Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ардатовский аграрный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
_____ Г. А. Бочкарева
«____»_____20___г.

Задания и методические рекомендации по выполнению контрольной работы МДК 03.02. Сооружение и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции

для обучающихся 3 курса заочного отделения
по специальности: 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Задания и методические рекомендации по выполнению контрольной работы по МДК 03.02. Сооружение и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции для обучающихся 3 курса заочной формы обучения по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Составитель: преподаватель И. Н. Крылов, ГБПОУ «Ардатовский аграрный техникум», 2021 г.

Методические рекомендации содержат тематический план МДК 03.02. общие рекомендации по выполнению домашней контрольной работы, контрольные задания.

ГБПОУ «Ардатовский аграрный техникум», 2021 г.

Рассмотрено на заседании предметной (цикловой) комиссии
агрономических дисциплин, дисциплин технологии
переработки с/х продукции, зоотехнических и технических дисциплин
Протокол № ___ от «___» _____20___г.
Председатель ПЦК_____ Безрукова Е.В.

ВВЕДЕНИЕ

МДК 03.02 Сооружение и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции.

ПК 2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

ПК 3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

ПК 4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;

уметь:

- рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ;
- составлять план размещения продукции;
- обслуживать оборудование и средства автоматизации;
- соблюдать сроки и режимы хранения;

- производить расчета расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;

вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т.ч. некондиционной;

ОБЩИЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

К выполнению контрольной работы следует приступать после изучения рекомендуемой литературы, так как контрольные задания носят комплексный характер и для ответов на поставленные вопросы необходимо иметь хорошую теоретическую подготовку по всем разделам курса.

Необходимо строго соблюдать общие требования к контрольным работам. Содержание ответов на поставленные вопросы должно быть четким, кратким и конкретным. В связи с этим материал нужно излагать логично и последовательно, не допуская механического переписывания текста учебника.

В методических указаниях приведен 81 вариант контрольной работы. В каждый вариант включено по 6 вопросов, номера которых помещены в таблице.

Студент находит свой вариант по таблице. Предпоследняя цифра на шифре берется по вертикали, последняя - по горизонтали. Если номер шифра однозначный, то впереди номера следует ставить ноль.

Работы, выполненные не по своему варианту, не засчитываются и возвращаются обучающемуся без оценки.

Обучающийся должен ознакомиться с рецензией преподавателя, исправить все ошибки, допущенные в работе, а в случае неудовлетворительного выполнения работы исправить её и представить вторично или по указанию преподавателя выполнить другой вариант и представить его на рецензию.

При выполнении контрольной работы надо помнить следующие правила:

- каждая работа выполняется в отдельной тетради в рукописном варианте или в печатном варианте на листах формата А4, на титульном листе

указываются предмет, номер работы, номер варианта, фамилия, имя, отчество и шифр студента;

- контрольные работы, выполненные в рукописном варианте, должны быть написаны чернилами, аккуратно и разборчиво, для пометок преподавателя должны быть оставлены поля;

- контрольная работа, представленная в печатном виде, должна содержать 5 разделов:

1. титульный лист;
2. оглавление;
3. основной раздел, где каждый вопрос начинается с новой страницы;
4. список используемой литературы;
5. страницы пронумерованы.

- в конце работы проставляется дата её выполнения.

ЗАДАНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. Современные тенденции развития сооружений и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.
2. Назначение и классификация элеваторов.
3. Назначение и классификация зерноскладов.
4. Требования, предъявляемые к зерноскладам.
5. Требования, предъявляемые к элеваторам.
6. Технологическое и транспортное оборудование зерноскладов.
7. Технологическое и транспортное оборудование элеваторов.
8. Организация технологического процесса на зерноскладах и элеваторах.
9. Показатели зерноскладов и элеваторов, расчет площади под хранилище.
10. Оборудование для приёмки сыпучей продукции.
11. Весовое оборудование, методы автоматического взвешивания.
12. Оборудование для разгрузки зерна и сыпучей продукции.
13. Характеристика неисправностей весового оборудования.
14. Характеристика неисправностей оборудования для разгрузки зерна и сыпучей продукции.
15. Назначение и классификация зерносушилок.
16. Техника эксплуатации оборудования для сушки зерна.
17. Оборудование для очистки и калибровки зерна, сепараторы и зерноочистители.
18. Характеристика и виды транспортёров на зерноскладах и элеваторах.
19. Транспортное оборудование, подъёмно - транспортные машины.
20. Конвейеры: пластинчатые, вибрационные, подвесные, нории.
21. Вентиляционное оборудование, Установки активного вентилирования продукта.
22. Устройство для газации зерна.
23. Классификация и назначение холодильных установок.
24. Способы получения низких температур, хладоносители.

