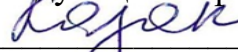


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Бойко Елена Григорьевна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 17.10.2023 15:40:24  
Уникальный программный ключ:  
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453ecf8f

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»  
Агротехнологический институт  
Кафедра Биотехнологии и селекции в растениеводстве

«Утверждаю»

Заведующая кафедрой

 А.А. Казак  
«19» октября 2020 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### ***ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА***

для направления подготовки

**35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции»**

профиль *Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции*

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения очная

Тюмень, 2020



## 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1	Способен разрабатывать и контролировать технологический процесс производства продукции растениеводства и закладки ее на хранение	ИД-3ПК-1 Определяет способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества	<b>знать:</b> - технологию послеуборочной обработки зерновых культур и овощей; - требования к качеству убранной сельскохозяйственной продукции и способы ее доработки до кондиционного состояния; <b>уметь:</b> - определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение; <b>владеть:</b> - методами наблюдения за хранением зерна и овощами; - методами определения основных показателей качества зерна, семян, овощей.

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к Блоку № 1 части формируемой участниками образовательных отношений.

Изучаемая дисциплина основывается на знании ряда предшествующих дисциплин: ботаника, физиология растений, микробиология, земледелие с основами почвоведения и агрохимии, производство продукции растениеводства.

Технология хранения продукции растениеводства является предшествующей дисциплиной для дисциплин: стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции.

Дисциплина изучается на 3 курсе в 5 семестре (очная форма обучения).

## 3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 180 часов (5 зачетных единицы)

Вид учебной работы	Форма обучения
	очная
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>84</b>
<i>В том числе:</i>	-
Лекционного типа	36
Семинарского типа	48
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>78</b>
<i>В том числе:</i>	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	39
Самостоятельное изучение тем	9
Реферат	20
Сообщение	10
Вид промежуточной аттестации:	

экзамен	18
<b>Общая трудоемкость:</b> часов зачетных единиц	<b>180</b> <b>5 з.е.</b>

#### 4. Содержание дисциплины

##### 4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1.	1. Основы хранения продукции растениеводства	Задача курса, его содержание и значение для народного хозяйства. Современное состояние хранения растениеводческой продукции «Технология хранения продукции растениеводства». Потери продукции растениеводства во время хранения и их классификация.
	1.1. Нормирование показателей качества растениеводческой продукции	Нормирование показателей качества зерна и семян зерновых, зернобобовых, масличных и эфиромасличных культур. Нормирование показателей качества сочной растительной продукции. Требования, предъявляемые к качеству заготавливаемых кормов. Классификация показателей качества зерна. Методы определения показателей качества зерна. Органолептические показатели качества: внешний вид, запах, вкус и изменения при порче зерна. Лабораторные показатели качества зерна: влажность, засорённость, заражённость вредителями хлебных запасов, натура, стекловидность, содержание и качество клейковины в зерне пшеницы, мукомольные и хлебопекарные качества. Сильная, ценная и слабая пшеница.
	1.2. Научные принципы хранения сельскохозяйственных продуктов	Принцип биоза. Принцип анабиоза. Принцип ценоанабиоза. Принцип абиоза.
2.	2. Состав зерновых масс	Понятие о зерновой массе. Физические свойства зерновых масс: сыпучесть, самосогревание, скважистость и плотность, сорбционные свойства, теплофизические свойства.
	2.1. Жизнедеятельность микроорганизмов, насекомых и клещей в зерновых массах	Состав микрофлоры зерновых масс. Факторы, ограничивающие жизнедеятельность микроорганизмов в зерновых массах. Факторы, ограничивающие жизнедеятельность в зерновых массах насекомых и клещей.
	2.3. Физиологические процессы в зерновых массах	Дыхание зерновых масс и его последствия. Факторы, ограничивающие интенсивность дыхания. Послеуборочное дозревание и прорастание. Старение зерновых масс и их долговечность.
	2.4. Самосогревание	Сущность процесса самосогревания. Влияние

	зерновых масс и меры борьбы с ним	самосогревания на показатели качества зерна. Типы самосогревания зерновых масс. Развитие и ход процесса самосогревания зерновых масс. Меры борьбы с самосогреванием.
	2.5. Микрофлора зерна. Меры борьбы с болезнями при хранении	Характеристика микрофлоры зерновых масс. Влияние условий хранения на развитие микроорганизмов. Воздействие микроорганизмов на зерновую массу. Меры борьбы с микроорганизмами при хранении зерна.
	2.6. Вредители хлебных запасов и меры борьбы с ними	Общая характеристика вредителей хлебных запасов. Влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность вредителей хлебных запасов. Меры борьбы с вредителями хлебных запасов.
	2.7. Режимы и способы хранения зерновых масс	Общие основы режимов хранения. Хранение зерновых масс в сухом состоянии. Хранение зерна в охлажденном состоянии. Хранение зерна без доступа воздуха. Химическое консервирование зерна. Классификация и техническая характеристика способов хранения зерна .
3.	3. Послеуборочная подготовка и хранение партий зерна продовольственного и фуражного назначения	Задачи в области хранения зерна. Приемка и послеуборочная обработка партий зерна. Обработка зерна в потоке. Наблюдение за зерновыми массами при хранении. Контроль температуры зерна. Измерение влажности зерна . Контроль параметров, определяющих качество зерна. Отпуск зерна, учет его количества и качеств.
	3.1. Очистка и сушка зерновых масс	Очистка партий зерна и семян от различных примесей. Классификация зерноочистительных машин. Сушка зерна. Классификация зерносушилок. Режимы сушки зерна и семян. Контроль сушки зерна.
	3.2. Активное вентилирование зерна	Виды активного вентилирования зерна. Технология активного вентилирования зерна. Режимы активного вентилирования. Техника вентилирования зерна.
	3.3. Зернохранилища	Классификация зернохранилищ и предъявляемые к ним требования. Типовые зернохранилища сельскохозяйственных предприятий. Государственные зернохранилища. Подготовка хранилищ к приемке зерна нового урожая.
4.	4. Особенности приемки, размещения, хранения и обработки семенного зерна	Причины снижения посевных качеств семян при хранении. Приемка свежесобраных семян. Размещение и хранение семян. Обработка семенного зерна. Контроль качества семян при хранении.
5.	5. Мука и крупа. Их хранение и качество	Общая характеристика процессов, происходящих в муке. Созревание пшеничной муки. Прогоркание муки. Плесневение муки. Уплотнение и слеживание муки. Процессы, происходящие в крупах. Способы хранения муки и круп. Мероприятия, обеспечивающие сохранность качества муки и крупы. Контроль за качеством муки и крупы.

