

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной, воспитательной
работе и молодежной политике
Ю.З. Кирова

« 16 » мая 20 23 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства и переработки продукции растениеводства

Название кафедры: Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья

Квалификация: бакалавр

Формы обучения: очная, заочная

Кинель 2023

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины «Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции» – формирование у обучающихся системы компетенций для решения профессиональных задач, связанных с изучением основных технологических процессов производства при хранении сельскохозяйственной продукции, предъявляемых требований к сырью и готовой продукции, классификацией, устройством, особенностями эксплуатации технологического оборудования.

Задачи дисциплины:

- изучение требований к поступающей на хранение сельскохозяйственной продукции и ее качество после хранения;
- изучение теории работы технологического оборудования и освоение методов расчёта основных его параметров (производительность и др.);
- изучение принципиальных схем основных типов технологического оборудования;
- определение технологических задач, которые выполняет оборудование;
- изучение регулировок и настроек основных параметров работы комплексов, машин и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.О.35 «Сооружение и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции» относится к обязательным дисциплинам Блока 1 Дисциплины учебного плана.

Дисциплина осваивается в 5 семестре на 3 курсе очной формы обучения, в 5 и 6 семестрах на 3 курсе заочной формы обучения.

3. КОМПЕТЕНЦИИ СТУДЕНТА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБРАЗОВАНИЯ И КОМПЕТЕНЦИИ СТУДЕНТА ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения ОПОП).

Карта формирования компетенций по дисциплине

Код и наименование компетенций	Код и наименование индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-4} Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	<p>Знает: современное состояние и перспективы развития сооружений и оборудования для хранения; основные виды оборудования для хранения сельскохозяйственного сырья, их конструктивные особенности и эксплуатационные характеристики; основные направления развития и совершенствования оборудования отраслей перерабатывающей промышленности;</p> <p>Умеет: устанавливать режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; выбирать современное экономически выгодное оборудование, отвечающее особенностям производства.</p> <p>Владет: методами безопасной эксплуатации технологического оборудования; навыками формирования и оптимизирования гибких, адаптивных технологий производства сельскохозяйственной продукции с учётом требований экологии</p>
ПК-1. Способен к разработке системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства	ИД-1 _{ПК-1} Осуществляет контроль за эффективностью технологического процесса производства продукции растениеводства.	<p>Знает: основные методы контроля за эффективностью технологического процесса производства продукции растениеводства.</p> <p>Умеет: применять основные методы контроля за эффективностью технологического процесса производства продукции растениеводства.</p> <p>Владет: навыками контроля качества продукции и технологических процессов при производстве продукции растениеводства.</p>

	<p>ИД-2ПК-1 Реализует технологию послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Знает: технологию послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Умеет: использовать технологию послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Владеет: навыками применения технологии послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции.</p>
	<p>ИД-3ПК-1 Реализует технологию закладки сельскохозяйственной продукции на хранение в условиях, обеспечивающих сохранность урожая.</p>	<p>Знает: современные сооружения и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; технологию закладки растениеводческой продукции на хранение в современные сооружения в условиях, обеспечивающих сохранность урожая.</p> <p>Умеет: использовать современные сооружения и оборудование для закладки растениеводческой продукции на хранение в условиях, обеспечивающих сохранность урожая.</p> <p>Владеет: навыками применения технологии закладки растениеводческой продукции на хранение в современные сооружения в условиях, обеспечивающих сохранность урожая.</p>
<p>ПК-2. Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p>	<p>ИД-4ПК-2 Использует и эксплуатирует оборудование для хранения продукции животноводства</p>	<p>Знает: основное эксплуатационное оборудование для хранения продукции животноводства.</p> <p>Умеет: использовать и эксплуатировать оборудование для хранения продукции животноводства.</p> <p>Владеет: навыками использования и эксплуатации оборудования для хранения продукции животноводства.</p>

