


федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Мичуринский государственный аграрный университет»  
Кафедра технологии производства, хранения и переработки продукции  
растениеводства

УТВЕРЖДЕНА  
решением учебно-методического совета  
университета  
(протокол от 22 июня 2023 г. № 10)

УТВЕРЖДАЮ  
Председатель учебно-методического  
совета университета  
 С.В. Соловьёв  
«22» июня 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**  
**«ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ**  
**РАСТЕНИЕВОДСТВА»**

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
Направленность (профиль) Технология хранения и переработки продукции  
растениеводства  
Квалификация бакалавр

Мичуринск – 2023 г.

## **1. Цели освоения дисциплины (модуля)**

Цель освоения дисциплины (модуля) «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» является

- формирование теоретическим и практическим основам хранения и переработки сельскохозяйственной продукции с сохранением их качества при минимальных потерях массы.

- приобретение обучающимся принципов сокращения количественных и качественных потерь продукции;

изучение теории практики хранения семенного зерна, продовольственных и фуражных фондов;

- освоение рационального использовать сырье при переработке зерна, маслосемян, изучение технологии хранения сахарной свеклы, картофеля, овощей и плодов; изучить основы производства комбикормов.

При освоении дисциплины учитываются трудовые функции следующего профессионального стандарта «Агроном» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от России от 9 июля 2018 года № 454н).

## **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Согласно учебному плану дисциплина (модуль) «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» относится к блоку Б1. в плане учебного процесса по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Обязательной части (Б1.О.18)

Изучение дисциплины (модуля) «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» основывается на знаниях, умениях и навыках таких дисциплин, как «Правоведение», «Культурология», «Русский язык и культура речи», «Безопасность жизнедеятельности», «Экология», «основа ботаники Ботаника», «Производство продукции растениеводства», «Оборудование перерабатывающих производств»

Знания, умения и навыки, формируемые в процессе освоения дисциплины (модуля) «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» взаимодействуют со знаниями, умениями и навыками, полученными в процессе изучения дисциплин (модулей): «Переработка плодов и овощей», «Прогрессивные технологии хранения плодов и овощей»; «Технохимический контроль сырья и продуктов переработки»; «Контроль физико-химических свойств продукции».

## **3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

### **3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен усвоить трудовые функции в соответствии с профессиональным стандартом «Агроном» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «20» сентября 2021 года № 644н).

Обобщенная трудовая функция - организация производства продукции растениеводства.

Трудовая функция - разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства (код – В/01.6).

Трудовые действия:

- сбор информации, необходимой для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур

- обоснование выбора сортов сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия;

- разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая.

Трудовая функция - управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства (код – В/02.6).

- контроль хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение;

- общий контроль реализации технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур.

Обобщенная трудовая функция - организация испытаний селекционных достижений.

Трудовая функция - организация испытаний растений на отличимость, однородность и стабильность (С/01.6).

Трудовые действия:

- сбор и анализ результатов экспериментального этапа испытаний для подготовки описания сорта и заключения по установленным параметрам;

- описание сорта с заключением о его отличимости от общеизвестных сортов, однородности и стабильности на основе проведенных испытаний.

Трудовая функция - организация государственных испытаний сортов на хозяйственную полезность (С/02.6).

Трудовые действия:

- разработка программы экспериментов в рамках государственных испытаний сортов на хозяйственную полезность в соответствии с заданием;

- проведение государственных испытаний сортов на хозяйственную полезность в соответствии с действующими методиками государственного испытания сельскохозяйственных культур;

- описание сортов, впервые включаемых в Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию;

- подготовка рекомендаций по использованию сортов, включенных в Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию, в конкретных условиях почвенно-климатических зон.

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

УК-1.Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

ОПК-4.Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.

ПКО-5.Способен обосновывать режим хранения сельскохозяйственной продукции.

Код и наименование универсальной	Код и наименование индикатора достижения	Критерии оценивания результатов обучения			
		низкий (допороговый,	пороговый	базовый	продвинутый

компетенции	универсальных компетенций	компетенция не сформирована)			
Категория универсальных компетенций - Системное и критическое мышление					
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	ИД-1 <sub>УК-1</sub> – Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	Не может анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, не осуществляет декомпозицию задачи	Слабо анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, слабо осуществляет декомпозицию задачи	Хорошо анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, хорошо осуществляет декомпозицию задачи	Отлично анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, отлично осуществляет декомпозицию задачи
	ИД-2 <sub>УК-1</sub> – Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.	Не может находить и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи.	Не достаточно четко находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.	Достаточно быстро находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.	Успешно находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.
	ИД-3 <sub>УК-1</sub> – Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.	Не может рассмотреть возможные варианты решения задачи и оценить их достоинства и недостатки.	Слабо рассматривает возможные варианты решения задачи, чтобы оценить их достоинства и недостатки.	Достаточно быстро рассматривает возможные варианты решения задачи, четко оценивая их достоинства и недостатки.	Успешно рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
	ИД-4 <sub>УК-1</sub> – Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	Не может грамотно, логично, аргументировано сформировать собственные суждения и оценки. Не отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	Не достаточно грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Слабо отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	Достаточно грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Хорошо отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	Очень грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Быстро отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности
	ИД-5 <sub>УК-1</sub> – Определяет и оценивает последствия	Не может определить и оценить последствия	Слабо определяет и оценивает последствия	Хорошо определяет и оценивает последствия	Успешно определяет и оценивает последствия

	возможных решений задачи.	возможных решений задачи.	возможных решений задачи.	возможных решений задачи.	возможных решений задачи.
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.	ИД-1 <sub>ОПК-4</sub> – Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Не обосновывает и не реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Не всегда обосновывает и не часто реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Достаточно часто обосновывает и часто реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Всегда обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический – Обоснование режимов хранения сельскохозяйственной продукции.					
ПКО-5. Способен обосновывать режим хранения сельскохозяйственной продукции.	ПКО-5. Способен обосновывать режим хранения сельскохозяйственной продукции.	ПКО-5. Способен обосновывать режим хранения сельскохозяйственной продукции.	ПКО-5. Способен обосновывать режим хранения сельскохозяйственной продукции.	ПКО-5. Способен обосновывать режим хранения сельскохозяйственной продукции.	ПКО-5. Способен обосновывать режим хранения сельскохозяйственной продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:** критический анализ и синтез информации для решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки, определяя и оценивая последствия возможных решений, реализовывая современные технологии производства сельскохозяйственной продукции

**Уметь** реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

**Владеть:** Способностью обосновывать режим хранения сельскохозяйственной продукции.

### 3.1. Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины и формируемых в них универсальных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций

Темы, разделы дисциплины	Компетенции			Общее колич. компетен.
	УК-1	ОПК-4	ПКО-5	
Введение	+	+	+	3
Теория и практика хранения семенного зерна, продовольственного и фуражного фондов.	+	+	+	3
Химический состав и физические свойства зерна (сыпучесть,	+	+	+	3

