

Структура і зміст програми навчальної (ознайомчої) практики з дисципліни «Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва» для студентів 1 курсу агробіологічного факультету, яка проводиться дистанційно

1. Програма навчальної практики

№ п/п	Тема практичних занять	Кількість годин
1	Приймання та оцінка якості зерна. Типи пробовідбірників для зерна	6
2	Організація післязбиральної доробки зернових мас	6
3	Основні типи сховищ для тимчасового та тривалого зберігання зерна	6
4	Основи переробки зерна на борошно та крупи	6
5	Виробництво хліба та рослинних олій	6
	Всього	30 год.

2. Практичні завдання з програми практики, які виконуються дистанційно

№ п/п	Завдання, які потрібно виконати дистанційно	Примітка*
1.	Ознайомитися з порядком приймання та оцінювання зерна на прикладі, типами пробовідбірників для різних видів транспортних одиниць	Скласти схему руху зерна на елеваторі, зазначивши основне технологічне обладнання елеваторів; звернути увагу на особливості зберігання та оцінки якості насіння; описати роботу пробовідбірників зерна із залізничних вагонів та ручних
2.	Ознайомитися з основними технологічними операціями з післязбиральної доробки зерна, типами зерноочисних машин	Скласти схему післязбиральної доробки зерна; зазначити способи очищення зерна, основні типи зерноочисних машин; описати основні складові шахтної сушарки та особливості сушіння зерна в ній
3.	Ознайомитися з різними типами зерносховищ для тимчасового та тривалого зерна	Описати будову силосних металевих сховищ для зберігання зерна, особливості зберігання зерна в них. Зазначити переваги та недоліки технології зберігання зерна в полімерних рукавах.
4.	Ознайомитися з обладнанням та основними технологічними процесами переробки зерна на борошно та крупи	Скласти технологічну схему виробництва борошна та круп. Ознайомитися з порядком відбору проб і визначення якості пшеничного борошна
5.	Ознайомитися з обладнанням та основними технологічними процесами виробництва хліба та	Зазначити послідовність та особливості проведення технологічних процесів виробництва хліба та соняшникової олії. Ознайомитися з

рослинних олій	класифікацією, цільовим використанням та вимогами до якості соняшникової олії
----------------	-------------------------------------------------------------------------------

* у примітці конкретизувати деталі завдання, на які потрібно звернути увагу при його виконанні

3. Методичні рекомендації щодо виконання дистанційних завдань з навчальної практики

Потрібно стисло та чітко прописати, що повинен зробити студент, виконуючи певне дистанційне завдання з практики. Подати приклади розрахункових завдань.

Завдання, які потрібно виконати дистанційно	Методичні рекомендації до його виконання
Переглянути навчальні фільми, що стосуються тем практичних занять	Переглядаючи навчальні фільми дистанційно студент повинен їх проаналізувати, стисло написати анотацію до кожного з них, оформити матеріал у вигляді письмового звіту, надіслати звіт на електронну пошту для оцінювання. Анотація до фільму повинна відображати його зміст та суть. Вимоги до звіту та електронні пошти для його надсилання подано нижче

4. Відеоматеріали з навчальної практики

Завдання, які потрібно виконати дистанційно	Посилання на відеоматеріал
Перегляд навчальних фільмів «Елеватор», «Як зберігають зерно в агрохолдингу «Мрія», «Типи пробовідбірників», «Система відбору проб із залізничних вагонів»	https://www.youtube.com/watch?v=sQSgWl_4-Jg https://www.youtube.com/watch?v=HO8LIuWzycI https://www.youtube.com/watch?v=k0JXe8sLHcM https://www.youtube.com/watch?v=Zvwov9jWN38
Перегляд навчальних фільмів: «Післязбиральна доробка зерна», «Зерноочисні машини», «Шахтна зерносушарка»	https://www.youtube.com/watch?v=gK4maCfGrj0&feature=youtu.be https://www.youtube.com/watch?v=TE57dPT0tCw&t=532s https://www.youtube.com/watch?v=kHp2Cwcxw2Y
Перегляд навчальних фільмів «Зберігання зерна в рукавах» та «Металеві зерносховища»	https://www.youtube.com/watch?v=DfyqsMS5TTk&t=757s https://www.youtube.com/watch?v=cVzDRMSbuM4&t=919s

