

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И  
ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Институт агроэкологических технологий  
Кафедра растениеводства, селекции и семеноводства

**СОГЛАСОВАНО:**  
Директор института  
Келер В.В.  
«4» марта 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Ректор Красноярского ГАУ  
Пыжикова Н.И.  
«26» марта 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ  
РАСТЕНИЕВОДСТВА**

ФГОС ВО

Направление подготовки: 44.03.04 – Профессиональное обучение (по отраслям)

Профиль: Агрономия  
Курс: 4  
Семестры: 8  
Форма обучения: очная  
Квалификация выпускника: бакалавр

Красноярск, 2021

Составители: Мистратова Н.А.,  
к.с.-х.н, доцент кафедры растениеводства,  
селекции и семеноводства

«19» февраля 2021 г.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (бакалавриат), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» февраля 2018 г. № 124 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 марта 2018 г., регистрационный № 50360).

Программа обсуждена на заседании кафедры растениеводства, селекции и семеноводства протокол № 7 от «19» февраля 2021 г.

Зав. кафедрой Халипский А.Н., д. с.-х.н., доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«19» февраля 2021 г.

## **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института агроэкологических технологий протокол № 7 «03» марта 2021 г.

Председатель методической комиссии

Иванова Т.С. к.т.н. доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«03» марта 2021 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки  
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям),  
направленность (профиль) «Агрономия»

Халипский А.Н. д.с.-х.н., доцент

«03» марта 2021 г.

## Оглавление

	Аннотация	5
1	Место дисциплины в структуре образовательной программы	5
2	Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	6
3	Организационно-методические данные дисциплины	8
4	Структура и содержание дисциплины	9
4.1	Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины	9
4.2	Содержание модулей дисциплины	10
4.3	Лекционные занятия	11
4.4	Лабораторные (практические) семинарские занятия	12
4.5	Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	15
4.5.1	Перечень вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	15
4.5.2	Курсовые проекты (работы) / контрольные работы / расчетно-графические работы	17
5	Взаимосвязь видов учебных занятий	17
6	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	18
6.1	Основная литература	18
6.2	Дополнительная литература	18
6.3	Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям	18
6.4	Электронные ресурсы	18
6.5	Программное обеспечение	19
6.6	Карта обеспеченности литературой	20
7	Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	21
8	Материально-техническое обеспечение дисциплины	22
9	Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины	23
9.1	Методические рекомендации для обучающихся	24
9.2	Методические рекомендации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	25
	Изменения РПД	27

## Аннотация

Дисциплина Технология хранения и переработки продукции растениеводства относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Б.1.В.06 по направлению 44.03.04 профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль): Агрономия. Дисциплина реализуется в институте агроэкологических технологий кафедрой растениеводства, селекции и семеноводства.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК – 1; ПК - 4) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с повышением качества зерна, картофеля, плодов и овощей, сахарной свеклы, а также других продуктов и сельскохозяйственного сырья. Широко рассматривается изучение основ теории и практики хранения сельскохозяйственных продуктов. Курс дисциплины направлен на то, чтобы подготовить специалистов и руководителей хозяйств в области технологии хранения и переработки сельскохозяйственных продуктов. В сельском хозяйстве важная роль в организации сохранности продуктов принадлежит агрономам.

Перед ними выдвигаются важнейшие задачи в области хранения продуктов: сохранять продукты и семенные фонды с минимальными потерями в весе и без понижения их качества; повышать качество продуктов и семенных фондов в период хранения, применяя соответствующие технологические приемы и режимы; организовать хранение продуктов наиболее рентабельно, с наименьшими затратами труда и средств на единицу массы продукта, снижать издержки при хранении продуктов.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме контрольной работы и промежуточный контроль в форме зачета с оценкой.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные 26 часов, лабораторные 26 часов занятий и 56 часа самостоятельной работы студента.

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

#### *1.1. Внешние и внутренние требования*

Дисциплина «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» включена в ОПОП, в вариативную часть блока 1 Дисциплины (модули).

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина Технология хранения и переработки продукции растениеводства являются Плодоводство, Овощеводство, Растениеводство, Кормопроизводство.

Дисциплина Плодоводство является основополагающим для изучения следующих дисциплин: Селекция и семеноводство.

Особенностью дисциплины является то, что знания и навыки, полученные при изучении данной дисциплины, используются при написании выпускной квалификационной работы, а также в профессиональной деятельности.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

## 2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

**Цель дисциплины** – формирование представлений, знаний, умений в области хранения и переработки продукции растениеводства для наиболее рационального использования выращенной продукции с учетом ее качества, уменьшения потерь продукции при хранении и переработке, повышения эффективности хранения и переработки, расширения ассортимента выпускаемой продукции.

### **Задачи:**

- изучение характеристик и свойств сырья и готовой продукции;
- изучение основных режимов и способов хранения сырья и продукции;
- изучение основных технологических процессов;
- изучение назначения и характеристик основного технологического оборудования;
- изучение критериев и методик оценки отдельных технологических операций.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 - Способен применять современные технологии, требуемые при возделывании культурных растений и заготовке кормов	ПК-1.1 Применяет современные технологии, требуемые при возделывании культурных растений и заготовке кормов.	Знать: особенности сырья как объекта хранения и переработки; основные режимы хранения продукции растениеводства и факторы, влияющие на их эффективность; основные факторы, влияющие на качество продукции при хранении, основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве; основные направления переработки продукции растениеводства; основной ассортимент и требования к качеству продукции переработки.
		Уметь: выбирать наиболее рациональные режимы хранения продукции с учетом ее качества и целевого назначения; определять возможное целевое назначение продукции для наиболее рационального ее использования и реализации; проводить количественно-качественный учет продукции при хранении; составлять план размещения продукции при хранении; оценивать эффективность технологии