самосортирование, скважистость, сорбционные свойства)				
Физиологические процессы протекающие в зерновых массах при хранении(дыхание, послеуборочное дозревание, прорастание)	+	+	+	3
Микроорганизмы зерновых масс	+	+	+	3
Самосогревание и слеживание зерновых масс при хранении. Значение отдельных компонентов в образовании тепла.	+	+	+	3
Вредители хлебных запасов и меры борьбы с ними.	+	+	+	3
Режимы и способы хранения зерновых масс (хранение в сухом, охлажденном состоянии и без доступа воздуха).	+	+	+	3
Переработка зерна в муку	+	+	+	3
Переработка зерна в крупу	+	+	+	
Общие принципы хранения и консервирования сельскохозяйственных продуктов растениеводства.	+	+	+	3
Факторы, формирующие лежкость продукции при выращивании и послеуборочной обработке.	+	+	+	3
Обоснование режимов хранения.		+	+	3
Стационарные и полевые способы хранения.	+	+	+	3
Хранение в регулируемой атмосфере (РА)	+	+	+	3
Особенности хранения картофеля, овощей, плодов и ягод.	+	+	+	3
Хранение и переработка сахарной свеклы.	+	+	+	3

#### 4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц 288 академических часа.

##### 4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы (в часах и зачетных единицах)

Вид занятий	Количество акад. часов			
	по очной форме обучения			по заочной форме обучения 4 курс
	всего	в том числе		
6 семестр		7 семестр		
Общая трудоемкость дисциплины	288	144	144	288
Контактная работа	100	42	64	36

обучающихся с преподавателем				
Аудиторные занятия, в т.ч.	100	36	64	36
лекции	56	24	32	12
практические занятия	56	24	32	24
Самостоятельная работа, в т.ч.	113	69	44	243
Выполнение курсовой работы	25	25	-	33
Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	32	12	20	98
Подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата	16	8	8	50
Выполнение индивидуальных заданий	20	12	8	62
Подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	20	12	8	-
Контроль	63	27	36	9
Вид итогового контроля	×	Курсовая работа, экзамен	экзамен	Курсовая работа, экзамен

#### 4.2. Лекции

№ п/п		Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Теория и практика хранения семенного зерна, продовольственного и фуражного фондов.	2	1	УК-1, ОПК-4, ПК-5
2	Химический состав и физические свойства зерна (сыпучесть, самосортирование, скважистость, сорбционные свойства)	4	1	УК-1, ОПК-4, ПК-5
3	Физиологические процессы протекающие в зерновых массах при хранении (дыхание, послеуборочное дозревание, прорастание)	4	1	УК-1, ОПК-4, ПК-5
4	Микроорганизмы зерновых масс	2	1	УК-1, ОПК-4, ПК-5
5	Самосогревание и слеживание зерновых масс при хранении. Значение отдельных компонентов в образовании тепла.	2		УК-1, ОПК-4, ПК-5

6	Вредители хлебных запасов и меры борьбы с ними.	2	1	УК-1, ОПК-4, ПКО-5
7	Режимы и способы хранения зерновых масс (хранение в сухом, охлажденном состоянии и без доступа воздуха).	4	1	УК-1, ОПК-4, ПКО-5
8	Переработка зерна в муку	2	1	УК-1, ОПК-4, ПКО-5
9	Переработка зерна в крупу	2		УК-1, ОПК-4, ПКО-5
	<b>Всего</b>	<b>24</b>		
10	Общие принципы хранения и консервирования сельскохозяйственных продуктов растениеводства.	4	1	УК-1, ОПК-4, ПКО-5
11	Факторы, формирующие лежкость продукции при выращивании и послеуборочной обработке.	6		УК-1, ОПК-4, ПКО-5
12	Обоснование режимов хранения.	4	1	УК-1, ОПК-4, ПКО-5
13	Стационарные и полевые способы хранения.	4		УК-1, ОПК-4, ПКО-5
14	Хранение в регулируемой атмосфере (РА)	4	1	УК-1, ОПК-4, ПКО-5
15	Особенности хранения картофеля, овощей, плодов и ягод.	6	1	УК-1, ОПК-4, ПКО-5
16	Хранение и переработка сахарной свеклы.	4	1	УК-1, ОПК-4, ПКО-5
	<b>Всего</b>	<b>32</b>		
	<b>Итого</b>	<b>56</b>	<b>12</b>	

#### 4.3. Практические занятия

№	Наименование занятия	Объем в акад. часах		Формир. компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1.	Химический состав и физические свойства зерна.	4	2	УК-1, ОПК-4, ПКО-5
2.	Физиологические процессы протекающие в зерновых массах при хранении	4	2	УК-1, ОПК-4, ПКО-5



3.	Микроорганизмы зерновых масс Вредители хлебных запасов и меры борьбы с ними.	4	2	УК-1, ОПК-4, ПКО-5
4.	Режимы и способы хранения зерновых масс.	4	2	УК-1, ОПК-4, ПКО-5
5.	Переработка зерна в муку.	4	1	УК-1, ОПК-4, ПКО-5
6.	Переработка зерна в крупу	4	1	УК-1, ОПК-4, ПКО-5
Всего		<b>24</b>		
7	Принципы хранения и консервирования сельскохозяйственных продуктов растениеводства.	4	2	УК-1, ОПК-4, ПКО-5
8	Факторы, формирующие лежкость продукции при выращивании и послеуборочной подработке.	6	2	УК-1, ОПК-4, ПКО-5
9	Обоснование режимов хранения.	6	2	УК-1, ОПК-4, ПКО-5
10	Стационарные и полевые способы хранения.	4	2	УК-1, ОПК-4, ПКО-5
11	Хранение в регулируемой атмосфере (РА)	4	2	УК-1, ОПК-4, ПКО-5
12	Особенности хранения картофеля, овощей, плодов и ягод.	4	2	УК-1, ОПК-4, ПКО-5
13	Хранение и переработка сахарной свеклы.	4	2	УК-1, ОПК-4, ПКО-5
	Всего	<b>32</b>		
<b>Итого</b>		<b>56</b>	<b>24</b>	

#### 4.4. Лабораторные работы планом не предусмотрены

#### 4.5. Самостоятельная работа обучающихся

Раздел дисциплины	Вид самостоятельной работы	Объем в акад. часах	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Раздел 1	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	16	48
	Подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата	8	30
	Выполнение индивидуальных заданий	10	30
	Подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов), сдаче зачета и экзамена	10	-
Раздел 2	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	16	50

	Подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата	8	25
	Выполнение индивидуальных заданий	10	27
	Подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов), сдаче зачета и экзамена	10	-
	Выполнение курсовой работы	25	33
<b>Итого</b>		<b>125</b>	<b>243</b>

Перечень методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

1. Данилин С.И. Методические указания для выполнения самостоятельной работы по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» обучающимися заочной формы по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, Мичуринск, 2023 г.

#### 4.6. Курсовое проектирование

Хранение и переработка продукции растениеводства является первоочередной задачей страны. Выполнение госзаказов по зерну зависит от того, насколько тщательно подготовлено оно в хозяйствах к длительному хранению. Обеспечение хозяйств семенами, зернофуражом, и другими продуктами ежедневного потребления полностью зависит от организации хранения на местах.

