

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

ФАКУЛЬТЕТ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ



Рабочая программа дисциплины
Технология хранения зерна и зернопродуктов

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

Направление подготовки
**35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

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

Уровень высшего образования
Бакалавриат

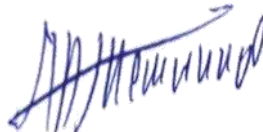
Форма обучения
очная, заочная

**Краснодар
2021**

Рабочая программа дисциплины «Технология хранения зерна и зерно-продуктов» разработана на основе ФГОС ВО 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.07.2017 г. № 669.

Автор:

канд. техн. наук, доцент



А. В. Темников

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции, протокол № 10 от 15.06.2021 г.

Заведующий кафедрой,
канд. техн. наук, доцент



И.В. Соболев

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий, протокол № 10 от 15.06.2021 г.

Председатель
методической комиссии
д-р техн. наук., профес-
сор



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 «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

2 Перечень планируемых результатов по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы АОПОП ВО

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

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

ПКС-5 - способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции;

ПКС-6 - способен использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства

В результате изучения дисциплины «Технология хранения зерна и зернопродуктов» 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):

Трудовая функция:

- Анализ качества сырья и материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий.

Трудовые действия:

- контроль поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов на соответствие требованиям нормативной документации;
- учет и систематизация данных о фактическом уровне качества поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий;

Трудовая функция:

- Инспекционный контроль производства.

Трудовые действия:

- систематический выборочный контроль качества изготовления продукции на любой стадии производства в соответствии с требованиями технической документации
- систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции.

3 Место дисциплины в структуре АОПОП ВО

«Технология хранения зерна и зернопродуктов» является й дисциплиной вариативной части АОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4 Объем дисциплины (72 часа, 2 зачетные единицы)

Виды учебной работы	Объем, часов очная	Объем, часов заочная
Контактная работа	47	9
в том числе		
- аудиторная по видам учебным занятиям	46	8
- лекции	16	2
- лабораторные	14	2
- практические	16	4
- внеаудиторная		
- зачет	1	1
Самостоятельная работа	25	63
в том числе:		
— прочие виды самостоятельной работы		
Итого по дисциплине	72	72
в том числе в форме практической подготовки	-	-

5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса обучающиеся сдают зачет. Дисциплина изучается на 3 курсе, в 5 семестре очной формы обучения и на 3 курсе, в 6 семестре заочной формы обучения.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п	Тема. Основные вопросы	ми- руе- мые компе- т	Се- мestre	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)
--------	---------------------------	-----------------------------------	---------------	--

/	П				Лек- ции	в том числе в форме практи- ческой подго- товки	Прак- тиче- ские занятия	в том числе в фор- ме прак- тиче- ской под- го- товки	Лабора- торные занятия	в том числе в форме практи- ческой подго- товки	Само- стоя- тельная работа
1		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	ПК С-5	5	2				14		3
2		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	ПКС -5	5	2				-		4
3		Жизнедеятельность зерна, микроорганизмов, насекомых амбарных вредителей и клещей. 1. Долговечность зерна и семян при хранении 2. Дыхание зерна 3. Послеуборочное дозревание зерна 4. Проращивание зерна 5. Слеживание зерновых масс	ПКС -5	5	2				2		3

№ П / П	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лек- ции	в том числе в форме практи- ческой подго- товки	Прак- тиче- ские занятия	в том числе в фор- ме прак- тиче- ской под- го- товки	Лабора- торные занятия	в том числе в форме практи- ческой подго- товки	Само- стоя- тельная работа
	6. Определение зараженности зерна амбарными вредителями									
4	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	ПКС -5	5	2		-				4
5	Характеристика хранилищ. 1. Классификация зернохранилищ 2. Общие требования к зернохранилищам – технические, технологические, эксплуатационные 3. Типовые зернохранилища 4. Подготовка хранилищ к приемке зерна нового урожая	ПК С-3 ПКС -5	5	2		-				4
6	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 периодич-	ПК С-5; ПК С-6	5	2		12				2

№ П / П	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лек- ции	в том числе в форме прак- тиче- ской подго- товки	Прак- тиче- ские занятия	в том числе в фор- ме прак- тиче- ской подго- товки	Лабора- торные занятия	в том числе в форме практи- ческой подго- товки	Само- стоя- тельная работа
	ности определения зара- женности зерна насекомы- ми, амбарными вредителя- ми и клещами 6 Определение изменения массы зерна за счет изме- нения влажности 7 Определение изменения массы зерна за счет изме- нения сорной примеси 8 Определение измерения массы зерна за счет повы- шения влажности и сорной примеси при попадании в зерно сорной примеси 9 Обоснование разницы в массе зерна по приходу и расходу при хранении									
7	Активное вентили- рование зерна. Осо- бенности хранения зерна разных куль- тур и разного целе- вого назначения. 1. Активное вентилирова- ние зерновых масс 2. Хранение зерна продо- вольственного назначения 3. Хранение зерна фураж- ного назначения 4. Хранение зерна семен- ного назначения	ПК С-3 ПК С-5; ПКС -6	5	2		2				2
8	Хранение зернопро- дуктов 1. Хранение муки 2. Показатели качества муки 3. Хранение крупы 4. Хранение хлеба и хлебо- булочных изделий	ПКС -5	5	2						3
	Итого			16		14		16		25

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)						
				Лек- ции	в том числе в форме прак- тиче- ской подго- товки	Прак- тиче- ские занятия	в том числе в фор- ме прак- тиче- ской подго- товки	Лабора- торные занятия	в том числе в форме практи- ческой подго- товки	Само- стоя- тельная работа
1	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	ПК С-5	6	2		-		4		10
2	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	ПКС -5	6	-				-		10
3	Жизнедеятельность зерна, микроорганизмов, насекомых амбарных вредителей и клещей. 1. Долговечность зерна и семян при хранении 2. Дыхание зерна 3. Послеуборочное дозревание зерна	ПКС -5	6	-		-		-		10

№ П / П	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лек- ции	в том числе в форме практи- ческой подго- товки	Прак- тиче- ские занятия	в том числе в фор- ме прак- тиче- ской под- го- товки	Лабора- торные занятия	в том числе в форме практи- ческой подго- товки	Само- стоя- тельная работа
	4. Прораствание зерна 5. Слеживание зерновых масс 6. Определение зараженности зерна амбарными вредителями									
4	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	ПКС -5	6	-		-		-		8
5	Характеристика хранилищ. 1. Классификация зернохранилищ 2. Общие требования к зернохранилищам – технические, технологические, эксплуатационные 3. Типовые зернохранилища 4. Подготовка хранилищ к приемке зерна нового урожая	ПК С-3 ПКС -5	6	-		-		-		7
6	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 периодич-	ПК С-5; ПКС -6	6	-		2		-		6

№ П / П	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лек- ции	в том числе в форме прак- тиче- ской подго- товки	Прак- тиче- ские занятия	в том числе в фор- ме прак- тиче- ской под- го- товки	Лабора- торные занятия	в том числе в форме практи- ческой подго- товки	Само- стоя- тельная работа
	ности измерения температу- ры массы зерна 5 Установление периодич- ности определения зара- женности зерна насекомы- ми, амбарными вредителя- ми и клещами 6 Определение изменения массы зерна за счет изме- нения влажности 7 Определение изменения массы зерна за счет изме- нения сорной примеси 8 Определение измерения массы зерна за счет повы- шения влажности и сорной примеси при попадании в зерно сорной примеси 9 Обоснование разницы в массе зерна по приходу и расходу при хранении									
7	Активное вентили- рование зерна. Осо- бенности хранения зерна разных куль- тур и разного целе- вого назначения. 1. Активное вентилирова- ние зерновых масс 2. Хранение зерна продо- вольственного назначения 3. Хранение зерна фураж- ного назначения 4. Хранение зерна семен- ного назначения	ПК С-3 ПК С-5; ПКС -6	6	-		-		-		5
8	Хранение зернопро- дуктов 1. Хранение муки 2. Показатели качества муки 3. Хранение крупы 4. Хранение хлеба и хлебо- булочных изделий	ПКС -5	6	-	-	-				7
	Итого			2		2		4		63

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

Методические указания (для самостоятельной работы)

1. Лабораторный практикум «Технология хранения продукции растениеводства с основами стандартизации, Зерно.» Влащик Л.Г., Казарцева А.Т., Родионова Л.Я., и др./ электронная версия 3. – Краснодар; КубГАУ, 2012, .

