

## **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 и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства

### **Содержание дисциплины**

**Введение. Показатели качества партий зерна и семян различных культур**

1. Цели и задачи курса.
2. Химический состав зерна и семян.
3. Отбор проб зерна и подготовка их к анализу
4. Органолептическая оценка качества зерна
5. Определение влажности зерна
6. Определение засоренности зерна пшеницы
7. Определение стекловидности зерна пшеницы и риса
8. Определение натуры зерна пшеницы
9. Определение содержания и качества сырой клейковины зерна пшеницы
10. Определение массы 1000 зерен

### **Состав зерновой массы и характеристика ее компонентов.**

1. Классификация зерна по химическому составу
2. Классификация показателей качества зерна и семян
3. Физические свойства зерновых масс

**Жизнедеятельность зерна, микроорганизмов, насекомых амбарных вредителей и клещей.**

1. Долговечность зерна и семян при хранении
2. Дыхание зерна
3. Послеуборочное дозревание зерна
4. Прорастание зерна
5. Слеживание зерновых масс
6. Определение зараженности зерна амбарными вредителями

## **Самосогревание зерновой массы. Режимы хранения зерновых масс.**

1. Виды самосогревания, их причины, профилактика, ликвидация.
2. Хранение зерновых масс в сухом состоянии
3. Хранение зерна в охлажденном состоянии
4. Хранение зерна без доступа воздуха
5. Химическое консервирование зерна

### **Характеристика хранилищ.**

1. Классификация зернохранилищ
2. Общие требования к зернохранилищам – технические, технологические, эксплуатационные
3. Типовые зернохранилища
4. Подготовка хранилищ к приемке зерна нового урожая

## **Мероприятия, повышающие устойчивость зерновых масс при хранении.**

1. Очистка зерновых масс от примесей.
2. Сушка зерновых масс
3. Контроль хранения зерна по влажности и установление периодичности ее определения
4. Установление периодичности измерения температуры массы зерна
5. Установление периодичности определения зараженности зерна насекомыми, амбарными вредителями и клещами
6. Определение изменения массы зерна за счет изменения влажности
7. Определение изменения массы зерна за счет изменения сорной примеси
8. Определение измерения массы зерна за счет повышения влажности и сорной примеси при попадании в зерно сорной примеси
9. Обоснование разницы в массе зерна по приходу и расходу при хранении

## **Активное вентилирование зерна. Особенности хранения зерна разных культур и разного целевого назначения.**

1. Активное вентилирование зерновых масс
2. Хранение зерна продовольственного назначения
3. Хранение зерна фуражного назначения
4. Хранение зерна семенного назначения

### **Хранение зернопродуктов**

1. Хранение муки
2. Показатели качества муки
3. Хранение крупы
4. Хранение хлеба и хлебобулочных изделий

**Объем дисциплины - 2 з. е.**

**Форма промежуточного контроля - зачет**