры

третий=поддерживают на оптимальных уровнях температуру продукции и относительную влажность воздуха

четвертый=проводят для улучшения потребительских качеств продукции

5.Сопоставьте каждый из периодов процесса хранения картофеля и овощей с его назначением:

подготовительный=продукцию доводят до стойкого для хранения состояния

охлаждение=продукцию охлаждают до оптимальной для хранения температуры

хранение=поддерживают на оптимальных уровнях температуру продукции и относительную влажность воздуха

предреализационный=проводят для улучшения потребительских качеств продукции

6.Приведите каждый из периодов процесса хранения картофеля и овощей в по порядке следования:

первый=подготовительный

второй=охлаждение

третий=хранение

четвертый=предреализационный

7.Что оказывает наибольшее влияние на интенсивность влаго- и газообмена плодов и овощей с окружающей средой?

количество продукции в холодильной камере

вид сохраняемой продукции

сорт сохраняемой продукции

покровные ткани

8.Интенсивность дыхания моркови, заложенной на хранение со временем:

возрастает

снижается

остаётся неизменной

возрастание уровня дыхания в последний период хранения

резкий упадок всех процессов жизнедеятельности

возрастание уровня испарения влаги

9.Соотнесите интенсивность вентилирования плодоовощной продукции, размещаемой в хранилищах, с конкретным периодом хранения:  
увеличение продолжительности вентилирования=осенний период  
сокращение продолжительности вентилирования=зимний период  
летний период  
межсезонье

10.Что такое режим, размещение в хранилище, санитарно-техническое состояние складов, оборудования и тары?  
условия хранения плодов и овощей  
технологические факторы, определяющие величину естественной убыли  
причины возникновения активируемых потерь

11.Соотнесите фактор сохраняемости плодоовощной продукции с признаком, его характеризующим:  
технический фактор=условия хранения  
внутренний фактор=биологические характеристики  
фитосанитарное состояние

12.Оптимальный температурный режим многих плодов и овощей находится в пределах температур, близких к, °C ( $\pm 1^{\circ}\text{C}$ )

13.Соотнесите конкретный период с температурами, ему соответствующими при ступенчатом режиме хранения картофеля:  
лечебный=15...18°C  
зимний=4...5°C  
весенний=2...3°C  
=0...-1°C  
=20...23°C

14.Какая относительная влажность воздуха, %, является оптимальной для большинства видов плодов и овощей?  
85...95  
70...80  
50...69  
81...89

15.Какая относительная влажность воздуха, %, является оптимальной для плодов и овощей имеющих плотные покровные ткани, защищающие их от испарения?  
90...95  
70...80  
50...69  
81...89

**Компетенция: *готов реализовать технологии переработки сельскохозяйственной продукции (ЛКС-4)***

***Вопросы к экзамену***

1. Основные понятия: здание, сооружение.
2. Технологические требования, предъявляемые к сооружениям для хранения: механизация, поддержание оптимальных режимов хранения, размещение продукции, наблюдение за процессом.
3. Экономические требования, предъявляемые к сооружениям для хранения.
4. Основные строительные материалы и их характеристика в соответствии с назначением хранилищ.
5. Естественные и искусственные камни и их характеристика.
6. Древесина: характеристика в соответствии с назначением хранилищ.
7. Неорганические и органические вяжущие и изделия на их основе как строительные материалы, их характеристика в соответствии с назначением хранилищ.
8. Виды проектов хранилищ и их состав.
9. Основные конструктивные элементы хранилищ (фундамент, стены, ворота, окна, полы, крыша) и их характеристика.
10. Классификация сооружений для хранения плодоовощной продукции в зависимости от стационарности, способа охлаждения, условий хранения, вида продукции, уровня размещения.
11. Виды систем вентиляции с принудительным побуждением воздуха (активная и общеобменная вентиляция), особенности и устройства для их осуществления.
12. Конструктивные решения элеваторов. Высота силоса и вместимость.
13. Механизация работ в зернохранилищах.
14. Назначение хранилищ для зерна и их классификация.
15. Требования, предъявляемые к зернохранилищам.
16. Сооружения и склады для зерна. Классификация и общая характеристика.
17. Временные хранилища для зерна, склады с горизонтальным и наклонными полами.
18. Значение механизации работ по послеуборочной обработке, приёмке, загрузке и выгрузке продукции.
19. Опасности и вредные факторы при эксплуатации инженерного оборудования хранилищ.
20. Меры безопасности при эксплуатации инженерного оборудования хранилищ.
21. Увлажнение воздуха в хранилищах. Значение процесса, зависимость от вида продукции, типа хранилища, периода хранения.
22. Виды воздухопроводов: распределительные и магистральные.
23. Обогрев хранилищ.