		<p>послеуборочной обработки и хранения продукции, определять удельные затраты на доработку и хранение продукции; оценивать эффективность работы основного технологического оборудования; использовать сведения о качестве отдельных партий продукции при оценке их пригодности к переработке и обоснования технологии и режимов подготовки сырья; использовать знания о качестве продукции для рационального составления партий сырья заданного качества, направляемых на переработку;</p> <p>Владеть: специальной товароведной, технической и технологической терминологией; основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.</p>
<p>ПК-4 – Готов синтезировать набор возможных решений задач или подходов к выполнению проекта при производстве растениеводческой продукции, способностью обосновать свои предложения, составлять спецификацию требований к проекту и реализовывать проектную идею</p>	<p>ПК-4.1 Синтезирует набор возможных решений задач или подходов к выполнению проекта при производстве растениеводческой продукции, способностью обосновать свои предложения, составлять спецификацию требований к проекту и реализовывать проектную идею</p>	<p>Знать: современную материально-техническую базу послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции растениеводства; основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции растениеводства, режимы обработки сырья; особенности переработки сырья на небольших сельскохозяйственных предприятиях; критерии оценки эффективности работы основного технологического оборудования; оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции; влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки;</p> <p>Уметь: оценивать и корректировать схемы подготовки сырья к переработке; оценивать эффективность работы основного технологического оборудования; применять знания об</p>

		<p>особенностях морфолого-анатомического строения и химического состава сырья различных культур для обоснования выбора технологического оборудования, корректировки схемы технологического процесса и режимов их переработки; обосновывать изменение качества готово продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья; оценивать эффективность переработки зерна с учетом ассортимента выпускаемой продукции, производительности предприятия и продолжительности периода его работы.</p> <p>Владеть: специальной товароведной, технической и технологической терминологией; основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.</p>
--	--	--

### 3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

#### Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам № 8
<b>Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Контактная работа</b>	<b>1,4</b>	<b>52</b>	<b>52</b>
в том числе:			
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		26/6	26/6
Практические занятия (ПЗ) / в том числе в интерактивной форме		26/6	26/6
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>1,7</b>	<b>56</b>	<b>56</b>
в том числе:			
самостоятельное изучение тем и разделов		35	35
самоподготовка к текущему контролю знаний		12	12
подготовка к зачету		9	9
<b>Вид контроля:</b>			зачет с оценкой



**4. Структура и содержание дисциплины**  
**4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины**

Таблица 3

**Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины**

<b>Наименование модулей и модульных единиц дисциплины</b>	<b>Всего часов на модуль</b>	<b>Контактная работа</b>		<b>Внеаудиторна я работа (СРС)</b>
		<b>Л</b>	<b>ЛЗ</b>	
<b>Модуль 1 Общие принципы хранения и консервирования с/х продуктов</b>	<b>50</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>26</b>
Модульная единица 1.1 Научные принципы хранения и консервирования с/х продуктов. Принципы применения термической, химической и механической стерилизации	8	2	2	4
Модульная единица 1.2 Основные требования, предъявляемые к качеству зерна. Градация показателей качества	4	2	2	-
Модульная единица 1.3 Физиологические и физические свойства зерновой массы, жизнедеятельность микроорганизмов зерновой массы	10	2	2	6
Модульная единица 1.4 Мероприятия, повышающие стойкость зерновых масс при хранении: предварительная, первичная и вторичная очистка зерновых масс	2	2	2	8
Модульная единица 1.5 Основные режимы и способы хранения зерна: хранение зерна в сухом состоянии, хранение зерна без доступа воздуха, хранение зерна в охлажденном состоянии	16	4	4	8
<b>Модуль 2 Основы переработки зерна и маслосемян. Хранение и переработка плодов, овощей и картофеля</b>	<b>58</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>30</b>
Модульная единица 2.1 Переработка зерна. Технология производства муки	10	2	2	6
Модульная единица 2.2 Технология производства крупы, виды круп, производимых в Российской Федерации	10	2	2	6
Модульная единица 2.3 Технология приготовления печеного хлеба. Показатели качества печеного хлеба	8	2	2	4

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
<b>Модульная единица 2.4</b> Технология производства растительного масла. Рафинация растительных масел. Показатели качества растительных масел	8	2	2	4
<b>Модульная единица 2.5</b> Физические свойства массы картофеля, овощей и плодов. Физиологические и биохимические процессы, протекающие в картофеле, овощах и плодах при хранении	9	2	2	5
<b>Модульная единица 2.6</b> Переработка картофеля, овощей и плодов. Производство крахмала	9	4	4	5
<b>ИТОГО</b>	<b>108</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>56</b>

#### 4.2. Содержание модулей дисциплины

**Модуль 1.** Общие принципы хранения и консервирования с/х продуктов. Теория и практика хранения семенного зерна, продовольственных и фуражных фондов.

**Модульная единица 1.1.** Основные требования, предъявляемые к качеству зерна. Градация показателей качества. Классификация зерна и семян по химическому составу. Характеристика веществ, входящих в состав зерна и семян, распределение веществ по составным частям зерна и семян. Классификация показателей качества, порядок проведения анализов: признаков свежести, зараженности вредителями хлебных запасов, влажности зерна и семян, засоренности (содержание примесей), базисные и ограничительные кондиции.

Показатели качества партий зерна и семян отдельных культур и определенного целевого назначения: натурной массы, крупности и выравненности, пленчатости и содержания ядра.