6.	6. Теоретические основы хранения плодоовощной продукции	Биологические основы лежкости. Устойчивость плодов и овощей к неблагоприятным воздействиям окружающей среды при хранении. Влияние условий выращивания на качество и сохраняемость плодов и овощей .
	6.1. Состав, физические свойства насыпей овощной и плодовой продукции	Понятие о насыпи овощной и плодовой продукции. Особенности химического состава. Физические свойства: сыпучесть, самосортирование, скважистость и плотность, пористость, механическая прочность, сорбционные свойства, теплофизические свойства, устойчивость к низким температурам.
	6.2. Физиологические процессы и физические явления в насыпях овощной и плодовой продукции	Многообразие физиологических процессов в насыпях и их направленность. Физические явления : испарение воды, отпотевание, охлаждение и замерзание. Основные физиологические процессы в: дыхание, покой, послеуборочное дозревание, самосогревание, перезревание и старение, раневые реакции, физиологические заболевания. Факторы, регулирующие интенсивность физиологических процессов. Состав микрофлоры, факторы, ограничивающие жизнеспособность микроорганизмов. Роль насекомых, клещей и нематод в хранении и факторы, ограничивающие жизнедеятельность насекомых, клещей и нематод в в насыпях овощной и плодовой продукции.
	6.3. Режимы и способы хранения плодоовощной продукции	Факторы сохранности плодов и овощей. Хранение в охлаждённом состоянии. Хранение в условиях РГС и МГС. Способы хранения. Типы и устройство овощехранилищ. Регулирование температурного и влажного режима в овощехранилищах. Подготовка овощехранилищ к приёму урожая.
	6.4. Технология хранения картофеля в свежем виде	Картофель как объект хранения: особенности анатомии, морфологии, физиологические процессы. Технология хранения картофеля продовольственного и для переработки: закладка на хранение, лечебный, переходный, основной и весенний периоды хранения. Особенности хранения семенного картофеля. Борьба с потерями во время хранения и их учёт.
	6.5. Технология хранения капусты и корнеплодов в свежем виде	Капуста как объект хранения: особенности анатомии и морфологии кочанов, физиологические процессы в них. Технология хранения капусты: закладка на хранение, переходный, основной, весенний периоды хранения. Корнеплоды (морковь, свекла) как объекты хранения. Технология хранения корнеплодов. Борьба с потерями во время хранения и учёт их.
	6.6. Технология хранения плодовых и зеленных овощей в свежем виде	Плоды томата и огурца как объекты хранения: особенности анатомии, морфологии и физиологии. Технология хранения плодов томата и огурца. Зеленные культуры как объекты хранения:

		особенности анатомии, морфологии, физиологии во время хранения. Технология хранения зеленных овощей. Борьба с потерями и их учет.
	6.7.Технология хранения плодовых и ягодных культур	Семечковые культуры как объекты хранения. Морфология и анатомия семечковых плодов. Технология хранения семечковых плодов. Плоды косточковых культур как объекты хранения. Технология хранения косточковых культур. Ягоды как объекты хранения. Хранение ягод. Хранение субтропических и тропических плодов.

#### 4.2. Разделы дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, час.
1	2	3	4	5	6
1.	Основы хранения продукции растениеводства	4	-	4	8
2.	Состав зерновых масс	12	20	28	60
3.	Послеуборочная подготовка и хранение партий зерна продовольственного и фуражного назначения	6	12	18	36
4.	Особенности приемки, размещения, хранения и обработки семенного зерна	2	-	2	4
5.	Мука и крупа. Их хранение и качество	2	-	2	4
6.	Теоретические основы хранения плодоовощной продукции	10	16	24	50
	Экзамен	-	-	-	18
<b>Итого</b>		<b>36</b>	<b>48</b>	<b>78</b>	<b>180</b>

#### 4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоёмкость (час)
			очная
1	2	3	4
1.	2	Отбор проб для определения качества продукции растениеводства	2
2.	2	Органолептический анализ зерна	2
3.	2	Определение засорённости зерна	2
4.	2	Определение влажности зерна	2
5.	2	Определение заражённости зерна вредителями запасов	2
6.	2	Определение типового состава зерна пшеницы	2
7.	2	Определение количества и качества сырой клейковины	2
8.	2	Определение натуры и стекловидности зерна	2
9.	2	Расчёты за продовольственное зерно при продаже	2
10.	2	Показатели качества зерна и методы их определения	2
11.	3	Устройство зернохранилищ с.-х. типа и элеваторов	2
12.	3	Основы зерносушения, типы зерносушилок и их характеристика	2