Целью выполнения курсовой работы является закрепление знаний по вопросам послеуборочной обработки, хранения и переработки продуктов и хранимого сырья, поиск путей сокращения количественных и качественных потерь выращенного урожая.

Для выполнения курсовой работы обучающийся должен подобрать необходимую литературу из рекомендуемой в тематическом плане, а также использовать дополнительную, подобранную самостоятельно. При написании курсовой работы обучающейся должен овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-16; ПК-21.

Задание на написание курсовой работы обучающийся получает индивидуально. Пример задания для написания курсовой работы представлен в таблице.

Ф.И.О _____		ЗАДАНИЕ №1-а			
КУЛЬТУРА	Площадь, га	Влажность, %	Зерновая примесь, %	Сорная примесь, %	Натура, г/л
ОЗИМЫЕ КУЛЬТУРЫ:					
Пшеница	280	19,5			
Рожь	150	18			
ЯРОВЫЕ КУЛЬТУРЫ:					
Пшеница	110	18,5			
<b>Ячмень</b>	<b>390</b>	<b>17,5</b>			
Овёс	120	19,0			
Просо	60	16,0			
Гречиха	40	17,0			
ТЕХНИЧЕСКИЕ					

КУЛЬТУРЫ: Подсолнечник	120	13,5		
ВИД РАБОТ	Оборудование, марки машин	Количество штук	Плановая производительн ость одной машины, т/ч	
Первичная очистка	ЗАВ-20	1		
Вторичная очистка и сортировка	СМ-4	1		
Сушка (воздушно-солнечная)				

готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (УК-1, ОПК-4, ПКО-5);

готовностью реализовывать готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (УК-1, ОПК-4, ПКО-5);

готовностью эксплуатировать (УК-1, ОПК-4, ПКО-5);

готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (УК-1, ОПК-4, ПКО-5);

способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (УК-1, ОПК-4, ПКО-5);

готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (УК-1, ОПК-4, ПКО-5);

#### **4.7. Содержание разделов дисциплины**

##### **Раздел 1. Хранение и переработка зерна**

##### **Тема 1. Теория и практика хранения семенного зерна, продовольственного и фуражного фондов**

Характеристика зерновой массы как объекта хранения. Общая характеристика физиологических процессов, происходящих в зерновых массах. Общая характеристика режимов и способов хранения зерна, применяемых на практике. Теоретические основы режима хранения зерна в сухом состоянии. Теоретические основы режима хранения зерна в охлажденном состоянии. Способы охлаждения зерновых масс.

Мероприятия, повышающие стойкость зерновых масс при хранении. Цели и задачи послеуборочной обработки зерна. Очистка зерновых масс от примесей. Активное вентилирование зерновых масс. Правила и режимы активного вентилирования. Определение целесообразности активного вентилирования зерна и продолжительности охлаждения.

Основы зерносушения. Способы сушки зерновых масс (тепловая, химическая и др.). Особенности сушки зерна и семян различных культур. Контроль за качеством зерна в процессе сушки. Учет работы зерносушилок. Убыль в массе зерна при сушке.

Требования, предъявляемые к хранилищам: конструктивные, технологические, экономические. Типовые сельскохозяйственные зернохранилища для семян и зерна продовольственно-фуражного назначения.

Подготовка хранилищ к приему зерна нового урожая. Правила размещения семян и продовольственно-фуражного зерна в зернохранилищах. Периодичность наблюдений за температурой, влажностью, зараженностью, признаками свежести. Количественно-качественный учет семян и зерна при хранении. Правила списания по нормам естественной убыли.

##### **Тема 2. Химический состав и физические свойства зерна (сыпучесть, самосортирование, скважистость, сорбционные свойства)**

Основные физические свойства зерновых масс и их использование в практике хранения. Механизация и автоматизация процессов обработки зерна в потоке, внедрение новых способов сушки, применение пневматического транспорта и хранение больших партий зерна в крупных хранилищах (силосах современных элеваторов, металлических бункерах и складах) базируются на таких физических свойствах, как сыпучесть и самосортирование, скважистость, способность к сорбции и десорбции различных паров и газов (сорбционная емкость), теплоемкость, теплопроводность, температуропроводность и термовлагопроводность.

### **Тема 3. Физиологические процессы протекающие в зерновых массах при хранении (дыхание, послеуборочное дозревание, прорастание).**

Долговечность зерна и семян при хранении, дыхание, общая характеристика процесса, представление о типе дыхания, следствие дыхания зерна при хранении, послеуборочное дозревание зерна, прорастание зерна и семян при хранении, жизнедеятельность семян сорных растений. Умение регулировать ход этих процессов в период хранения позволяет сократить потери в массе сухих веществ и во многих случаях повысить посевные или технологические качества хранимых партий, ботанические особенности зерна.

Долговечность зерна и семян зависит от многих факторов, из которых основными являются: принадлежность к ботаническому виду, условия выращивания, созревания, обработки (очистка, сушка, протравливание и т. п.) и хранения. Комплекс процессов, происходящих в зернах и семенах при хранении, приводящих к улучшению их посевных и технологических качеств, биохимические изменения зерна пшеницы при послеуборочном дозревании. Управляя процессами послеуборочного дозревания, можно добиться значительного улучшения посевных, а иногда и технологических качеств зерна и семян различных культур. Три основных условия, которые пробуждают семя к жизни.

### **Тема 4. Микроорганизмы зерновых масс.**

Происхождение микрофлоры Классификация и характеристика микрофлоры. Условия, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов. Изменение состава микрофлоры зерновой массы. Воздействие микроорганизмов на зерновую массу. Видовой состав эпифитной микрофлоры. Сапрофитные микроорганизмы представлены бактериями, дрожжами, плесневыми грибами и актиномицетами и составляют основную часть микробов зерна. Хранение зерна без доступа воздуха обеспечивает защиту его от развития микроорганизмов, развитие микробов, потери партией зерна признаков свежести, т. е. изменение цвета, запаха, вкуса и титруемой кислотности; ухудшение технологических качеств зерна (крупяных, мукомольных и хлебопекарных); снижение посевных и товарных качеств зерна в связи с поражением зародышей; приобретение зерном токсических свойств; образование и накопление в зерновой массе значительного количества тепла; запахи поврежденного зерна.

### **Тема 5. Самосогревание и слеживание зерновых масс при хранении. Значение отдельных компонентов в образовании тепла.**

Значение отдельных компонентов в образовании тепла, виды самосогревания, условия, способствующие возникновению и развитию процесса, изменение качества и потери в массе зерна при самосогревании,

самосогревание свежесобранного зерна, самосогревание зерновых масс с повышенной влажностью, слеживание зерновых масс, виды самосогревания, сущность явления самосогревания, темпы развития процесса самосогревания в зерновой массе. Микроорганизмы и само зерно, основные источники теплообразования. Скорость развития процесса самосогревания. Самосогревание зерновых масс с пониженной или нормальной (в пределах до критической) влажностью; самосогревание зерновых масс с повышенной или очень высокой влажностью, часто превышающей пределы, предусмотренные ограничительными кондициями. Самосогревание зерновых масс с пониженной влажностью при длительном хранении. Причины слеживания зерна.