**Модульная единица 1.2.** Научные принципы хранения и консервирования с/х продуктов. Принципы применения термической, химической и механической стерилизации. Факторы, влияющие на сохранность продуктов. При хранении сельскохозяйственных продуктов их состояние, потребительная ценность и размеры потерь в массе зависят главным образом от следующих причин: 1) интенсивности биохимических процессов, протекающих в клетках и тканях продукта; 2) степени воздействия на продукт различных микроорганизмов; 3) развития в массе продукта насекомых и клещей – вредителей запасов. Возможность и интенсивность развития этих биологических процессов находятся в прямой зависимости с такими факторами, как влажность самого продукта и окружающей его среды, температура, при которой хранится продукт, и состав окружающей его атмосферы.

Принципы хранения (консервирования) продуктов (по Я.Я. Никитинскому). I). БИОЗ – А. Эубиоз – содержание и транспортирование скота и птицы и сохранение других живых организмов, Б. Гемибиоз – хранение в свежем виде плодов и овощей.

II). АНАБИОЗ – А. Термоанабиоз (психро- и криоанабиоз – хранение в охлажденном или замороженном состоянии, Б). Ксероанабиоз – сохранение в результате частичного или полного обезвоживания. В). Осмоанабиоз – повышение осмотического давления в продукте. Г). Ацидоанабиоз – изменение кислотности среды в продукте путем введения кислоты. Д). Наркоанабиоз – применение анестезирующих веществ.

III). ЦЕНОАНАБИОЗ – А. Ацидоценоанабиоз – повышение кислотности среды в продукте в результате развития определенных групп микроорганизмов. Б). Алкоголеценоанабиоз – консервация спиртом, выделенным микроорганизмами.

IV). АБИОЗ – А. Термостерилизация – нагревание до высоких температур. Б). Фотостерилизация – применение различных лучей. В. Химическая стерилизация – введение антисептиков. Г. Механическая стерилизация – фильтрация.

**Модульная единица 1.3** Физиологические и физические свойства зерновой массы, жизнедеятельность микроорганизмов зерновой. Характеристика зерновых масс как объектов хранения. Состав зерновой массы и характеристика ее компонентов. Любая зерновая масса состоит из: 1) зерен (семян) основной культуры, составляющих как по объему, так и массе основу всякой зерновой массы; 2) примесей; 3) микроорганизмов. Воздух межзерновых пространств также относится к числу компонентов, составляющих зерновую массу – 4. Кроме того выделяют 5-й дополнительный и крайне нежелательный компонент зерновой массы – насекомые и клещи.

Физические свойства зерновой массы. Для практики хранения представляют интерес следующие физические свойства зерновой массы: сыпучесть и самосортирование, скважистость, способность к сорбции и десорбции различных паров и газов (сорбционная емкость) и теплообменные свойства (теплопроводность, температуропроводность, термовлагопроводность и теплоемкость).

**Модульная единица 1.4** Мероприятия, повышающие стойкость зерновых масс при хранении: предварительная, первичная и вторичная очистка зерновых масс. Хранение зерновых масс в сухом или охлажденном состоянии наиболее эффективно в технологическом отношении и экономически выгодно, когда применяют в комплексе или отдельно различные вспомогательные приемы, направленные на повышение их устойчивости.

К таким приемам относятся очистка зерновых масс от примесей, активное вентилирование, защита зерновых масс от вредителей хлебных запасов и др. Особым приемом, позволяющим сохранять партии зерна с повышенной влажностью, предназначенные на кормовые цели, является химическое консервирование.

**Модульная единица 1.5** Основные режимы и способы хранения зерна: хранение зерна в сухом состоянии, хранение зерна без доступа воздуха, хранение зерна в охлажденном состоянии.

Изучение зерновых масс как объектов хранения показывает, что важнейшими факторами, влияющими на их состояние и сохранность, являются: 1) влажность зерновой массы и окружающей ее среды; 2) температура зерновой массы и окружающей ее среды; 3) доступ воздуха к зерновой массе (степень ее аэрации).

Эти факторы и положены в основу режимов хранения зерновых масс. В мировом хозяйстве применяют три следующих режима:

1) хранение зерновых масс в сухом состоянии, т.е. с влажностью до критической;

2) хранение зерновых масс в охлажденном состоянии, т.е. когда температура их понижена до пределов, оказывающих значительное тормозящее влияние на все жизненные функции компонентов зерновой массы;

3) хранение зерновых масс без доступа воздуха, т.е. в герметическом состоянии.

**Модуль 2** Основы переработки зерна и маслосемян. Хранение и переработка плодов, овощей и картофеля.

**Модульная единица 2.1** Переработка зерна. Технология производства муки.

Для измельчения зерна до порошкообразного продукта требуются значительные усилия. Этот процесс может быть выполнен с применением тех или иных машин ударного или истирающего действия. На крупных государственных и сельскохозяйственных мукомольных предприятиях применяют несколько видов помолов и получают различные выходы и сорта муки. Все помолы подразделяют на разовые и повторительные. В первом случае превращение зерна в муку совершается после однократного его пропуска через измельчающий механизм. К машинам такого типа относятся жерновые поставы и дробилки (например, молотковые). Разовые помолы проводятся с контрольным просеиванием продуктов размола или без него. Просеивание на буратах или центрофугалах (призматических или цилиндрических рамах, обтянутых шелковыми или металлоткаными ситами с определенными размерами ячеек) исключает попадание в тесто и печеный хлеб крупных недомолотых частиц, которые при высевании снова направляются на жерновой постав для измельчения.

Повторительные помолы, как показывает само название, состоят в том, что всю массу муки получают не за один пропуск через измельчающую машину.