Перегляд навчальних фільмів «Виробництво борошна», «Виробництво круп», «Відбір проб і визначення якості пшеничного борошна»	https://www.youtube.com/watch?v=nPX6zhVk5Ow&feature=youtu.be https://www.youtube.com/watch?v=VpJeF4ShrMw https://www.youtube.com/watch?v=_OH19ZL4yWE&t=165s
Перегляд навчальних фільмів «Виробництво хліба», «Магія виробництва. Соняшникова олія»	https://www.youtube.com/watch?v=4v9JtrKU_PM https://www.youtube.com/watch?v=L-XTMRi3cgY&feature=youtu.be

5. Критерії оцінки навчальної практики

Загалом, за всі виконані вірно завдання студент може отримати 100 балів по 20 балів з кожної теми практичних занять. Оцінка залежатиме від повноти висвітлення в анотації змісту навчального фільму

Розподіл балів по кожній темі та навчальному фільму наведено у таблиці

Теми практичних занять	Анотація до навчального фільму	Максимальна кількість балів
Приймання та оцінка якості зерна. Типи пробовідбірників для зерна	Елеватор	6
	Як зберігають зерно в агрохолдингу «Мрія»	7
	Типи пробовідбірників	4
	Система відбору проб із залізничних вагонів	3
Всього		20
Організація післязбиральної доробки зернових мас	Післязбиральна доробка зерна	10
	Зерноочисні машини	5
	Шахтна зерносушарка	5
Всього		20
Основні типи сховищ для тимчасового та тривалого зберігання зерна	Зберігання зерна в рукавах	10
	Металеві зерносховища	10
Всього		20
Основи переробки зерна на борошно та крупи	Виробництво борошна	7
	Виробництво круп	8
	Відбір проб і визначення якості пшеничного борошна	5
	Всього	
Виробництво хліба та рослинних олій	Виробництво хліба	10
	Магія виробництва. Соняшникова олія	10
Всього		20

6. Звітність студента за виконання дистанційних завдань практики

Звіт про практику кожний студент складає індивідуально. Зміст його обумовлений програмою практики і відображає все, що студент вивчив за період практики та виконав індивідуальні завдання.

Обсяг роботи може орієнтовно становити 15-20 сторінок тексту. Однак ініціювання автора щодо збільшення обсягу з метою більш повного і детального викладу окремих питань не обмежується.

Основні редакційні вимоги

Сторінки повинні мати такі поля, мм: ліве – 30, праве – 10, верхнє – 20 і нижнє – 20.

Усі сторінки нумеруються за порядком, починаючи з третьої (на першій і другій сторінці номер не ставиться) проставляти номер слід у верхньому правому краї верхнього поля. Титульна сторінка оформляється за прийнятим зразком. Після титульної сторінки необхідно подати зміст звіту.

У звіті має бути відображено такі основні елементи:

- схема руху зерна в елеваторі, основне технологічне обладнання елеваторів;
- типи пробовідбірників для зерна, особливості та доцільність їх використання;
- основні технологічні операції післязбиральної доробки зерна, їх послідовність та вимоги до проведення,
- типи зерноочисних машин та сушарок, їх складові та особливості роботи (схему шахтної сушарки доцільно подати у вигляді рисунку);
- типи зерносховищ, їх переваги та недоліки, особливості розміщення та зберігання зерна в них;
- складено технологічні схеми виробництва борошна, круп, хліба та соняшникової олії (подати у звіті схематично);
- порядок відбирання проб та проведення оцінки якості пшеничного борошна;
- класифікація та вимоги до якості рослинних олій.

Виконанні завдання практики слід надсилати на електрону адресу:

- для студентів 1 курсу 5, 6 та 7 груп агробіологічного факультету – zavadska3@gmail.com (викладач, доцент Завадська Оксана Володимирівна);
- для студентів 1 курсу 1,2,3 та 4 груп агробіологічного факультету - vanasikovskiy@gmail.com (викладач, доцент Насіковський Володимир Анатолійович).