25. Оборудование для производства муки.
26. Оборудование для фасовки и хранения муки.
27. Оборудование по подготовке зерна к переработке: очистка от примесей, пропаривание и калибровка.
28. Оборудование для производства крупы: машины - шелушильные, обоечные и для плющения.
29. Оборудование для производства комбикормов. Устройство цеха комбикормов.
30. Оборудование для получения растительного масла.
31. Оборудование для отжима растительного масла.
32. Хранилища для картофеля и овощей: виды, их классификация и характеристика.
33. Оборудование линий по товарной обработке картофеля и овощей.
34. Характеристика неисправностей оборудования линий по товарной обработке картофеля и овощей, меры их устранения.
35. Оборудование для газации картофелехранилищ и овощехранилищ.
36. Виды вентиляции и их характеристика.
37. Оборудование для охлаждения картофеля и овощей в хранилищах.
38. Расчет площади хранилищ для картофеля и овощей.
39. Хранилища для свёклы: классификация и характеристика.
40. Оборудование линий по первичной обработке свёклы на заводах и переработки в сахар.
41. Оборудование по первичной переработки свёклы.
42. Оборудование по первичной обработке молока и его хранение.
43. Оборудование для очистки молока: фильтры, виды и характеристика.
44. Оборудование для сепарирования молока, виды сепараторов и их характеристика.
45. Расчет количества резервуаров для хранения молока, определение вместимости и времени наполнения.
46. Оборудование для производства питьевого молока и кисломолочной продукции.

47. Оборудование для производства сливочного масла, неисправности и методы устранения.
48. Оборудование и сооружения для хранения молочной продукции.
49. Холодильное и вентиляционное оборудование, используемое в молочной промышленности.
50. Оборудование для забоя крупного рогатого скота, свиней и птицы: оглушители, оборудование для ошпарки туш, машины для снятия шкур, пилы для разделки туш.
51. Характерные неисправности оборудования для забоя и первичной переработки мяса и меры их устранения.
52. Оборудование для охлаждения, замораживания мяса и субпродуктов.
53. Сооружения для хранения мяса и субпродуктов, типы хранилищ и их характеристика, хладогенты.
54. Механизмы для загрузки и выгрузки мяса в хранилища, принцип работы.
55. Оборудование для переработки мяса: производство колбас, копченого мяса и полуфабрикатов.
56. Оборудование для упаковки мяса и субпродуктов, неисправности и меры их устранения.
57. Оборудование для первичной обработки товарного яйца.
58. Оборудование для калибровки, маркировки, упаковки и учёта яиц.
59. Конвейер для мойки и сушки яиц, принцип работы.
60. Сооружения и оборудование для хранения яиц.