2. .Ройбул А.Н., Чаусов В.М. Определение вместимости зернохранилищ. – Краснодар: КубГАУ, 2019, 16 с.

3. Методические указания к курсовому проекту по «Технологии хранения зерна» Чаусов В.М., Ройбул А.Н., Ольховатов Е.А. 2019г электронная версия

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования АООП ВО

Номер семестра*	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения АООП ВО
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-5 - Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	
5	Технология переработки и хранения молока
5	Технология хранения зерна и зернопродуктов
5	Технологические линии в перерабатывающей промышленности
5	Биотехнология препаратов для земледелия и защиты растений
6	Технология хранения продукции растениеводства
6	Технология переработки и хранения мяса
6	Производственная практика (технологическая практика)
8	Производственная практика (преддипломная практика)
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКС-6 способен использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	
3	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
4	Процессы и аппараты перерабатывающих производств

Номер семестра*	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения АОПОП ВО
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)
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
	неудовлетвори- тельно (минимальный не достигнут)	удовлетвори- тельно (минималь- ный порого- вый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ПКС-3 Готов эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяй- ственного сырья					
ИД-1 Эксплу- атирует тех- нологическое оборудование для перера- ботки сель- скохозий- ственного сы- рья	Уровень зна- ний ниже ми- нимальных требований, имели место грубые ошиб- ки При решении стандартных задач не про- демонстриро- ваны основ- ные умения, имели место грубые ошиб- ки, не проде- монстрирова- ны базовые навыки экс- плуатировать технологиче- ское оборудо- вание для пе- реработки сельскохозяй- ственного сы- рья	Минимально допустимый уровень зна- ний, допуще- но много не- грубых оши- бок. Проте- монстрирова- ны основные умения, ре- шены типо- вые задачи. Имеется ми- нимальный набор навы- ков для реше- ния стандарт- ных задач с некоторыми недочетами эксплуати- ровать техно- логическое обо- рудование для переработки сельскохозяй- ственного сы- рья	Уровень зна- ний в объеме, соответству- ющем про- грамме под- готовки, до- пущено не- сколько не- грубых оши- бок. Проте- монстрирова- ны все основ- ные умения, решены все основные за- дачи с негру- быми ошиб- ками, проде- монстрирова- ны базовые навыки при решении стандартных задач эксплу- атировать технологиче- ское оборудо- вание для пе- реработки сельскохозяй- ственного сы- рья	Уровень зна- ний в объеме, соответству- ющем про- грамме под- готовки, без ошибок. Проте- монстриро- ваны все ос- новные уме- ния, решены все основные задачи с от- дельными не- существен- ными недоче- тами, Проте- монстрирова- ны навыки при решении нестандарт- ных задач эксплуати- ровать техно- логическое обо- рудование для переработки сельскохозяй- ственного сы- рья	Тестовые за- дания. Подго- товка рефера- тов

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетвори- тельно (минимальный не достигнут)	удовлетвори- тельно (минималь- ный поро- вый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ПКС-5 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции					
ИД-1 Обосно- вывать режи- мы хранения сельскохозяй- ственной продукции	Уровень зна- ний ниже ми- нимальных требований, имели место грубые ошиб- ки При решении стандартных задач не про- демонстриро- ваны основ- ные умения, имели место грубые ошиб- ки, не проде- монстрирова- ны базовые навыки обос- новывать ре- жимы хране- ния сельско- хозяйствен- ной продук- ции	Минимально допустимый уровень зна- ний, допуще- но много не- грубых ошиб- бок. Проте- монстрирова- ны основные умения, ре- шены типо- вые задачи. Имеется ми- нимальный набор нав- ков для реше- ния стандарт- ных задач с некоторыми недочетами обосновывать режимы хра- нения сель- скохозяй- ственной продукции	Уровень зна- ний в объеме, соответству- ющем про- грамме под- готовки, до- пущено не- сколько не- грубых ошиб- бок. Проте- монстрирова- ны все основ- ные умения, решены все основные за- дачи с негру- быми ошиб- ками, проде- монстрирова- ны базовые навыки при решении стандартных задач обосно- вывать режи- мы хранения сельскохозяй- ственной продукции	Уровень зна- ний в объеме, соответству- ющем про- грамме под- готовки, без ошибок. Проте- монстрирова- ны все ос- новные уме- ния, решены все основные задачи с от- дельными не- существен- ными недоче- тами, Проте- монстрирова- ны навыки при решении нестандарт- ных задач обосновывать режимы хра- нения сель- скохозяй- ственной продукции	Тестовые за- дания. Подго- товка рефера- тов
ПКС-6 Готов использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства					
ИД-1 Испол- зовать меха- нические и автоматиче- ские устрой- ства при про- изводстве и переработке продукции растениевод- ства и живот- новодства	Уровень зна- ний ниже ми- нимальных требований, имели место грубые ошиб- ки При решении стандартных задач не про- демонстриро- ваны основ- ные умения, имели место грубые ошиб- ки, не проде- монстрирова- ны базовые	Минимально допустимый уровень зна- ний, допуще- но много не- грубых ошиб- бок. Проте- монстрирова- ны основные умения, ре- шены типо- вые задачи. Имеется ми- нимальный набор нав- ков для реше- ния стандарт- ных задач с	Уровень зна- ний в объеме, соответству- ющем про- грамме под- готовки, до- пущено не- сколько не- грубых ошиб- бок. Проте- монстрирова- ны все основ- ные умения, решены все основные за- дачи с негру- быми ошиб- ками, проде-	Уровень зна- ний в объеме, соответству- ющем про- грамме под- готовки, без ошибок. Проте- монстрирова- ны все ос- новные уме- ния, решены все основные задачи с от- дельными не- существен- ными недоче- тами, Проте- монстрирова-	Тестовые за- дания. Подго- товка рефера- тов

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетвори- тельно (минимальный не достигнут)	удовлетвори- тельно (минималь- ный поро- вый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
	навыки ис- пользовать механические и автоматиче- ские устрой- ства при про- изводстве и переработке продукции растениевод- ства и живот- новодства	некоторыми недочетами использовать механические и автоматиче- ские устрой- ства при про- изводстве и переработке продукции растениевод- ства и живот- новодства	монстрирова- ны базовые навыки при решении стандартных задач исполь- зовать меха- нические и автоматиче- ские устрой- ства при про- изводстве и переработке продукции растениевод- ства и живот- новодства	ны навыки при решении нестандарт- ных задач ис- пользовать механические и автоматиче- ские устрой- ства при про- изводстве и переработке продукции растениевод- ства и живот- новодства	

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения АОПОП ВО

Компетенция: ПКС-3 Готов эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья

Темы рефератов

1. Научные принципы хранения зерна и зернопродуктов.
2. Физические свойства зерновой массы.
3. Физиологические процессы, происходящие в зерновой массе при хранении (дыхание).
4. Физиологические процессы, происходящие в зерновой массе при хранении (послеуборочное созревание, прораствание).
5. Физиологические процессы, происходящие в зерновой массе при хранении (жизнедеятельность микроорганизмов).
6. Физиологические процессы, происходящие в зерновой массе при хранении (жизнедеятельность насекомых амбарных вредителей и клещей).
7. Самосогревание зерновой массы – сущность, изменение качества зерна по фазам самосогревания.
8. Самосогревание зерновой массы – виды, их причины, профилактика, ликвидация.
9. Режим хранения зерна в сухом состоянии. Теоретические основы режима. ка зерна. Сушка
10. Режим хранения зерна в охлажденном состоянии. Теоретические основы режима. Практическое применение.