## **Тема 6. Вредители хлебных запасов и меры борьбы с ними.**

Общая характеристика вредителей. Жуки, бабочки, клещи, мышевидные грызуны, птицы. Особенности анатомического строения вредителей. Влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность клещей и насекомых. Результаты жизнедеятельности вредителей хлебных запасов. Связь живых существ с условиями их жизни. Меры борьбы с вредителями хлебных запасов.

## **Тема 7. Режимы и способы хранения зерновых масс (хранение в сухом, охлажденном состоянии и без доступа воздуха).**

Общая характеристика режимов хранения зерна и семян. Режим хранения зерна в сухом состоянии. Теоретические основы. Правила размещения зерна. Причины порчи сухого зерна. Важнейшие технологические приемы, обеспечивающие большую устойчивость зерновой массы.

Режим хранения в охлажденном состоянии. Теоретические основы. Область применения данного режима хранения, его преимущества и недостатки.

Режим хранения без доступа воздуха. Теоретические основы. Технология хранения в герметизированных хранилищах. Технология хранения в грунте.

Химическое консервирование зерновых масс. Направления использования: при хранении зерновых масс с повышенной влажностью, для подавления процесса самосогревания, при долгосрочном хранении зерновых масс с низкой влажностью. Меры безопасности при работе с химическими консервантами.

Классификация способов хранения зерна. Временное хранение зерна в бунтах. Характеристика современного зернового тока. Требования предъявляемые к зернохранилищу: конструктивные (прочность, гидроизоляция и т.д.); технологические (механизация загрузки и выгрузки, активное вентилирование и т.д.); экономические. Высота насыпи зерна и семян при хранении. Типовые зернохранилища с.-х. типа. Хранение зерна в элеваторах. Подготовка зернохранилищ к приему нового урожая (дезинсекция, деротизация).

## **Тема 8. Переработка зерна в муку**

Характеристика пшеницы и ржи как объекта переработки. Мукомольные свойства зерна пшеницы и ржи.

Технологическое значение особенностей анатомии и химического состава зерна. Физико-химические и структурно-механические свойства зерна. Технологические свойства зерна. Общая схема процессов на мельзаводе.

Подготовка зерна к помолу. Подготовительное отделение мельницы.

Очистка от примесей. Зерноочистительные машины мукомольных предприятий. Технологические схемы очистки. Требования к качеству зерна, поставляемого на переработку (в подготовительном отделении) и размол.

Обработка поверхности зерна в обоечных, щеточных, моечных машинах.

Гидротермическая обработка зерна, ее теоретические основы. Способы и режимы и ГТО. Машины и аппараты для ГТО.

Технологические схемы подготовки зерна к помолу. Схемы подготовки пшеницы и ржи к помолу при выработке обойной и сортовой муки. Формирование помольных партий зерна.

Процессы измельчения зерна

Теоретические основы измельчения. Измельчение зерна в вальцовых станках, дробилках и вымольных машинах. Оценка технологической эффективности процесса измельчения. Влияние геометрических и кинематических параметров машины на эффективность измельчения зерновых продуктов.

Сортирование продуктов измельчения по крупности. Обогащение промежуточных продуктов.

Значение сортирования продуктов измельчения по крупности в технологии мукомольного производства. Характеристика мельничных сит. Классификация продуктов измельчения по крупности. Рассевы мукомольных заводов. Технологические схемы рассевов. Оценка технологической эффективности сортирования по крупности.

Сортирование промежуточных продуктов по добротности. Технологические схемы сортирования крупок в ситовеечных машинах. Оценка экономической эффективности ситовеечного процесса.

Технологические схемы размола зерна

Классификация помолов. Понятие о базисных, расчетных и фактических выходах муки и побочных продуктов. Технологические схемы подготовительного и размольного отделений простого помола зерна пшеницы и ржи в обойную муку.

## **Тема 9. Переработка зерна в крупу**

Ассортимент и качество круп. Общие принципы подготовки зерна к переработке

Ассортимент и качество крупы. Выделение примеси (ситовое сепарирование, ячеистое сепарирование, аспирация и т.д.). Гидротермическая обработка зерна, ее теоретические основы. Способы и режимы ГТО на крупозаводах.

Технологические процессы отделения ядра от оболочек и основное технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья

Шелушение зерна. Способы отделения оболочек от ядра и виды шелушительных машин. Оценка технологической эффективности процесса шелушения. Крупоотделительные машины. Оценка технологической эффективности крупоотделения. Шлифование и полирование ядра крушенных культур. Машины для финишной обработки.

Производство крупы из различных культур

Технология пшена. Производство крупы из гречихи, риса, ячменя, кукурузы, пшеницы, овса и гороха. Производство круп в условиях сельского хозяйства. Технология крупы быстрого приготовления.

## **Раздел 2. Технология хранения плодов и овощей**

### **Тема 10. Общие принципы хранения и консервирования сельскохозяйственной продукции.**

Состояние и перспективы отрасли хранения и переработки картофеля, плодов и овощей в РФ

Пищевое, диетическое, лечебное значение и нормы потребления плодов и овощей. Размеры и виды потерь продукции при хранении и переработке. Естественная и фактическая убыль. Нормы естественной убыли. Причины сверхнормативной убыли продукции и ухудшение ее качества при хранении. Техническая база хранения и переработки, ее состояние и перспективы развития. Роль отечественных и зарубежных ученых в разработке научных основ хранения сельскохозяйственной продукции.

Химический состав картофеля, плодов и овощей, его значение и изменение при хранении и переработке: азотистые вещества, углеводы, органические кислоты, фенольные соединения, дубильные вещества, гликозиды и алкалоиды. Их антибиотические свойства при хранении лука, чеснока, хрена, эфирные масла, липиды, витамины водо- и жирорастворимые, минеральные вещества и их физиологическое значение. Методы определения химического состава и качества картофеля, плодов и овощей.

Физиологические процессы, протекающие при хранении продукции. Классификация объектов хранения с учетом их целевого назначения. Принципы хранения и консервирования с.-х. продукции (принципы биолиза, анабиоза, ценоанабиоза).

### **Тема 11. Факторы, формирующие лежкость продукции при выращивании и послеуборочной обработке.**

Роль условий выращивания в повышении качества и сохраняемости картофеля, плодов и овощей. Зональные особенности районов страны и их сортовое районирование. Сроки созревания плодов и овощей в различных климатических зонах. Механический состав почвы и качество клубней и корнеплодов. Погодные условия сезона выращивания. Роль условий питания, увлажнения почвы и освещения в формировании качества плодов и овощей. Роль элементов агротехники в повышении сохраняемости продукции. Уборка и транспортировка урожая.