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.
для очной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель в семестре)
		всего часов	объем контактной работы	
Аудиторные занятия (всего)		50	50	50
в том числе:	Лекции	16	16	16
	Лабораторные работы)	34	34	34
Самостоятельная работа обучающегося(всего), в том числе:		94	2,35	94
СР в семестре:	Изучение лекционного материала	10		10
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	20		20
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	28		28
СР в сессию:	Экзамен	36	2,35	36
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		экзамен		экзамен
Общая трудоемкость, ч.		144	52,35	144
Общая трудоемкость, зачетные единицы		4	1,45	4

для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель сессии)	
		всего часов	Объем контактной работы	5 (3)	6 (3)
Аудиторные занятия (всего)		14	14	6	8
в том числе:	Лекции	6	6	2	4
	Лабораторные работы	8	8	4	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		130	2,35	66	64
СР в семестре:	Изучение лекционного материала	6		2	4
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	80		33	47
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	8		4	4
	Подготовка к экзамену	27		27	
СР в сессию:	Экзамен	9	2,35		9
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		экзамен			экзамен
Общая трудоемкость, ч.		144	16,35	72	72
Общая трудоемкость, зачетные единицы		4	0,51	2	2

4.2 Тематический план лекционных занятий для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Введение. Основные особенности хранения сельскохозяйственной продукции. Зерно	2
2	Элеваторы. Зерносклады и башенные комплексы.	2
3	Общие понятия о транспортном оборудовании. Ленточные конвейеры. Нории.	2
4	Пневмотранспортные установки и самотечные устройства. Вибрационные и подвесные конвейеры. Технические факторы, определяющие выбор типа транспортирующего устройства.	2
5	Назначение и классификация овощехранилищ. Закромные, комбинированные и специализированные овощехранилища с наклонными полами.	2
6	Устройства для временного хранения продукции. Системы поддержания и регулирования режимов хранения.	2
8	Холодильные установки. Холодильные предприятия. Холодильный транспорт. Технологическое оборудование холодильников и овощехранилищ.	2
13	Резервуары для хранения молока. Технологические расчеты резервуаров.	2
ИТОГО:		16

для заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Введение. Основные особенности хранения сельскохозяйственной продукции. Зерно	2
2	Элеваторы. Зерносклады и башенные комплексы.	2
3	Назначение и классификация овощехранилищ. Резервуары для хранения молока. Технологические расчеты резервуаров.	2
ИТОГО:		6

4.3 Тематический план лабораторных работ

для очной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	2	3
1	Изучение технологической схемы и принципа работы элеватора, зерносклада и зернохранилища.	2
2	Изучение конструктивных особенностей силосов, типичных проблем истечения зерна, устройства и принцип действия побудителей и разгрузителей потока зерна	4
3	Изучение устройства и принципа действия нории, скребкового, винтового и ленточного конвейеров.	2
4	Изучение основных систем транспортирования, принципа действия и основных узлов систем пневматического транспортирования.	4
5	Изучение конструктивных особенностей и принципа работы рычажных бункерных весов и автоматических весов непрерывного действия (конвейерных)	2

1	2	3
6	Изучение системы аспирации, конструкций для активного вентилирования, принципа работы шахтной, барабанной зерносушилок и теплогенератора.	4
7	Изучение конструкций для временного хранения картофеля и корнеплодов (траншеи, бурты) и устройство постоянного хранилища закрытого типа с активным вентилированием	2
8	Изучение особенностей и основных типов машин для погрузки и разгрузки картофеля и корнеплодов (КРС-28, ТПХ-30, ТЗК-30).	2
9	Изучение конструктивных особенностей комбинированного хранилища. Изучение устройства и принципа работы холодильной машины и холодильной установки.	2
10	Изучение конструктивных особенностей типового холодильника и специализированных изотермических и рефрижераторных транспортных средств.	2
11	Изучение устройства и принципа работы инспекционного ленточного конвейера, роликового инспекционного транспортера и принципиальной схемы калибровочной машины.	2
12	Ознакомление с приборами для контроля основных параметров среды и схемами регулирования и поддержания режимов хранения.	2
13	Изучение конструктивных особенностей оборудования для хранения молока.	2
14	Изучение способов охлаждения и конструктивных особенностей скороморозильного аппарата АСМТ, универсального аппарата Я10-ФАУ	2
ИТОГО		34