11. Режим хранения зерна без доступа воздуха и в РА. Теоретические основы режима. Практическое применение.
12. Самосогревание зерновой массы – сущность, изменение качества зерна по фазам самосогревания.
13. Самосогревание зерновой массы – виды самосогревания, их причины, профилактика, ликвидация.
14. Количественно качественный учет зерна при послеуборочной обработке.
15. Количественно-качественный учет зерна при хранении.
16. Химический состав зерна (классификация зерна по химическому составу, характеристика вернута и их распределение по составным частям зерна.
17. Показатели качества зерна.
18. Долговечность и сроки хранения зерна.
19. Особенности хранения зерна разных культур и разного целевого назначения.
20. Хранение муки. Показатели качества муки. Биохимические процессы, происходящие в муке при хранении. Условия и технология хранения.
21. Хранение крупы. Показатели качества крупы разных культур. биохимические процессы, происходящие в крупе при хранении. условия и технология хранения.
22. Мероприятия, повышающие устойчивость зерновых масс при хранении.
23. Характеристика зернохранилищ – общие требования, типы элеваторов.
24. Размещение зерновых масс в хранилищах и наблюдения за ними.
25. Мукомольная и хлебопекарная оценка зерна пшеница и ржи.
26. Характеристика основных типов зерносушилок.
27. Характеристика бункеров активного вентилирования.

Тестовые задания

№1 (Балл 1)

Для какого зерна по целевому назначению применяют химическое консервирование зерна?

- | | |
|---|--|
| 1 | семенного, фуражного* |
| 2 | семенного, фуражного, продовольственного |
| 3 | семенного, продовольственного |
| 4 | продовольственного, фуражного |
| 5 | семенного |
| 6 | фуражного |
| 7 | продовольственного |
| 8 | влажного |

№2 (1)

Воздействие на зерновую массу или ее отдельные компоненты различных химических веществ, приводящее ее в состояние анабиоза или абиоза, называют :

- | | |
|---|------------------|
| 1 | консервированием |
|---|------------------|

- | | |
|---|------------------------------|
| 2 | химическим консервированием* |
| 3 | гидролизом |
| 4 | ферментированием |

№3 (1)

Режим хранения без доступа воздуха основан на принципе:

- | | |
|---|-----------------|
| 1 | аноксианабиоза* |
| 2 | термоанабиоза |
| 3 | ксероанабиоза |
| 4 | ацидоанабиоза |

№4 (1)

Хранение зерновых масс, когда зерна основной культуры и семена сорных растений переходят на анаэробное дыхание называют режимом:

- | | |
|---|--------------------------|
| 1 | без доступа воздуха* |
| 2 | в охлажденном состоянии |
| 3 | в сухом состоянии |
| 4 | в замороженном состоянии |

№5 (1)

Охлаждение атмосферным воздухом можно разделить на группы:

- | | |
|---|-----------------|
| 1 | пассивное* |
| 2 | активное* |
| 3 | принудительное |
| 4 | свободное |
| 5 | комбинированное |

Вопросы к зачету

1. Качество зерна. Факторы, влияющие на качество зерна.
 2. Возможные виды потерь зерна и семян при хранении. Потери массы.
- Потери качества.
3. Методы определения качества зерна.
 4. Факторы, влияющие на сохранность зерна.
 5. Научные принципы хранения зерна.
 6. Классификация зерна и семян по химическому составу
 7. Характеристика воды и минеральных веществ зерна и семян
 8. Характеристика азотистых веществ зерна и семян
 9. Характеристика углеводов зерна и семян
 10. Характеристика липидов зерна и семян
 11. Характеристика пигментов, витаминов, ферментов зерна и семян
 12. Распределение веществ по составным частям зерна и семян
 13. Классификация показателей качества зерна и семян различных культур и порядок проведения анализов
 14. Внешний вид зерна как показатель качества. Изменение внешнего вида и качества зерна при благоприятных условиях созревания, уборки.
 15. Цвет зерна как показатель качества. Изменение цвета и качества зерна при неблагоприятных условиях созревания и уборки, при тепловой сушке, при самосогревании.

16. Запах зерна как показатель его качества при уборке, перевозке, сушке, хранении, самосогревании. Подготовка транспорта к перевозке зерна.

17. Вкус зерна как показатель качества, его изменение при неблагоприятных условиях созревания, уборки, хранения (при самосогревании).

18. Влажность зерна. Влияние влажности на процессы, происходящие в зерновой массе при хранении. Экономическое и технологическое значение влажности.

19. Зараженность зерновой массы насекомыми амбарными вредителями и клещами: а) виды вредителей и их вредность; б) оптимальные условия размножения вредителей; в) источники заражения, профилактика, меры борьбы; г) методы определения.

20. Примеси зерновой массы. Зерновая примесь – причины, виды, роль при хранении, обоснование удаления. Сорная примесь – виды, роль при хранении, обоснование очистки зерновой массы.

21. Подготовка зерна для анализов. Главное правило отбора точечных проб. Случаи отбора точечных проб.

22. Правила отбора точечных проб из автомобилей

23. Правила отбора точечных проб из насыпи зерна в складах и на площадках

24. Правила отбора точечных проб из падающей струи зерна

25. Правила отбора точечных проб из мешков

26. Правила отбора точечных проб кукурузы в початков из кузовов автомобилей, сапеток, в складах и на площадках.

27. Отбор точечных проб зерна из мешков. Правила пользования мешочных щупов.

28. Правила выделения средней пробы зерна из объединенной. Делители зерна, проверка правильности их работы.

29. Состав зерновой массы и характеристика ее компонентов.

30. Сыпучесть, скважистость, самосортирование – их значение при обработке и хранении зерновой массы.

31. Сорбционные свойства зерновой массы, их значение при послеуборочной обработке, хранении и переработке зерновой массы.

32. Теплофизические свойства зерновой массы, их значение при послеуборочной обработке и хранении зерновой массы.

33. Долговечность и сроки хранения зерна (семян).

34. Жизнедеятельность зерна (семян). Факторы, влияющие на жизнедеятельность.

35. Послеуборочное дозревание зерна (семян). Биохимические процессы при послеуборочном дозревании. Факторы, влияющие на дозревание.

36. Прорастание зерна (семян) при хранении. Биохимические процессы при прорастании. Факторы, влияющие на прорастание зерна (семян).

37. Жизнедеятельность микроорганизмов, эпифитная и сапрофитная микрофлора. Факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов. Вред, причиняемый зерновой массе микроорганизмами.

38. Жизнедеятельность насекомых амбарных вредителей и клещей, отрицательное воздействие на зерновую массу. Факторы, влияющие на жизнедеятельность. Причины заражения зерновой массы амбарными вредителями.
39. Самосогревание зерновой массы, его сущность. Изменение качества зерна по фазам самосогревания.
40. Очаговое самосогревание зерновой массы, причины, профилактика, ликвидация.
41. Пластовое верховое самосогревание зерновой массы, причины, профилактика, ликвидация.
42. Пластовое низовое самосогревание зерновой массы, причины, профилактика, ликвидация.
43. Пластовое боковое вертикальное самосогревание зерновой массы, причины, профилактика, ликвидация.
44. Сплошное самосогревание зерновой массы, причины, профилактика, ликвидация.
45. Общая характеристика режимов хранения зерновой массы.
46. Режим хранения зерновой массы в сухом состоянии. Теоретические основы режима.
47. Способы сушки зерновой массы. Солнечно-воздушная сушка зерна (семян) – теория, условия, технология.
48. Сушка зерна и семян в зерносушилках. Теория, условия и режимы сушки. Особенности сушки зерна и семян разных культур и разного целевого назначения.
49. Характеристика шахтных зерносушилок. Технология сушки зерна.
50. Характеристика барабанных зерносушилок. Технология сушки зерна.
51. Контроль и учет работы зерносушилок.
52. Бункера активного вентилирования, технология сушки зерна в бункерах.
53. Режим хранения зерна в охлажденном состоянии. Теоретические основы режима. Способы охлаждения зерна.
54. Режим хранения зерна без доступа воздуха или в РА. Теоретические основы режима. Способы создания бескислородной среды. Хранение зерна в грунте.
55. Химическое консервирование зерновых масс.
56. Активное вентилирование зерна. Определение целесообразности активного вентилирования.
57. Требования, предъявляемые к зернохранилищам. Типы зернохранилищ.
58. Элеваторы, назначения, устройства, типы.
59. Временное хранение зерна в бунтах и площадках
60. Размещение зерна в хранилищах. Способы хранения зерна.
61. Контроль хранения зерна.
62. Количественно-качественный учет зерна при послеуборочной обработке на току.