24. Искусственное охлаждение хранилищ.
25. Способы и системы охлаждения хранилищ.

### ***Тесты для проведения промежуточной аттестации***

1. Для силосов элеватора должно выполняться соотношение высоты и диаметра  
высота > 5 диаметров  
высота < 2 диаметров  
высота > 3 диаметров  
высота < 5 диаметров

2. Задание {{ 117 }} ТЗ 10 Тема 1-0-0

Для бункера должно выполняться соотношение высоты и диаметра  
высота < 2 диаметров  
высота > 3 диаметров  
высота < 5 диаметров  
высота > 5 диаметров

3. Верхняя часть силоса элеватора в сечении может быть:  
круглой  
трапециoidalной  
треугольной  
квадратной или прямоугольной

4. Основным материалом для силосов элеватора для хранения зерна является:  
бетон  
сталь  
дерево  
камень  
кирпич

5. Промежуточные силосы, расположенные между основными в силосном корпусе элеватора, называются:  
звёздочки  
кружочки  
линии  
треугольники

6. Транспортёр зернохранилища, перемещающий зерно в вертикальном направлении, называются:  
нория  
редлер  
шнек

самотёк

7. Для очистки воздуха от пыли в зернохранилищах применяют:

циклоны  
фильтры  
триеры  
редлеры  
нории  
шнеки

8. Скорость вертикального воздушного потока, при котором зерновка находится во взвешенном состоянии, называется:

скоростью витания зерна  
скоростью падения зерна  
скоростью транспортирования зерна  
парусности зерна

9. Элеваторы для хранения зерна бывают:

перевалочные  
портовые  
производственные  
рисовые  
железнодорожные  
универсальные

10. По какому принципу работает скребковый транспортер?

перемещает груз бросками или скачками по грузонесущему органу  
перемещает груз воздушным потоком по трубопроводам  
перемещает груз по принципу волочения по желобу

11. Для какого транспортирования применяют винтовые транспортеры?

горизонтального и наклонного  
только для вертикального  
горизонтального, под углом и вертикального

12. Какие существуют виды пневматических транспортеров?

нагнетательные и всасывающие  
только всасывающие  
всасывающие, нагнетательные и комбинированные

13. Как классифицируют зерновые склады?

от вида строительного материала и срока хранения зерна  
от степени механизации погрузочно-разгрузочных работ

от способа размещения зерна, степени механизации погрузочно-разгрузочных работ, срока хранения зерна и вида строительного материала

14. На какие типы в зависимости от способа хранения зерна подразделяют склады?

напольные и бункерные

закромные и комбинированные

закромные, напольные, комбинированные, бункерные

15. Какова максимальная высота насыпи при напольном хранении зерна?

5м

2,5м у стен и 5м по середине

4,5 м у стен и 7 м. по середине

#### **7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков характеризующих этапы формирования компетенций**

Контроль освоения дисциплины «Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции», проводится в соответствии с локальным нормативным актом университета *Пл КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся»*.

**Критериями оценки реферата являются:** новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка **«отлично»** - выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка **«хорошо»** - основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка **«удовлетворительно»** - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Оценка **«неудовлетворительно»** – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

#### **Тестовые задания.**

Оценка **«отлично»** – выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 85% тестовых заданий.

Оценка **«хорошо»** – выставляется при условии правильного ответа

студента не менее чем на 70% тестовых заданий.

Оценка **«удовлетворительно»** – выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 51% тестовых заданий.

Оценка **«неудовлетворительно»** – выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50% тестовых заданий.

### **Критерии оценки на экзамене**

**Оценка «отлично»** выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающемуся усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

**Оценка «хорошо»** выставляется обучающемуся, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, допустившему погрешности в ответах на экзамене или выполнении экзаменационных заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной

программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не может продолжить обучение или приступить к деятельности по специальности по окончании университета без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