для заочной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Изучение технологической схемы и принципа работы элеватора, зерносклада и зернохранилища.	2
2	Изучение конструктивных особенностей комбинированного хранилища. Изучение устройства и принципа работы холодильной машины и холодильной установки.	2
3	Изучение особенностей и основных типов машин для погрузки и разгрузки картофеля и корнеплодов (КРС-28, ТПХ-30, ТЗК-30).	2
4	Изучение конструктивных особенностей оборудования для хранения молока.	2
ИТОГО:		8

4.4 Тематический план практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен рабочим планом

4.5 Самостоятельная работа

для очной формы обучения

Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. часы
Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	10
Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	20
Подготовка к лабораторным работам	Изучение лекционного материала, конспектов лабораторных работ	28
Подготовка к сдаче экзамена	Повторение и закрепление изученного материала	36
ИТОГО:		94

для заочной формы обучения

Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. часы
Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	6
Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	80
Подготовка к лабораторным работам	Изучение лекционного материала, конспектов лабораторных работ	8
Подготовка к сдаче экзамена	Повторение и закрепление изученного материала	36
ИТОГО:		130

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Рекомендации по использованию материалов рабочей программы

Работу с настоящей рабочей программой следует начать с ознакомления, где особое внимание следует обратить на вопросы, вынесенные для самостоятельного изучения.

5.2 Пожелания к изучению отдельных тем курса

Особенности технологических процессов часто зависят от агрегатного состояния вещества, гранулометрического состава, плотности, объёмной массы и иных физическо-механических свойств продукта. При изучении темы «Холодильные установки. Холодильные предприятия» следует обратить особое внимание на конструкции холодильников и холодильных установок, а также принцип их работы, основанный на физических свойствах хладагента, закипающего и забирающего тепло из холодильной камеры при пониженных температурах.

5.3 Рекомендации по работе с литературой

Правильный подбор учебников рекомендуется преподавателем, читающим лекционный курс. Необходимая литература может быть также указана в методических разработках по данному курсу.

Изучая материал по учебнику, следует переходить к следующему вопросу только после правильного уяснения предыдущего, описывая на бумаге все выкладки и вычисления (в том числе те, которые в учебнике опущены или на лекции даны для самостоятельного вывода).

Особое внимание следует обратить на определение основных понятий курса. Обучающийся должен подробно разбирать примеры, которые поясняют такие определения, и уметь строить аналогичные примеры самостоятельно. Нужно добиваться точного представления о том, что изучаешь. Полезно составлять опорные конспекты.

5.4 Советы по подготовке к экзамену

При подготовке к экзамену проработать вопросы, выносимые на зачет, с учетом вопросов на самостоятельное изучение. Внимательно изучить разделы дисциплины с использованием основной и дополнительной литературы, конспектов лекций, конспектов лабораторных работ, ресурсов Интернет.

6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»:

6.1 Основная литература:

6.1.1 Зимняков, В.М. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] : учеб. пособие УМО / А.Ю. Сергеев, В.М. Зимняков .– Пенза : РИО ПГСХА, 2015. – 208 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/294700>.

6.1.2 Зимняков, В. М. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] : учебник / В. М. Зимняков. – Пенза : ПГАУ, 2016. – 227 с. // Лань : электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/142072>.

6.2 Дополнительная литература:

6.2.1 Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.Н. Мороз, Б.С. Убушаев, П.М. Помпаев, А.К. Натыров .– Элиста : Калмыцкий государственный университет, 2012.– 196 с. – Режим доступа: <http://rucont.ru/efd/298031>

6.2.2 Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства : Метод. Указания. – Кинель: РИЦ СГСХА, 2008. – 108 с.