63. Количественно-качественный учет зерна при хранении. Естественная убыль зерна. Списание массы зерна после окончательной обработки при механическом перемещении зерна.

64. Консистенция эндосперма, ее виды и связь с технологическими свойствами зерна. Влияние условий выращивания на консистенцию эндосперма.

65. Состав и свойства клейковины. Факторы, влияющие на качество и количество клейковины. Характеристика сильных пшениц.

66. Состав и свойства клейковины. Классы мягкой и твердой пшеницы.

67. Натура зерна, технологическое и экономическое значение натуры. Использование натуры при размещении партий зерна в зернохранилищах.

68. Хранение муки. Показатели качества муки. Биохимические процессы, происходящие в муке при хранении. Условия и технология хранения.

69. Хранение крупы. Показатели качества крупы. Условия и технология хранения.

70. Общая характеристика режимов хранения зерновой массы.

Практические задания для зачета

Расчёт потребной вместимости зернохранилищ

Согласно нормам технического проектирования, общую потребную вместимость зернохранилищ следует определять из расчёта:

- общего количества зерна на предприятии за весь период заготовок;
- переходящего остатка зерна на предприятии на начало заготовок в размере 5% годового поступления;
- отгрузки в течение месяца за период заготовок в размере 10% годового поступления;
- коэффициента μ на размещение зерна различных культур и разнокачественных партий этих культур: для пшеницы и кукурузы в зерне $\mu=1,1$; ржи и гороха $\mu=1,2$; ячменя и проса $\mu=1,3$; риса зерна и гречихи $\mu=1,5$; овса $\mu=1,7$ и подсолнечника $\mu=1,9$.

На основе изложенного рекомендуются следующие формулы для расчёта общей потребной вместимости зернохранилищ $E_{xp}(t)$:

$$E_{xp}=A_{п} \cdot Ц (P_1 \mu_1 + P_2 \mu_2 + \dots + P_n \mu_n), \quad (1)$$

где $A_{п}$ – коэффициент, учитывающий переходящий остаток зерна на начало заготовок; $A_{п}=1,05$;

$Ц$ – коэффициент, учитывающий отгрузку зерна в течение месяца; $Ц=0,9$;

P_1, P_2, P_n – количество зерна различных культур в т, поступающего за весь год заготовок;

μ_1, μ_2, μ_3 – коэффициент на размещение различных культур и разнокачественных партий культур.

Если известно общее количество заготавливаемого зерна в тоннах, а поступающего зерна по культурам в процентах к годовому поступлению:

$$E_{xp} = 0,01 \cdot P_0 \cdot A_{п} \cdot Ц \cdot (P_1 \mu_1 + P_2 \mu_2 + \dots + P_n \mu_n), \quad (2)$$

где P – общее количество заготавливаемого зерна, т;

P_1, P_2 – количество зерна различных культур, поступающего за весь период заготовок в процентах к общему количеству зерна.

Потребная вместимость для зернохранилищ южных районов страны составит $1,12P_0$ ($E_{xp}=1,12P_0$).

ПРИМЕР

В соответствии с вариантом №18 вместимость зернохранилища составит:

$$E_{xp} = 1,12 \cdot P_0 = 1,12 \cdot 11500 = 12800,0 \text{ т.}$$

Расчёт вместимости силосов и бункеров

Расчёт вместимости силосов

Вместимость $E_c(t)$ отдельных силосов может быть определена по формуле

$$E_c = \gamma [F_c H_c - (V_1 + V_3)] \quad (3)$$

где γ – объёмная масса зерна, т/м³;

F_c – площадь внутреннего поперечного сечения силоса, м²;

H_c – высота силоса от надсилосной плиты до выпускного отверстия, м;

V_1 – объём верхней части силоса, не заполненной зерном, м³;

V_3 – объём забутки в нижней части силоса, м³.

Вместимость рассчитывают на хранение зерна с объёмной массой $\gamma = 0,75$ т/м³. При определении вместимости для размещения различных зерновых культур принимают величину объёмной массы по таблице (т/м³):

Таблица 1 – Объёмная масса зерновых культур

Культура	Объёмная, масса, т/м ³	Культура	Объёмная, масса, т/м ³
Пшеница	0,68...0,82	Гречиха	0,46...0,58
Рожь	0,58...0,78	Просо	0,70...0,80
Кукуруза:		Горох	0,80...0,83
в початках	0,45...0,65	Семена подсолнечника	0,30...0,45
в зерне	0,70...0,80	Льняное семя	0,60...0,73

Ячмень	0,48...0,72		
Овёс	0,45...0,67		
Рис-зерно	0,56...0,65		

Подробный расчёт вместимости различных зернохранилищ, прежде всего силосов, бункеров, требует учёта многих сложных объёмных фигур. Сопоставление результатов подробного расчёта, с расчётами по упрощённым формулам показывают незначительное отличие. Поэтому в зависимости от поставленной цели и задачи, проводимых расчётов вместимости, можно использовать нижеприведённые формулы.

Приблизительно вместимость силоса $E_c(t)$ определяется по формуле(4):

$$E_c = \psi \gamma S_c H_c, \quad (4)$$

где ψ - коэффициент использования объёма;

S_c – площадь поперечного сечения силоса, m^2 ;

Площадь поперечного сечения промежуточных силосов (звёздочек) можно определить по приближённой формуле $S=0,2D^2$.

Коэффициент использования объёма ψ для круглых силосов 0,91.

Вместимость силоса $E_c(t)$ при подаче и выпуске зерна по центральной оси может быть определена как сумма вместимости: верхней конусной части $E_1(t)$, средней цилиндрической части $E_2(t)$ и нижней части $E_3(t)$ (рисунок 1), т.е.

$$E_c = E_1 + E_2 + E_3 \quad (5)$$

Вместимость верхней конусной части E_1 силоса определяют по формуле

$$E_1 = \gamma \frac{\pi R^2 H_1}{3} \quad (6)$$

где R – внутренний радиус силоса, м;

H_1 – высота верхней конусной части силоса, м. 1

Высоту H_1 находят по формуле:

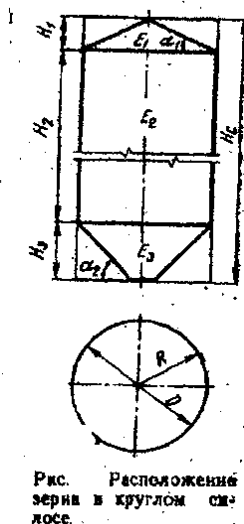
$$H_1 = R \operatorname{tg} \alpha_1 \quad (7)$$

где α_1 – угол естественного откоса зерна при заполнении силоса: $\alpha = 25^\circ$.

Вместимость средней части E_2 силоса вычисляют, используя формулу

$$E_2 = \gamma \pi R^2 H_2 \quad (8)$$

где H_2 – высота цилиндрической части силоса, м.



Вместимость нижней конусной части E_3 силоса определяют по формуле

$$E_3 = \gamma \frac{\pi R^2 H_3}{3} \quad (9)$$

где H_3 – высота нижней конусной части силоса, м.

Высоту H_3 (м) находят по формуле

$$H_3 = R \operatorname{tg} \alpha_2 \quad (10)$$

где α_2 – угол забутки днища;

в зависимости от влажности и засоренности зерна принимают $\alpha_2 = 36^\circ$ для сухого зерна, $\alpha_2 = 45^\circ$ для сырого зерна.

