

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Лазуткина

Ю.С.

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.ДВ.1.2 «Технологические системы хранилищ сырья и готовой продукции»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **15.03.02
Технологические машины и оборудование**

Направленность (профиль, специализация): **Инновационные технологические системы в пищевой промышленности**

Статус дисциплины: **элективные дисциплины (модули)**

Форма обучения: **заочная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	О.Н. Терехова
Согласовал	Зав. кафедрой «МАПП»	А.А. Глебов
	руководитель направленности (профиля) программы	О.Н. Терехова

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-2	Способен осуществлять проектирование элементов технологических систем пищевой промышленности	ПК-2.1	Демонстрирует знание правил и требований при проектировании элементов технологических систем пищевой промышленности
		ПК-2.2	Способен проектировать элементы технологических систем пищевой промышленности

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Математика, Материаловедение, Процессы и аппараты пищевых производств
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Проектирование линий и производств, Технологические машины и оборудование пищевых производств

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 4 / 144

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
заочная	8	0	8	128	21

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: заочная

Семестр: 9

Лекционные занятия (8ч.)

- 1. Введение. Краткий исторический обзор. Направления развития и совершенствования хранилищ сырья и готовой продукции. {беседа} (2ч.)[2,3]**
Назначение и основные виды хранилищ сырья и готовой продукции пищевых предприятий. Эксплуатация, ремонт и монтаж хранилищ сырья и готовой продукции.
- 2. Основы теории технологического потока при работе хранилищ сырья и готовой продукции. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3]**
Элементы технологического потока. Организация технологического потока как системы процессов, включающих хранение сырья и готовой продукции. Системность в работе оборудования хранилищ: понятия структуры, целостности системы. Системный подход к организации работы в хранилищах сырья и готовой продукции.
- 3. Элеваторы и склады. {лекция-пресс-конференция} (2ч.)[3]**
Виды элеваторов зерна. Особенности технологических схем и их различия. Порядок подбора основного технологического, транспортного, вентиляционного и вспомогательного оборудования элеватора. Технические характеристики применяемого оборудования. Требования, предъявляемые к оборудованию.
- 4. Складское хозяйство предприятий переработки зерна. {дискуссия} (2ч.)[3]**
Основные типы складов готовой продукции зерноперерабатывающих предприятий. Тарное и бестарное хранение муки, крупы, комбикормов. Определение требуемой емкости хранилища. Порядок подбора основного технологического, транспортного, вентиляционного и вспомогательного оборудования складов готовой продукции. Технические характеристики применяемого оборудования. Требования, предъявляемые к оборудованию.

Практические занятия (8ч.)

- 1. Решение задач по теме «Основы теории технологического потока при работе хранилищ сырья и готовой продукции».(1ч.)[1,2]** знание правил и требований при проектировании элементов технологических систем пищевой промышленности
- 2. Решение задач по теме «Элеваторы и склады».(1ч.)[4]** проектирование элементов технологических систем пищевой промышленности
- 3. Определение емкости силоса (бункера).(1ч.)[1,2]** проектирование элементов технологических систем хранения зернового сырья для пищевой промышленности
- 4. Определение давления хранящегося зерна на стенку бункера (силоса).(1ч.)[1]** проектирование элементов технологических систем хранения зернового сырья для пищевой промышленности
- 5. Решение задач по теме «Хранилища сырья и готовой продукции и оборудование мукомольного производства».(1ч.)[3]** проектирование элементов

технологических систем хранения зернового сырья для пищевой промышленности

6. Решение задач по расчету и подбору вентиляционного и пневмотранспортного оборудования элеваторов и складов.(2ч.)[6]

проектирование элементов технологических систем хранения зернового сырья для пищевой промышленности

7. Механизация ПРТС работ.(1ч.)[4] Расчет и подбор транспортного оборудования элеваторов и складов

Самостоятельная работа (128ч.)

1. Подготовка к лекциям(8ч.)[2,8,9] работа с конспектом лекций, учебником, учебными пособиями, другими источниками

2. Подготовка к практическим занятиям(8ч.)[4]

3. Самостоятельное изучение разделов дисциплины(36ч.)[5,7] Складское хозяйство предприятий мясоперерабатывающей, молочной, промышленности

4. Выполнение контрольной работы(60ч.)[1,2] Расчет емкости силосного склада бестарного хранения муки, крупы, комбикормов

5. Защита контрольной работы(7ч.)[1,2,3,4]

6. Подготовка к экзамену(9ч.)[3,4]

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Терехова О.Н. Расчет бункера. Методические указания по дисциплине «Хранилища сырья и готовой продукции» для студентов направления «Технологические машины и оборудование» очной и заочной форм обучения, к выполнению контрольной работы для студентов заочной формы обучения, при выполнении курсовых и дипломных проектов / Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2014 - 24 с. Электрон. дан.— Барнаул: АлтГТУ, 2014.

— Режим доступа: <http://new.elib.altstu.ru/eum/download/mapp/Terehova-rasbun.pdf>

2. Терехова О.Н. Хранилища сырья и готовой продукции. Учебно-методическое пособие к проведению лабораторных работ и практических занятий по курсу «Хранилища сырья и готовой продукции» для студентов направления «Технологические машины и оборудование» очной и заочной форм обучения, к выполнению контрольной работы для студентов заочной формы обучения, при выполнении курсовых и дипломных проектов. / Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2016 - 66

с.Прямая ссылка: <http://elib.altstu.ru/eum/download/mapp/uploads/terekhova-o-n-mapp-56ea87bf7dda8.pdf>

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

3. Никифорова, Т. А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства : учебное пособие / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2017. – Часть 1. – 149 с. : схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481784> (дата обращения: 11.02.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7410-1720-3. – Текст : электронный.

4. Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Новосибирский государственный аграрный университет. – Новосибирск : НГАУ, 2015. – 340 с. : табл., граф., схем., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436965> (дата обращения: 11.02.2022). – Библиогр.: с. 301-304. – Текст : электронный.

6.2. Дополнительная литература

5. Беззубцева, М. М. Инжиниринг электротехнологий переработки и хранения сельскохозяйственной продукции: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.04.06 Агроинженерия, профиль «Энергетический менеджмент и инжиниринг энергосистем» : [16+] / М. М. Беззубцева, В. С. Волков ; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2019. – 317 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=596557> (дата обращения: 11.02.2022). – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.

6. Зарницына Э.Г. Вентиляционные установки и пневмотранспорт: учебное пособие/ Зарницына Э.Г., Терехова О.Н.; Алтайский государственный технический университет им. И.И.Ползунова. – Барнаул: Типография АлтГТУ, 2011. – 228 с. – 57 экз. Эл. Ресурс:

Режим доступа <http://new.elib.altstu.ru/eum/download/mapp/zarnicina.pdf>

7. Неверова, Е. В. Организация хранения товаров : учебник : [16+] / Е. В. Неверова. – Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2021. – 136 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=617393> (дата обращения: 11.02.2022). – Библиогр.: с. 111-113. – ISBN 978-5-9729-0646-8. – Текст : электронный.

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

8. Информационная система Технорматив [Электронный ресурс]: офиц. сайт. – Электрон. дан. – Режим доступа: / technormativ.ru.

9. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. РОССТАНДАРТ. [Электронный ресурс]: офиц. сайт. – Электрон.дан. – Режим доступа: <http://www.gost.ru/wps/portal/pages/main>.

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролируемых материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения учебных занятий
помещения для самостоятельной работы

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».