13.	3	Режимы сушки зерна и учет работы зерносушилок	2
14.	3	Определение возможности и целесообразности проведения активного вентилирования зерновых масс	2
15.	3	Технология послеуборочной обработки и хранения зерна семенного назначения	2
16.	3	Зернохранилища, оборудование зернохранилищ	2
17.	6	Расчет норм естественной убыли свежих картофеля, овощей и плодов при длительном хранении	2
18.	6	Определение содержания воды и сухого вещества	2
19.	6	Органолептический анализ плодоовощной продукции	2
20.	6	Хранение картофеля и овощей в буртах и траншеях	2
21.	6	Оценка хранилищ по технологическо-экономическим показателям и определение их вместимости	2
22.	6	Хранение сочной продукции в стационарных охлаждаемых хранилищах	2
23.	6	Хранение картофеля в стационарных неохлаждаемых хранилищах с активным вентилированием	2
24.	6	Определение качества семенного картофеля	2
<b>Итого</b>			<b>48</b>

**4.4. Примерная тематика курсовых проектов (работ)** – не предусмотрено *ОПОП*.

## **5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

### **5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль**

Тип самостоятельной работы	Форма обучения	Текущий контроль
	очная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	39	собеседование
Самостоятельное изучение тем	9	собеседование
Реферат	20	реферат, защита реферата
Доклад	10	доклад, представление доклада
всего часов:	78	

### **5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:**

1. Технология хранения продукции растениеводства: учебник / В. И. Манжесов, Т. Н. Тертычная, С. В. Калашникова [и др.]. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2018. — 464 с. — ISBN 978-5-98879-188-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129294> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина. — Новосибирск: НГАУ, 2015. — 340 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71641> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **5.2. Темы, выносимые на самостоятельное изучение**

#### **Раздел № 2. Состав зерновых масс**

1. Старение зерновых масс и их долговечность.
2. Меры борьбы с самосогреванием.

#### **Раздел № 3. Послеуборочная подготовка и хранение партий зерна продовольственного и фуражного назначения**



1. Контроль сушки зерна.
2. Режимы активного вентилирования.

#### **Раздел № 4. Особенности приемки, размещения, хранения и обработки семенного зерна**

1. Обработка семенного зерна.

#### **Раздел № 5. Мука и крупа. Их хранение и качество**

1. Контроль за качеством муки и крупы.

#### **Раздел № 6. Теоретические основы хранения плодоовощной продукции**

1. Технология хранения корнеплодов.
2. Зеленные культуры как объекты хранения: особенности анатомии, морфологии, физиологии во время хранения.
3. Ягоды как объекты хранения.

### **5.3. Темы рефератов:**

#### **Разделы № 1 - 6**

1. Научные принципы хранения продуктов. Факторы, влияющие на сохранность продуктов. Принципы хранения продуктов.
2. Жизнедеятельность зерна и семян. Послеуборочное дозревание.
3. Химическое консервирование зерна и семенных фондов.
4. Хранение зерновых масс в буртах.
5. Хранение зерновых масс в охлажденном состоянии.
6. Методы определения качества зерна.
7. Типы зернохранилищ и их вместимость.
8. Классификация способов хранения зерна.
9. Биологические процессы в зерне во время хранения.
10. Требования предъявляемые к зернохранилищам.
11. Видовой состав и характеристика микрофлоры зерновой массы.
12. Правила размещения семян, продовольственного и фуражного зерна в зернохранилищах.
13. Физиологические процессы, происходящие в зерновой массе.
14. Режимы и способы хранения зерновых масс.
15. Мероприятия, повышающие устойчивость зерновых масс при хранении.
16. Размещение и хранение семян.
17. Мука как объект хранения.
18. Основы хранения картофеля, овощей и плодов.
19. Хранение капусты в свежем виде.
20. Корнеплоды как объект хранения.
21. Репчатый лук и чеснок как объекты хранения.
22. Томаты и огурцы как объекты хранения.
23. Плоды семечковых и косточковых пород как объекты хранения.
24. Ягоды как объекты хранения.
25. Плоды субтропических и тропических культур как объекты хранения.

### **5.4 Темы докладов:**

1. Классификация зерна и семян по химическому составу.
2. Принципы хранения (консервирования) продуктов по Я.Я.Никитинскому.
3. Физические свойства зерновой массы, их значение в практике хранения и подработки.
4. Особенности химического состава картофеля, овощей и плодов. Влияние химического состава на лежкость.
5. Контроль за качеством зерна в процессе сушки и учет работы зерносушилок. Убыль массы зерна при сушке.

6. Понятие о базисном, расчетном и фактическом выходе продукции переработки.
7. Общая характеристика режимов хранения зерновых масс применяемых в условиях с.-х.предприятий.
8. Основные принципы, режимы и способы хранения зерна.
9. Хранение продовольственного и семенного картофеля.
10. Хранение столовых корнеплодов.
11. Хранение белокочанной капусты.
12. Хранение лука и чеснока.
13. Особенности хранения семенников различных овощей.
14. Хранение томатов, огурцов и зеленых овощей.
15. Хранение столового винограда.
16. Особенности сушки семенного и продовольственного зерна главных с.-х. культур.
17. Режимы сушки зерна, выбор режима сушки в зависимости от культуры, качества и назначения.
18. Характеристика основных способов сушки зерна, используемых в с.-х. производстве.
19. Классификация современных сооружений для хранения растениеводческой продукции.
20. Подготовка зернохранилищ к приему нового урожая.
21. Типы овоще-плодохранилищ. Подготовка их к хранению и приему нового урожая.
22. Устройство буртов и траншей для хранения картофеля и овощей в полевых условиях. Условия их эксплуатации.
23. Сущность послеуборочного дозревания зерна. Значение этого процесса для хранения семян. Условия, влияющие на ход послеуборочного дозревания.
24. Прорастания зерна при хранении и мероприятия, предупреждающие это явление.