Таким образом, вместимость $E_c(t)$ силоса определяем по формуле (11):

$$E_c = \gamma \frac{\pi R^2 H_1}{3} + \gamma \pi R^2 H_2 + \frac{\gamma \pi R^2 H_3}{3} = \gamma \pi R^2 \left(\frac{1}{3} H_1 + H_2 + \frac{1}{3} H_3 \right) \quad (11)$$

ПРИМЕР

В соответствии с вариантом №18 параметры силоса для расчёта составят:

$$H_c = H_{c6} \cdot K = 15 \text{ м} \cdot 1,15 = 17,25 \text{ м}$$

где H_{c6} – высота силоса базовая, м;

K – индивидуальный коэффициент (таблица индивидуальных заданий).

2. Определим вместимость силоса по приближённой формуле (4)

$$E_c = 0,91 \times 0,75 \times 28,3 \times 17,25 = 333,2 \text{ т}$$

где $S_c = \pi R^2 = 3,14 \times 3 \text{ м}^2 = 3,14 \times 9 = 28,3 \text{ м}^2$

3. Определим вместимость силоса по формуле (11)

Находим:

$$H_1 = R \operatorname{tg} \alpha_1 = 3 \text{ м} \times \operatorname{tg} 25^\circ = 3 \times 0,47 = 1,41 \text{ м};$$

$$H_3 = R \operatorname{tg} \alpha_2 = 3 \text{ м} \times \operatorname{tg} 45^\circ = 3 \times 1,0 = 3,0 \text{ м};$$

Для варианта №18:

$$H_2 = H_c - (H_1 + H_3) = 17,25 - (1,41 + 3,0) = 12,84 \text{ м}$$

Тогда

$$E_c = 0,75 \times 3,14 \times 3^2 \left(\frac{1}{3} \times 1,41 + 12,84 + \frac{1}{3} \times 3,0 \right) = 303,3 \text{ т}$$

Расчёт вместимости бункеров

Вместимость бункеров находят по формуле (12)

$$E_c = \psi' \gamma S_6 H_6 \quad (12)$$

где ψ' – коэффициент использования объема;

S_6 – площадь поперечного сечения бункера, м^2 ;

H_6 – высота бункера, м.

Таблица 2 – Значение коэффициента ψ'

Ширина бункера а	Длина бункера b						
	2,0	2,5	3,0	4,0	5,0	6,0	7,0
H _б = 6 м							
2,0	0,83	0,82	0,80	0,76	0,72	0,67	0,61
2,5	0,82	0,78	0,76	0,73	0,69	0,64	0,58
3,0	0,80	0,76	0,74	0,70	0,66	0,61	0,56
3,5	0,79	0,74	0,72	0,67	0,63	0,58	0,52
4,0	0,76	0,73	0,70	0,65	0,61	0,65	0,50
H _б = 8 м							
2,0	0,90	0,87	0,85	0,82	0,79	0,75	0,70
2,5	0,87	0,84	0,83	0,79	0,76	0,72	0,67
3,0	0,85	0,83	0,81	0,77	0,73	0,68	0,63
3,5	0,84	0,82	0,80	0,74	0,70	0,65	0,60
4,0	0,82	0,80	0,78	0,73	0,67	0,61	0,58
H _б = 10 м							
2,0	0,91	0,90	0,88	0,86	0,84	0,82	0,76
2,5	0,90	0,88	0,86	0,84	0,82	0,78	0,72
3,0	0,88	0,86	0,84	0,82	0,80	0,74	0,70
3,5	0,87	0,85	0,83	0,80	0,78	0,70	0,67
4,0	0,86	0,84	0,82	0,76	0,74	0,67	0,64
H _б = 12 м							
2,0	0,92	0,91	0,90	0,89	0,88	0,86	0,84
2,5	0,91	0,90	0,88	0,87	0,86	0,84	0,82
3,0	0,90	0,89	0,87	0,85	0,83	0,81	0,80
3,5	0,89	0,88	0,85	0,83	0,81	0,77	0,75
4,0	0,88	0,87	0,85	0,80	0,79	0,74	0,70

Тестовые задания для зачета

1.Количественная характеристика работы воздушно-ситового сепаратора:
производительность

сыпучесть

скважистость

влажность

2.Количественная характеристика работы моечной машины:
производительность

сыпучесть

скважистость

влажность

3.Количественная характеристика работы вальцового станка:
производительность

сыпучесть

скважистость

влажность

4.Количественная характеристика работы дробилки:
производительность

сыпучесть
скважистость
влажность

5. Количественная характеристика работы сепаратора жидкостного:
производительность
сыпучесть
скважистость
влажность

Компетенция: ПКС-5 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции

Вопросы к зачету

1. Качество зерна. Факторы, влияющие на качество зерна.
2. Возможные виды потерь зерна и семян при хранении. Потери массы. Потери качества.
3. Методы определения качества зерна.
4. Факторы, влияющие на сохранность зерна.
5. Научные принципы хранения зерна.
6. Классификация зерна и семян по химическому составу
7. Характеристика воды и минеральных веществ зерна и семян
8. Характеристика азотистых веществ зерна и семян
9. Характеристика углеводов зерна и семян
10. Характеристика липидов зерна и семян
11. Характеристика пигментов, витаминов, ферментов зерна и семян
12. Распределение веществ по составным частям зерна и семян
13. Классификация показателей качества зерна и семян различных культур и порядок проведения анализов
14. Внешний вид зерна как показатель качества. Изменение внешнего вида и качества зерна при благоприятных условиях созревания, уборки.
15. Цвет зерна как показатель качества. Изменение цвета и качества зерна при неблагоприятных условиях созревания и уборки, при тепловой сушке, при самосогревании.

Практические задания для экзамена

Расчёт потребной вместимости зернохранилищ

Согласно нормам технического проектирования, общую потребную вместимость зернохранилищ следует определять из расчёта:

- общего количества зерна на предприятии за весь период заготовок;
- переходящего остатка зерна на предприятии на начало заготовок в размере 5% годового поступления;
- отгрузки в течение месяца за период заготовок в размере 10% годового поступления;

— коэффициента μ на размещение зерна различных культур и разнокачественных партий этих культур: для пшеницы и кукурузы в зерне $\mu=1,1$; ржи и гороха $\mu=1,2$; ячменя и проса $\mu=1,3$; риса зерна и гречихи $\mu=1,5$; овса $\mu=1,7$ и подсолнечника $\mu=1,9$.

На основе изложенного рекомендуются следующие формулы для расчёта общей потребной вместимости зернохранилищ $E_{xp}(t)$:

$$E_{xp}=A_{п}\cdot\Pi(P_1\mu_1+ P_2\mu_2+\dots+ P_n\mu_n), \quad (1)$$

где $A_{п}$ –коэффициент, учитывающий переходящий остаток зерна на начало заготовок; $A_{п}=1,05$;

Π - коэффициент, учитывающий отгрузку зерна в течение месяца; $\Pi=0,9$;

P_1, P_2, P_n – количество зерна различных культур в т, поступающего за весь год заготовок;

μ_1, μ_2, μ_3 – коэффициент на размещение различных культур и разнокачественных партий культур.

Если известно общее количество заготавливаемого зерна в тоннах, а поступающего зерна по культурам в процентах к годовому поступлению:

$$E_{xp}= 0,01\cdot P_0\cdot A_{п}\cdot\Pi\cdot (P_1\mu_1+ P_2\mu_2+\dots+ P_n\mu_n), \quad (2)$$

где P - общее количество заготавливаемого зерна, т;

P_1, P_2 – количество зерна различных культур, поступающего за весь период заготовок в процентах к общему количеству зерна.

Потребная вместимость для зернохранилищ южных районов страны составит $1,12P_0(E_{xp}=1,12P_0)$.