6.2.3 Глущенко, Н.А. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства : Учеб.пособие / Н. А. Глущенко, Л. Ф. Глущенко. – М. : КолосС, 2009. – 303с

6.2.4 Зимняков, В. В. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. В. Зимняков, Ю. В. Поливяный. – Пенза : ПГАУ, 2018. – 211 с. // Лань : электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/131078>.

6.2.5 Бузоверов, С. Ю. Практикум по сооружениям и оборудованию для хранения сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. Ю. Бузоверов. – Барнаул : АГАУ, 2018. – 121 с. // Лань : электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/137624>.

6.2.6 Зимняков, В. М. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] : методические указания / В. М. Зимняков, А. Ю. Сергеев. – Пенза : ПГАУ, 2015. – 28 с. // Лань : электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/142172>.

6.3 Программное обеспечение. Общесистемное ПО:

6.3.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1.

6.3.2. Microsoft Windows SL 8/1 RU AE OLP NL.

6.3.3. Microsoft Office Standard 2010.

6.3.4. Microsoft Office стандартный 2013.

6.3.5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – стандартный Russian Edition.

6.3.6. WinRAR: 3.x: Standard License – educational – EXT.

6.3.7. 7 zip (свободный доступ).

6.4. Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:

6.4.1. <http://www.pravo.gov.ru> – официальный интернет-портал правовой информации.

6.4.2. <http://www.consultant.ru> – справочная правовая система «Консультант Плюс».

6.4.3. <http://www.garant.ru> – справочная правовая система по законодательству Российской Федерации.

7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСЦИПЛИНЫ

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.627.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 52 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран)</p>
2	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.608.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 30 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, парты со скамейкой двухместные, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран)</p>
3	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.622 – Лаборатория зерносушения.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования)</p>
4	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.623 – Лаборатория мукомольного и крупяного производства.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования)</p>
5	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.603 – Лаборатория хлебопекарного и макаронного производства.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 12 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования)</p>

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
6	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.630. Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5	Учебная аудитория на 24 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна)
7	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.606. Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5	Учебная аудитория на 24 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна)
8	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.600. Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д.5	Учебная аудитория на 10 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья)
9	Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а. Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8А	Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета
10	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд.629. Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5	Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук Emachines E525 series, ноутбук RoverBook Nautilus Z 500 WH.

8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1 Виды и формы контроля по дисциплине

Контроль уровня усвоенных знаний, освоенных умений и приобретенных навыков (владений) осуществляется в рамках текущего и промежуточного контроля в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль освоения компетенций по дисциплине проводится при изучении теоретического материала, выполнении заданий на лабораторных занятиях. Текущему контролю подлежит посещаемость обучающимися аудиторных занятий и работа на занятиях.

Итоговой оценкой освоения дисциплинарных компетенций (результатов обучения по дисциплине является промежуточная аттестация в форме экзамена, проводимого с учетом результатов текущего контроля.

8.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Оценочные средства для проведения текущей аттестации

Текущий контроль успеваемости студентов по дисциплине «Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства» включает защиту лабораторных работ.

Лабораторная работа.

Изучение конструкционных особенностей силосов, типичных проблем истечения зерна, устройства и принцип действия побудителей и разгрузителей потока зерна

Цель работы: изучение конструкционных особенностей силосов, типичных проблем истечения зерна, устройство и принцип действия побудителей и разгрузителей потока зерна.

Задание: Изучить конструкционные особенности силосов, типичных проблем истечения зерна, как следствие некачественного проектирования конструкции выпускной воронки и характеристик материала, а также устройство и принцип действия побудителей и разгрузителей потока зерна

Методика выполнения

Каждому обучающемуся выдаются методические указания для выполнения лабораторных работ. Обучающиеся выполняют задание преподавателя. Процесс выполнения не носит соревновательный характер. Однако, обучающиеся, быстрее справляющиеся с заданием, имеют возможность защитить работу раньше прочих.