## 6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

### 6.1. Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ПК – 1	ИД-3ПК-1 Определяет способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества	<b>знать:</b> - технологию послеуборочной обработки зерновых культур и овощей; - требования к качеству убранной сельскохозяйственной продукции и способы ее доработки до кондиционного состояния; <b>уметь:</b> - определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение; <b>владеть:</b> - методами наблюдения за хранением зерна и овощами; - методами определения основных показателей качества зерна, семян,	вопросы к собеседованию, дискуссии, защите реферата, тестовые задания, экзаменационный билет

		овощей.	
--	--	---------	--

## 6.2. Шкалы оценивания

### Пятибалльная шкала оценивания устного экзамена

Оценка	Описание
5	Демонстрирует полное знание вопросов технологии сбора урожая, технологии хранения продукции растениеводства. При этом обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, вопросами другими видами применения заданий, показывает знакомство с новой научной литературой и достижениями передовой практики, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приёмами выполнения практических работ.
4	Демонстрирует значительное понимание технологий сбора урожая, технологий хранения продукции растениеводства. Обучающийся не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
3	Демонстрирует частичное понимание технологий сбора урожая, технологий хранения продукции растениеводства. Обучающийся не усвоил основной материал, допускает неточности, дает недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.
2	Демонстрирует небольшое понимание технологий сбора урожая, технологий хранения продукции растениеводства. Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические задания или не решает их.

### Шкала оценивания тестирования на экзамене

% выполнения задания	Балл по 5-бальной системе
86 – 100	5
71 – 85	4
50 – 70	3
менее 50	2

## 6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

## 7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

### а) основная литература

1. Технология хранения продукции растениеводства: учебник / В. И. Манжесов, Т. Н. Тертычная, С. В. Калашникова [и др.]. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2018. — 464 с. — ISBN 978-5-98879-188-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129294> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина. — Новосибирск : НГАУ, 2015. — 340 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71641> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **б) дополнительная литература**

1. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие / Е. В. Калмыкова, Н. Ю. Петров, О. В. Калмыкова, С. А. Мордвинкин. — Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2017. — 196 с.— Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107855>— Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Вобликов, Е. М. Технология элеваторной промышленности: учебник / Е. М. Вобликов. — Санкт-Петербург: Лань, 2010. — 376 с. — ISBN 978-5-8114-0971-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>— Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"**

1. <http://www.cir.ru> – университетская информационная система «Россия».
2. [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru) – научная электронная библиотека eLibrary.
3. Издательство "Лань" [Электронный ресурс]: электронная библиотечная система: содержит электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам. – Москва, 2010 - Режим доступа: <http://e.lanbook.com>.
4. <http://www.iprbookshop.ru> - электронно- библиотечная система.

#### **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

1. Иваненко, А.С. Теоретические основы и технология хранения овощей и плодов / А.С. Иваненко.- Тюмень: изд-во ТГСХА, 2007. - 207 с.
2. Личко, Н.М. Технология переработки продукции растениеводства / Н.М. Личко, В.Н. Курдина, Л.Г. Елисеева [и др.]. – М.КолосС, 2008. – 616 с.
3. Методические указания для выполнения лабораторно-практических работ по контрольно-семенному делу / Колмаков В.П., Казак А.А. ТГСХА. – Тюмень, 2011. 58 с.
4. Методические указания для выполнения лабораторных работ «Методы определения показателей качества зерна» / А.С. Иваненко, Р.И. Белкина, Л.И. Якубышина ТГСХА. – Тюмень, 2010. – 52 с.
5. Колмаков, Ю. В. Курс лекций по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» / Ю.В. Колмаков, Р.И. Белкина, В.М. Распутин, М.В. Веденева. - Учебное пособие. – Тюмень, 2010. – 368 с.
6. Белкина, Р.И. Основы биохимии зерна / Р.И. Белкина, А.В. Михайлова, Е.Ф. Фадеева. – Учебное пособие. – Тюмень, ТГСХА, 2010. – 230 с.

#### **10. Перечень информационных технологий – не требуется.**

#### **11. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования - аудитория 7-304, в которой находятся: чашки Петри; бюксы; сушильный шкаф; СВЧ-печь; холодильник; разносы; электроплиты; кастрюли; посуда для проведения практических занятий; весы аналитические; наглядные пособия, диафаноскоп; ИДК -1; тестомесилка; макет зерновки; разделительные доски для отбора проб; щуп зерновой; разборные доски; шпателя; пурка, полиэтилен рулонный.

## **12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»  
Агротехнологический институт  
Кафедра Биотехнологии и селекции в растениеводстве

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по учебной дисциплине

**ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА**

для направления подготовки

**35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»**

профиль *«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»*

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчики: доцент, к.с.-х.н. В.М. Губанова,  
технолог ООО «Агрофирма «КРиММ» А.А.Суровягина

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 3 от «19» октября 2020 г.