ПРИМЕР

В соответствии с вариантом №18 вместимость зернохранилища составит:

$$E_{xp}= 1,12\cdot P_0=1,12\cdot 11500=12800,0 \text{ т.}$$

Расчёт вместимости силосов и бункеров

Расчёт вместимости силосов

Вместимость $E_c(t)$ отдельных силосов может быть определена по формуле

$$E_c=\gamma[F_cH_c-(V_1+V_3)] \quad (3)$$

где γ - объёмная масса зерна, т/м³;

F_c – площадь внутреннего поперечного сечения силоса, м²;

H_c – высота силоса от надсилосной плиты до выпускного отверстия, м;

V_1 – объём верхней части силоса, не заполненной зерном, м³;

V_3 – объём забутки в нижней части силоса, м³.

Тестовые задания для экзамена

№1 (Балл 1)

Для какого зерна по целевому назначению применяют химическое консервирование зерна?

- 1 семенного, фуражного*
- 2 семенного, фуражного, продовольственного
- 3 семенного, продовольственного
- 4 продовольственного, фуражного
- 5 семенного
- 6 фуражного
- 7 продовольственного
- 8 влажного

№2 (1)

Воздействие на зерновую массу или ее отдельные компоненты различных химических веществ, приводящее ее в состояние анабиоза или абиоза, называют :

- 1 консервированием
- 2 химическим консервированием*
- 3 гидролизом
- 4 ферментированием

№3 (1)

Режим хранения без доступа воздуха основан на принципе:

- 1 аноксианабиоза*
- 2 термоанабиоза
- 3 ксероанабиоза
- 4 ацидоанабиоза

№4 (1)

Хранение зерновых масс, когда зерна основной культуры и семена сорных растений переходят на анаэробное дыхание называют режимом:

- 1 без доступа воздуха*
- 2 в охлажденном состоянии

- 3 в сухом состоянии
- 4 в замороженном состоянии

№5 (1)

Охлаждение атмосферным воздухом можно разделить на группы:

- 1 пассивное*
- 2 активное*
- 3 принудительное
- 4 свободное
- 5 комбинированное

№6 (1)

Охлаждение зерновой массы II степени, когда температура всех слоев насыпи:

- 1 ниже 0 °С*
- 2 ниже 5 °С
- 3 выше 3 °С
- 4 на уровне 5 °С

№7 (1)

К первой группе способов сушки относят:

- 1 сушку путем контакта зерновой массы с водоотнимающими средствами твердой консистенции обработку зерновой массы достаточно сухим природным воздухом*
- 2 смешиванием воздушных потоков
- 3 сушку горячим воздухом

№8 (1)

Режим хранения зерна в охлажденном состоянии основан на принципе:

- 1 термоанабиоза*
- 2 ксероанабиоза
- 3 ацидоценоанабиоза
- 4 абиоза

№9 (1)

Основными причинами порчи зерна в сухом состоянии являются:

- 1 развитие насекомых-вредителей хлебных запасов*
- 2 образование капельно-жидкой влаги*
- 3 проростание зерна

- | | |
|---|-------------------------|
| 4 | дыхание зерновых масс |
| 5 | ферментативные процессы |

№10 (1)

Режим хранения зерновых масс в сухом состоянии основан на принципе:

- | | |
|---|----------------|
| 1 | ксероанабиоза* |
| 2 | криоанабиоза |
| 3 | психроанабиоза |
| 4 | термоанабиоза |

№11 (1)

Способы охлаждения зерновых масс:

- | | |
|---|---------------|
| 1 | скоростное |
| 2 | медленное |
| 3 | вентилируемое |
| 4 | пассивное* |
| 5 | активное* |

Компетенция: ПКС-6 Готов использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства

Вопросы к зачету

1. Вкус зерна как показатель качества, его изменение при неблагоприятных условиях созревания, уборки, хранения (при самосогревании).
2. Влажность зерна. Влияние влажности на процессы, происходящие в зерновой массе при хранении. Экономическое и технологическое значение влажности.
3. Зараженность зерновой массы насекомыми амбарными вредителями и клещами: а) виды вредителей и их вредность; б) оптимальные условия размножения вредителей; в) источники заражения, профилактика, меры борьбы; г) методы определения.
4. Примеси зерновой массы. Зерновая примесь – причины, виды, роль при хранения, обоснование удаления. Сорная примесь – виды, роль при хранении, обоснование очистки зерновой массы.
5. Подготовка зерна для анализов. Главное правило отбора точечных проб. Случаи отбора точечных проб.
6. Правила отбора точечных проб из автомобилей
7. Правила отбора точечных проб из насыпи зерна в складах и на площадках
8. Правила отбора точечных проб из падающей струи зерна
9. Правила отбора точечных проб из мешков

10. Правила отбора точечных проб кукурузы в початков из кузовов автомобилей, сапеток, в складах и на площадках.

11.Отбор точечных проб зерна из мешков. Правила пользования мешочных щупов.

12. Правила выделения средней пробы зерна из объединенной. Делители зерна, проверка правильности их работы.

13.Состав зерновой массы и характеристика ее компонентов.

14. Сыпучесть, скважистость, самосортирование – их значение при подработке и хранении зерновой массы.

15. Сорбционные свойства зерновой массы, их значение при послеуборочной обработке, хранении и переработке зерновой массы.

16. Теплофизические свойства зерновой массы, их значение при послеуборочной обработке и хранении зерновой массы.

17.Долговечность и сроки хранения зерна (семян).

Практические задания для зачета

Вместимость рассчитывают на хранение зерна с объемной массой $\gamma = 0,75 \text{ т/м}^3$. При определении вместимости для размещения различных зерновых культур принимают величину объемной массы по таблице (т/м^3):

Таблица 1 – Объемная масса зерновых культур

Культура	Объемная, масса, т/м^3	Культура	Объемная, масса, т/м^3
Пшеница	0,68...0,82	Гречиха	0,46...0,58
Рожь	0,58...0,78	Просо	0,70...0,80
Кукуруза:		Горох	0,80...0,83
в початках	0,45...0,65	Семена подсолнечника	0,30...0,45
в зерне	0,70...0,80	Льняное семя	0,60...0,73
Ячмень	0,48...0,72		
Овёс	0,45...0,67		
Рис-зерно	0,56...0,65		

Подробный расчёт вместимости различных зернохранилищ, прежде всего силосов, бункеров, требует учёта многих сложных объёмных фигур. Сопоставление результатов подробного расчёта, с расчётами по упрощенным формулам показывают незначительное отличие. Поэтому в зависимости от поставленной цели и задачи, проводимых расчётов вместимости, можно использовать нижеприведённые формулы.

Приближенно вместимость силоса $E_c(t)$ определяется по формуле(4):

$$E_c = \psi \gamma S_c H_c, \quad (4)$$

где ψ - коэффициент использования объёма;

S_c – площадь поперечного сечения силоса, м^2 ;

Площадь поперечного сечения промежуточных силосов (звёздочек) можно определить по приближённой формуле $S=0,2D^2$.

Коэффициент использования объёма ψ для круглых силосов 0,91.

Вместимость силоса $E_c(t)$ при подаче и выпуске зерна по центральной оси может быть определена как сумма вместимости: верхней конусной части $E_1(t)$, средней цилиндрической части $E_2(t)$ и нижней части $E_3(t)$ (рисунок 1), т.е.

$$E_c = E_1 + E_2 + E_3 \quad (5)$$

Вместимость верхней конусной части E_1 силоса определяют по формуле

$$E_1 = \gamma \frac{\pi R^2 H_1}{3} \quad (6)$$

где R – внутренний радиус силоса, м;

H_1 – высота верхней конусной части силоса, м. ¹

Высоту H_1 находят по формуле:

$$H_1 = R \operatorname{tg} \alpha_1 \quad (7)$$

где α_1 – угол естественного откоса зерна при заполнении силоса: $\alpha = 25^\circ$.

Вместимость средней части E_2 силоса вычисляют, используя формулу

$$E_2 = \gamma \pi R^2 H_2 \quad (8)$$

где H_2 – высота цилиндрической части силоса, м.