Контрольные вопросы

1. Из каких материалов изготавливают корпуса силосов?
2. На рисунке 4 укажите и назовите конструктивные элементы силоса.

3. Что означает термин "проблемы истечения" зерна из силосов? Перечислите и охарактеризуйте виды проблем истечения.

4. Опишите устройства, обеспечивающие нормальное истечение зерна из силосов.

5. Какими устройствами регулируется производительность разгрузки силоса? Назовите виды и параметры данных устройств

Критерии и шкала оценки при защите лабораторных работ:

- оценка «зачтено» выставляется обучающимся, если они свободно владеют материалом, ориентируются в схеме машины или установки, знают основные рабочие органы машины, могут определить их расположение, грамотно и аргументировано обосновывают свои ответы;

- оценка «не зачтено» выставляется обучающимся, не владеющим основополагающими знаниями по поставленному вопросу, если они не могут выполнить схему, путаются в назначении рабочих органов машин, не могут определить их положение, не способны дать ответ после наводящих вопросов.

Оценочные средства для проведения текущей аттестации

Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины осуществляется в виде экзамена.

Пример экзаменационного билета

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Самарский государственный аграрный университет»

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

(код и наименование направления подготовки/специализация)

«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

профиль подготовки/магистерская программа/специализация)

Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья

(наименование кафедры)

Дисциплина: Сооружение и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции

(наименование дисциплины)

Билет № 1

1 Вопрос. Назначение и классификация зернохранилищ. Способы размещения зерна

2 Вопрос. Сооружения стационарных холодильников

3 Вопрос. Назначение и устройство комбинированных хранилищ

Составитель _____ В.А. Милюткин
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ О.А. Блинова
(подпись)

« ___ » _____ 20 ___ г.

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Назначение и классификация зернохранилищ. Способы размещения зерна.
2. Особенности элеваторов, их классификация. Требования, предъявляемые к зернохранилищам.
3. Основные сооружения типового элеватора. Расстановка оборудования в производственном комплексе. Силосы.
4. Побудители и разгрузители зерна. Активное вентилирование зерна в силосах. Запорные и распределительные устройства.
5. Приемные и отпусковые устройства. Оборудование для взвешивания зерна.
6. Оборудование для сушки зерна на элеваторах.
7. Зерноочистительные машины.
8. Площадки для временного хранения зерна и зерносклады.
9. Установки для вентилирования зерна в складах и на площадках.
10. Напольные средства механизации погрузочно-разгрузочных работ в зерноскладах.
11. Башенные комплексы механизированных зерновых складов.
12. Классификация транспортного оборудования. Принцип работы непрерывной транспортной системы элеватора.
13. Назначение, устройство и производительность ленточных конвейеров и нории.
14. Назначение и устройство пневмотранспортных установок, их производительность.
15. Назначение, устройство и производительность скребковых конвейеров.
16. Назначение, устройство и производительность винтовых конвейеров.
17. Назначение, устройство и производительность вибрационных конвейеров.
18. Назначение, устройство и производительность подвесных конвейеров.
19. Технические факторы, определяющие выбор типа транспортирующего устройства.
20. Назначение и классификация овощехранилищ.
21. Закромные, комбинированные и специализированные овощехранилища с наклонными полами.
22. Устройства для временного хранения продукции. Бурты.
23. Устройства для временного хранения продукции. Траншеи.
24. Вентиляционные системы овощехранилищ - назначение, какие и чем регулируются режимы. Вентиляционное оборудование.
25. Устройства поддержания и регулирования режимов хранения.
26. Принцип работы современных холодильных машин. Хладоагенты и хладоносители.
27. Составные части холодильных машин и их назначение.
28. Установки с промежуточным хладоносителем.
29. Классификация холодильных предприятий.
30. Сооружения стационарных холодильников.
31. Автомобильный, железнодорожный и водный холодильный транспорт.
32. Погрузочно-разгрузочные средства.
33. Инспекционное и калибровочное оборудование.