Заведующий кафедрой  А.А. Казак

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений,  
навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования  
компетенций в процессе освоения дисциплины  
«Технология хранения продукции растениеводства»**

**1 Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного экзамена):**

**ПК-1** Способен разрабатывать и контролировать технологический процесс производства продукции растениеводства и закладки ее на хранение

**ИД-3ПК-1**

**Определяет способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества**

**знать:**

1. Роль отечественной науки и ученых России в разработке основ хранения и технологии с.-х. продуктов.
2. Физические свойства зерновой массы, их значение в практике хранения и подработки.
3. Вред, причиняемый зерновой массе амбарными вредителями. Пути заражения зерна и зернохранилищ этими вредителями.
4. Явления самосогревания зерновых масс, его сущность и условия, способствующие возникновению.
5. Влияние самосогревания на качество семенного и продовольственного зерна. Виды и фазы его развития. Меры борьбы с самосогреванием зерна.
6. Виды воды в зерне. Состояние зерна по влажности, понятие о критической и равновесной влажности.
7. Понятие о зерновой массе как объекте хранения и классификации и классификации ее свойств.
8. Дыхание зерна при хранении. Факторы, влияющие на его интенсивность. Значение дыхания при хранении.
9. Принципы хранения (консервирования) продуктов по Я.Я.Никитинскому.
10. Характеристика микрофлоры зерновой массы. Условия, способствующие развитию микроорганизмов.
11. Классификация видов потерь при хранении зерна.
12. Влияние агротехнических факторов на сохраняемость овощей и плодов.
13. Состояние покоя овощей во время хранения, его сущность и значение в практике хранения.
14. Состав масс овощной и плодовой продукции. Влияние его на сохраняемость овощей и плодов
15. Применения пленок в практике хранения овощей и плодов.
16. Сыпучесть и самосортирование овощей и плодов.
17. Сквашистость, плотность, пористость и механическая прочность овощей и плодов.
18. Лежкость и сохраняемость овощей и плодов.
19. Самосогревание (запаривание) овощей и плодов во время хранения.
20. Роль этилена в практике хранения овощей и плодов.
21. Созревание и старение овощей и плодов во время хранения.
22. Биологические основы лежкости овощей и плодов.
23. Факторы хранения овощей и плодов.
24. Раневые реакции (процессы заживления ран) у овощей и плодов во время хранения.
25. Физиологические заболевания (расстройства) у овощей и плодов во время хранения.
26. Теплофизические свойства плодоовощной продукции.

27. Состояние покоя у овощей во время хранения, его сущность и значение в практике хранения.

**уметь:**

28. Химическое консервирование зерна.

29. Сущность послеуборочного дозревания зерна. Значение этого процесса для хранения семян. Условия, влияющие на ход послеуборочного дозревания.

30. Прорастания зерна при хранении и мероприятия, предупреждающие это явление.

31. Режимы хранения зерновых масс применяемых в условиях с.-х. предприятий.

32. Режимы сушки зерна, выбор режима сушки в зависимости от культуры, качества и назначения.

33. Основные способы сушки зерна, используемые в с.-х. производстве.

34. Способы регулирования температурного и влажного режима в овощехранилищах.

35. Послеуборочное дозревание овощей и плодов во время хранения. Значение его в практике хранения.

36. Отпотевание овощей и плодов во время хранения и меры борьбы с ним.

37. Борьба с грызунами в овощехранилищах.

38. Способы регулирования температурного и влажного режимов в овощехранилищах.

39. Охлаждение и замерзание овощей и плодов во время хранения. Меры борьбы с ним.

40. Роль насекомых, клещей и нематод в практике хранения овощей и плодов. Меры борьбы с ними.

41. Испарение воды из овощей и плодов во время хранения и борьба с ним.

42. Факторы, ограничивающие процесс дыхания овощей и плодов во время хранения.

**владеть:**

43. Засорённость зерна и методы ее определения.

44. Влажность зерна и методы её определения.

45. Критическая влажность, состояние зерна по влажности.

46. Заражённость зерна вредителями хлебных запасов и методы её определения.

47. Натура зерна и методы её определения.

48. Стекловидность зерна и методы её определения.

49. Типовой состав и метод его определения.

50. Число падения и метод его определения.

51. Сырая клейковина – химический состав и физические свойства.

52. Метод определения количества и качества клейковины в пшенице.

53. Сильные, ценные и слабые пшеницы по качеству.

54. Основные принципы, режимы и способы хранения зерна.

55. Особенности сушки семенного и продовольственного зерна главных с.-х. культур.

56. Режимы сушки зерна, выбор режима сушки в зависимости от культуры, качества и назначения.

57. Характеристика основных способов сушки зерна, используемых в с.-х. производстве.

58. Контроль за качеством зерна в процессе сушки и учет работы зерносушилок. Убыль массы зерна при сушке.

59. Хранение зерновых масс без доступа воздуха. Практическое применение этого режима.

60. Подготовка зерна к хранению, основные мероприятия повышающие стойкость зерна при хранении.

61. Активное вентилирование зерновых масс. Основные приемы, типы установок.

62. Правила размещения семян, продовольственного и фуражного зерна в зернохранилищах.