Вместимость нижней конусной части E_3 силоса определяют по формуле

$$E_3 = \gamma \frac{\pi R^2 H_3}{3} \quad (9)$$

где H_3 – высота нижней конусной части силоса, м.

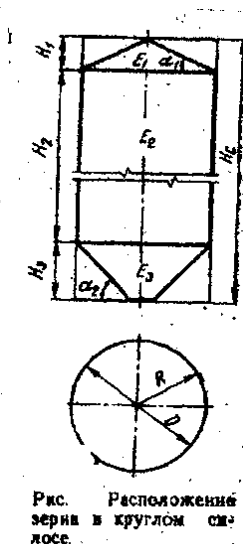
Высоту H_3 (м) находят по формуле

$$H_3 = R \operatorname{tg} \alpha_2 \quad (10)$$

где α_2 – угол забутки днища;

в зависимости от влажности и засоренности зерна принимают $\alpha_2 = 36^\circ$ для сухого зерна, $\alpha_2 = 45^\circ$ для сырого зерна.

Таким образом, вместимость $E_c(t)$ силоса определяем по формуле (11):



$$E_c = \gamma \frac{\pi R^2 H_1}{3} + \gamma \pi R^2 H_2 + \frac{\gamma \pi R^2 H_3}{3} = \gamma \pi R^2 \left(\frac{1}{3} H_1 + H_2 + \frac{1}{3} H_3 \right) \quad (11)$$

ПРИМЕР

В соответствии с вариантом №18 параметры силоса для расчёта составят:

$$H_c = H_{сб} \cdot K = 15 \text{ м} \cdot 1,15 = 17,25 \text{ м}$$

где $H_{сб}$ - высота силоса базовая, м;

K - индивидуальный коэффициент (таблица индивидуальных заданий).

2. Определим вместимость силоса по приближённой формуле (4)

$$E_c = 0,91 \times 0,75 \times 28,3 \times 17,25 = 333,2 \text{ т}$$

$$\text{где } S_c = \pi R^2 = 3,14 \times 3 \text{ м}^2 = 3,14 \times 9 = 28,3 \text{ м}^2$$

3. Определим вместимость силоса по формуле (11)

Находим:

$$H_1 = R \operatorname{tg} \alpha_1 = 3 \text{ м} \times \operatorname{tg} 25^\circ = 3 \times 0,47 = 1,41 \text{ м};$$

$$H_3 = R \operatorname{tg} \alpha_2 = 3 \text{ м} \times \operatorname{tg} 45^\circ = 3 \times 1,0 = 3,0 \text{ м};$$

Для варианта №18:

$$H_2 = H_c - (H_1 + H_3) = 17,25 - (1,41 + 3,0) = 12,84 \text{ м}$$

Тогда

$$E_c = 0,75 \times 3,14 \times 3^2 \left(\frac{1}{3} \times 1,41 + 12,84 + \frac{1}{3} \times 3,0 \right) = 303,3 \text{ т}$$

Расчёт вместимости бункеров

Вместимость бункеров находят по формуле (12)

$$E_c = \psi' \gamma S_b H_b \quad (12)$$

где ψ' - коэффициент использования объема;

S_b - площадь поперечного сечения бункера, м^2 ;

H_b - высота бункера, м.

Таблица 2 – Значение коэффициента ψ'

Ширина бункера а	Длина бункера b						
	2,0	2,5	3,0	4,0	5,0	6,0	7,0
$H_b = 6 \text{ м}$							
2,0	0,83	0,82	0,80	0,76	0,72	0,67	0,61
2,5	0,82	0,78	0,76	0,73	0,69	0,64	0,58
3,0	0,80	0,76	0,74	0,70	0,66	0,61	0,56
3,5	0,79	0,74	0,72	0,67	0,63	0,58	0,52
4,0	0,76	0,73	0,70	0,65	0,61	0,65	0,50
$H_b = 8 \text{ м}$							
2,0	0,90	0,87	0,85	0,82	0,79	0,75	0,70
2,5	0,87	0,84	0,83	0,79	0,76	0,72	0,67
3,0	0,85	0,83	0,81	0,77	0,73	0,68	0,63
3,5	0,84	0,82	0,80	0,74	0,70	0,65	0,60
4,0	0,82	0,80	0,78	0,73	0,67	0,61	0,58
$H_b = 10 \text{ м}$							

2,0	0,91	0,90	0,88	0,86	0,84	0,82	0,76
2,5	0,90	0,88	0,86	0,84	0,82	0,78	0,72
3,0	0,88	0,86	0,84	0,82	0,80	0,74	0,70
3,5	0,87	0,85	0,83	0,80	0,78	0,70	0,67
4,0	0,86	0,84	0,82	0,76	0,74	0,67	0,64
H ₆ = 12 м							
2,0	0,92	0,91	0,90	0,89	0,88	0,86	0,84
2,5	0,91	0,90	0,88	0,87	0,86	0,84	0,82
3,0	0,90	0,89	0,87	0,85	0,83	0,81	0,80
3,5	0,89	0,88	0,85	0,83	0,81	0,77	0,75
4,0	0,88	0,87	0,85	0,80	0,79	0,74	0,70

Тестовые задания для зачета

№1 (1)

Высота насыпи семян в хранилище зависит от:

- 1 влажности зерна*
- 2 влажности, засоренности
- 3 влажности, засоренности, зараженности
- 4 времени года
- 5 сорта, тары, целевого назначения

№2 (1)

Мощные промышленные предприятия для приема, обработки, хранения и отпуска зерна называются...

- 1 элеваторами*
- 2 складами
- 3 фабриками
- 4 комплексами

№3 (1)

Для очистки воздуха от пыли в зернохранилищах применяют

- 1 циклоны*
- 2 фильтры*
- 3 триеры
- 4 редлеры
- 5 нории
- 6 шнеки

№4 (1)

Основным материалом для силосов элеватора для хранения зерна является

- | | |
|---|--------|
| 1 | бетон* |
| 2 | сталь* |
| 3 | дерево |
| 4 | камень |
| 5 | кирпич |

№5 (1)

Элеваторы для хранения зерна бывают

- | | |
|---|-------------------|
| 1 | перевалочные* |
| 2 | портовые* |
| 3 | производственные* |
| 4 | рисовые |
| 5 | железнодорожные |
| 6 | универсальные |

№6 (1)

Химическое консервирование зерна целевого назначения применяют для:

- | | |
|---|--|
| 1 | семенного, фуражного* |
| 2 | семенного, фуражного, продовольственного |
| 3 | семенного, продовольственного |
| 4 | продовольственного, фуражного |

№7 (1)

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

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 | скоростью витания зерна* |
| 2 | скоростью падения зерна |
| 3 | скоростью транспортирования зерна |
| 4 | парусности зерна |

№8 (1)

Транспортёр зернохранилища перемещающий зерно в вертикальном направлении называется

- | | |
|---|---------|
| 1 | нория* |
| 2 | редлер |
| 3 | шнек |
| 4 | самотёк |

№9 (1)

Для хранения зерновых масс без доступа воздуха используют:

- 1 герметизированные хранилища*
- 2 складские помещения
- 3 зернохранилища
- 4 тока

№10 (1)

Верхняя часть силоса элеватора в сечение может быть

- 1 круглой*
- 2 квадратной или прямоугольной*
- 3 трапециевидальной
- 4 треугольной

№11 (1)

Способ сушки с использованием тиосульфата натрия называется:

- 1 химической сушкой*
- 2 активное вентилирование
- 3 воздушно-солнечной сушкой
- 4 сушкой в зерносушилках
- 5 дегазацией зерна

№12 (1)

Промежуточные силосы, расположенные между основными в силосном корпусе элеватора называются

- 1 звёздочки*
- 2 кружочки
- 3 линии
- 4 треугольнички

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины «Технология хранения зерна и зернопродуктов» проводится в соответствии с Положением системы менеджмента качества 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.

Критерии оценки знаний обучаемых при проведении тестирования.