**Модульная единица 2.2** Технология производства крупы, виды круп, производимых в Российской Федерации.

Второй по значимости продукт питания (после муки), вырабатываемый из зерна злаковых культур, а также гречихи и гороха – крупы.

Обоснованные физиологические нормы питания человека предусматривают целесообразность систематического введения в рацион питания людей различных круп, в среднем на душу населения 14–15 кг в год, т.е. примерно 40–42 г в день.

В Российской Федерации вырабатываются следующие виды круп: из гречихи – крупа пропаренная и непропаренная (ядрица), первый и второй сорта, крупа продельная и диетическая мука; из риса – рис шлифованный и полированный (высший, первый и второй сорта), рис дробленый; из гороха – горох лущеный полированный (целый и колотый), крупа типа манной и диетическая мука; из проса – пшено шлифованное, высший, первый и второй сорта; из овса – хлопья «геркулес», крупа недробленая пропаренная, высшего и первого сортов, лепестковые хлопья, крупа плющенная высшего и первого сортов и толокно; из ячменя – крупа перловая (шлифованная) пяти номеров, крупа ячменная трех номеров (дробленая); из твердой пшеницы – крупа Полтавская четырех номеров и крупа «артек»; из кукурузы – крупа шлифованная пятиномерная, крупа для хлопьев («корнфлекс») и кукурузных палочек.

Кроме того, при помолах пшеницы вырабатывают манную крупу из мягкой пшеницы (марка М), смеси мягкой и твердой (20%) пшениц (марки МТ), а также из одной твердой пшеницы (марки Т).

**Модульная единица 2.3** Технология приготовления печеного хлеба. Показатели качества печеного хлеба.

В соответствии с ГОСТ 16814–71 «Хлебопекарное производство – термины и определения», хлеб – продукт, выпеченный из теста, изготовленного по соответствующим рецептурам и технологическим режимам.

В настоящее время известно два основных способа производства хлебных и других изделий из муки: 1) приготовление пресных продуктов, для которых характерно отсутствие брожения в промежуточном продукте – тесте; 2) приготовление хлебных изделий способом брожения теста в течение довольно длительного периода (нескольких часов).

Технологический процесс приготовления хлеба делится на три этапа: 1) приготовление теста, который включает (подготовку сырья – муки, воды, дрожжей, соли; замес теста; брожение теста; обминка теста; брожение теста); 2) обработка теста (его разделка) – деление теста на куски, округление кусков теста, первая (промежуточная расстойка), окончательное формирование кусков теста, вторая (окончательная расстойка); 3) выпечка.

Хлеб должен отвечать определенным признакам по внешнему виду (форма хлеба, поверхность и окраска корки), состояние мякиша (пропеченность, промес, структура пор, эластичность, свежесть), вкусу и запаху. Обязательно определяются и физико-химические показатели: влажность мякиша, его пористость и кислотность.

**Модульная единица 2.4** Технология производства растительного масла. Рафинация растительных масел. Показатели качества растительных масел.

Для получения масла из семян применяют два основных способа: механический в основе которого лежит прессование измельченного сырья и химический, или экстракционный, при котором специально подготовленное масличное сырье подвергается обработке органическими растворителями, извлекающими масло.

Масло после прессования или экстрагирования содержит твердые и коллоидные примеси, в частности, белковые и слизистые вещества, фосфатиды и др., а поэтому подлежит очистке (рафинации).

Методы рафинирования масла разные: физические (отстаивание, центрифугирование, фильтрация); химические (гидратация, щелочная рафинация, окисление красящих веществ и т.д.); физико-химические (отбеливание масла; дезодорация – отделение летучих веществ, обуславливающих специфический запах и вкус), отгонка свободных жирных кислот и др.

**Модульная единица 2.5** Физические свойства массы картофеля, овощей и плодов. Физиологические и биохимические процессы, протекающие в картофеле, овощах и плодах при хранении.

Физические свойства массы картофеля, овощей и плодов необходимо учитывать при их транспортировании, разгрузочно-погрузочных работах и при хранении. Сюда относятся: 1) сыпучесть и самосортирование; 2) скважистость; 3) механическая прочность; 4) испарение и отпотевание; 5) теплофизические свойства.

К физиологическим и биохимическим процессам, происходящим в картофеле, овощах и плодах относят: дыхание, раневые реакции, созревание и старение, период покоя и способы предупреждения прорастания, физиологические расстройства.

**Модульная единица 2.6** Переработка картофеля, овощей и плодов. Производство крахмала.

Методы переработки овощей и плодов разнообразны. В зависимости от способов воздействия на сырье и происходящих в них процессов их можно разделить на следующие группы:

*биохимические* – квашение, соление, мочение и производство вин;

*физические* – термостерилизация (при производстве консервов), сушка, замораживание, лучевая стерилизация и др.);

механические – например, производство крахмала из картофеля.