Теоретические основы лежкости картофеля, овощей, плодов. Лежкость и сохраняемость. Период покоя овощей. Период послеуборочного дозревания плодов, характер изменения интенсивности дыхания, климактерический подъем дыхания. Биохимические изменения в период послеуборочного дозревания плодов. Дифференциация точек роста у двулетних овощных культур, кормовых корнеплодов и сахарной. Оценка качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определение способа ее хранения и переработки

### **Тема 12. Обоснование режимов хранения**

Условия хранения сочной продукции: температура, влажность среды, газовый состав среды. Влияние на интенсивность дыхания плодов и овощей и развитие микроорганизмов.

Особенности условий в массе хранящихся картофеля, овощей и плодов: тепло- и влаговыделение, теплоемкость и теплопроводность, самосогревание и отпотевание. Роль способов размещения продукции, размеров штабеля и воздухообмена в поддержании оптимальных условий хранения.

### **Тема 13. Стационарные и полевые способы хранения**

Стационарные хранилища для плодов и овощей по типовым проектам. Их основные технологические характеристики: преимущества и недостатки схем планировки, систем поддержания и контроля режима хранения. Механизация загрузки и выгрузки продукции.

Флодо- и овоцехранилища с искусственным охлаждением – холодильники. Системы охлаждения камер – непосредственное, посредством хладоносителя, воздушное, кожуховое охлаждение. Приборы контроля и автоматического управления режимов хранения. Подготовка хранилищ к сезону хранения. Механизация загрузки и выгрузки продукции.

Выбор участка для буртов и траншей. Размеры, укрытие, вентиляция. Буртовые стационарные площадки. Системы вентилирования при полевом хранении картофеля и овощей.

#### **Тема 14. Хранение в регулируемой атмосфере**

Особенности хранения плодов и овощей в регулируемой атмосфере. Способы создания и поддержания атмосферы хранения. Перспективы развития технологии хранения продукции в РА. Динамическая атмосфера, условия и особенности создания. Использование ингибиторов этилена при хранении плодов и овощей, особенности применения.

#### **Тема 15. Особенности хранения картофеля, овощей, плодов и ягод**

Хранение картофеля. Особенности картофеля как объекта хранения: продолжительность периода покоя, способность к новообразованию поврежденных покровных тканей, взаимопревращение крахмала и сахаров в зависимости от условий хранения. Условия хранения картофеля в связи с сортовыми особенностями, физиологическим состоянием по периодам хранения (лечебный, основной, весенний), хозяйственным назначением. Технология хранения: активное вентилирование, контейнерное хранение, товарная обработка перед реализацией. Особенности хранения картофеля в буртах, траншеях, хранилищах.

Хранение капусты. Особенности капусты как объекта хранения: биологические процессы, развитие во время хранения. Особенности условий хранения сортов капусты продовольственного и семенного назначения. Технология хранения, роль агротехники в повышении сохраняемости капусты, размещение в хранилищах, снегование капусты.

Хранение корнеплодов. Особенности основных видов корнеплодов как объектов хранения: вызревание и его показатели. Условия хранения: роль температуры, влажности и состава газовой среды в сохраняемости корнеплодов. Технология хранения.

Хранение лука и чеснока. Особенности лука и чеснока как объектов хранения. Характеристика состояния покоя сортов лука. Устойчивость лука и чеснока к отрицательным температурам и низкой относительной влажностью воздуха. Зависимость сохраняемости от степени вызревания и просушки луковиц. Условия хранения лука-севка, лука-матки и лука продовольственного. Технология хранения.

Хранение плодовых овощей. Хранение и дозревание томатов при различной температуре. Хранение бахчевых овощей.

Хранение яблок. Особенности яблок как объектов хранения: характер послеуборочного дозревания, устойчивость к переохлаждению и изменению состава газовой среды. Условия хранения в связи с особенностями сортов. Технология хранения: техника уборки и товарной обработки плодов, размещение в хранилищах и холодильниках, хранение в регулируемой атмосфере. Особенности хранения груш в сравнении с яблоками.

#### **Тема 16. Хранение и переработка сахарной свеклы.**

Требования к сырью и его хранению. Технология переработки сахарной свеклы. Технология переработки. Отходы переработки и их использование.

## **5. Образовательные технологии**



<b>Вид учебной работы</b>	<b>Образовательные технологии</b>
Лекции	Электронные материалы, использование мультимедийных средств, раздаточный материал
Практические занятия	Обсуждение и анализ предложенных вопросов на аудиторных занятиях, индивидуальные доклады, тестирование
Самостоятельные работы	Защита и презентация результатов самостоятельного исследования на занятиях

## 6. Оценочные средства дисциплины (модуля)

### 6.1. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Технология переработки и хранения продукции растениеводства»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1.	Теория и практика хранения семенного зерна, продовольственного и фуражного фондов.	УК-1, ОПК-4, ПКО-5	Тестовые задания	12
			Реферат	1
			Вопросы для экзамена	6
2.	Химический состав и физические свойства зерна (сыпучесть, самосортирование, скважистость, сорбционные свойства)	УК-1, ОПК-4, ПКО-5	Тестовые задания	12
			Реферат	-
			Вопросы для экзамена	6
3.	Физиологические процессы протекающие в зерновых массах при хранении(дыхание, послеуборочное дозревание, прорастание)	УК-1, ОПК-4, ПКО-5	Тестовые задания	12
			Реферат	1
			Вопросы для экзамена	6
4.	Микроорганизмы зерновых масс	УК-1, ОПК-4, ПКО-5	Тестовые задания	12
			Реферат	1
			Вопросы для УК-1, ОПК-4, ПКО-5 экзамена	6
5.	Самосогревание и слеживание зерновых масс при хранении. Значение отдельных компонентов в образовании тепла.	УК-1, ОПК-4, ПКО-5	Тестовые задания	12
			Реферат	1
			Вопросы для экзамена	6
6.	Вредители хлебных запасов и меры борьбы с ними.	УК-1, ОПК-4, ПКО-5	Тестовые задания	12
			Реферат	1
			Вопросы для экзамена	6
7.	Режимы и способы хранения зерновых масс (хранение в	УК-1, ОПК-4, ПКО-5	Тестовые задания	12
			Реферат	1

	сухом, охлажденном состоянии и без доступа воздуха).		Вопросы для экзамена	6
8.	Переработка зерна в муку	УК-1, ОПК-4, ПКО-5	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	12 1 6
9.	Переработка зерна в крупу	УК-1, ОПК-4, ПКО-5	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	13 1 6
10.	Общие принципы хранения и консервирования сельскохозяйственных продуктов растениеводства.	УК-1, ОПК-4, ПКО-5	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	13 1 6
11.	Факторы, формирующие лежкость продукции при выращивании и послеуборочной обработке.	УК-1, ОПК-4, ПКО-5	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	13 1 7
12.	Обоснование режимов хранения.	УК-1, ОПК-4, ПКО-5	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	13 1 6
13.	Стационарные и полевые способы хранения.	УК-1, ОПК-4, ПКО-5	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	13 1 6
14.	Хранение в регулируемой атмосфере (РА)	УК-1, ОПК-4, ПКО-5	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	13 1 7
15.	Особенности хранения картофеля, овощей, плодов и ягод.	УК-1, ОПК-4, ПКО-5	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	13 1 6
16.	Хранение и переработка сахарной свеклы.	УК-1, ОПК-4, ПКО-5	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	13 1 6