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

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70 % тестовых заданий.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее 51 %.

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

Критерии оценки ответа на зачете:

Оценки «зачтено» и «не зачтено» выставляются по дисциплинам, формой заключительного контроля которых является зачет. При этом оценка «зачтено» должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), а «не зачтено» — параметрам оценки «неудовлетворительно».

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. Пилипюк В.Л. Технология хранения зерна и семян [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пилипюк В.Л.— Электрон. текстовые данные.— М.: Вузовский учебник, 2010.— 437 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/751> — ЭБС «IPRbooks», по паролю

2. Шевцов А.А. Зерносушение [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Шевцов А.А., Дранников А.В., Купцов С.В.— Электрон. текстовые дан-

ные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011.— 80 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27315> — ЭБС «IPRbooks», по паролю

3. Ефремова, Е.Н. Хранение и переработка продукции растениеводства : учебное пособие / Е.Н. Ефремова, Е.А. Карпачева. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2015. — 148 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/76652>

Дополнительная учебная литература

1 Вобликов Е. М. Технология элеваторной промышленности: учеб-ник / Е. М. Вобликов. – СПб: Лань, 2010. – 377с.

2 Шевцов А.А. Зерносушение [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Шевцов А.А., Дранников А.В., Купцов С.В.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011.— 80 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27315> — ЭБС «IPRbooks», по паролю

3. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции [Электронный ресурс]: учебник/ В.И. Манжесов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 704 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40914.html> — ЭБС «IPRbooks»

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- Перечень ЭБС

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

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Лабораторный практикум «Технология хранения продукции растениеводства с основами стандартизации, Зерно.» Влащик Л.Г., Казарцева А.Т., Родионова Л.Я., и др./ электронная версия 3. – Краснодар; Куб.ГАУ, 2019, .
2. .Ройбул А.Н., Чаусов В.М. Определение вместимости зернохранилищ. – Краснодар: КубГАУ, 2019, 16 с.

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 презентационных технологий; 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	https://elibrary.ru/

11.3 Доступ к сети Интернет

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

12. Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине для лиц с ОВЗ и инвалидов

Входная группа в главный учебный корпус оборудован пандусом, кнопкой вызова, тактильными табличками, опорными поручнями, предупреждающими знаками, доступным расширенным входом, в корпусе есть специально оборудованная санитарная комната. Для перемещения инвалидов и ЛОВЗ в помещении имеется передвижной гусеничный ступенькоход. Корпус оснащен противопожарной звуковой и визуальной сигнализацией

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	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	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование
-------	--	---	---

	программы	программного обеспечения	организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
1	Технология хранения зерна и зернопродуктов	Помещение №221 ГУК, площадь — 101кв.м; посадочных мест — 95; учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель), в т.ч для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ; технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран), в т. ч. для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ; программное обеспечение: Windows, Office.	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13
2	Технология хранения зерна и зернопродуктов	Помещение №114 ЗОО, посадочных мест — 25; площадь — 43м²; учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель), в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

13. Особенности организации обучения лиц с ОВЗ и инвалидов

Для инвалидов и лиц с ОВЗ может изменяться объём дисциплины (модуля) в часах, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося (при этом не увеличивается количество зачётных единиц, выделенных на освоение дисциплины).

Фонды оценочных средств адаптируются к ограничениям здоровья и восприятия информации обучающимися.

Основные формы представления оценочных средств – в печатной форме или в форме электронного документа.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ

Категории	Форма контроля и оценки результатов обучения
-----------	--

студентов с ОВЗ и инвалидностью	
<i>С нарушением зрения</i>	<ul style="list-style-type: none"> – устная проверка: дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; – с использованием компьютера и специального ПО: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если позволяет острота зрения - графические работы и др.; <p>при возможности письменная проверка с использованием рельефно-точечной системы Брайля, увеличенного шрифта, использование специальных технических средств (тифлотехнических средств): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, отчеты и др.</p>
<i>С нарушением слуха</i>	<ul style="list-style-type: none"> – письменная проверка: контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; – с использованием компьютера: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.; <p>при возможности устная проверка с использованием специальных технических средств (аудиосредств, средств коммуникации, звукоусиливающей аппаратуры и др.): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.</p>
<i>С нарушением опорно-двигательного аппарата</i>	<ul style="list-style-type: none"> – письменная проверка с использованием специальных технических средств (альтернативных средств ввода, управления компьютером и др.): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; – устная проверка, с использованием специальных технических средств (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; <p>с использованием компьютера и специального ПО (альтернативных средств ввода и управления компьютером и др.): работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы предпочтительнее обучающимся, ограниченным в передвижении и др.</p>

Адаптация процедуры проведения промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ:

В ходе проведения промежуточной аттестации предусмотрено:

- предъявление обучающимся печатных и (или) электронных материалов в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- возможность пользоваться индивидуальными устройствами и средствами, позволяющими адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом их индивидуальных особенностей;
- увеличение продолжительности проведения аттестации;
- возможность присутствия ассистента и оказания им необходимой по-

мощи (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем).

Формы промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитывать индивидуальные и психофизические особенности обучающегося/обучающихся по АОПОП ВО (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины

Студенты с нарушениями зрения

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскопечатную информацию в аудиальную или тактильную форму;
- возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом индивидуальных особенностей и состояния здоровья студента;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта и графических объектов в мультимедийных презентациях;
- использование инструментов «лупа», «прожектор» при работе с интерактивной доской;
- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе занятий;
- обеспечение раздаточным материалом, дублирующим информацию, выводимую на экран;
- наличие подписей и описания у всех используемых в процессе обучения рисунков и иных графических объектов, что даёт возможность перевести письменный текст в аудиальный;
- обеспечение особого речевого режима преподавания: лекции читаются громко, разборчиво, отчётливо, с паузами между смысловыми блоками информации, обеспечивается интонирование, повторение, акцентирование, профилактика рассеивания внимания;
- минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной аудиальной обстановки;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, на ноутбуке, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды ра-

бот, групповые задания и др.) на практических и лабораторных занятиях;

- минимизирование заданий, требующих активного использования зрительной памяти и зрительного внимания;
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы.

Студенты с нарушениями опорно-двигательного аппарата (маломобильные студенты, студенты, имеющие трудности передвижения и патологию верхних конечностей)

- возможность использовать специальное программное обеспечение и специальное оборудование и позволяющее компенсировать двигательное нарушение (коляски, ходунки, трости и др.);
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- применение дополнительных средств активизации процессов запоминания и повторения;
 - опора на определенные и точные понятия;
 - использование для иллюстрации конкретных примеров;
 - применение вопросов для мониторинга понимания;
 - разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки;
- увеличение доли конкретного материала и соблюдение принципа от простого к сложному при объяснении материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания др.);
- обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания них;
- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода учёбы (подставки, специальные подушки и др.).

Студенты с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, поздно-оглохшие)

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции

в плоскостную информацию;

- наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации; осуществлять взаимообратный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации.

- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;

- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурно-логические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);

- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;

- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;

- особый речевой режим работы (отказ от длинных фраз и сложных предложений, хорошая артикуляция; четкость изложения, отсутствие лишних слов; повторение фраз без изменения слов и порядка их следования; обеспечение зрительного контакта во время говорения и чуть более медленного темпа речи, использование естественных жестов и мимики);

- чёткое соблюдение алгоритма занятия и заданий для самостоятельной работы (называние темы, постановка цели, сообщение и запись плана, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала, словарная работа);

- соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов; использование наглядных средств);

- минимизация внешних шумов;

- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;

- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего).

Студенты с прочими видами нарушений

(ДЦП с нарушениями речи, заболевания эндокринной, центральной нервной и сердечно-сосудистой систем, онкологические заболевания)

- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации;
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говoreния, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего);
- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте).
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы,
- стимулирование выработки у студентов навыков самоорганизации и самоконтроля;
- наличие пауз для отдыха и смены видов деятельности по ходу занятия.