*химические* – консервирование веществами антисептического действия (сернистой и сорбиновой кислотами, пропионатами и др.);

#### 4.3. Лекционные/лабораторные/практические/семинарские занятия

Таблица 4

#### Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид <sup>1</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	<b>Модуль 1. Общие принципы хранения и консервирования сельскохозяйственных продуктов</b>		-	<b>12</b>
	<b>Модульная единица 1.1</b>	<b>Лекция № 1.</b> Основные требования, предъявляемые к качеству зерна. Градация показателей качества	-	2
	<b>Модульная единица 1.2</b>	<b>Лекция № 2.</b> Научные принципы хранения и консервирования сельскохозяйственных продуктов. Принципы применения термической, химической и механической стерилизации	-	2
	<b>Модульная единица 1.3</b>	<b>Лекция № 3.</b> Физиологические и физические свойства зерновой массы, жизнедеятельность микроорганизмов зерновой массы	-	4
	<b>Модульная единица 1.5</b>	<b>Лекция № 4.</b> Картофель, овощи и плоды как объект хранения	-	4
2.	<b>Модуль 2. Основы переработки зерна, маслосемян, плодов, овощей и картофеля</b>			<b>14</b>
	<b>Модульная единица 2.1</b>	<b>Лекция № 7.</b> Технология производства муки	-	2
	<b>Модульная единица 2.2</b>	<b>Лекция № 8.</b> Технология производства печеного хлеба	-	2
	<b>Модульная единица</b>	<b>Лекция № 9.</b> Технология	-	2

<sup>1</sup> Вид мероприятия: тестирование, коллоквиум, зачет, экзамен, другое

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид <sup>1</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
	<b>2.3</b>	производства круп		
	<b>Модульная единица 2.4</b>	Лекция №10. Технология производства растительного масла	-	2
	<b>Модульная единица 2.5</b>	Лекция 11. Технология производства варенья и джема	-	2
	<b>Модульная единица 2.6</b>	Лекция 12. Технология переработки картофеля на крахмал и чипсы	-	4
<b>ИТОГО</b>			<b>зачет с оценкой</b>	<b>26</b>

#### 4.4. Лабораторные/практические/семинарские занятия

Таблица 5

#### Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид <sup>2</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	<b>Модуль 1. Общие принципы хранения и консервирования сельскохозяйственных продуктов</b>			<b>12</b>
	<b>Модульная единица 1.1</b>	<b>Занятие № 1, 2.</b> Расчеты за зерно в зависимости от его качества		4
	<b>Модульная единица 1.2</b>	<b>Занятие № 3.</b> Организация сушки зерна		2
	<b>Модульная единица 1.3</b>	<b>Занятие № 4.</b> Количественно-качественный учет сочной продукции		2
	<b>Модульная единица 1.5</b>	<b>Занятие № 5, 6.</b> Квашение капусты	опрос	4
	<b>Модуль 2. Основы переработки зерна, маслосемян, плодов, овощей и картофеля</b>			<b>14</b>

<sup>2</sup> Вид мероприятия: защита, тестирование, коллоквиум, другое

<b>№ п/п</b>	<b>№ модуля и модульной единицы дисциплины</b>	<b>№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий</b>	<b>Вид<sup>2</sup> контрольного мероприятия</b>	<b>Кол-во часов</b>
	<b>Модульная единица 2.1</b>	<b>Занятие № 7.</b> Определение качества муки		2
	<b>Модульная единица 2.2</b>	<b>Занятие № 8.</b> Определение качества печеного хлеба		2
	<b>Модульная единица 2.3</b>	<b>Занятие № 9.</b> Определение качества макаронных изделий		2
		<b>Занятие № 10.</b> Определение качества макаронных изделий		2
	<b>Модульная единица 2.4</b>	<b>Занятие № 11.</b> Технология переработки плодов		2
	<b>Модульная единица 2.5</b>	<b>Занятие № 12.</b> Технология переработки овощей		2
	<b>Модульная единица 2.6</b>	<b>Занятие № 13.</b> Определение качества чая	опрос	2
<b>ИТОГО</b>			<b>зачет</b>	<b>26</b>

#### **4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний**

В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного типа (26 часов) и лабораторные (26 часов). Самостоятельная работа (56 часов) проводится в форме изучения теоретического курса и контролируется через опрос.

Обучающийся должен готовиться к практическим занятиям: прорабатывать лекционный материал, готовиться к опросу и провести расчетную работу в соответствии с тематическим планом. При подготовке к занятию обучающемуся следует обратиться к литературе научной библиотеки ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ». При изучении дисциплины недопустимо ограничиваться только лекционным материалом и одним-двумя учебниками. Ряд тем курса может быть вынесен преподавателем на самостоятельное изучение, с обсуждением соответствующих вопросов на занятиях. Поэтому подготовка к сдаче зачета и групповой работе на занятиях подразумевает самостоятельную работу обучающихся в течение всего семестра по материалам рекомендуемых источников (раздел учебно-методического и информационного обеспечения).

Формы организации самостоятельной работы студентов:

- организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС.
- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;



- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к практическим занятиям;
- подготовка к опросу;
- самотестирование по контрольным вопросам (тестам).

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6

**Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний**

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
<b>Модуль 1. Общие принципы хранения и консервирования сельскохозяйственных продуктов</b>			<b>26</b>
1	<b>Модульная единица 1.1</b>	Вредители зерна при хранении.	4
2	<b>Модульная единица 1.3</b>	Клейковина зерна.	6
3	<b>Модульная единица 1.4</b>	Химический состав корней сахарной свеклы. Оценка корней сахарной свёклы как сырья для промышленности. Процессы, происходящие в корнях сахарной свёклы при хранении. Способы хранения сахарной свёклы в свежем виде. Хранение сахарной свёклы в замороженном состоянии. Особенности хранения маточной свёклы. Особенности хранения сахарной свёклы, используемой на корм скоту. Схема технологического процесса переработки сахарной свёклы.	8
4	<b>Модульная единица 1.5</b>	Общая характеристика лубяных волокон. Способы приготовления тресты льна. Сушка тресты. Хранение тресты. Обработка тресты. Нормирование и оценка качества соломы, тресты и волокна.	8
<b>Модуль 2. Основы переработки зерна, маслосемян, плодов, овощей и картофеля</b>			<b>30</b>
7	<b>Модульная единица 2.1</b>	Виды, ассортимент чая. Технология производства чая.	6
8	<b>Модульная единица 2.2</b>	Технология производства замороженных овощей, плодов и картофеля.	6
	<b>Модульная единица 2.3</b>	Оценка качества плодово-ягодного сырья для получения вина.	4
10	<b>Модульная</b>	Технология производства белых, красных и	4