## 6.2. Перечень вопросов для экзамена

1. Нормы качества на зерно. Базисные и ограничительные ( УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
2. Дератизация. Профилактические и истребительные меры (УК-1, ОПК-4, ПКО-5,)
3. Оценка эффективности работы оборудования подготовительного отделения, крупяного завода. ( УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
4. Подготовка зернохранилищ к приему урожая. (УК-1, ОПК-4, ПКО-51)
5. Нормирование качества зерна. Показатели I-й группы (влажность, засоренность, зараженность). (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
6. Происхождение микрофлоры зерновых масс. Способы попадания микроорганизмов в зерновую массу. ( УК-1, ОПК-4, ПКО-5)

7. Сушка семенного и продовольственного зерна главнейших с./х культур. Режимы и контроль за сушкой. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
8. Операции подготовительного отделения мельницы. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
9. Технологические процессы и режимы сушки семенного материала на шахтных сушилках. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
10. Влажность зерна как показатель качества. Виды воды в зерне (химически связанная, физико-химически связанная, и механически связанная.) (УК-1, ОПК-4, ПКО-5,)
11. Клейковина, как показатель качества. Химический состав и физические свойства сырой клейковины. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
12. Пути повышения качества продаваемого государству зерна. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5,)
13. Подготовка зерна к хранению, основные мероприятия, повышающие стойкость зерна при хранении. (УК-1, ОПК-4, ПКО-51)
14. Хлебопекарные свойства муки из зерна пшеницы. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
15. Теплофизические свойства зерновой массы и их значение в практике хранения зерна. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
16. Хранение зерна в охлажденном состоянии. Способы охлаждения зерновых масс. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5,)
17. Гидротермическая обработка зерна, при производстве муки. Основные виды ГТО. (УК-1, ОПК-4, ПКО-51)
18. Физиологические свойства зерновой массы. Дыхание, послеуборочное дозаривание. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
19. Виды потерь при хранении и переработке зерна. (УК-1, ОПК-4, ПКО-51)
20. Характеристика химического состава зерна. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5,)
21. Способы выделения примесей (крупных и мелких, легких, укороченных и длинных, трудноотделимых, металломагнитных). (УК-1, ОПК-4, ПКО-51)
22. Шелушение зерна. Способы воздействия рабочих органов на зерно. (УК-1, ОПК-4, ПКО-51)
23. Хлебопекарные свойства зерна. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
24. Сорбционные свойства и их значение в практике хранения и переработки зерна.
25. Технология пшеницы. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5,)
26. Сквашенность. Факторы, влияющие на сквашенность. Значение сквашенности в практике хранения. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
27. Химические меры борьбы с вредителями хлебных запасов (фумигация). (УК-1, ОПК-4, ПКО-51)
28. Основные операции размола зерна в муку. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5,)
29. Химическое консервирование зерновых масс. (УК-1, ОПК-4, ПКО-51)
30. Хранение зерновых масс в герметических условиях. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5,)
31. Измельчения зерна в вальцовых станках. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
32. Способы очистки зерна от примесей. (УК-1, ОПК-4, ПКО-51)
33. Долговечность зерна и семян. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
34. Измельчение зерна в молотковых дробилках. (УК-1, ОПК-4, ПКО-51)
35. Воздушно-солнечная сушка зерна. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5,)
36. Натура зерна как показатель качества. Факторы, влияющие на натуру зерна. Методы определения. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
37. Сортирование продуктов измельчения зерна. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
38. Виды самосогревания зерна. Меры борьбы с самосогреванием. (УК-1, ОПК-4, ПКО-51)
39. Качество зерна. Классификация показателей качества зерна (1 группа, 2 группа). (УК-1, ОПК-4, ПКО-51)
40. Особенности сушки зерна и семян в напольных сушилках. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)

41. Профилактические меры борьбы с вредителями хлебных запасов. (УК-1, ОПК-4, ПКО-51)
42. Основные операции подготовительного отделения крупозавода. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
43. Скважистость. Факторы, влияющие на скважистость. Значение скважистости в практике хранения. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
44. Послеуборочное дозревание зерна. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
45. Прорастание зерна и семян при хранении. Мероприятия, предупреждающие эти явления. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
46. Характеристика основных типов зерносушилок используемых в сельском хозяйстве. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
47. Ассортимент и качества крупы. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
48. Зараженность зерна. Нормирование зараженности зерна. Метод определения зараженности. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
49. Мероприятия, повышающие стойкость зерна при хранении. (ОК-3;ПК-5; ПК-7;ПК-8; ПК-9;ПК-16;ПК-21)
50. Гидротермическая обработка зерна крупяных культур. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5,)
51. Засоренность зерна как показатель качества. Классификация примесей (сорная, зерновая, вредная). (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
52. Клейковина, как показатель качества. Химический состав и физические свойства сырой клейковины. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
53. Режимы хранения зерна в сухом состоянии. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
54. Сыпучесть. Факторы, влияющие на сыпучесть. (УК-1, ОПК-4, ПКО-51)
55. Виды самосогревания зерна. Значение отдельных компонентов зерновой массы в образовании тепла. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5,)
56. Долговечность зерна и семян при хранении. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
57. Зерновая масса, как сорбент. Сорбция паров и газов. Значение сорбции в практике обработки и хранения зерна. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
58. Сортовые помолы пшеницы. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
59. Общая характеристика режимов хранения зерновых масс, применяемых с.-х. предприятиях. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
60. Факторы, влияющие на состав и свойства зерна, поступающего на хранение. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
61. Схемы подготовки зерна пшеницы и ржи к помолу при выработки обойной муки. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
62. Задачи в области хранения зерна и продуктов его переработки. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
63. Профилактические меры борьбы с вредителями хлебных запасов. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
64. Характеристика мельничных сит. (УК-1, ОПК-4, ПКО-521)
65. Наблюдение за зерновыми массами при хранении. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5,)
66. Виды сушки зерна и семян. Особенности сушилок различного типа. (ОК-3;ПК-5; ПК-7;ПК-8; ПК-9;ПК-16;ПК-21)
67. Физические свойства зерновой массы. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
68. Клещи. Вред причиняемый зерну клещами. Пути заражения зерна и зернохранилищ. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
69. Технологический процесс и режимы сушки зерна продовольственного назначения УК-1, ОПК-4, ПКО-5
70. Очистка зерна от примесей. Машины, применяемые для очистки. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
71. Особенности очистки семян зерновых культур. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)