34. Резервуары для хранения молока. Горизонтальный резервуар-термос.
35. Резервуары для хранения молока. Вертикальный резервуар-термос.
36. Технологические расчеты резервуаров.
37. Функции, выполняемые элеватором. Основные конструктивные элементы элеваторов.
38. Процессы загрузки и разгрузки зерна на элеваторе и зерноскладе.
39. Конструктивные элементы силоса. Проблемы при истечении зерна из силоса.
40. Конструкции устройств, обеспечивающих нормальное истечение зерна из силосов. Какими устройствами регулируется производительность разгрузки силоса, какие виды и параметры этих устройств?
41. Что называют "внутренним" и "внешним" транспортом? Какой транспорт является "непрерывным" и "периодического действия"? Устройство, принцип действия и производительность норрии.
42. Устройство скребкового транспортера, его преимущества, производительность. Конструкция и производительность винтового транспортера.
43. Конструкция и производительность ленточных конвейеров. Какие части ленточного транспортера называются "холостой" и "рабочей" ветвью?
44. Назначение и принцип действия пневматического транспортирования. Чем различаются по принципу действия и устройству "всасывающая" и "нагнетающая" системы транспортирования?
45. Конструкции и принцип действия "всасывающего" транспортера.
46. Конструкция и принцип действия "нагнетающего" транспортера.
47. Назначение, конструкция и принцип действия грузонесущих подвесных конвейеров.
48. Конструкция и принцип действия рычажных весов.
49. Конструкция и принцип действия конвейерных весов.
50. Принцип действия и конструкции устройств для автоматического взвешивания зерна.
51. Назначение аспирационных систем, их устройство и принцип действия.
52. Назначение, устройство и работа аэрожелобов.
53. Установки для активного вентилирования зерна, устройство и принцип действия.
54. Типы сушилок, устройство и принцип действия шахтных сушилок, устройство теплогенератора.
55. Типы сушилок, устройство и принцип действия барабанных сушилок, устройство теплогенератора.
56. Назначение и устройство траншей с приточно-вытяжной вентиляцией.
57. Назначение и устройство буртов, виды и порядок заполнения и укрытия буртов.
58. Конструкции постоянного хранилища закрытого типа с активным вентилированием.
59. Принцип работы машин для погрузки и разгрузки картофеля и корнеплодов в хранилищах, устройство КРС-28, ТЗК-30 и ТПК-30.
60. Назначение и устройство комбинированных хранилищ.

61. Устройство холодильной установки, принцип действия (характеристика хладагентов).
62. Транспортные средства для перевозки скоропортящей плодоовощной продукции. Устройство кузова-фургона авторефрижератора.
63. Назначение инспекционного и калибровочного оборудования. Конструкции роликовой и тросовой калибровочных машин.
64. Регулируемые параметры в хранилищах и принципиальная схема регулирования и поддержания параметров режимов хранения.
65. Типы резервуаров для хранения молока. Устройство вакуумной молочной цистерны.
66. Какой способ охлаждения холодильных камер называется трубчатый, воздушным, смешанным? Описание устройства и принципа действия скороморозильного аппарата АСМТ.
67. Описание устройства и принципа действия скороморозильного аппарата Я10-ФАУ. Назначение скороморозильного гравитационного конвейерного аппарата URF-4.

8.3. Критерии оценивания уровня сформированности компетенций

Оценка результатов обучения по дисциплине в форме уровня сформированности компонентов знать, уметь, владеть заявленных дисциплинарных компетенций проводится по 4-х балльной шкале оценивания путем выборочного контроля во время экзамена.

При оценке уровня сформированности дисциплинарных компетенций в рамках выборочного контроля при экзамене считается, что полученная оценка за компонент проверяемой в билете дисциплинарной компетенции обобщается на соответствующий компонент всех дисциплинарных компетенций, формируемых в рамках данной дисциплины.

