

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФГБОУ ВО «ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА «АГРОНОМИЯ»**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**Б1.В.10 СООРУЖЕНИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Направление подготовки (бакалавриат)

**35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Квалификация выпускника

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Магас, 2024

Результаты освоения дисциплины (модуля) «Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

Код компетенции	Наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции	В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
ПК-3	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-3.1. Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции ПК-3.2. Применяет при хранении технические средства тепловой и холодильной обработки сельскохозяйственной продукции	Знать: - режимы и способы хранения, основные этапы технологических процессов хранения сельскохозяйственной продукции Уметь: - осуществлять контроль за соблюдением режимных параметров при переработке продукции растениеводства; - обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции Владеть: - методиками проведения теххимического контроля и оценки качества хранения сельскохозяйственной продукции; - способностью обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции
ПК-9	Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	ПК-9.1. Осуществляет контроль за соблюдением трудовой дисциплины, обеспечивает соблюдение требований безопасности и гигиены труда, разрабатывает меры	Знать: - правила технологической и трудовой дисциплины Уметь: - осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины Владеть: - способностью

		предотвращения травматизма, профзаболеваний и профотравлений ПК-9.2. Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины, проводя контроль качества	осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины
--	--	---	--

Фонд оценочных средств по дисциплине

Наименование оценочного средства		Этап (уровень) освоения компетенции	Общие требования к результатам аттестации в форме экзамена	Планируемые результаты обучения
Текущий контроль	Промежуточная аттестация			
Устный опрос, тестирование, собеседование	экзамен	Первый (пороговый уровень)	Теоретическое содержание курса освоено большей частью, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных рабочей учебной программой учебных заданий выполнены, отдельные из выполненных заданий содержат ошибки	Знать: - режимы и способы хранения, основные этапы технологических процессов хранения сельскохозяйственной продукции
Устный опрос, тестирование, собеседование	экзамен	Второй (продвинутый уровень)	Теоретическое содержание курса освоено в целом без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, предусмотренные рабочей учебной программой учебные задания выполнены с отдельными неточностями	Знать: - режимы и способы хранения, основные этапы технологических процессов хранения сельскохозяйственной продукции Уметь: - осуществлять контроль за соблюдением режимных параметров при переработке продукции растениеводства; - обосновать режимы хранения

				сельскохозяйственной продукции
Устный опрос, тестирование, собеседование	экзамен	Третий (высокий уровень)	Теоретическое содержание курса освоено полностью без пробелов, системно и глубоко, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные рабочей учебной программой учебные задания выполнены безупречно	Знать: - режимы и способы хранения, основные этапы технологических процессов хранения сельскохозяйственной продукции Уметь: - осуществлять контроль за соблюдением режимных параметров при переработке про- дукции растениеводства; - обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции Владеть: - методиками проведения техно- химического контроля и оценки качества хранения сельскохозяйственной продукции; - способностью обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции
Устный опрос, тестирование, собеседование	Экзамен	Компетенции, закреплённые за дисциплиной, не сформированы	Теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые навыки работы не сформированы или сформированы отдельные из них, большинство предусмотренных рабочей учебной программой учебных заданий не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками	Планируемые результаты обучения не достигнуты

Перечень вопросов к экзамену

1. Этапы и перспективы развития материально-технической базы для хранения продукции растениеводства и животноводства.
2. Организация приемки зерна и его отгрузка с предприятия.
3. Весовое оборудование. Методы автоматического взвешивания.
4. Технологические свойства зерна. Методы сушки зерна. Режим сушки зерна.
5. Требования, предъявляемые к зерносушилкам. Классификация зерносушилок.
6. Характеристика хлебоприемных предприятий.
7. Классификация зернохранилищ. Требования, предъявляемые к зернохранилищам. Строительные материалы.
8. Типовые схемы элеваторов.
9. Зерновые склады. Назначение и классификация зерноскладов. Выбор участка под строительство. Требования, предъявляемые к складским помещениям.
10. Типовые схемы зерноскладов: зерносклады с горизонтальными и наклонными полами, бункерные хранилища, склады с аэрожелобами, надувные склады.
11. Механизация работ в зерноскладах.
12. Механизированные башни.
13. Классификация, назначение и состав оборудования. Типовая привязка механизированных башен к зерноскладам.
14. Организация технологического процесса на предприятиях.
15. Обработка зерна на предприятиях. Особенности работы с зерном в силосах из сборного железобетона и в металлических зернохранилищах.
16. Организация и проведение ремонтных работ. Взрывопожароопасность. Техника безопасности, производственная санитария и охрана окружающей среды.
17. Временные хранилища. Работы по сооружению буртов и траншей.
18. Организация естественной вентиляции.
19. Укрытие буртов и траншей.
20. Стационарные хранилища.
21. Способы размещения плодов и овощей. Типовые схемы вентилирования.
22. Плодоовощные холодильники с РГС и МГС.
23. Ледники и ледяные склады. Заготовка льда.
24. Классификация холодильников.
25. Типовые теплоизоляционные конструкции холодильников.
26. Способы охлаждения камер.
27. Устройство и принцип действия компрессорной холодильной установки.
28. Резервуары общего и специального назначения для хранения молока.
29. Железнодорожный холодильный транспорт.
30. Автомобильный холодильный транспорт.
31. Воздушный холодильный транспорт.
32. Водный холодильный транспорт.
33. Морозильные аппараты с интенсивным движением воздуха.
34. Плиточные морозильные аппараты.
35. Криогенные морозильные аппараты и линии.
36. Перспективные направления развития холодильного оборудования.