## **8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы**

### **Основная учебная литература**

1. Сооружения для хранения зерна и зернопродуктов : учеб. пособие / Е. В. Щербакова, Е. А. Ольховатов, О. П. Храпко; Куб. гос. аграр. ун-т им. И.Т. Трубилина. - Краснодар : КубГАУ, 2018. - 104 с.  
[https://edu.kubsau.ru/file.php/116/Sooruzhenija\\_dlja\\_khramenija\\_zerna\\_ucheb.\\_posobie\\_495481\\_v1\\_.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/Sooruzhenija_dlja_khramenija_zerna_ucheb._posobie_495481_v1_.PDF)
2. Оборудование для хранения зерна и зернопродуктов: учеб. пособие / Е. В. Щербакова, Е. А. Ольховатов, О. П. Храпко. – Краснодар: КубГАУ, 2018. – 104 с.  
[https://edu.kubsau.ru/file.php/116/Oborudovanie\\_dlja\\_khramenija\\_zerna\\_ucheb.\\_posobie\\_495491\\_v1\\_.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/Oborudovanie_dlja_khramenija_zerna_ucheb._posobie_495491_v1_.PDF)
3. Сооружения для хранения плодоовощной продукции: учеб. пособие / Е. В. Щербакова, Е. А. Ольховатов, О. П. Храпко. – Краснодар: КубГАУ, 2019. – 160 с.  
[https://edu.kubsau.ru/file.php/116/Sooruzhenija\\_dlja\\_khramenija\\_pl.-ov.\\_prod.\\_ucheb.\\_posobie\\_495500\\_v1\\_.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/Sooruzhenija_dlja_khramenija_pl.-ov._prod._ucheb._posobie_495500_v1_.PDF)

### **Дополнительная учебная литература**

1. Вобликов, Е.М. Технология элеваторной промышленности [Электронный ресурс]: учеб. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2010. – 376 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4133>
2. Шевцов, А.А. Зерносушение: учебное пособие [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.А. Шевцов, А.В. Дранников, С.В. Куцов. – Электрон. дан. – Воронеж: ВГУИТ, 2011. – 80 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5824>
3. Романова Е.В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Романова Е.В., Введенский В.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский университет дружбы народов, 2010.— 188 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11537.html> — ЭБС «IPRbooks»

## 9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

### - Перечень ЭБС

№	Наименование	Тематика	Ссылка
1.	Znanium.com	Универсальная	<a href="https://znanium.com/">https://znanium.com/</a>
2.	IPRbook	Универсальная	<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>
3.	Издательство «Лань»	Универсальная	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>
4.	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная	<a href="https://edu.kubsau.ru/">https://edu.kubsau.ru/</a>

## 10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Щербакова Е. В. Сооружения и оборудование для хранения продуктов питания: лаб. практикум / Е. В. Щербакова, Е. А. Ольховатов. – Краснодар: КубГАУ, 2014. – 71 с.

<https://edu.kubsau.ru/file.php/116/42. Lab. praktikum Sooruzhenija i oborudovanie dlja khranenija pr.pdf>

## 11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет"; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

### 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Система тестирования INDIGO	Тестирование

### 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	<a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>

### 11.3 Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

## 12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

### Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	<p>Помещение №217 ГУК, посадочных мест — 100; площадь — 101,5 кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий. специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель); технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран); программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №524 ГУК, посадочных мест — 24; площадь — 70,6 кв.м; Лаборатория "Качества зерна и зернопродуктов" (кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции) . лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 4 шт.; шкаф лабораторный — 3 шт.; весы — 3 шт.; анализатор — 3 шт.; дозатор — 15 шт.; стол лабораторный — 1 шт.; пурка — 3 шт.; набор лабораторный — 3 шт.; стенд лабораторный — 3 шт.; тестомесилка — 2 шт.; мельница — 2 шт.); технические средства обучения (компьютер персональный — 7 шт.); доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно-</p>	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

		<p>образовательную среду университета; специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №541 ГУК, площадь — 36,5кв.м; помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.  кондиционер — 1 шт.;  холодильник — 1 шт.;  лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 3 шт.);  технические средства обучения (принтер — 1 шт.;  монитор — 3 шт.;  компьютер персональный — 5 шт.).  Доступ к сети «Интернет»;  Доступ в электронную образовательную среду университета;  программное обеспечение: Windows, Office</p> <p>Помещение №510 ГУК, посадочных мест — 30; площадь — 54,9кв.м; помещение для самостоятельной работы.  лабораторное оборудование (стол лабораторный — 1 шт.;  термоштанга — 1 шт.);  технические средства обучения (мфу — 1 шт.;  экран — 1 шт.;  проектор — 1 шт.;  сетевое оборудование — 1 шт.;  сканер — 1 шт.;  ибп — 2 шт.;  сервер — 2 шт.;  компьютер персональный — 11 шт.);  доступ к сети «Интернет»;  доступ в электронную информационно-образовательную среду университета;  специализированная мебель (учебная мебель).  Программное обеспечение: Windows, Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе</p>	
--	--	--	--