НОМЕРА ВОПРОСОВ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Пред-после-дняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1, 11 22, 33, 44,55	2, 12, 21,31, 41,51	3, 13, 23,32, 43,53	4, 14, 24, 34, 42,52	5, 15, 25, 35, 45,54	6, 16, 26, 36, 46,56	7, 17, 27, 37, 47,57	8, 18, 28, 38, 48,58	9, 19, 29,39, 49,59	10, 20, 30, 40, 50,60
1	10, 13, 28, 35, 43,51	9, 18, 26, 34, 41,55	8, 17, 22,31, 45,57	7, 15, 23, 36, 46,58	6, 11, 26, 37, 42,54	5, 13, 29, 33, 44,59	4, 19, 27, 32, 47,50	3, 16, 20, 39, 49,52	2, 14, 24,36, 48,53	1, 12, 21, 37, 40,56
2	9, 17, 21, 30, 42,60	10, 15, 25, 39, 48,59	8, 14, 28, 33, 45,51	7, 14, 29, 32, 43,53	6, 18, 26, 31, 47,58	5, 16, 27, 34, 46,54	4, 12, 23, 35, 44,55	3, 18, 22, 36, 40,52	2, 17 20,33, 43,57	1, 19 , 24, 34, 41,56
3	8, 15, 26, 38, 42,59	7, 13, 24, 31, 43,60	6, 11, 23, 32, 45,54	5, 12, 28, 33, 44,55	4, 18, 25, 36, 47,58	3, 14, 26, 39, 46,56	2, 10, 22, 38, 48,60	10, 18, 28, 39, 48,50	9, 16, 27,34, 41,51	1, 17, 29, 30, 49,52
4	7, 15, 22, 30, 48,50	8, 11, 27, 31, 49,51	9, 14, 26, 32, 42,52	10, 19, 22, 33, 47,53	1, 18, 27, 34, 46,54	2, 13, 24, 35, 47,55	3, 16, 29, 36, 46,56	4, 17, 25, 37, 42,58	5, 16, 22,38, 40,59	6, 12, 26, 39, 43,60
5	3, 17, 23, 38, 47,60	4, 11, 28, 37, 50,59	5, 18, 25, 36, 43,58	6, 19, 21, 35, 48,57	7, 12, 28, 34, 45,56	8, 15, 23, 33, 48,55	9, 13, 21, 32, 45,56	10, 14, 26,31, 49,57	1, 20, 23,30, 45,58	2, 16, 28, 31, 44,59
6	4, 18, 24, 32, 46,51	5, 19, 29, 33, 49,52	6, 20, 29, 34, 44,53	7, 16, 22, 35, 49,54	8, 17, 29, 36, 44,55	9, 12, 26, 37, 49,56	10, 16, 22, 38. 44,57	1, 13, 27,39, 50,58	2, 15, 24,40, 46,60	3, 19, 27, 38, 43,59
7	2, 19, 25, 39, 45,50	3, 20, 28, 37, 48,51	4, 12, 26, 36, 45,52	5, 11, 23, 35, 50,53	6, 16, 21, 34, 43,54	7, 18, 27, 33, 50,55	8, 13, 23, 32, 43,56	9, 15, 28,31, 40,59	10, 17 25, 30 47,58	1, 14, 29, 31, 42,60
8	10, 12, 26, 32, 44,60	1, 15, 27, 33, 47,59	2, 17, 23, 34, 46,58	3, 14, 26, 35, 41,57	4, 13, 22, 36, 42,56	5, 19, 28, 37, 41,55	6, 11, 24, 38, 42,54	7, 19, 21,39, 41,53	8, 16, 27, 40 48,52	9, 20, 28, 38, 41,50
9	5, 11, 29, 30, 49,60	6,12 28,31, 48,59	7, 13, 27, 32, 47,58	8, 14, 26, 33, 46,57	9, 15, 25, 34, 45,56	10, 16, 24, 35, 44,55	1, 17, 23, 36, 43,54	2, 18, 22, 37, 42,53	3, 19, 28,38, 41,52	4, 20, 29, 39, 40,60

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ

ОСНОВНАЯ

1. Манжесов В.И. Технология послеуборочной обработки, хранение и предреализационной подготовки продукции растениеводства: Учебное пособие/Под общ.ред.проф. В.И.Манжесова.-2-е изд., стер.-СПб.: Издательство «Лань»,2018.-624с.

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений СПО/М.В. Володина Т.А. Сопачева.-М.: Издательский центр «Академия»,2018-192с.ЭБС «Академия»

3.Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений СПО/М.В. Володина Т.А. Сопачева.-6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия»,2017-192с.

4.Криштафович В.И., Позняковский В.М., Гончаренко О.А., Криштафович Д.В. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: Учебник/ под общ. ред. В.И. Криштафович.-2 изд.стер.-СПб: Издательство «Лань»,2018-432с. -ЭБС

5. Манжесов В.И., Тертычная Т.Н., Калашникова С.В., Максимов И.В.- Технология переработки продукции растениеводства. ЭБС «Лань» 2016-816с.

6.Федотова Н.В. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/ Н.В. Федотова.-М.: Издательский центр «Академия»,2016.-336с

Интернет-ресурсы (И-Р)

И-Р 1http://www.edu.ru/ Единое окно доступа к информационным ресурсам

И-Р2 http://www.comodity.ru/ Производство пищевых продуктов

И-Р 3http://proiz-teh.ru/ Технологии производства

И-Р 4http://www.inoinoi.ru/ Инновационные технологии