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
	<b>единица 2.4</b>	шампанских вин.	
11	<b>Модульная единица 2.5</b>	Технология производства пива.	5
	<b>Модульная единица 2.6</b>	Технологический процесс приготовления вина из плодов и ягод.	5
<b>ИТОГО</b>			<b>56</b>

#### 4.5.2. Курсовые проекты (работы)/ контрольные работы/ расчетно-графические работы/учебно-исследовательские работы

Таблица 7

№ п/п	Темы курсовых проектов (работ)	Рекомендуемая литература (номер источника в соответствии с прилагаемым списком)
	В учебном плане не предусмотрено	

#### 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 8

##### Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Другие виды	Вид контроля
ПК-1	1-8	1-16	1-8		Опрос, зачет в виде итогового тестирования
ПК- 4	1-8	1-16	1-8		Опрос, зачет в виде итогового тестирования

#### 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

##### 6.1. Основная литература

1. Потехин, А.А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: вредители зерна и продуктов его переработки при хранении / А.А. Потехин, С.В. Сергоманов, Н.А. Мистратова. – Красноярск: Изд-во КрасГАУ, 2017.

2. Ромадина, Ю.А. Теоретические основы технологии переработки продукции растениеводства / Ю.А. Романдина. – Самара: РИЦ СГСХА, 2012.

3. Берновский, Ю.Н. Стандарты и качество продукции / Ю.Н. Берновский. – М.: Форум, 2014.

4. Селина, С.А. Технология хранения, переработки и стандартизации продукции растениеводства / С.А. Селина. – Пенза: РИО ПГСХА, 2012.

5. Машанов, А.И. Технология переработки плодоовощной продукции. - Красноярск: КрасГАУ, 2010.

## *6.2. Дополнительная литература*

6. Трисвятский, Л.А. Хранение и переработка сельскохозяйственных продуктов / Л.А. Трисвятский. – М.: Агропромиздат, 1992.
7. Личко, Н.М. Практикум по технологии хранения и переработки продукции растениеводства. – М.: Агропроиздат, 2002.
8. Бутковский, В.А. Современная техника и технология производства муки / В.А. Бутковский, Л.С. Галкина. – М.: ДеЛипринт, 2006.
9. Димов, Ю.В. Метрология, стандартизация и сертификация / Ю.В. Димов. – СПб.: Питер, 2010.
10. Глебов, Л.А. Технологическое оборудование зерноперерабатывающих предприятий / Л.А. Глебов, А.Б. Демский, В.Ф. Веденьев. – М.: ДеЛипринт, 2006.
11. Личко, Н.М. Технология переработки продукции растениеводства / Н.М. Личко, В.Н. Курдина. – М.: Колос, 2000.
12. Шатилов, И.В. Хранение и технология переработки картофеля и овощей / И.В. Шатилов, Е.П. Широков. – М.: Агропромиздат, 1988.
13. Личко, Н.М. Основы стандартизации продукции растениеводства / Н.М. Личко. – М.: Агропромиздат, 1991.
14. Холмквист, А.А. Хранение картофеля и овощей / А.А. Холмквист. – Ленинград: Колос, 1972.
15. Хохлова, А.И. Технологические показатели качества зерна / А.И. Хохлова, В.В. Матюшев. – Красноярск: Изд-во КрасГАУ, 2009.
16. Разумовский, А.Г. Качество зерновых культур и пути его повышения в Восточной Сибири / А.Г. Разумовский, Л.В. Плеханова. – Новосибирск, 2005.
17. Хранения зерна и продуктов его переработки: методические рекомендации. – М.: ФГНУ «Росинформагротех», 2006.
18. Методические рекомендации по выбору и эффективному использованию зерносушильного оборудования. - М.: ФГНУ «Росинформагротех», 2006.
19. Пономарев, В.Ф. Технология переработки винограда / В.Ф. Пономарев, К.В. Смирнов. – М.: МСХА, 1997.
20. Кишковский, З.Н. Химия вина / З.Н. Кишковский, И.М. Скурихин. – М.: Агропроиздат, 1988.

## *6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям*

21. Сергоманов, С.В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: метод. указания к лабораторно-практическим и самостоятельным занятиям / С.В. Сергоманов. – Красноярск: Изд-во КрасГАУ, 2017. – 43 с.
22. Потехин, А.А. Ведение оперативно-качественного учета операций с сырьем и готовой продукцией на зерноперерабатывающих предприятиях / А.А. Потехин, С.В. Сергоманов, А.А. Михайлов. - Красноярск: Изд-во КрасГАУ, 2012. – 66 с.
23. Потехин, А.А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства (качественно-количественные анализы) / А.А. Потехин, С.В. Сергоманов, А.А. Михайлов. - Красноярск: Изд-во КрасГАУ, 2012. – 46с.

**КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ**

Кафедра Растениеводства, селекции и семеноводства Направление подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)

Дисциплина «Технология хранения и переработки продукции растениеводства»

Количество студентов 25 Общая трудоемкость дисциплины : лекции 26 час.; лабораторные работы 26 час.; СРС 56 час.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр	Библ.	Каф.		
<b>Основная</b>										
Лекции, лабораторные, СРС	Технология хранения и переработки продукции растениеводства: вредители зерна и продуктов его переработки при хранении	А.А. Потехин, С.В. Сергоманов, Н.А. Мистратова.	Красноярск, КрасГАУ	2017	+	+	+	+	25	30
	Теоретические основы технологии переработки продукции растениеводства	Ю.А. Ромадина	Самара, РИЦ СГСХА	2012	-	-	-	-		ЭВС Рускон
	Технология переработки плодовоовощной продукции	А.И. Машанов.	Красноярск, КрасГАУ	2010	+	+	+			65
<b>Дополнительная</b>										
Лекции и лабораторные, СРС	Хранение и переработка сельскохозяйственных продуктов	Л.А. Трисвятский	М.: Агропромиздат	1992	+		+	+	30	200
	Практикум по технологии хранения и переработки продукции растениеводства	Н.М. Личко	М.: Агропромиздат	2002	+		+		30	10

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.

## **6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)**

1. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
2. База данных Scopus - <http://www.scopus.com>
3. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>
4. Электронная библиотека МГУ - <http://www.pochva.com>

## **6.3 Программное обеспечение**

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008 15;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
5. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
6. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
8. (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

## **7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций**

При изучении дисциплины «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» с бакалаврами в течение 8 семестра проводятся лекции и лабораторные занятия. Зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (табл. 10).

Итоговая оценка знаний студентов учитывает результаты модульно-рейтинговой системы контроля знаний.

### Рейтинг-план

№ Модуля	Посещаемость		Качество усвоения модуля		Поощрения за творческую активность	Итого баллов
	Занятия	Баллы	Модульные единицы	Баллы		
Модуль 1. Общие принципы хранения и консервирования с/х продуктов.	1. Лекции 2. Лабораторные работы	6(12 ч.) x 0,5=3,0 6(12 ч.) x 0,5=3,0	1.1	0-6	0-2	41,5
			1.2	0-6		
			1.3	0-6		
			1.4	0-6		
			1.5	0-6		
			Опрос	0-15		
Модуль 2. Основы переработки зерна, маслосемян, плодов, овощей и картофеля	1. Лекции 2. Лабораторные работы	7(14 ч.) x 0,5=3,5 7(14 ч.) x 0,5=3,5	2.1	0-6	0-2	41,5
			2.2	0-6		
			2.3	0-6		
			2.4	0-6		
			2.5	0-6		
			2.6	0-6		
			Опрос	0-15		

1-я аттестация – 1-я декада марта

Итоговая – 4-я декада мая

Максимально возможное количество баллов – 100, допуск к экзамену – 60 баллов.

Для получения экзамена «удовлетворительно» - 60-72 балла; «хорошо» - 73-86 баллов; «отлично» - 87 и более баллов.

**Текущая аттестация** бакалавров проводится во время зачетно-экзаменационной сессии преподавателями, ведущими лекционные и практические занятия по дисциплине в следующих формах:

- посещение лекций и ведение конспекта;
- защита лабораторных работ;
- опрос;
- отдельно оцениваются личностные качества бакалавров: исполнительность, инициативность, активность.

Контроль освоения модульной дисциплины «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» осуществляется с использованием балльно-рейтинговой системы, включающей входной (в начале изучения модульной дисциплины), текущий (на занятиях), рубежный (по модулям) и выходной контроль (зачёт) знаний, умений и навыков студентов.

Учитываются все виды учебной деятельности, оцениваемые определенным количеством баллов. В итоговую сумму баллов входят результаты всех контролируемых видов деятельности – посещение занятий, защита работ, прохождение тестового контроля и т.п.

Обучаемый обязан отчитаться по всем учебным модулям дисциплины и с учётом выходного контроля набрать не менее 60 баллов по данной дисциплине.

Все виды учебных работ должны быть выполнены точно в сроки, предусмотренные графиком учебного процесса.

Формы и методы текущего контроля: устное выборочное собеседование, проверка и оценка выполнения практических заданий и др.

При изучении каждого модуля дисциплины проводится рубежный контроль знаний с целью проверки и коррекции хода освоения теоретического материала и практических умений и навыков. Рубежный контроль знаний проводится по графику в часы практических занятий по основному расписанию.

Модуль считается сданным, если студент получил не менее 60% баллов от максимально возможного количества, которое он мог бы получить за этот модуль.

В конце семестра на основании поэтапного контроля обучения суммируются баллы текущих, рубежных и творческого рейтингов, подсчитываются дополнительные баллы (посещаемость и активность на занятиях) и принимается решение о допуске обучаемого к выходному контролю или освобождении от его сдачи.

Если по результатам текущих, рубежных и творческого рейтингов студент набрал в сумме менее 40% баллов от максимального рейтинга дисциплины, то до выходного контроля он не допускается и считается задолжником по этой дисциплине. Для устранения задолженностей студент получает индивидуальное задание для самостоятельной работы.

Если же сумма баллов составляет более 60% от максимального рейтинга дисциплины, то по усмотрению преподавателя студенту может быть проставлен зачёт без сдачи выходного контроля. В этом случае к набранному рейтингу добавляются поощрительные баллы. Максимальное их число составляет до 30% от общего рейтинга дисциплины. Если студент не набрал на протяжении семестра необходимое количество баллов, он сдаёт зачёт по расписанию зачётной сессии.

Промежуточной формой контроля по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» является зачет с оценкой в виде тестирования.

Более подробно прописаны критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации в фонде оценочных средств по данной дисциплине.

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для обучения применяются электронный учебно-методический комплекс (ЭУМК) «Технология хранения и переработки продукции растениеводства», в котором интегрированы электронные образовательные модули, базы данных, совокупность других дидактических средств и методических материалов, обеспечивающих сопровождение учебного процесса по всем видам занятий и работ по дисциплине.