72. Наблюдения за хранящимся зерном семенного, фуражного и продовольственного назначения по периодам хранения .( УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
73. Технологический процесс отделения ядра от оболочек в шелушителе с обрезиненными волками. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
74. Органолептические показатели зерна и их влияние на качество. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
75. Стекловидность, как показатель качества. Определение стекловидности. Влияние стекловидности на выход муки.( УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
76. Общие принципы подготовки зерна в крупу. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
77. Обработка зерна на ХПП. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
78. Технологический процесс шелушения ядра многократным ударом. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
79. Режимы и технология хранения картофеля в буртах. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
80. Режимы и технология хранения картофеля в траншеях. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
81. Режимы и способы хранения картофеля в стационарных хранилищах.
82. Технология хранения капусты в буртах. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
83. Технология хранения капусты в хранилищах. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
84. Технология хранения маточников капусты . (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
85. Технология хранения лука-севка. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
86. Технология хранения лука-матки. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
87. Технология хранения лука продовольственного. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
88. Технология хранения моркови продовольственной и для переработки. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
89. Технология хранения маточников моркови. (УК-1, ОПК-4, ПКО-51)
90. Технология хранения маточников столовой свеклы. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
91. Технология хранения маточников свеклы. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
92. Технология хранения маточников редьки. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
93. Технология хранения яблок в обычных фруктохранилищах с регулируемой атмосферой. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
94. Технология хранения яблок в обычных фруктохранилищах. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
95. Технология хранения винограда. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
96. Технология хранения тыквы. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
97. Технология хранения арбузов. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)
98. Технология хранения плодов томата. (УК-1, ОПК-4, ПКО-5)

### 6.3. Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75 -100 баллов)  «отлично»	<b>знает-</b> демонстрирует прекрасное знание предмета, соединяя при ответе знания из разных разделов, добавляя комментарии, пояснения, обоснования; <b>умеет</b> - отвечая на вопрос, может быстро и безошибочно проиллюстрировать ответ собственными примерами; свободно <b>владеет</b> терминологией из различных разделов курса	Тестовые задания (31-40) Реферат (9-10) Вопросы экзамена (38-50)

<p>Базовый (50 -74 балла)</p> <p>«хорошо»</p>	<p><b>знает</b> - хорошо владеет всем содержанием, видит взаимосвязи, может провести анализ и т.д., но не всегда делает это самостоятельно без помощи экзаменатора</p> <p><b>умеет</b> - может подобрать соответствующие примеры, чаще из имеющихся в учебных материалах;</p> <p><b>владеет</b> терминологией, делая ошибки; при неверном употреблении сам может их исправить</p>	<p>Тестовые задания (21-30)</p> <p>Реферат (7-8)</p> <p>Вопросы экзамена (25-37)</p>
<p>Пороговый (35 - 49 баллов)</p> <p>«удовлетворительно»</p>	<p><b>знает</b> - отвечает только на конкретный вопрос, соединяет знания из разных разделов курса только при наводящих вопросах экзаменатора;</p> <p><b>умеет</b> - с трудом может соотнести теорию и практические примеры из учебных материалов; примеры не всегда правильные;</p> <p><b>владеет</b> - редко использует при ответе термины, подменяет одни понятия другими, не всегда понимая <b>разницы</b></p>	<p>Тестовые задания (11-20)</p> <p>Реферат (5-6)</p> <p>Вопросы экзамена (18-24)</p>
<p>Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «неудовлетворительно»</p>	<p><b>не знает</b> значительной части программного материала, допускает существенные ошибки;</p> <p><b>умеет</b> - неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы;</p> <p><b>не владеет</b> терминологией</p>	<p>Тестовые задания (0-10)</p> <p>Реферат (0-4)</p> <p>Вопросы экзамена (0-17)</p>

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 7.1.Основная учебная литература

1. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.В. Калмыкова [и др.]. — Электрон. дан. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2017. — 196 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107855>.
2. Медведева, З.М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / З.М. Медведева, Н.Н. Шипилин, С.А. Бабарыкина. — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ, 2015. — 340 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71641>.
3. Технология производства, переработки и хранения продукции растениеводства: лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / сост. М.Г. Курбанова, О.Г. Позднякова, Е.А. Егушова. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГСХИ, 2015. — 140 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/92603>.
4. Технология хранения продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебник / В.И. Манжесов, Т.Н. Тертычная, С.В. Калашникова. — СПб. : ГИОРД, 2018. — 464 с. : ил. — ISBN 978-5-98879-188-1. — Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/719161>

5. Семина, С.А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс] / Н.И. Остробородова, С.А. Семина. — Пенза : РИО ПГСХА, 2016. — 99 с. — Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/518795>

## 7.2. Дополнительная учебная литература

1. Трисвятский Л.А., Лесик В.В., Курдина В.Н. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов. 4-е изд. — М.: Агропромиздат, 1991. — 450 с.

2. Трисвятский Л.А. и др. Практикум по хранению и технологии с.-х. продуктов. — М.: Колос, 1981.

3. Под редакцией Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: Троицкий Мост, 2010-704

4. Технология пищевых производств / Нечаева А.П. и др. — М.: КолосС, 2005.

5. Под редакцией ЛИЧКО Н.М. Технология переработки продукции растениеводства. М.:Колос. 2006.

6. Под редакцией ЛИЧКО Н.М. Технология переработки продукции растениеводства. М.:Колос. 2008.

7. Личко Н.М., Курдина В.Н., Елисеева Л.Г. и др. Технология переработки продукции растениеводства. — М.: Колос, -2000.-548с.

8. Технология хранения и переработка продукции растениеводства [Электронный ресурс] / В.А. Батыров, Е.А. Джиргалова, А.Л. Бадмахалгаев. — Элиста : Калмыцкий государственный университет, 2014. — 100 с. — Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/294507>

9. Романова, Е. В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. В. Введенский, Е. В. Романова. — М. : РУДН, 2010. — 189 с. — ISBN 978-5-209-03499-5. — Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/221342>

10. Ромадина, Ю.А. Теоретические основы технологии переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Волкова, Ю.А. Ромадина. — Самара : РИЦ СГСХА, 2012. — 308 с. : ил. — ISBN 978-5-88575-292-3. — Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/224889>

## 7.4 Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

1. Данилин С.И. Методические указания для выполнения самостоятельной работы по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» обучающимся заочной формы по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, Мичуринск, 2023 г.

2. Данилин С.И. УМК дисциплины «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» для обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, Мичуринск, 2023 г.

## 7.4 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

### **7.4.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных**

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 10.03.2020 № ЭБ СУ 437/20/25 (Сетевая электронная библиотека)
2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 03.04.2023 № 1)
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 06.04.2023 № 2)
4. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 07.04.2023 № б/н)
5. Электронно-библиотечная система «AgriLib» ФГБОУ ВО РГАЗУ (<http://ebs.rgazu.ru/>) (дополнительное соглашение на предоставление доступа от 13.04.2023 № б/н к Лицензионному договору от 04.07.2013 № 27)
6. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 04.04.2023 № 2702/бп22)
7. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 06.04.2023 № 6)
8. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru/>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)
9. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)
10. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru/>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

### **7.4.2. Информационные справочные системы**

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 03.02.2023 № 11481 /13900/ЭС)
2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 22.12.2022 № 194-01/2023)

### **7.4.3. Современные профессиональные базы данных**

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 11.07.2022 № 530/2022)
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>
3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

### **7.4.4. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства**



№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165</a>	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 06.07.2022 № б/н, срок действия: с 22.11.2022 по 22.11.2023
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444</a>	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» ( <a href="https://docs.antiplagiatus.ru">https://docs.antiplagiatus.ru</a> )	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186</a>	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 17.04.2023 № 6627, срок действия: с 17.04.2023 по 16.04.2024
5	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
6	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

#### 7.4.5. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOWiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. <http://rucont.ru/>
3. <http://window.edu.ru>
4. <http://e.lanbook.com>

5. Информационный сельскохозяйственный сайт
6. Сайт Agro.ru
7. Сайт Agroportal.ru
8. Режим доступа: [garant.ru](http://garant.ru) - справочно-правовая система «ГАРАНТ»
9. Режим доступа: [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) - справочно-правовая система «Консультант Плюс».