63. Наблюдение за хранящимся зерном семенного, фуражного и продовольственного назначения по периодам хранения.
64. Классификация способов хранения зерновых масс. Требования, предъявляемые к зернохранилищам всех типов.
65. Подготовка зернохранилищ к приему нового урожая.
66. Наблюдение за овощами и плодами во время хранения.
67. Типы вентиляции овоще- и плодохранилищ.
68. Подготовка овоще- и плодохранилищ к приемке нового урожая.
69. Активное вентилирование овоще- и плодохранилищ во время хранения. Технические решения.
70. Учет потерь овощей и плодов во время хранения.
71. Лабораторные (приборные) показатели качества овощей и плодов.
72. Способы хранения овощей и плодов во время хранения. Дыхательный коэффициент.
73. Органолептические показатели качества овощей и плодов.
74. Технология хранения кочанной капусты в свежем виде.
75. Технология хранения продовольственного и семенного картофеля.
76. Хранение овощей и плодов в РГС и МГС.
77. Технология хранения столовых корнеплодов.
78. Хранение овощей и плодов в охлажденном состоянии.
79. Технология хранения яблок в свежем виде.
80. Технология хранения лука репчатого разного целевого назначения.
81. Учёт потерь овощей во время хранения.
82. Определить объем хранилища для насыпи пшеницы массой 100 т и натурой 750 г/л.
83. Определить площадь, необходимую для размещения 120 т ячменя в складе, если высота насыпи – 2 м, а емкость 6,5 м<sup>3</sup>.
84. В мешок вмещается 50 кг пшеницы. Определить площадь, необходимую для размещения 1 т зерна в штабелях.
85. Определить естественную убыль, если на складе, без искусственного охлаждения, в ноябре были остатки картофеля: на 1 ноября – 2400 т, на 11 ноября – 2400 т, на 21 ноября – 3000 т и на 1 декабря – 3000 т.
86. Определить общую земельную площадь на местности для размещения 600 т картофеля в буртах с углублением, если масса картофеля в 1 м<sup>3</sup> составляет 700 кг, а размеры бурта следующие: длина - 21 м, ширина - 2 м, высота - 1 м, углубление - 0,2 м; проезды между буртами - 8 м, дороги между буртами - 6 м, расстояние между вытяжными трубами – 3 м.
87. Определить объем хранилища для насыпи пшеницы массой 100 т и натурой 750 г/л.
88. Первоначальная масса семян гороха – 26 %. Определить убыль 3 т семян при сушке до кондиционной влажности.
89. Определить продолжительность сушки 135 т продовольственного зерна овса с влажностью 23 %.

### **Пример экзаменационного билета**

Министерство сельского хозяйства РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования

«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»

Агротехнологический институт

Кафедра Биотехнологии и селекции в растениеводстве

Учебная дисциплина **Технология хранения продукции растениеводства**

для направления подготовки 35.03.07

«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

## Экзаменационный билет № 1

1. Вред, причиняемый зерновой массе амбарными вредителями. Пути заражения зерна и зернохранилищ этими вредителями.
2. Отпотевание овощей и плодов во время хранения и меры борьбы с ним.
3. Определить площадь, необходимую для размещения 120 т ячменя в складе, если высота насыпи – 2 м, а емкость 6,5 м<sup>3</sup>.

Составила: /Губанова В.М./ \_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Заведующая кафедрой /Казак А.А./ \_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

### Процедура оценивания экзамена

Экзамен проходит в письменной форме и форме собеседования. Обучающемуся достается путем собственного случайного выбора экзаменационный билет, который содержит три вопроса (теоретические и практические) и предоставляется 30 минут на подготовку. Защита готового решения происходит в виде собеседования, на что отводится 10 минут

### Критерии оценки экзамена:

Оценка «отлично» выставляется, если обучающийся демонстрирует полное знание вопросов технологии сбора урожая, технологии хранения продукции растениеводства. При этом он не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, вопросами другими видами применения заданий, показывает знакомство с новой научной литературой и достижениями передовой практики, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «хорошо», если он демонстрирует значительное понимание технологий сбора урожая, технологий хранения продукции растениеводства. Обучающийся не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно», если обучающийся демонстрирует частичное понимание технологий сбора урожая, технологий хранения продукции растениеводства. Обучающийся не усвоил основной материал, допускает неточности, дает недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

Оценка «неудовлетворительно», если обучающийся демонстрирует небольшое понимание технологий сбора урожая, технологий хранения продукции растениеводства. Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, не уверено с большими затруднениями выполняет практические задания или не решает их.

### 2. Тестовые задания для проведения промежуточной аттестации (экзамен в форме тестирования)

(полный комплект тестовых заданий представлен на образовательной платформе moodle)

**ПК-1** Способен разрабатывать и контролировать технологический процесс производства продукции растениеводства и закладки ее на хранение

1. Вид потерь растениеводческой продукции, возникающие чаще всего из-за несовершенства конструкций уборочных и подрабатывающих машин:
2. Признак оценки пищевого сырья характеризует возможность получения продуктов высокого качества, выход продукции при переработке:
3. Принцип хранения абиоз используют:

4. Запах зерна, не являющийся признаком порчи зерна:
5. Дает большой выход муки форма зерна:
6. Для определения крупности зерна проса используют сито размером, мм:
7. Истечение зерновой массы, если зерновая масса вытекает центральным столбом, в который одновременно вовлекается значительная масса боковых прилегающих слоев, называется:
8. Процесс выделения паров различных веществ и газов с поверхности зерновой массы – это:
9. Отличается высокой скважистостью (60-80%) культура:
10. Максимальная равновесная влажность, %:
11. Промежуток времени, в течение которого в партии сохраняются способные к прорастанию хотя бы единичные семена:
12. Пределы критической влажности у зерна пшеницы, ржи и ячменя, %:
13. Обладают наименьшей долговечностью семена полевых культур:
14. Главная задача сепарирования на решетках при очистке зерна:
15. Зернохранилища бывают:
16. Вентиляция складов бывает:
17. Овощехранилища бывают:
18. Влажность зерна бывает:
19. Послеуборочная обработка зерновых масс включает:
20. Применяют режимы хранения зерновых масс:
21. Отличаются высокой способностью накапливать нитраты, культуры:
22. Степень сыпучести плодов и овощей характеризует:
23. На величину скважистости влияет:
24. Характеризует способность проводить тепловую энергию при контакте от одного экземпляра к другому:
25. Физиологический процесс, происходящий в насыпях овощей и плодов, характеризует переход воды в пар и диффузию его по межклеткам через устьица, чечевички продуктов в окружающее пространство:
26. Характерно послеуборочное дозревание для плодов и овощей группы:
27. Относятся к климактерическим плоды и овощи:
28. Микрофлора безвредная для овощей и плодов:
29. Болезни овощей и плодов, которые отчетливо проявляются при перевозке и хранении:
30. Хорошо сохраняются при температуре от 0 °С до -3 °С, овощи:
31. Способы организации уборки картофеля:

#### **Процедура оценивания экзамена**

Экзамен в форме тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования – 45 минут, обучающемуся предоставляется одна попытка. При проведении экзамена с использованием тестовых заданий используется шкала оценивания тестирования:

#### **Шкала оценивания тестирования на экзамене**

<b>% выполнения задания</b>	<b>Балл по 5-бальной системе</b>
86 – 100	5
71 – 85	4
50 – 70	3

### **3. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы**

#### **3.1 Темы, выносимые на самостоятельное изучение:**

##### **Раздел № 2. Состав зерновых масс**

1. Старение зерновых масс и их долговечность.
2. Меры борьбы с самосогреванием.

##### **Раздел № 3. Послеуборочная подготовка и хранение партий зерна продовольственного и фуражного назначения**

1. Контроль сушки зерна.
2. Режимы активного вентилирования.

##### **Раздел № 4. Особенности приемки, размещения, хранения и обработки семенного зерна**

1. Обработка семенного зерна.

##### **Раздел № 5. Мука и крупа. Их хранение и качество**

1. Контроль за качеством муки и крупы.

##### **Раздел № 6. Теоретические основы хранения плодоовощной продукции**

1. Технология хранения корнеплодов.
2. Зеленные культуры как объекты хранения: особенности анатомии, морфологии, физиологии во время хранения.
3. Ягоды как объекты хранения.

#### **Вопросы к собеседованию**

1. Дайте общую характеристику зерновой массы.
2. В чем сущность явления самосогревания зерновой массы?
3. Какое зерно считают охлажденным и почему?
4. Охарактеризуйте кривую развития самосогревания..
5. Как предупреждают развитие самосогревания?

#### **Процедура оценивания собеседования**

Собеседование это средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выявление объема знаний студента по определенной теме. При этом используется фронтальный опрос, который предполагает работу преподавателя одновременно со всей аудиторией. При отборе вопросов и постановке учитывается следующее:

- задается не более пяти, они должны непосредственно относиться к проверяемой теме;
- формулировка вопроса должна быть однозначной и понятной отвечающему;
- недопустимо предлагать вопросы, требующие множества ответов, т.е. вопросы открытой формы или так называемые «тестовые» вопросы с ответом «да/нет».

Ответы даются или по принципу круга, где каждый следующий отвечает на поставленный педагогом вопрос, или по желанию обучающихся;

- следует соблюдать динамику ответов: не затягивать паузы между ответами, если требуется задать наводящий вопрос, то следует попросить ответить на заданный вопрос другого студента или попросить дополнить отвечающего;
- форма работы в системе вопросов может быть разной.

В конце опроса преподаватель дает заключительные комментарии по качеству ответов всех обучающихся.

#### **Критерии оценки собеседования:**

- «зачтено», если обучающийся отвечает на заданные вопросы, использует

имеющие по данной дисциплине знания, умения и навыки; делает выводы по результатам собственной деятельности.

- «не зачтено», если обучающийся на заданные вопросы допустил грубые ошибки; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ни один вопрос не рассмотрен до конца, наводящие вопросы не помогают.

## **1.2 Реферат:**

Формируются результаты обучения:

### **уметь:**

- определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение;

### **владеть:**

- методами наблюдения за хранением зерна и овощами;

- методами определения основных показателей качества зерна, семян, овощей.

### **Примерные темы рефератов:**

#### **Разделы № 1 - 6**

1. Научные принципы хранения продуктов. Факторы, влияющие на сохранность продуктов. Принципы хранения продуктов.
2. Жизнедеятельность зерна и семян. Послеуборочное дозревание.
3. Химическое консервирование зерна и семенных фондов.
4. Хранение зерновых масс в буртах.
5. Хранение зерновых масс в охлаждённом состоянии.
6. Методы определения качества зерна.
7. Типы зернохранилищ и их вместимость.
8. Классификация способов хранения зерна.
9. Биологические процессы в зерне во время хранения.
10. Требования предъявляемые к зернохранилищам.
11. Видовой состав и характеристика микрофлоры зерновой массы.
12. Правила размещения семян, продовольственного и фуражного зерна в зернохранилищах.
13. Физиологические процессы, происходящие в зерновой массе.
14. Режимы и способы хранения зерновых масс.
15. Мероприятия, повышающие устойчивость зерновых масс при хранении.
16. Размещение и хранение семян.
17. Мука как объект хранения.
18. Основы хранения картофеля, овощей и плодов.
19. Хранение капусты в свежем виде.
20. Корнеплоды как объект хранения.
21. Репчатый лук и чеснок как объекты хранения.
22. Томаты и огурцы как объекты хранения.
23. Плоды семечковых и косточковых пород как объекты хранения.
24. Ягоды как объекты хранения.
25. Плоды субтропических и тропических культур как объекты хранения.

### **Вопросы к защите реферата:**

1. Перечислите факторы, влияющие на сохранность сельскохозяйственных продуктов.
2. В чем сущность классификации принципов хранения продуктов по Я.Я. Никитинскому?
3. Назовите основные принципы хранения продуктов, базирующиеся на принципах Я.Я. Никитинского.
4. Назовите факторы, влияющие на интенсивность дыхания зерна при хранении.