Шкала оценивания экзамена

Результат экзамена	Уровень освоения компетенций	Критерии оценивания
1	2	3
«отлично»	высокий уровень	Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным и развернутым, ни в коем случае не зачитываться дословно, содержать четкие формулировки всех определений, назначения, устройства, принципа работы изучаемого оборудования, его регулировок и настроек. Такой ответ должен продемонстрировать знание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы. Оценка «отлично» выставляется только при полных ответах на все основные и дополнительные вопросы
«хорошо»	повышенный уровень	Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным, ни в коем случае не зачитываться дословно, содержать четкие формулировки всех определений, особенно касающихся изучаемого оборудования, его регулировок и настроек. Такой ответ должен продемонстрировать знание обучающимся материала лекций и базового учебника. Оценка «хорошо» выставляется только при правильных и полных ответах на все основные вопросы. Допускается неполный ответ по одному из дополнительных вопросов.

1	2	3
«удовлетворительно»	пороговый уровень	Ответ обучающегося на вопрос может быть не полным, содержать нечеткие формулировки определений, особенно касающихся устройства и принципа работы оборудования, неуверенно ориентироваться в регулировках и настройках оборудования. Он ни в коем случае не должен зачитываться дословно. Такой ответ демонстрирует знание обучающимся только материала лекций. Оценка <i>«удовлетворительно»</i> выставляется только при правильных, но неполных, частичных ответах на все основные вопросы. Допускается неправильный ответ по одному из дополнительных вопросов.
«неудовлетворительно»	минимальный уровень не достигнут	Ответ обучающегося на вопрос, в этом случае, содержит неправильные названия рабочих органов оборудования и его принципа работы, студент вообще не может их изложить, не дополняет свой ответ регулировками и настройками оборудования. Такой ответ демонстрирует незнание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы. Оценка <i>«неудовлетворительно»</i> ставится также обучающемуся, списавшему ответы на вопросы и читающему эти ответы экзаменатору, не отрываясь от текста, в случае если он не может объяснить или уточнить, прочитанный таким образом материал.

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

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по дисциплине «Производство продукции животноводства» проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос);
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ может осуществляться поэтапно и служит основанием для предварительной аттестации по дисциплине.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС по направлению подготовки в форме экзамена.

Экзамен проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения экзамена определяется кафедрой (устный – по билетам.). Оценка по результатам экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «не удовлетворительно».

Все виды текущего контроля осуществляются на лабораторных занятиях, во время выполнения индивидуальных заданий, а также по результатам доклада на научной студенческой конференции.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций, обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.

Краткая характеристика процедуры реализации текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1.	Отчет по лабораторным работам	Отчет в виде опроса проводится либо в течение всего лабораторно-практического занятия по заранее выданной тематике, либо в конце занятия. Выбранный преподавателем обучающийся может отвечать с места либо у доски.	Вопросы по темам / разделам дисциплины в рамках изучаемой темы на лабораторном занятии
2.	Экзамен	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций обучающегося. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты «уметь» и «владеть» – практикоориентированными заданиями. Аудиторное время, отведенное на подготовку – 60 мин.	Комплект вопросов к экзамену

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочую программу разработал:

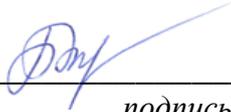
профессор кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья», доктор технических наук, профессор Милюткин В.А


_____ |
подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства» «11» мая 2023 г., протокол № 8.

Заведующий кафедрой

канд. с.-х. наук, доцент О.А. Блинова


_____ |
подпись

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии факультета

канд. с.-х. наук, доцент Е.В. Долгошева


_____ |
подпись

Руководитель ОПОП ВО

канд. с.-х. наук, доцент В.Н. Сысоев


_____ |
подпись

И. о. начальника УМУ

М. В. Борисова


_____ |
подпись