#### **7.4.6. Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе**

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: [miro.com](http://miro.com)
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

#### **7.4.7. Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины**

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции	ИДК
1.	Облачные технологии	Лекции Практические занятия	УК-1.Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-2 <sub>УК-1</sub> –Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.
2.	Большие данные	Лекции Практические занятия	УК-1.Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-2 <sub>УК-1</sub> –Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.

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

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты

		подтверждающего документа
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/214)	1. Системный комплект: Процессор Intel Original LGA 1155 Celeron G1610 OEM 2,6/2Mb (инв №21013400484) 2. Мультимедийный проектор NEC M230X (инв№41013401577) 3. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.	
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации ( г. Мичуринск, ул.Интернациональная, дом № 101, 2/3)	1. Рефрактометр (инв. №2101060113, 2101060112, 210106111) 2. Весы ЕТ -600П-М (инв. № 11011060342) 3. Весы МК -152-А-22 (инв. № 1101060341) 4. Гомогенизатор (инв. № 1101044105) 5. Сахариметр (инв. № 1101044079) 6. Стол лабораторный 1,2.м. (инв. № 1101044099) 7. Телевизор Samsung (инв. № 1101044113)	
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 2/4)	1. Мельница электрическая (инв. № 1101044073); 2. Мельница зерновая (инв. № 2101060117); 3. Мельница лабораторная (инв. № 1101044072); 4. Нитрат тестер "СоЭкс" (инв. № 2101045111, 2101045109, 2101045110, 2101045108) 5. Компьютер С-600 (инв № 2101042357) 6. Принтер LQ -100 (инв. № 2101060115); 7. Принтер Canon (инв. № 101047157); 8. Принтер лазерный Canon LBP-6000 (инв. № 21013400179); 9. Стол лабораторный 1,2 м. (инв. № 1101044101, 1101044100); 10. Тестомешалка (инв. № 1101044070); 11. Хлебопечка (инв. № 2101060114); 12. Холодильник "Стинол" (инв. № 2101042354); 13. Шкаф лабораторный(инв. № 1101044094, 1101044093, 1101044092, 1101044091, 1101044090); 14. Печь муфельная АР -203 (инв. № 1101044107); 15. Копировальный аппарат (инв. № 41013401554) 16. Тест 901 (рефрактометр) в комплекте карманный рН метр (инв. № 2101042359); 17. Аппарат для вымывания клейковины (инв. № 1101044075, 1101044074); 18. Весы ВЛК-500 (инв. № 1101041563); 19. Весы ТВ-ИК-М (инв. № 1101060340); 20. Весы технические SC-2020 (инв. № 2101042353); 21. Жалюзи (инв. № 2101065199, 2101065198, 2101065197); 22. Компьютер Sempron-3000 (инв. № 1101044111); 23. Компьютер 486 Дх (инв. № 2101042352); 24. Компьютер С-2000 (инв. № 1101044109)	1. Microsoft Windows XP (лицензия от 31.12.2013 № 49413124, бессрочно). 2. Microsoft Office 2003 (лицензия от 04.06.2015 № 65291658, бессрочно).
Помещение для самостоятельной работы (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101,	1. Доска классная (инв. № 2101063508) 2. Жалюзи (инв. № 2101062717) 3. Жалюзи (инв. № 2101062716)	1. Microsoft Windows XP,7 (лицензия от

3/2396)	<p>4. Компьютер Celeron E3500, мат. плата ASUS, опер.память 2048Mb, монитор 19" АОС (инв.№ 2101045283, 2101045284, 2101045285)</p> <p>5. Компьютер Pentium-4 (инв.№ 2101042569)</p> <p>6. Моноблок iRU308 21.5 HD i3 3220/4Gb/500gb/GT630M 1Gb/DVDRW/MCR/DOS/WiFi/white/Web/ клавиатура, мышь (инв. № 21013400521, 21013400520)</p> <p>7. Компьютер Dual Core E 6500 (инв.№ 1101047186)</p> <p>8. Компьютер торнадо Core-2 (инв.№ 1101045116, 1101045118, 1101045117)</p> <p>9. Экран на штативе (инв.№ 1101047182)</p> <p>Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.</p>	<p>31.12.2013 № 49413124, бессрочно).</p> <p>2. Microsoft Office 2003, 2010 (лицензия от 04.06.2015 № 65291658, бессрочно).</p> <p>3. AutoCAD Design Suite Ultimate (договор от 17.04.2015 № 110000940282);</p> <p>4. nanoCAD (версия 5.1 локальная, образовательная лицензия, серийный номер NC50B-270716 лицензия действительна бессрочно, бесплатная).</p> <p>5. Программный комплекс «АСТ-Тест Plus» (лицензионный договор от 18.10.2016 № Л-21/16).</p> <p>6. ГИС MapInfo Professional 15.0 для Windows для учебных заведений (лицензионный договор от 18.12.2015 №123/2015-у)</p>
---------	---	---

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 17.07.2017 г



**Автор:** Данилин С.И., к.с/х. наук, доцент \_\_\_\_\_

**Рецензент:** Мацнев И.Н. к.с/х. наук, доцент кафедры агрохимии, почвоведения и



агроэкологии

Программа рассмотрена на заседании кафедры (протокол №8 от «15» апреля 2019 г.)

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ (протокол № 9 от «22» апреля 2019 г.)

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета протокол № 8 от 25 апреля 2019 г.

*Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.*

Программа рассмотрена на заседании кафедры (протокол №8 от «16» марта 2020 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ (протокол № 9 от 20 апреля 2020 г.)

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета (протокол № 8 от 23 апреля 2020 г.).

*Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.*

Программа рассмотрена на заседании кафедры агрохимии, почвоведения и агроэкологии (протокол №8 от «5» апреля 2021 г.)

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ (протокол № 9 от «19» апреля 2021 г.)

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета (протокол № 8 от «22» апреля 2021 г.).

*Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.*

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства протокол № 10 от 15 июня 2021г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ протокол № 11 от 21 июня 2021г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета протокол № 10 от 24 июня 2021г.

*Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.*

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства протокол № 8 от «11» апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ протокол № 8 от «18» апреля 2022 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета протокол № 8 от «21» апреля 2022 г.

*Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.*

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства. Протокол № 10 от 05 июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ. Протокол № 11 от 19 июня 2023 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета. Протокол № 10 от 22 июня 2023 г.