Таблица 11

### Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	Аудиторный фонд
Лекции	<p><b>Лекционные аудитории (1-18, 1-20).</b> Институт агроэкологических технологий 660130, Россия, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Елены Стасовой, д.44 "Д"</p> <p>Парты, стулья. Мультимедийная установка проектор mutsubini YL5900*True XG инв. № 011014111, экран Rover инв. № 011014096, ПК Celeron3000/256/80/DVD/RW инв. № 011014274, микрофон shuresm 87a инв. № 021014793, инстал. акуст. система AMIS UNSTALL- 80 инв. № 011014481,011014486, динам. реч. микрофон SHURE – 522 инв. № 011014494, двухакт. головная радиосистема ULXS – 14130 инв. № 011014498</p> <p>Парты, стулья. Мультимедийная установка проектор Panasonic DT – D 3500 E / ДУ инв. № 011014976, экран Rover инв. № 011014096, ПК Cel 440/512/МБ инв. № 011014989, микрофон shuresm 87a инв. № 021014793, инстал. акуст. система AMIS UNSTALL- 80 инв. № 011014983,011014486, динам. реч. микрофон SHURE – 522 инв. № 011014496, двухакт. головная радиосистема инв. № 011014499</p>
Практические	<p><b>Ауд. 2-05 каф.</b> растениеводства, селекции и семеноводства: Институт агроэкологических технологий 660130, Россия, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Елены Стасовой, д.44 "Д"</p> <p>Доска, раздаточный материал, муляжи, семена овощных и плодовых культур.</p>
Самостоятельная работа	<p><b>Ауд. 1-2:</b> Институт агроэкологических технологий 660130, Россия, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Елены Стасовой, д.44 "Д"</p> <p>Компьютер Cel2800/256/40Gb/GF128Mb/Lan/moouse/keyb1 – 1 шт, инв.№ 000000021014019</p> <p>монитор Samsung – 1 шт, инв.№ 000000021014026, выход в Интернет</p> <p><b>Библиотека Красноярского ГАУ:</b> ауд.1-06 и 2-3; 660130, г. Красноярск, ул. Елены Стасовой 44 «Г»</p> <p>каб. 1-6 Компьютер: сист. Блок "Система": Core i3-2120, DVDRW, мон. Samsung, клавиатура, мышь - 8 шт. инв. №: 1101040758; 1101040768; 1101040775; 1101040757; 1101040759; 1101040762; 1101040761; 1101040767</p> <p>Мультимедийный комплект: проектор, пульт, экран, кабели, потолок.кр (инв. № 000000011024274)</p> <p>Принтер (МФУ) Laser Jet M1212 (инв. № 2342017033)</p> <p>кааб.</p> <p>2-3 Компьютер Cel3000 MB Giga-byit GA-81915PC DUO s775 17"Samsung (Инв. № 000000011014604)</p> <p>Компьютер: сист. Блок "Система": Core i3-2120, DVDRW, мон. Samsung, клавиатура, мышь, филь (инв. № 1101040765)</p>



	Проектор AcerX1260P (DLP, 2400 ЛЮМЕН, 2700:1, 1024*768, S-Video) –инв. №2101040044 экран на треноге Da-Lite Versatol MW 213*213 см (белый матовый) – инв. №2101040047 Телевизор Samsung (инв.№ 4342017001)
--	--

## 9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

1. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
  - 1.1. размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
  - 1.2. присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
  - 1.3. выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
2. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья послушу:
  - 2.1. надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:
  - 3.1. возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Таблица 12

**Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.**

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	<ul style="list-style-type: none"> <li>• в печатной форме;</li> <li>• в форме электронного документа;</li> </ul>
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none"> <li>• в печатной форме увеличенных шрифтом;</li> <li>• в форме электронного документа;</li> <li>• в форме аудиофайла;</li> </ul>
С нарушением опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none"> <li>• в печатной форме;</li> <li>• в форме электронного документа;</li> <li>• в форме аудиофайла.</li> </ul>

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету

являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

**Программу разработала:**

Мистратова Н.А., к.с.-х.н., доцент

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной дисциплины Технология хранения и переработки продукции растениеводства для для подготовки бакалавров очной формы обучения, направления 44.03.04 профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль): Агронимия, разработанную доцентом кафедры растениеводства, селекции и семеноводства ФГБОУ ВО «Красноярского ГАУ» Мистратовой Н.А.

Рабочая программа включает разделы: пояснительную записку с определением цели и задач дисциплины; место дисциплины в структуре основной образовательной программы; ее общую трудоемкость; результаты обучения представлены формируемыми компетенциями; образовательные технологии; формы промежуточной аттестации; содержание дисциплины и учебно-тематический план; перечень практических навыков; учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение дисциплины.

Разработанная рабочая программа отвечает требованиям необходимым для работ подобного уровня. Материал разделен на несколько модулей и модульных единиц, указано содержание модулей, кроме этого разработан развернутый рейтинг-план. Подобрана основная, дополнительная литература, указан перечень вопросов необходимых для итогового контроля.

Считаю, что разработанная рабочая программа по дисциплине Технология хранения и переработки продукции растениеводства отвечает всем необходимым требованиям и может использоваться при подготовке бакалавров очной формы обучения по направлению 44.03.04 профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль): Агронимия, рекомендую подготовленную программу для внедрения в учебный процесс.

Пантюхов И.В., к.с.-х.н,  
в.н.с. лаборатории сортовых агротехнологий  
ФИЦ КНЦ СО РАН обособленное  
подразделение КрасНИИСХ