## 5. Какова критическая влажность зерна и ее значение?

### Процедура оценивания реферата

Реферат - работа с источниками информации по анализу, сравнению и обобщению данных, полученных другими исследователями по выбранной теме. Важно, что в процессе написания реферата формируется собственный взгляд на проблему.

Написание реферативной работы следует начать с изложения плана темы, который обычно включает 3-4 пункта. План должен быть логично изложен, разделы плана в тексте обязательно выделяются. План обязательно должен включать в себя введение и заключение.

Во введении формулируются актуальность, цель и задачи реферата; в основной части рассматриваются теоретические проблемы темы и практика реализации в современных политических, экономических и социальных условиях; в заключении подводятся основные итоги, высказываются выводы и предложения. Реферат завершается списком использованной литературы.

Обучающийся может выбрать тему реферата по перечисленным выше темам.

Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки:

- Новизна текста:

а) актуальность темы;

б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных);

в) умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал;

г) самостоятельность оценок и суждений;

д) стилевое единство текста.

- Степень раскрытия сущности вопроса:

а) соответствие плана теме реферата;

б) соответствие содержания теме и плану реферата;

в) полнота и глубина знаний по теме;

г) обоснованность способов и методов работы с материалом;

е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

- Обоснованность выбора источников:

а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

- Соблюдение требований к оформлению:

а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы;

б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией;

в) соблюдение требований к объёму реферата.

На защиту реферата, состоящую из защиты реферата и ответов на вопросы, отводится 10-15 минут.

### Критерии оценки реферата:

- «зачтено», если выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

- «не зачтено», если тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

### **3.3 Доклад:**

Формируются результаты обучения:

**знать:**

**знать:**

- технологию послеуборочной обработки зерновых культур и овощей;
- требования к качеству убранной сельскохозяйственной продукции и способы ее доработки до кондиционного состояния;

**уметь:**

- определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение;

**владеть:**

- методами наблюдения за хранением зерна и овощами;
- методами определения основных показателей качества зерна, семян, овощей.

### **Примерные темы докладов**

#### **Разделы 1-6**

1. Классификация зерна и семян по химическому составу.
2. Принципы хранения (консервирования) продуктов по Я.Я.Никитинскому.
3. Физические свойства зерновой массы, их значение в практике хранения и подработки.
4. Особенности химического состава картофеля, овощей и плодов. Влияние химического состава на лежкость.
5. Контроль за качеством зерна в процессе сушки и учет работы зерносушилок. Убыль массы зерна при сушке.
6. Понятие о базисном, расчетном и фактическом выходе продукции переработки.
7. Общая характеристика режимов хранения зерновых масс применяемых в условиях с.-х.предприятий.
8. Основные принципы, режимы и способы хранения зерна.
9. Хранение продовольственного и семенного картофеля.
10. Хранение столовых корнеплодов.
11. Хранение белокочанной капусты.
12. Хранение лука и чеснока.
13. Особенности хранения семенников различных овощей.
14. Хранение томатов, огурцов и зеленых овощей.
15. Хранение столового винограда.
16. Особенности сушки семенного и продовольственного зерна главнейших с.-х. культур.
17. Режимы сушки зерна, выбор режима сушки в зависимости от культуры, качества и назначения.
18. Характеристика основных способов сушки зерна, используемых в с.-х. производстве.
19. Классификация современных сооружений для хранения растениеводческой продукции.
20. Подготовка зернохранилищ к приему нового урожая.
21. Типы овоще-плодохранилищ. Подготовка их к хранению и приему нового урожая.
22. Устройство буртов и траншей для хранения картофеля и овощей в полевых условиях. Условия их эксплуатации.
23. Сущность послеуборочного дозревания зерна. Значение этого процесса для хранения семян. Условия, влияющие на ход послеуборочного дозревания.
24. Прорастания зерна при хранении и мероприятия, предупреждающие это явление.

### **Вопросы к дискуссии**

1. Перечислите факторы, влияющие на сохранность сельскохозяйственных продуктов.
2. В чем сущность классификации принципов хранения продуктов по Я.Я. Никитинскому?
3. Назовите основные принципы хранения продуктов, базирующиеся на принципах Я.Я. Никитинского.
4. Назовите факторы, влияющие на интенсивность дыхания зерна при хранении.
5. Какова критическая влажность овощей и ее значение?

### **Процедура оценивания доклада.**

Темы для доклада обучающиеся определяют самостоятельно. Темы не должны повторяться. Доклад представляется в устной форме и форме презентации. Время для доклада не более 5 минут. Доклад должен отражать суть выбранной темы, изложен доступно и логично. На слайдах рекомендуется минимизировать текст, представлять его в тезисной форме, желательны иллюстрации объектов изучения. Текст на слайдах должен быть хорошо виден, рекомендуется белый фон и черный шрифт текста.

#### **Критерии оценивания:**

- **«зачтено».** Доклад построен логично, материал излагается последовательно, тема раскрыта. Презентация выполнена в программе Power Point или аналогичной программе. Представлено наименование темы, авторы, а в конце заключение. Слайды презентации отражают содержание темы, текст хорошо виден, допускаются незначительные замечания по презентации. Автор ориентируется в вопросах темы, отвечает на большинство задаваемых вопросов.
- **«не зачтено».** Доклад излагается не последовательно, тема не раскрыта. Презентация отсутствует. Автор плохо ориентируется в вопросах темы.